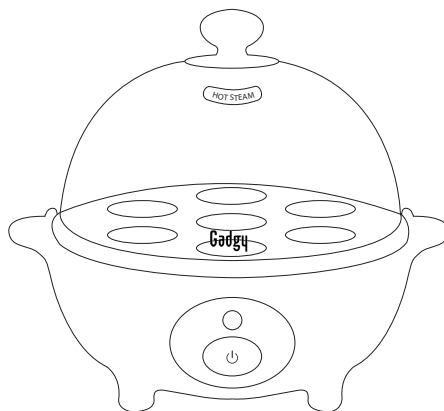


EGG COOKER

Instruction Manual



Thank you for buying a Gadgy® Egg cooker. Please read this user manual carefully before using the product and keep it for future reference. If you have any further questions or comments, please don't hesitate to contact us at

contact@gadgy.com

Gadgy
Europalaan 101
3526 KR | Utrecht NL

SAFETY INFORMATION

- Avoid using attachments that are not advised by the manufacturer, as this may result in fire, electric shock, or personal injury.
- Do not allow the power cord to touch hot surfaces or hang over table edges.
- Unplug the appliance from power outlet and let cool down when not in use, during (dis)assembly and before cleaning.
- This Egg Cooker is NOT dishwasher safe, therefore do not submerge the appliance in water or other liquids.
- The Egg Cooker should not be on or near a hot gas burner, hot electric burner, or in a heated oven.
- If food spills onto the Heating Plate, turn off the Egg Cooker and cool it down before cleaning.

WARNING! Hot steam! Keep the distance from the Steam Hole while the appliance is in use.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Size: 18.3*15.4*14.7CM
- Weight: 0.51 kg
- Material: plastic and metal
- Input voltage: 220-240V~50/60Hz
- Power consumption: 330W

FEATURES

- Compact size
- Multifunctional
- Simultaneous cooking
- Automatic shut-off
- Buzzer Alert

CLEANING

Mineral residue or burning marks can be eliminated with a solution made of lemon juice. Cover metal plate with the solution and plug the product in the socket. Press the power button and let the solution boil. When the solution boiled, you may unplug the device. Rub the metal plate with a sponge or soft brush.

COOKING

This time table is just a guideline for regular medium size eggs. Those are just estimate times in order to provide the user with an approximate time needed for cooking. The actual time depends on the size of the egg and on the quantity of water poured in the heating plate.

Consistency	Quantity	Time
Soft	1-3	7 min
	4-7	10 min
Medium	1-3	9 min
	4-7	12 min
Hard	1-3	12 min
	4-7	16 min

BOILED EGGS

1. Remove the lid.
2. Fill the measuring cup with the appropriate amount of water, following the indications engraved on the plastic cup (soft, medium, hard), then pour the water in the heating plate.
3. Pierce the bottom of all eggs with the pin attached to the bottom of the measuring cup.
4. Place the Boiling Egg Tray on top of the heating plate. Attach all egg (with the pierced holes facing up) in each designated spot on the boiling tray.
5. Place the lid back on, plug the egg cooker in and press the power button.
6. When the light and buzzer go off, the eggs are ready to be served. Remove the eggs and introduce them in cool water to stop the cooking process.
7. Peel the eggs and enjoy!

POACHED EGGS

1. Remove the lid.
2. Fill the measuring cup with the appropriate amount of water till it reaches the “medium” engraved indication, then pour the water in the heating plate.
3. Always attach the “Boiling Tray” on top of the heating plate. Never place the “Omelette” or “Poaching” tray directly on the heating plate.
4. Use cooking oil to grease the “Poaching Tray”.
5. Add an egg in each section of the “Poaching Tray”. Put the lid back on and press the power button.
6. The eggs are ready to be served when the buzzer rings and the water is all evaporated

OMELETTE

1. Remove the Lid.
2. Fill the measuring cup with the appropriate amount of water till it reaches the “medium” engraved indication, then pour the water in the heating plate.
3. Always attach the “Boiling Tray” on top of the heating plate first and then place the “Omelette Tray” on top.
4. Use cooking oil to grease the “Omelette Tray”
5. Whisk max. 2 eggs in a separate bowl and add your own toppings. Transfer the composition in the “Omelette Tray” and put the lid back on.
6. Press the power button and when the buzzer rings and the water is all evaporated, your omelette is ready.

IMPORTANT! To stop the buzzer from ringing, unplug the device!

ENVIRONMENT



Disposal of waste equipment by users. This symbol means do not dispose of your product with your other household waste, instead, you should protect human health and environment by handling over your waste equipment to a designated collection point for the recycling of your waste and electronic equipment.

INFORMATIONEN ZUR SICHERHEIT

- Vermeiden Sie die Verwendung von Anbaugeräten, die nicht vom Hersteller empfohlen werden, da dies zu Feuer, Stromschlag oder Verletzungen führen kann.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel keine heißen Oberflächen berührt oder über Tischkanten hängt.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, wenn es nicht benutzt wird, während der (De-)Montage und vor der Reinigung.
- Dieser Eierkocher ist NICHT spülmaschinenfest, tauchen Sie das Gerät daher nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Der Eierkocher sollte nicht auf oder neben einem heißen Gasbrenner, einem heißen Elektrobrenner oder in einem beheizten Ofen stehen.
- Wenn Lebensmittel auf die Heizplatte verschüttet werden, schalten Sie den Eierkocher aus und kühlen Sie ihn vor der Reinigung ab.

WARNUNG! Heißer Dampf! Halten Sie den Abstand zum Dampfloch ein, während das Gerät in Betrieb ist.

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

- Größe: 18,3*15,4*14,7CM
- Gewicht: 0,51 kg
- Material: Kunststoff und Metall
- Eingangsspannung: 220-240V~50/60Hz
- Leistungsaufnahme: 330W

MERKMALE

- Kompakte Größe
- Multifunktional
- Gleichzeitiges Kochen
- Automatische Abschaltung
- Summer-Alarm

REINIGUNG!

Mineralische Rückstände oder Brandflecken können mit einer Lösung aus Zitronensaft beseitigt werden. Bedecken Sie die Metallplatte mit der Lösung und stecken Sie das Produkt in die Steckdose. Drücken Sie die Einschalttaste und lassen Sie die Lösung kochen. Wenn die Lösung gekocht hat, können Sie das Gerät aus der Steckdose ziehen. Reiben Sie die Metallplatte mit einem Schwamm oder einer weichen Bürste ab.

KOCHEN!

Dieser Zeitplan ist nur ein Richtwert für normale mittelgroße Eier. Es handelt sich dabei nur um Schätzzeiten, um dem Benutzer eine ungefähre Zeit für das Kochen zu geben. Die tatsächliche Zeit hängt von der Größe des Eies und von der Menge des in die Heizplatte gegossenen Wassers ab.

Konsistenz	Menge	Zeit
Weich	1-3 4-7	7 min 10 min
Mittel	1-3 4-7	9 min 12 min
Hart	1-3 4-7	12 min 16 min

GEKOCHTES EI

1. Entfernen Sie den Deckel.
2. Füllen Sie den Messbecher mit der entsprechenden Menge Wasser und folgen Sie dabei den auf dem Kunststoffbecher eingravierten Angaben (weich, mittel, hart), dann gießen Sie das Wasser in die Heizplatte.
3. Durchstechen Sie den Boden aller Eier mit dem Stift, der am Boden des Messbechers befestigt ist.
4. Legen Sie die Eierkochschale auf die Heizplatte. Befestigen Sie alle Eier (mit den durchbohrten Löchern nach oben) an jeder dafür vorgesehenen Stelle auf dem Siedeboden.
5. Setzen Sie den Deckel wieder auf, schließen Sie den Eierkocher an und drücken Sie die Einschalttaste.
6. Wenn das Licht und der Summer erlöschen, schaltet sich der Eierkocher automatisch aus. Eier schälen und genießen!

POCHIERTE EIER

1. Entfernen Sie den Deckel.
2. Füllen Sie den Messbecher mit der entsprechenden Menge Wasser, bis er die eingravierte Anzeige „mittel“ erreicht, und gießen Sie das Wasser in die Heizplatte.
3. Bringen Sie die „Siedewanne“ immer oben auf der Heizplatte an. Legen Sie die „Omelette“- oder „Pochier“-Schale niemals direkt auf die Heizplatte.
4. Verwenden Sie Speiseöl zum Einfetten der „Pochierwanne“.
5. Fügen Sie in jeden Abschnitt des „Pochier-Tabletts“ ein Ei ein. Setzen Sie den Deckel wieder auf und drücken Sie den Einschaltknopf.
6. Die Eier sind servierbereit, wenn der Summer ertönt und das Wasser vollständig verdampft ist.

OMELETT

1. Entfernen Sie den Deckel.
2. Füllen Sie den Messbecher mit der entsprechenden Wassermenge bis zur eingravierten Anzeige „mittel“ und gießen Sie dann das Wasser in die Heizplatte.
3. Bringen Sie immer zuerst die „Kochschale“ oben auf der Heizplatte an und legen Sie dann das „Omelette-Schale“ darauf.
4. Verwenden Sie Speiseöl zum Einfetten der „Omelette-Schale“.
5. Verquirlen Sie maximal 2 Eier in einer separaten Schüssel und fügen Sie Ihre eigenen Garnierungen hinzu. Übertragen Sie die Komposition in die „Omelette-Schale“ und setzen Sie den Deckel wieder auf.
6. Drücken Sie den Einschaltknopf, und wenn der Summer klingelt und das Wasser vollständig verdampft ist, ist Ihr Omelett fertig.

WICHTIG! Um das Klingeln des Summers zu beenden, ziehen Sie den Netzstecker des Geräts!

UMWELT



Entsorgung von Altgeräten durch den Benutzer. Dieses Symbol bedeutet, dass Sie Ihr Produkt nicht mit dem Hausmüll entsorgen sollten. Stattdessen sollten Sie die menschliche Gesundheit und die Umwelt schützen, indem Sie Ihre Altgeräte bei einer ausgewiesenen Sammelstelle für das Recycling Ihrer Altgeräte und elektronischen Geräte abgeben.

VEILIGHEIDSGEINFORMATIE

- Vermijd het gebruik van hulpstukken die niet door de fabrikant worden geadviseerd, omdat dit kan leiden tot brand, elektrische schokken of persoonlijk letsel.
- Laat het netsnoer niet in aanraking komen met hete oppervlakken of over tafelranden hangen.
- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen als het niet in gebruik is, tijdens de (de) montage en voor het reinigen.
- Deze Egg Cooker is NIET vaatwasmachinebestendig, dus dompel het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen.
- De Egg Cooker mag niet op of in de buurt van een hete gasbrander, hete elektrische brander of in een verwarmde oven staan.
- Als er voedsel op de verwarmingsplaat wordt gemorst, schakelt u de eierkoker uit en koelt u hem af voordat u hem schoonmaakt.

WAARSCHUWING! Hete stoom! Houd de afstand tot het stoomgat tijdens het gebruik van het apparaat aan.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

- Grootte: 18.3*15.4*14.7CM
- Gewicht: 0,51 kg
- Materiaal: kunststof en metaal
- Ingangsspanning: 220-240V~50/60Hz
- Stroomverbruik: 360W

KENMERKEN

- Compacte afmetingen
- Multifunctioneel
- Gelijktijdig koken
- Automatische uitschakeling
- Zoemerwaarschuwing

SCHOONMAKEN

Mineraalresten of brandplekken kunnen worden verwijderd met een oplossing op basis van citroensap. Bedek de metalen plaat met de oplossing en steek de stekker van het product in het stopcontact. Druk op de aan/uit-knop en laat de oplossing koken. Wanneer de oplossing gekookt heeft, kunt u de stekker van het apparaat uit het stopcontact halen. Wrijf de metalen plaat met een spons of zachte borstel.

KOKEN

Dit tijdschema is slechts een richtlijn voor gewone middelgrote eieren. Dit zijn slechts schattingen om de gebruiker bij benadering de tijd te geven die hij nodig heeft om te koken. De werkelijke tijd hangt af van de grootte van het ei en van de hoeveelheid water die in de verwarmingsplaat wordt gegoten.

Consistentie	Hoeveelheid	Tijd
Zacht	1-3 4-7	7 min 10 min
Medium	1-3 4-7	9 min 12 min
Hard	1-3 4-7	12 min 16 min

GEKOOKTE EIEREN

1. Verwijder het deksel.
2. Vul de maatbeker met de juiste hoeveelheid water, volgens de aanwijzingen die op de plastic beker zijn gegraveerd (zacht, medium, hard), en giet het water vervolgens in de verwarmingsplaat.
3. Prik de bodem van alle eieren door met de pin die aan de onderkant van de maatbeker is bevestigd.
4. Plaats de kookplaat op de verwarmingsplaat. Bevestig alle eieren (met de doorboorde gaten naar boven) op elke aangewezen plek op de kookplaat.
5. Plaats het deksel er weer op, sluit de Egg Cooker aan en druk op de aan/uit-knop.
6. Als het licht en de zoemer uit gaan, gaat de eierkoker automatisch uit. Verwijder de eieren en breng ze in koel water om het kookproces te stoppen.
7. Schil de eieren en geniet!

GEPOCHEERDE EIEREN

1. Verwijder het deksel.
2. Vul de maatbeker met de juiste hoeveelheid water tot aan de gegraveerde aanduiding „medium“ en giet het water in de verwarmingsplaat.
3. Bevestig de kookplaat altijd boven op de verwarmingsplaat. Plaats het pocheerbakje nooit direct op de verwarmingsplaat.
4. Gebruik bakolie om het pocheerbakje in te vetten.
5. Voeg een ei toe in elke sectie van het pocheerbakje. Zet het deksel er weer op en druk op de aan/uit-knop.
6. De eieren zijn klaar om te worden geserveerd wanneer de zoemer afgaat en het water verdampt is.

OMELET

1. Verwijder het deksel.
2. Vul de maatbeker met de juiste hoeveelheid water tot aan de gegraveerde indicatie "medium" en giet het water in de verwarmingsplaat.
3. Bevestig altijd eerst de kookplaat op de verwarmingsplaat en plaats dan het "omeletbakje" erop.
4. Gebruik bakolie om het omelettebakje in te vetten.
5. Klop maximaal 2 eieren in een aparte kom en voeg uw eigen toppings toe. Breng de samenstelling over in het omeletbakje en doe het deksel er weer op.
6. Druk op de aan/uit-knop en als de zoemer afgaat en het water helemaal verdampt is, is je omelet klaar.

BELANGRIJK! Om de zoemer te stoppen, moet u de stekker uit het stopcontact halen!

MILIEU



Verwijdering van afgedankte apparatuur door gebruikers. Dit symbool betekent dat u uw product niet mag wegwerpen met uw ander huishoudelijk afval, maar dat u de volksgezondheid en het milieu moet beschermen door uw afgedankte apparatuur af te geven bij een daartoe aangewezen inzamelpunt voor recycling van uw afgedankte en elektronische apparatuur.

INFORMATIONS SUR LA SÉCURITÉ

- Évitez d'utiliser des accessoires qui ne sont pas conseillés par le fabricant, car cela pourrait entraîner un incendie, un choc électrique ou des blessures
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation toucher des surfaces chaudes ou pendre au-dessus des bords de la table.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant et laissez-le refroidir lorsqu'il n'est pas utilisé, pendant le (dé) montage et avant de le nettoyer.
- Ce cuiseur d'œufs ne passe PAS au lave-vaisselle, c'est pourquoi il ne faut pas immerger l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
- Le cuiseur d'œufs ne doit pas être sur ou près d'un brûleur à gaz chaud, d'un brûleur électrique chaud ou dans un four chauffé.
- Si des aliments se renversent sur la plaque chauffante, éteignez le cuiseur d'œufs et faites-le refroidir avant de le nettoyer.

ATTENTION ! De la vapeur chaude ! Gardez la distance du Steam Hole pendant que l'appareil est utilisé.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

- Taille : 18,3*15,4*14,7CM
- Poids : 0,51 kg
- Matériaux : plastique et métal
- Tension d'entrée : 220-240V~50/60Hz
- Consommation d'énergie : 330W

CARACTÉRISTIQUES

- Taille compacte
- Multifonctionnel
- Cuisson simultanée
- Arrêt automatique
- Alerte à la buzzer

LE NETTOYAGE

Les résidus minéraux ou les traces de brûlure peuvent être éliminés avec une solution à base de jus de citron. Recouvrez une plaque métallique avec la solution et branchez le produit dans la prise de courant. Appuyez sur le bouton de mise en marche et laissez la solution bouillir. Lorsque la solution a bouilli, vous pouvez débrancher l'appareil. Frottez la plaque métallique avec une éponge ou une brosse douce.

LA CUISINE

Cet horaire n'est qu'une indication pour les œufs de taille moyenne. Il s'agit d'une estimation du temps nécessaire pour la cuisson. Le temps réel dépend de la taille de l'œuf et de la quantité d'eau versée dans la plaque chauffante.

Cohérence	Quantité	Temps
Doux	1-3 / 4-7	7 min / 10 min
Moyen	1-3 / 4-7	9 min / 12 min
Dur	1-3 / 4-7	12 min / 16 min

ŒUF À LA COQUE

1. Retirez le couvercle.
2. Remplissez le gobelet doseur avec la quantité d'eau appropriée, en suivant les indications gravées sur le gobelet en plastique (souple, moyen, dur), puis versez l'eau dans la plaque chauffante.
3. Percez le fond de tous les œufs avec la tige fixée au fond du gobelet doseur.
4. Placez le plateau à œufs bouillants sur la plaque chauffante. Fixez tous les œufs (avec les trous percés vers le haut) à chaque endroit désigné sur le plateau d'ébullition.
5. Remettez le couvercle en place, branchez le cuiseur à œufs et appuyez sur le bouton d'alimentation.
6. Lorsque la lumière et le buzzer s'éteignent, le cuiseur d'œufs s'arrête automatiquement. Retirez les œufs et introduisez-les dans de l'eau froide pour arrêter le processus de cuisson.
7. Pelez les œufs et savourez !

OEUFS POCHÉS

1. Retirez le couvercle.
2. Remplissez le gobelet gradué avec la bonne quantité d'eau jusqu'au repère gravé "medium" et versez l'eau dans la plaque chauffante.
3. Fixez toujours le plateau de pochage sur la plaque chauffante. Ne jamais placer le plateau de pochage directement sur la plaque chauffante.
4. Utilisez de l'huile de cuisson pour graisser le plateau de pochage.
5. Ajoutez un œuf dans chaque section du plateau de pochage. Remettez le couvercle en place et appuyez sur la touche marche/arrêt.
6. Les œufs sont prêts à être servis lorsque la sonnerie retentit et que l'eau s'est évaporée.

OMELETTE

1. Retirez le couvercle.
2. Remplissez le gobelet gradué avec la bonne quantité d'eau jusqu'à l'indication gravée "medium" et versez l'eau dans la plaque chauffante.
3. Fixez toujours d'abord la plaque de cuisson sur la plaque chauffante, puis placez le "plateau à omelette" dessus.
4. Utilisez de l'huile de cuisson pour graisser la plaque à omelette.
5. Battez jusqu'à 2 œufs dans un bol séparé et ajoutez vos propres garnitures. Transférez le mélange dans la plaque à omelette et remettez le couvercle en place.
6. Appuyez sur le bouton marche/arrêt et lorsque la sonnerie retentit et que l'eau s'est complètement évaporée, votre omelette est prête.

IMPORTANT ! Pour empêcher la sonnerie de retentir, débranchez l'appareil !

ENVIRONNEMENT



Élimination du matériel informatique par les utilisateurs. Ce symbole signifie que vous ne devez pas vous débarrasser de votre produit avec vos autres déchets ménagers. Au contraire, vous devez protéger la santé humaine et l'environnement en remettant vos déchets à un point de collecte désigné pour le recyclage de vos déchets et équipements électroniques.



FR

Cet appareil
et ses accessoires
se recyclent

À DÉPOSER
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

- Evite el uso de accesorios que no estén aconsejados por el fabricante, ya que esto puede provocar un incendio, una descarga eléctrica o lesiones personales
- No permita que el cable de alimentación toque superficies calientes o que cuelgue sobre los bordes de la mesa.
- Desenchufe el aparato de la toma de corriente y deje que se enfríe cuando no lo utilice, durante el (des) montaje y antes de limpiarlo.
- Esta Cocina de Huevos NO es apta para el lavavajillas, por lo tanto no sumerja el aparato en agua u otros líquidos.
- El Cocedor de Huevos no debe estar en o cerca de un quemador de gas caliente, un quemador eléctrico caliente o en un horno caliente.
- Si la comida se derrama en el plato de la calefacción, apaga la cocina de huevos y enfríala antes de limpiarla.

¡ADVERTENCIA! ¡Vapor caliente! Mantén la distancia del Agujero de Vapor mientras el aparato esté en uso.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- Tamaño: 18.3*15.4*14.7CM
- Peso: 0,51 kg.
- Material: plástico y metal
- Voltaje de entrada: 220-240V~50/60Hz
- Consumo de energía: 330W

CARACTERÍSTICAS

- Tamaño compacto
- Multifuncional
- Cocción simultánea
- Apagado automático
- Alerta de zumbido

LIMPIEZA

Los residuos minerales o las marcas de quemado pueden eliminarse con una solución a base de zumo de limón. Cubra la placa metálica con la solución y enchufe el producto en la toma de corriente. Pulse el botón de encendido y deje que la solución hierva. Cuando la solución haya hervido, puede desenchufar el aparato. Frote la placa metálica con una esponja o un cepillo suave.

¡COCINANDO!

Esta tabla de tiempo es sólo una guía para los huevos normales de tamaño medio. Son tiempos estimados para proporcionar al usuario un tiempo aproximado necesario para cocinar. El tiempo real depende del tamaño del huevo y de la cantidad de agua vertida en la placa de calentamiento.

Consistencia	Cantidad	Tiempo
Suave	1-3	7 min
	4-7	10 min
Media	1-3	9 min
	4-7	12 min
Duro	1-3	12 min
	4-7	16 min

HUEVO HERVIDO

1. Quita la tapa.
2. Llenar la taza medidora con la cantidad adecuada de agua, siguiendo las indicaciones grabadas en la taza de plástico (blando, medio, duro), y luego verter el agua en la placa calefactora.
3. Perfore el fondo de todos los huevos con el alfiler que está en el fondo de la taza de medir.
4. Coloca la bandeja de huevos hervidos encima de la placa calefactora. Coloque todos los huevos (con los agujeros perforados hacia arriba) en cada punto designado de la bandeja de ebullición.
5. Vuelve a colocar la tapa, enchufa el cocedor de huevos y presiona el botón de encendido.
6. Cuando la luz y el timbre se apaguen, la cocina de huevos se apagará automáticamente. Retira los huevos e introdúcelos en agua fría para detener el proceso de cocción.
7. ¡Pelen los huevos y disfruten!

HUEVOS ESCALFADOS

1. Quita la tapa.
2. Llene la taza medidora con la cantidad apropiada de agua hasta que llegue a la indicación grabada 'medium', luego vierta el agua en la placa calefactora.
3. Coloque siempre la bandeja para escalfar encima de la placa calefactora. No coloque nunca la bandeja para escalfar directamente sobre la placa calefactora.
4. Usa aceite de cocina para engrasar la „Bandeja de Caza Furtiva“.
5. Añade un huevo en cada sección de la „Bandeja de Caza Furtiva“. Vuelve a poner la tapa y presiona el botón de encendido.
6. Los huevos están listos para ser servidos cuando suena el timbre y el agua se evapora.

TORTILLA

1. Retire la tapa.
2. Llene el vaso medidor con la cantidad correcta de agua hasta la indicación grabada "media" y vierta el agua en la placa calefactora.
3. Fije siempre primero la placa de cocción a la placa calefactora y, a continuación, coloque encima la "bandeja para tortillas".
4. Utilice aceite de cocina para engrasar la bandeja para tortillas.
5. Bata hasta 2 huevos en un bol aparte y añada tus propios ingredientes. Vierte la mezcla en la bandeja para tortillas y vuelve a colocar la tapa.
6. Pulsa el botón de encendido/apagado y cuando suene el zumbador y el agua se haya evaporado por completo, tu tortilla estará lista.

¡IMPORTANTE! Para que el timbre deje de sonar, desenchufe el aparato.

MEDIO AMBIENTE



Eliminación de residuos de aparatos por parte de los usuarios. Este símbolo significa que no debe eliminar el producto con el resto de los residuos domésticos, sino que debe proteger la salud humana y el medio ambiente llevando los residuos del equipo a un punto de recogida designado para el reciclaje de sus residuos y equipos electrónicos.

INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

- Evitare l'uso di accessori non consigliati dal produttore, poiché ciò potrebbe causare incendi, scosse elettriche o lesioni personali.
- Non permettere che il cavo di alimentazione tocchi superfici calde o che penzoli sopra i bordi del tavolo.
- Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare quando non è in uso, durante il (dis)montaggio e prima della pulizia.
- Questa Cuociuova NON è lavabile in lavastoviglie, pertanto non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- La Cuociuova non deve essere accesa o vicina a un bruciatore a gas caldo, a un bruciatore elettrico caldo o in un forno riscaldato.
- Se il cibo si rovescia sulla piastra riscaldante, spegnere la pentola per le uova e raffreddarla prima di pulirla.

ATTENZIONE! Vapore caldo! Mantenere la distanza dal foro per il vapore mentre l'apparecchio è in uso.

SPECIFICHE TECNICHE

- Dimensioni: 18,3* 15,4*14,7CM
- Peso: 0,51 kg
- Materiale: plastica e metallo
- Tensione di ingresso: 220-240V~50/60Hz
- Consumo di energia: 330W

CARATTERISTICHE

- Dimensioni compatte
- Multifunzionale
- Cottura simultanea
- Spegnimento automatico
- Allarme cicalino

PULIZIA!

Residui minerali o segni di bruciatura possono essere eliminati con una soluzione a base di succo di limone. Coprire la piastra metallica con la soluzione e inserire il prodotto nella presa. Premi il pulsante di accensione e lascia bollire la soluzione. Quando la soluzione è bollita, si può staccare la spina del dispositivo. Strofinare la piastra metallica con una spugna o una spazzola morbida.

CUCINA!

Questa tabella di marcia è solo una linea guida per le uova normali di media grandezza. Sono solo tempi di stima per fornire all'utente un tempo approssimativo necessario per cucinare. Il tempo effettivo dipende dalle dimensioni dell'uovo e dalla quantità di acqua versata nella piastra di riscaldamento.

Consistenza	Quantità	Tempo
Morbido	1-3	7 min
	4-7	10 min
Media	1-3	9 min
	4-7	12 min
Duro	1-3	12 min
	4-7	16 min

UOVO SODO

1. Rimuovere il coperchio.
2. Riempire la tazza di misura con l'adeguata quantità d'acqua, seguendo le indicazioni incise sulla tazza di plastica (morbida, media, dura), quindi versare l'acqua nella piastra riscaldante.
3. Traffiggere il fondo di tutte le uova con lo spillo attaccato al fondo del misurino.
4. Posizionare il vassoio per uova bollenti sulla piastra riscaldante. Attaccare tutte le uova (con i fori forati rivolti verso l'alto) in ogni punto designato sul vassoio di ebollizione.
5. Rimettere il coperchio, inserire la spina della pentola per le uova e premere il pulsante di accensione.
6. Quando la luce e il cicalino si spengono, la pentola per le uova si spegne automaticamente. Togliere le uova e introdurle in acqua fredda per fermare il processo di cottura.
7. Sbucciate le uova e godetevele!

UOVA IN CAMICIA

1. Rimuovere il coperchio.
2. Riempire il misurino con la giusta quantità d'acqua fino all'incisione "medium" e versare l'acqua nella piastra riscaldante.
3. Applicare sempre la vaschetta per la cottura in camicia sopra la piastra riscaldante. Non collocare mai la vaschetta per la cottura in camicia direttamente sulla piastra riscaldante.
4. Ungere la vaschetta con olio da cucina.
5. Aggiungere un uovo in ogni sezione della vaschetta. Rimettere il coperchio e premere il pulsante on/off.
6. Le uova sono pronte per essere servite quando il cicalino si spegne e l'acqua è evaporata.

FRITTATA

1. Rimuovere il coperchio.
2. Riempire il misurino con la giusta quantità d'acqua fino all'indicazione incisa "medium" e versare l'acqua nella piastra riscaldante.
3. Collegare sempre prima il piano di cottura alla piastra riscaldante e poi posizionare il "vassoio per omelette".
4. Ungere il vassoio per omelette con olio da cucina.
5. Sbattere fino a 2 uova in una ciotola separata e aggiungere i propri condimenti. Trasferire il composto nella teglia per omelette e rimettere il coperchio.
6. Premere il pulsante on/off e quando il cicalino si spegne e l'acqua è completamente evaporata, l'omelette è pronta.

IMPORTANTE! Per interrompere la suoneria del cicalino, scollegare il dispositivo!

AMBIENTE



Smaltimento delle apparecchiature da parte degli utenti. Questo simbolo significa che non dovete smaltire il vostro prodotto con gli altri rifiuti domestici, invece, dovrete proteggere la salute umana e l'ambiente consegnando le vostre apparecchiature di scarto ad un punto di raccolta designato per il riciclaggio dei vostri rifiuti e delle apparecchiature elettroniche.

SÄKERHETSINFORMATION

- Undvik att använda tillbehör som inte rekommenderas av tillverkaren, eftersom detta kan leda till brand, elektrisk stöt eller personskador.
- Låt inte nätkabeln komma i kontakt med heta ytor eller hänga över bordskanter.
- Koppla ur apparaten från eluttaget och låt den svalna när den inte används, under (dis)montering och före rengöring.
- Den här äggkokaren är INTE diskmaskinsäker, och därför får du inte sänka ner apparaten i vatten eller andra vätskor.
- Äggkokaren får inte stå på eller i närheten av en het gasbrännare, en het elektrisk brännare eller i en uppvärmd ugn.
- Om mat spills på värmeplattan ska du stänga av äggkokaren och kyla ner den innan du rengör den.

VARNING! Varm ånga! Håll avståndet till ånghålet när apparaten används.

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

- Storlek: 18.3*15.4*14.7CM
- Vikt: 0,51 kg
- Material: plast och metall
- Ingångsspänning: 220-240V~50/60Hz
- Strömförbrukning: Strömförbrukning: 330W

FUNKTIONER

- Kompakt storlek
- Multifunktionell
- Samtidig tillagning
- Automatisk avstängning
- Surrljud

RENGÖRING

Mineralrester eller brännmärken kan avlägsnas med en lösning av citronsaft. Täck metallplattan med lösningen och sätt in produkten i uttaget. Tryck på strömbrytaren och låt lösningen koka upp. När lösningen kokat kan du dra ut kontakten med apparaten. Gnugga metallplattan med en svamp eller en mjuk borste.

MATLAGNING

Denna tidtabell är bara en riktlinje för vanliga medelstora ägg. Det är bara uppskattade tider för att ge användaren en ungefärlig tid som behövs för tillagning. Den faktiska tiden beror på äggets storlek och på mängden vatten som hålls i värmeplattan.

Konsekvens	Kvantitet	Tid
Mjuk	1-3 4-7	7 min 10 min
Medelstark	1-3 4-7	9 min 12 min
Hårt	1-3 4-7	12 min 16 min

KOKTA ÄGG

1. Ta bort locket.
2. Fyll mätbägaren med rätt mängd vatten enligt de anvisningar som finns inristade på plastbägaren (mjukt, medelhårt, hårt) och håll sedan vattnet i värmeplattan.
3. Pierka botten på alla ägg med den nål som är fäst vid mätbägarbotten.
4. Placera den kokande äggbrickan ovanpå värmeplattan. Sätt fast alla ägg (med hålen uppåt) på varje plats på kokplattan.
5. Sätt på locket igen, koppla in äggkokaren och tryck på strömknappen.
6. När lampan och summern slocknar är äggen redo att serveras. Ta ut äggen och för in dem i kallt vatten för att stoppa kokprocessen.
7. Skala äggen och njut!

POCHERADE ÄGG

1. Avlägsna locket.
2. Fyll mätkoppen med rätt mängd vatten upp till den ingraverade markeringen "medium" och håll vattnet i värmeplattan.
3. Sätt alltid pocheringsbrickan ovanpå värmeplattan. Placera aldrig pocheringsbrickan direkt på värmeplattan.
4. Använd matolja för att smörja in pocheringsbrickan.
5. Lägg ett ägg i varje del av pocheringsbrickan. Sätt på locket igen och tryck på på/av-knappen.
6. Äggen är klara att serveras när summern ljuder och vattnet har avdunstat.

OMELETT

1. Avlägsna locket.
2. Fyll mätkoppen med rätt mängd vatten upp till den ingraverade indikationen "medium" och håll vattnet i värmeplattan.
3. Fäst alltid hållen på värmeplattan först och placera sedan "omelettbrickan" ovanpå.
4. Använd matolja för att smörja in omelettbrickan.
5. Vispa upp till 2 ägg i en separat skål och tillsätt dina egna tillbehör. För över blandningen till omelettbrickan och sätt på locket igen.
6. Tryck på på/av-knappen och när summern ljuder och vattnet har avdunstat helt är din omelett klar.

VIKTIGT! Om du vill att summern ska sluta ringa ska du dra ur kontakten med apparaten!

MILJÖ



Användarens bortskaftande av avfall från utrustningen. Den här symbolen betyder att du inte får slänga produkten tillsammans med ditt övriga hushållsavfall, utan att du bör skydda människors hälsa och miljön genom att lämna din avfallsmaskin till en anvisad samlingsplats för återvinning av din avfallsmaskin och elektroniska utrustning.

INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Unikaj używania przystawek, które nie są zalecane przez producenta, ponieważ może to spowodować pożar, porażenie prądem lub obrażenia ciała.
- Nie pozwól, aby przewód zasilający dotykał gorących powierzchni lub zwiisał nad krawędziami stołu.
- Odłącz urządzenie od gniazdka i pozwól mu ostygnąć, gdy nie jest używane, podczas (roz)montażu i przed czyszczeniem.
- Urządzenie do gotowania jaj NIE nadaje się do mycia w zmywarce, dlatego nie należy zanurzać go w wodzie ani innych płynach.
- Jajowar nie powinien stać na lub w pobliżu gorącego palnika gazowego, gorącego palnika elektrycznego lub w rozgrzanym piekarniku.
- Jeśli jedzenie rozleje się na płytę grzejną, należy wyłączyć jajowar i ostudzić go przed czyszczeniem.

OSTRZEŻENIE! Gorąca para! Zachowaj odległość od otworu na parę, gdy urządzenie jest w użyciu.

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

- Rozmiar: 18.3* 15.4*14.7CM
- Waga: 0.51 kg
- Materiał: plastik i metal
- Napięcie wejściowe: 220-240V~50/60Hz
- Pobór mocy: 330W

CECHY

- Kompaktowy rozmiar
- Wielofunkcyjna
- Jednoczesne gotowanie
- Automatyczne wyłączanie
- Sygnał dźwiękowy

CZYSZCZENIE

Pozostałości mineralne lub ślady spalenizny można usunąć za pomocą roztworu z soku z cytryny. Pokryj metalową płytę roztworem i podłącz produkt do gniazdka. Naciśnij przycisk zasilania i pozwól roztworowi zagotować się. Gdy roztwór się zagotuje, można odłączyć urządzenie. Przetrzyj metalową płytkę za pomocą gąbki lub miękkiej szczotki.

GOTOWANIE

Ta tabela czasu jest tylko wskazówką dla zwykłych jaj średniej wielkości. Są to tylko szacunkowe czasy, aby zapewnić użytkownikowi przybliżony czas potrzebny do gotowania. Rzeczywisty czas zależy od wielkości jajka oraz od ilości wody wlanej na płytę grzejną.

Konsystencja	Ilość	Czas
Miękka	1-3	7 min
	4-7	10 min
Średni	1-3	9 min
	4-7	12 min
Twardy	1-3	12 min
	4-7	16 min

UGOTOWANE JAJKA

1. Zdejść pokrywę.
2. Napełnij miarkę odpowiednią ilością wody, kierując się wskazaniem wygrawerowanymi na plastikowym kubku (miękkie, średnie, twarde), a następnie wlej wodę do płyty grzejnej.
3. Nakłuj spód wszystkich jajek szpilką przymocowaną do dna miarki.
4. Umieść tacę do gotowania jaj na płycie grzejnej. Dołącz wszystkie jajka (z przebitymi otworami skierowanymi do góry) w każdym wyznaczonym miejscu na tacy do gotowania.
5. Załóż z powrotem pokrywę, podłącz urządzenie do gotowania jaj i naciśnij przycisk zasilania.
6. Kiedy lampka i brzęczyk zgasną, jajka są gotowe do podania. Wyjmij jajka i wprowadź je do chłodnej wody, aby zatrzymać proces gotowania.
7. Obierz jajka i ciesz się!

JAJKA NA PARZE

1. Zdejmij pokrywę.
2. Napełnij miarkę odpowiednią ilością wody, aż do wygrawerowanego oznaczenia "medium" i wlej wodę do płyty grzejnej.
3. Tacę do gotowania w koszulce należy zawsze umieszczać na płycie grzejnej. Nigdy nie umieszczaj tacki do gotowania w koszulce bezpośrednio na płycie grzejnej.
4. Tackę do gotowania w koszulce należy natłuścić olejem kuchennym.
5. Dodaj jajko do każdej części tacki do gotowania w koszulce. Załóż pokrywę i naciśnij przycisk włączania/wyłączania.
6. Jajka są gotowe do podania, gdy brzęczyk wyłączy się, a woda wyparuje.

OMLET

1. Zdejmij pokrywę.
2. Napełnij miarkę odpowiednią ilością wody, aż do wygrawerowanego oznaczenia "medium" i wlej wodę do płyty grzejnej.
3. Zawsze najpierw podłączaj płytę grzejną do płyty grzejnej, a następnie umieść na niej tacę do omeletów.
4. Tacę do omeletów należy nasmarować olejem kuchennym.
5. Ubij do 2 jajek w osobnej misce i dodaj własne dodatki. Przenieś mieszaninę na tackę do omeletów i ponownie załóż pokrywę.
6. Naciśnij przycisk włączania/wyłączania, a gdy brzęczyk wyłączy się i woda całkowicie wyparuje, omelet będzie gotowy.

WAŻNE! Aby przestał dzwonić brzęczyk, odłącz urządzenie od prądu!

ŚRODOWISKO



Pozbywanie się zużytego sprzętu przez użytkowników. Ten symbol oznacza, że nie należy wyrzucać produktu wraz z innymi odpadami domowymi, lecz chronić zdrowie ludzkie i środowisko poprzez przekazanie zużytego sprzętu do wyznaczonego punktu zbiórki w celu recyklingu zużytego sprzętu i urządzeń elektronicznych.

GÜVENLİK BİLGİLERİ

- Yangın, elektrik çarpması veya kişisel yaralanmaya neden olabileceğinden, üretici tarafından tavsiye edilmeyen ekleri kullanmaktan kaçının.
- Güç kablusunun sıcak yüzeylere temas etmesine veya masa kenarlarından sarkmasına izin vermeyin.
- Kullanılmadığında, (sökme) montaj sırasında ve temizlemeden önce cihazın fişini prizden çekin ve soğumasını bekleyin.
- Bu Yumurta Pişirici bulaşık makinesinde yıkanamaz, bu nedenle cihazı suya veya diğer sıvılara daldırmayın.
- Yumurta Pişirici sıcak bir gaz brülörünün, sıcak bir elektrikli brülörün veya ısıtılmış bir fırının üzerinde veya yakınında olmamalıdır.
- Isıtma Plakasına yiyecek dökülürse, Yumurta Pişiriciyi kapatın ve temizlemeden önce soğutun.

UYARI! Sıcak buhar! Cihaz kullanımdayken Buhar Deliğinden uzak durun.

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Boyut: 18,3 * 15,4 * 14,7 CM
- Ağırlık: 0,51 kg
- Malzeme: plastik ve metal
- Giriş voltajı: 220-240V~50/60Hz
- Güç tüketimi: 330W

ÖZELLİKLER

- Kompakt boyut
- Çok Fonksiyonlu
- Eş zamanlı pişirme
- Otomatik kapanma
- Buzzer Uyarısı

TEMİZLİK

Mineral kalıntıları veya yanık izleri limon suyundan yapılmış bir çözelti ile giderilebilir. Metal plakayı solüsyonla kaplayın ve ürünü prize takın. Güç düğmesine basın ve solüsyonun kaynamasını bekleyin. Çözelti kaynadığında cihazın fişini çekebilirsiniz. Metal plakayı sünger veya yumuşak bir fırça ile ovalayın.

PIŞİRME

Bu zaman tablosu sadece normal orta boy yumurtalar için bir kılavuздur. Bunlar, kullanıcıya pişirme için gereken yaklaşık süreyi sağlamak amacıyla sadece tahmini sürelerdir. Gerçek süre yumurtanın büyüklüğüne ve ısıtma plakasına dökülen su miktarına bağlıdır.

Tutarlılık	Miktar	Zaman
Yumuşak	1-3 4-7	7 min 10 min
Orta	1-3 4-7	9 min 12 min
Sert	1-3 4-7	12 min 16 min

HAŞLANMIŞ YUMURTA

1. Kapağı çıkarın.
2. Ölçü kabını, plastik kabin üzerine kazınmış göstergeleri (yumuşak, orta, sert) takip ederek uygun miktarda suyla doldurun, ardından suyu ısıtma plakasına dökün.
3. Ölçü Kabinin altına takılı pim ile tüm yumurtaların altını delin.
4. Kaynayan Yumurta Tepsisini ısıtma plakasının üzerine yerleştirin. Tüm yumurtaları (delinmiş delikler yukarı bakacak şekilde) kaynatma tepsisinde belirlenen her bir noktaya takın.
5. Kapağı tekrar yerine takın, Yumurta Pişiriciyi fişe takın ve güç düğmesine basın.
6. Işık ve sesli uyarı sönüldüğünde yumurtalar servis edilmeye hazırdır. Yumurtaları çıkarın ve pişirme işlemini durdurmak için soğuk suya sokun.
7. Yumurtaları soyun ve tadını çıkarın!

HAŞLANMIŞ YUMURTA

1. Kapağı çıkarın.
2. Ölçü kabını "orta" işaretine kadar doğru miktarda su ile doldurun ve suyu sıcak plakaya dökün.
3. Haşlama tepsisini daima ısıtma plakasının üstüne takın. Haşlama tepsisini asla doğrudan ısıtma plakasının üzerine yerleştirmeyin.
4. Haşlama tepsisini yağlamak için yemeklik yağ kullanın.
5. Haşlama tepsisinin her bölümüne bir yumurta ekleyin. Kapağı tekrar takın ve açma/kapama düğmesine basın.
6. Zil sesi duyulduğunda ve su buharlaştığında yumurtalar servis edilmeye hazırdır.

OMLET

1. Kapağı çıkarın.
2. Ölçü kabını "orta" işaretine kadar doğru miktarda su ile doldurun ve suyu sıcak plakaya dökün.
3. Ocağı her zaman önce ısıtma plakasına takın ve ardından "omlet tepsisini" üstüne yerleştirin.
4. Omlet tepsisini yağlamak için yemeklik yağ kullanın.
5. Ayrı bir kaptan en fazla 2 yumurtayı çırpın ve kendi malzemelerinizi ekleyin. Karışımı omlet tepsisine aktarın ve kapağı tekrar kapatın.
6. Açma/kapama düğmesine basın ve sesli uyarı sönüldüğünde ve su tamamen buharlaştığında omletiniz hazırdır.

ÖNEMLİ! Zilin çalmasını durdurmak için cihazın fişini çekin!

ÇEVRE



Atık donanımın kullanıcılar tarafından bertarafı. Bu sembol, ürününüzü diğer evsel atıklarınızla birlikte bertaraf etmek yerine atık donanımınızı, atıklarınızın ve elektronik donanımınızın geri dönüşümü için belirlenmiş bir toplama noktalarına götürerek insan sağlığını ve çevreyi korumanızı gerektiğini göstermektedir.

Gadgy

