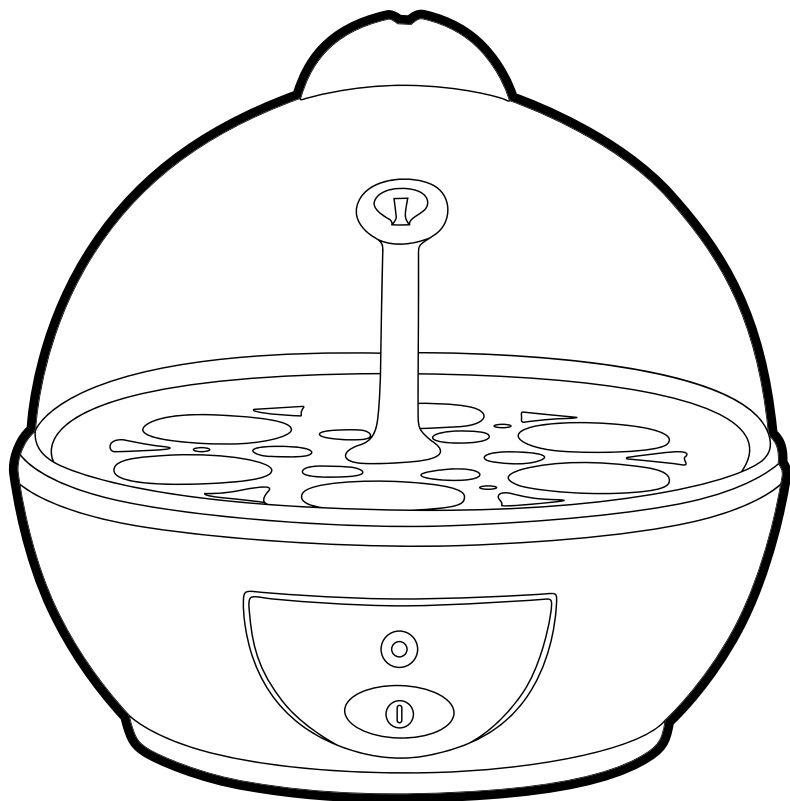


# User manual

Egg cooker



To register for your extended guarantee, scan the QR code or visit [guarantee.upplc.com/salter](http://guarantee.upplc.com/salter) and register your product within 30 days of purchase. For any further queries, visit [www.salter.com](http://www.salter.com).

**SALTER**  
1760

# Important safety

Please read carefully

---

**FR | Informations de sécurité importantes**

Veillez les lire attentivement

**NL | Belangrijk voor de veiligheid**

Lees zorgvuldig

**DE | Wichtige Sicherheitsinformationen**

Bitte sorgfältig lesen

**ES | Seguridad importante**

Lea con atención

**PT | Informações de segurança importantes**

Leia atentamente

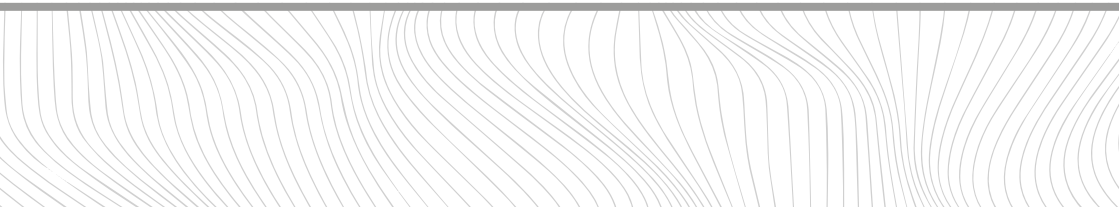
**IT | Importanti istruzioni di sicurezza**

Leggere attentamente

**PL | Ważna informacja dotycząca bezpieczeństwa**

Przeczytaj uważnie

---



**EN** | Please retain instructions for future reference.

## **SAFETY INSTRUCTIONS**

- When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed.
- Check that the voltage indicated on the rating plate corresponds with that of the local network before connecting the appliance to the mains power supply.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities and knowledge, if they have been supervised/instructed and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Children should not perform cleaning or user maintenance, unless they are older than 8 and supervised.
- This appliance is not a toy.
- If the power supply cord, plug or any part of the appliance is malfunctioning or if it has been dropped or damaged, cease using the product immediately to avoid potential injury.
- This appliance contains no user serviceable parts, only a qualified electrician should carry out repairs. Improper repairs may place the user at risk of harm.
- Keep the appliance and its power supply cord out of the reach of children.
- Keep the appliance out of the reach of children when it is switched on or cooling down.
- Keep the appliance and its power supply cord away from heat or sharp edges that could cause damage.
- Keep the power supply cord away from any parts of the appliance that may become hot during use.
- Keep the appliance away from other heat emitting appliances.
- Do not allow the power supply cord to hang over worktops, touch hot surfaces or become twisted.
- Do not immerse the electrical components of the appliance in water or any other liquid.
- Do not operate the appliance with wet hands or if any connections are wet.
- If this appliance falls or accidentally becomes immersed in water, unplug it from the wall outlet immediately. Do not reach into the water.
- Do not leave the appliance unattended whilst connected to the mains power supply.
- Do not remove the appliance from the mains power supply by pulling the cord; switch it off and remove the plug by hand.
- Do not pull or carry the appliance by its power supply cord.
- Do not use the appliance for anything other than its intended use.
- Do not use any accessories other than those supplied.
- Do not use this appliance outdoors.
- Do not store the appliance in direct sunlight or in high humidity conditions.
- Do not move the appliance whilst it is in use.
- Always unplug the appliance after use and allow it to cool fully before any cleaning, user maintenance or storing away.

- Always use the appliance on a stable, heat-resistant surface, at a height that is comfortable for the user.
- This appliance should not be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Use of an extension cord with the appliance is not recommended.
- This appliance is intended for domestic use only. It should not be used for commercial purposes.



**CAUTION:** Hot surface – do not touch hot sections or heating components of the appliance.



**WARNING:** Keep the appliance away from flammable materials.

FR | Veuillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les consignes élémentaires de sécurité doivent toujours être respectées.
- Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle du réseau local avant de brancher l'appareil sur l'alimentation secteur.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et toute personne aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, à la seule condition qu'ils soient surveillés ou informés de l'utilisation appropriée de l'appareil et soient conscients des risques inhérents à son utilisation.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les enfants ne doivent procéder ni au nettoyage ni à la maintenance de l'appareil sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont sous surveillance.
- Cet appareil n'est pas un jouet.
- Si le cordon d'alimentation, la prise ou toute autre partie de l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou si l'appareil est tombé ou endommagé, cessez immédiatement d'utiliser le produit pour éviter tout risque de blessure.
- Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur ; seul un électricien qualifié est autorisé à effectuer des réparations. Des réparations hasardeuses peuvent mettre l'utilisateur en danger.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- Tenez l'appareil hors de portée des enfants lorsqu'il est allumé ou qu'il refroidit.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart de toute source de chaleur ou de tout bord tranchant susceptible de les endommager.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart de toute pièce de l'appareil qui pourrait devenir chaude pendant son utilisation.
- Tenez l'appareil à l'écart d'autres appareils émettant de la chaleur.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas au-dessus du plan de travail, ne touche pas de surfaces chaudes et ne se torde pas.

- N'immergez pas les composants électriques de l'appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées ou si les connecteurs sont mouillés.
- Si l'appareil tombe dans l'eau accidentellement, débranchez-le immédiatement de l'alimentation secteur. Ne mettez pas les mains dans l'eau.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché sur l'alimentation secteur.
- Ne débranchez pas l'appareil de l'alimentation secteur en tirant sur le cordon d'alimentation ; éteignez-le et débranchez-le à la main.
- Ne tirez pas et ne transportez pas l'appareil par son cordon d'alimentation.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- N'utilisez pas d'accessoires autres que ceux fournis.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Ne laissez pas l'appareil à la lumière directe du soleil ou dans des conditions d'humidité élevée.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer, de procéder à son entretien ou de le ranger.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur, à une hauteur confortable.
- N'utilisez pas de minuteur externe ni de système de commande à distance avec cet appareil.
- L'utilisation d'une rallonge avec l'appareil est déconseillée.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.



**ATTENTION** : surface chaude. Ne touchez pas les parties chaudes ou les composants chauffants de l'appareil.



**AVERTISSEMENT** : tenez l'appareil à l'écart des matériaux inflammables.

**NL** | Bewaar de instructies voor toekomstige raadpleging.

## VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de standaard veiligheidsmaatregelen worden opgevolgd.
- Controleer of het voltage aangegeven op het typeplaatje overeenkomt met dat van het lokale netwerk voordat u het apparaat op de netspanning aansluit.
- Kinderen vanaf 8 jaar en mensen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met een gebrek aan kennis mogen dit apparaat alleen onder toezicht gebruiken, of nadat ze instructie hebben ontvangen en als ze de gevaren van het gebruik begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Kinderen mogen dit apparaat alleen schoonmaken of onderhouden als ze ouder zijn dan 8 jaar en er toezicht wordt gehouden.

- Dit apparaat is geen speelgoed.
- Als het netsnoer, de stekker of een onderdeel van het apparaat defect, gevallen of beschadigd is, stop dan onmiddellijk met het gebruik van het product om mogelijk letsel te voorkomen.
- Dit apparaat bevat geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden onderhouden. Alleen een gekwalificeerde elektricien mag reparaties uitvoeren. Bij onjuiste reparaties kan de gebruiker letsel oplopen.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen wanneer het is ingeschakeld of aan het afkoelen is.
- Houd het apparaat en het netsnoer uit de buurt van warmtebronnen en scherpe randen die schade kunnen veroorzaken.
- Houd het netsnoer uit de buurt van onderdelen van het apparaat die tijdens gebruik heet kunnen worden.
- Houd het apparaat uit de buurt van andere apparaten die warmte afgeven.
- Laat het netsnoer niet over werkbladen hangen of in aanraking komen met hete oppervlakken, en zorg dat het niet gedraaid zit.
- Dompel de elektrische componenten van het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als de aansluitingen nat zijn.
- Als dit apparaat valt of per ongeluk in water wordt ondergedompeld, haal dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Steek uw hand niet in het water.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter terwijl het is aangesloten op het stopcontact.
- Haal de stekker niet uit het stopcontact door aan het snoer te trekken; schakel het apparaat uit en verwijder de stekker met de hand.
- Draag het apparaat niet aan het netsnoer en trek ook niet aan het snoer.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het is bedoeld.
- Gebruik geen andere accessoires dan de meegeleverde accessoires.
- Gebruik dit apparaat niet buitenshuis.
- Berg het apparaat niet op in direct zonlicht of in vochtige omstandigheden.
- Verplaats het apparaat niet terwijl het in gebruik is.
- Haal altijd na gebruik de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt, onderhoudt of opbergt.
- Gebruik het apparaat altijd op een stabiele, hittebestendige ondergrond, op een hoogte die comfortabel is voor de gebruiker.
- Dit apparaat mag niet worden bediend met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Het gebruik van een verlengsnoer wordt afgeraden.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet worden gebruikt voor commerciële doeleinden.



**LET OP:** Heet oppervlak – raak het hete gedeelte of de verwarmingsonderdelen van het apparaat niet aan.



**WAARSCHUWING:** Houd het product uit de buurt van brandbare materialen.

**DE** | Bitte bewahren Sie die Anweisungen zur späteren Verwendung auf.

## **SICHERHEITSHINWEISE**

- Bei der Verwendung elektrischer Geräte sind stets die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen zu beachten.
- Überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der des lokalen Netzwerks übereinstimmt, bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Wissen, solange sie unter Aufsicht sind oder eine Anleitung erhalten haben und in der Lage sind, die Gefahrenquellen im vollen Umfang zu verstehen.
- Das Gerät ist kein Kinderspielzeug.
- Kinder dürfen Reinigungs- oder Wartungsarbeiten nur durchführen, wenn sie mindestens 8 Jahre alt sind und beaufsichtigt werden.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug.
- Wenn das Netzkabel, der Stecker oder ein Teil des Geräts defekt sind oder dieses fallen gelassen oder beschädigt wurde, stellen Sie die Benutzung des Produkts umgehend ein, um potenzielle Verletzungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät enthält keine Teile, die vom Benutzer gewartet werden können. Reparaturen dürfen nur von einem ausgebildeten Elektriker durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen kann der Benutzer Risiken ausgesetzt werden.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Das Gerät muss sich, wenn es eingeschaltet ist oder abkühlt, außerhalb der Reichweite von Kindern befinden.
- Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel von Hitze oder scharfen Kanten fern, die Schäden verursachen könnten.
- Halten Sie das Netzkabel von Teilen des Geräts fern, die während des Betriebs heiß werden könnten.
- Halten Sie das Gerät von anderen Geräten fern, die Wärme ausstrahlen.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über Arbeitsflächen hängen oder mit heißen Oberflächen in Kontakt kommen und verdrehen Sie es nicht.
- Tauchen Sie die elektrischen Komponenten des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn die Anschlüsse nass sind.
- Wenn das Gerät herunterfällt oder versehentlich in Wasser getaucht wird, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Greifen Sie nicht in das Wasser.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts nicht aus der Steckdose, indem Sie am Kabel ziehen. Schalten Sie es aus und ziehen Sie den Stecker von Hand ab.

- Ziehen oder tragen Sie das Gerät nicht am Netzkabel.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Verwenden Sie ausschließlich das mitgelieferte Zubehör.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht im Freien.
- Lagern Sie das Gerät nicht in direktem Sonnenlicht oder bei hoher Luftfeuchtigkeit.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während es verwendet wird.
- Trennen Sie das Gerät nach der Verwendung immer vom Stromnetz und vergewissern Sie sich vor jeder Reinigung oder Wartung sowie vor dem Aufbewahren, dass es vollständig abgekühlt ist.
- Verwenden Sie das Gerät immer auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche, die sich für den Benutzer in einer angenehmen Höhe befindet.
- Dieses Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Es wird nicht empfohlen, das Gerät zusammen mit einem Verlängerungskabel zu verwenden.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen. Es sollte nicht für kommerzielle Zwecke verwendet werden.



**ACHTUNG:** Heiße Oberfläche – Berühren Sie keine heißen Bereiche und Bauteile des Geräts.



**WARNUNG:** Das Gerät von entflammaren Materialien fernhalten.

**ES** | Conserve estas instrucciones para poder consultarlas en el futuro.

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Siga siempre las precauciones básicas de seguridad al usar aparatos eléctricos.
- Compruebe que el voltaje indicado en la placa coincide con el de la red local antes de conectar el dispositivo a la corriente eléctrica.
- Este dispositivo puede ser usado por niños de 8 años en adelante y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin conocimientos al respecto, siempre y cuando se les den instrucciones y se los supervise, y solo si comprenden los riesgos que su uso conlleva.
- Los niños no deben jugar con el dispositivo.
- A menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión, los niños no deben realizar labores de limpieza ni de mantenimiento del dispositivo.
- Este dispositivo no es un juguete.
- Deje de utilizar el dispositivo inmediatamente si el cable de alimentación, el enchufe o cualquier otra pieza no funcionan correctamente, o si ha sufrido alguna caída o algún otro tipo de daño, para evitar posibles lesiones.
- Este dispositivo contiene piezas que el usuario no puede reparar, por lo que es necesario que un electricista cualificado se ocupe de las reparaciones pertinentes. Una reparación inadecuada puede poner al usuario en riesgo de sufrir daños.
- Mantenga el dispositivo y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.

- Mantenga el dispositivo fuera del alcance de los niños cuando esté encendido o mientras se esté enfriando.
- Mantenga el dispositivo y el cable de alimentación alejados de fuentes de calor o bordes afilados que puedan causar daños.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de las partes del dispositivo que puedan calentarse durante el uso.
- Mantenga el dispositivo alejado de otros que emitan calor.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue de la encimera, toque superficies calientes ni se retuerza.
- No sumerja los componentes eléctricos del aparato en agua u otros líquidos.
- No manipule el aparato con las manos mojadas ni si alguna de las conexiones está húmeda.
- Si el aparato sufre una caída o se sumerge accidentalmente en agua, desenchúfelo inmediatamente de la toma de corriente. No sumerja las manos en el agua.
- Supervise el dispositivo mientras esté conectado a la corriente eléctrica.
- No desconecte el aparato de la corriente eléctrica tirando del cable. En su lugar, apáguelo y retire el enchufe con la mano.
- No transporte ni mueva el dispositivo agarrándolo por el cable de alimentación.
- No utilice el dispositivo para ningún otro uso que no sea el previsto.
- No utilice accesorios diferentes a los incluidos.
- No utilice el dispositivo al aire libre.
- Guarde el dispositivo alejado de la luz solar directa y de la humedad.
- No mueva el dispositivo mientras esté en uso.
- Desenchufe siempre el aparato después de cada uso y deje que se enfríe por completo antes de almacenarlo o de realizar cualquier labor de limpieza o de mantenimiento.
- Utilice siempre el dispositivo sobre una superficie estable, resistente al calor y a una altura que sea cómoda para el usuario.
- Este dispositivo no debe utilizarse con un temporizador externo ni un sistema de control remoto independiente.
- No se recomienda el uso de un cable alargador con el dispositivo.
- Este dispositivo está diseñado exclusivamente para el uso doméstico. No debe utilizarse para fines comerciales.



**PRECAUCIÓN:** Superficie caliente: no toque las partes calientes ni los componentes calefactores del aparato.



**ADVERTENCIA:** Mantenga el dispositivo alejado de materiales inflamables.

**PT** | Conserve estas instruções para referência futura.

## **INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA**

- Quando utilizar aparelhos elétricos, as precauções básicas de segurança devem ser sempre seguidas.

- Verifique se a tensão indicada na placa de classificação corresponde à da rede local antes de ligar o aparelho à tomada elétrica.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou com falta de conhecimento, desde que as mesmas tenham sido supervisionadas/instruídas e compreendam os perigos associados.
- O aparelho não deve servir de brinquedo para crianças.
- As crianças não devem efetuar a limpeza ou a manutenção a realizar pelo utilizador, exceto se tiverem idade superior a 8 anos e sejam supervisionadas.
- Este aparelho não é um brinquedo.
- Em caso de queda ou danos do aparelho ou de avaria no cabo de alimentação, na ficha ou em qualquer peça do aparelho, pare imediatamente de utilizar o produto para evitar potenciais ferimentos.
- Este aparelho não contém peças que possam ser reparadas pelo utilizador; apenas um eletricitista qualificado deve efetuar reparações. As reparações incorretas podem colocar o utilizador em risco de ferimentos.
- Mantenha o aparelho e o respetivo cabo de alimentação fora do alcance das crianças.
- Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças quando estiver ligado ou a arrefecer.
- Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação afastados de fontes de calor ou arestas afiadas que possam causar danos.
- Mantenha o cabo de alimentação afastado de quaisquer peças do aparelho que possam aquecer durante a utilização.
- Mantenha o aparelho afastado de outros aparelhos que irradiem calor.
- Não permita que o cabo de alimentação fique pendurado em bancadas, toque em superfícies quentes ou fique torcido.
- Não mergulhe os componentes elétricos do aparelho dentro de água ou de qualquer outro líquido.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou se alguma ligação estiver molhada.
- Se cair ou ficar acidentalmente submerso em água, desligue o aparelho imediatamente da tomada. Não toque na água.
- Não deixe o aparelho sem vigilância enquanto estiver ligado à tomada elétrica.
- Não desligue o aparelho da tomada elétrica puxando pelo cabo. Desligue e retire a ficha à mão.
- Não puxe nem transporte o aparelho segurando-o pelo cabo de alimentação.
- Não utilize o aparelho para outro fim que não o previsto.
- Não utilize outros acessórios que não os fornecidos.
- Não utilize este aparelho no exterior.
- Não guarde o aparelho sob luz solar direta ou em condições de humidade elevada.
- Não tente mudar o aparelho de local enquanto estiver em funcionamento.
- Desligue sempre a ficha do aparelho após a utilização e deixe-o arrefecer completamente antes de efetuar qualquer operação de limpeza ou manutenção do utilizador ou de o armazenar.

- Utilize sempre o aparelho numa superfície estável e resistente ao calor, a uma altura confortável para o utilizador.
- Este aparelho não deve ser utilizado com um temporizador externo nem um sistema de controlo remoto separado.
- Não se recomenda a utilização de um cabo de extensão com o aparelho.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. Não deve ser utilizado para fins comerciais.



**CUIDADO:** superfície quente – não toque nas secções quentes nem nos componentes de aquecimento do aparelho.



**AVISO:** mantenha o aparelho afastado de materiais inflamáveis.

IT | Conservare il manuale di istruzioni per riferimento futuro.

## ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Durante l'uso di apparecchiature elettriche, è necessario osservare le precauzioni di sicurezza di base.
- Prima di collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica, verificare che la tensione indicata sull'apposita targhetta corrisponda a quella della rete locale.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini a partire da 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o non in possesso della necessaria esperienza e conoscenza, solo in presenza di un supervisore e solo dopo aver ricevuto istruzioni sul suo impiego e sui rischi associati.
- Non lasciare che i bambini giochino con il prodotto.
- La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni e non siano supervisionati da un adulto.
- Questo apparecchio non è un giocattolo.
- Se il cavo di alimentazione, la spina o una qualsiasi parte dell'apparecchio non funziona correttamente o se ha subito cadute o danni, interrompere immediatamente l'uso del prodotto onde evitare possibili lesioni.
- Questo apparecchio non contiene parti riparabili dall'utente, rivolgersi esclusivamente a un elettricista qualificato per la riparazione. Le riparazioni improprie possono provocare danni agli utenti.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini quando è acceso e in fase di raffreddamento.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano da fonti di calore o bordi affilati per evitare danni.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da qualsiasi parte dell'apparecchio che potrebbe surriscaldarsi durante l'uso.
- Tenere l'apparecchio lontano da altre apparecchiature che producono calore.
- Evitare che il cavo di alimentazione rimanga sospeso su piani di lavoro, entri in contatto con superfici calde o si intrecci.
- Non immergere i componenti elettrici dell'apparecchio in acqua o in altri liquidi.

- Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate o se i collegamenti sono umidi.
- Se l'apparecchio cade o viene involontariamente immerso nell'acqua, scollegarlo immediatamente dalla presa a muro. Non tentare di afferrarlo in acqua.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è collegato all'alimentazione elettrica.
- Non scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica tirando il cavo; è consigliabile prima spegnerlo e poi estrarre la spina con cautela.
- Non tirare o trasportare l'apparecchio tramite il cavo di alimentazione.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi dall'uso previsto.
- Non utilizzare accessori diversi da quelli forniti in dotazione.
- Non utilizzare questo apparecchio all'aperto.
- Non conservare l'apparecchio alla luce diretta del sole o in condizioni di umidità elevata.
- Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione.
- Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica dopo l'uso e lasciarlo raffreddare completamente prima di eseguire operazioni di pulizia o manutenzione o prima di riporlo.
- Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie stabile e resistente al calore, a un'altezza confortevole.
- L'apparecchio non deve essere azionato mediante timer esterno o telecomando separato.
- Si sconsiglia l'uso di prolunghhe.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico, non a scopi commerciali.



**ATTENZIONE:** superficie calda! Non toccare le superfici calde o i componenti dell'apparecchio che generano calore.



**AVVERTENZA:** tenere l'apparecchio lontano da materiali infiammabili.

PL | Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji na przyszłość.

## ISTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Podczas używania urządzeń elektrycznych zawsze należy stosować podstawowe środki ostrożności.
- Przed podłączeniem urządzenia do zasilania sieciowego należy sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem w sieci lokalnej.
- To urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także przez osoby nieposiadające odpowiedniej wiedzy, o ile znajdują się one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia i o ile są świadome związanych z tym zagrożeń.
- Zabrania się dzieciom zabawy urządzeniem.
- Dzieci nie powinny przeprowadzać czyszczenia ani konserwacji urządzenia, chyba że mają co najmniej 8 lat i są nadzorowane.
- Ten produkt nie jest zabawką.

- Jeśli przewód zasilający, wtyczka lub inna część urządzenia nie działają prawidłowo bądź zostały upuszczone lub zniszczone, należy natychmiast przerwać użytkowanie urządzenia w celu uniknięcia potencjalnych obrażeń.
- To urządzenie nie zawiera części, które mogą być serwisowane przez użytkownika. Naprawy należy powierzyć wyłącznie wykwalifikowanemu elektrykowi. Nieprawidłowo przeprowadzona naprawa może narazić użytkownika na niebezpieczeństwo.
- Urządzenie i jego przewód zasilający należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Włączone lub stygnące urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Urządzenie i jego kabel zasilania należy przechowywać z dala od źródeł ciepła i ostrych krawędzi, które mogą spowodować uszkodzenia.
- Kabel zasilania należy przechowywać z dala od części urządzenia, które mogą się nagrzewać podczas pracy.
- Urządzenie należy trzymać z dala od urządzeń emitujących ciepło.
- Nie wolno dopuścić, aby przewód zasilający zwiisał z blatów roboczych, dotykał gorących powierzchni lub się skręcał.
- Nie należy zanurzać elementów elektrycznych urządzenia w wodzie ani innym płynie.
- Nie należy obsługiwać urządzenia mokrymi rękoma ani jeśli złącza są mokre.
- Jeśli urządzenie wpadnie do wody lub przypadkowo zostanie w niej zanurzone, należy natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego. Nie należy próbować wyławiać urządzenia.
- Nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru po podłączeniu do sieci elektrycznej.
- Nie należy odłączać urządzenia od zasilania, ciągnąc za przewód — należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę ręcznie.
- Nie wolno ciągnąć ani przenosić urządzenia za przewód zasilający.
- Nie wolno używać produktu do celów innych niż jego przeznaczenie.
- Nie należy używać akcesoriów innych niż dołączone do zestawu.
- Nie należy używać urządzenia na zewnątrz.
- Nie należy przechowywać produktu w miejscu narażonym na bezpośrednie działanie promieni słonecznych ani w warunkach wysokiej wilgotności.
- Nie należy przesuwać urządzenia, gdy jest ono używane.
- Zawsze po użyciu należy odłączać urządzenie od zasilania, a przed czyszczeniem, konserwacją lub odłożeniem na dłuższy czas — pozostawiać je do ostygnięcia.
- Zawsze należy używać urządzenia na stabilnej, odpornej na wysoką temperaturę powierzchni, na wysokości zapewniającej komfort użytkownika.
- Urządzenia nie należy obsługiwać za pomocą zewnętrznego zegara ani oddzielnego układu zdalnego sterowania.
- Nie zaleca się używania przedłużacza do zasilania urządzenia.

- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie należy go używać do celów komercyjnych.



**UWAGA:** gorąca powierzchnia — nie należy dotykać gorących części ani elementów grzejnych urządzenia.



**OSTRZEŻENIE:** urządzenie należy przechowywać z dala od materiałów łatwopalnych.



### **EN | Disposal of Waste Batteries and Electrical and Electronic Equipment**

This product is labelled with this crossed out wheel bin symbol in accordance with European Directive 2012/19/EC to indicate that it must not be disposed of with your other household waste. Due to the presence of hazardous substances, mixtures or components, electrical and electronic devices that are not subject to selective sorting are potentially dangerous to the environment and human health. Please check your local city office or waste disposal service for the return and recycling of this product.

### **FR | Élimination des piles usagées et des équipements électriques et électroniques**

Ce produit est étiqueté avec ce symbole de poubelle barrée conformément à la directive européenne 2012/19/EC pour indiquer qu'il ne doit pas être éliminé avec vos autres déchets ménagers. En raison de la présence de substances, de mélanges ou de composants dangereux, les appareils électriques et électroniques qui ne sont pas soumis à un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine. Veuillez consulter votre bureau municipal local ou votre service d'élimination des déchets pour plus de détails sur le retour et le recyclage de ce produit.

### **NL | Weggooien van afgedankte batterijen en elektrische en elektronische apparatuur**

Dit product is gemarkeerd met dit symbool van een doorgekruiste vuilnisbak in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2012/19/EC om aan te geven dat het niet weggegooid mag worden met uw andere huishoudelijke afval. Door de aanwezigheid van gevaarlijke stoffen, mengsels en derivaten, elektrische en elektronische apparaten die niet selectief worden gesorteerd, kunnen gevaarlijk zijn voor het milieu en de menselijke gezondheid. Raadpleeg uw gemeente of de afvalverwijderingsdienst voor het inleveren en recyclen van dit product.

### **DE | Entsorgung von Altbatterien und Elektro- und Elektronikaltgeräten**

Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EC unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen. Aufgrund des Vorhandenseins von gefährlichen Stoffen, Gemischen oder Komponenten können elektrische und elektronische Geräte, die nicht selektiv sortiert werden, eine Gefahr für die Umwelt und die menschliche Gesundheit darstellen. Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben. Sofern dies ohne Zerstörung des Altgerätes möglich ist, entnehmen Sie die alten Batterien oder Akkus sowie Lampen bevor Sie das Altgerät zur Entsorgung zurückgeben und führen Sie sie einer separaten Sammlung zu. Bei fest eingebauten Akkus ist bei der Entsorgung darauf hinzuweisen, dass das Gerät einen Akku enthält. Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

### **ES | Eliminación de residuos de baterías y de equipos eléctricos y electrónicos**

Este producto está etiquetado con el símbolo de un cubo de basura tachado de acuerdo con la Directiva Europea 2012/19/EC para indicar que no puede desecharse junto con los demás residuos domésticos. Debido a su contenido en sustancias, mezclas o componentes peligrosos, los aparatos eléctricos y electrónicos que no se clasifican de forma selectiva para su reciclado son potencialmente peligrosos para el medio ambiente y la salud humana. Consulte a su Ayuntamiento o a su servicio de recogida de residuos local para la devolución y el reciclaje del producto.

### **PT | Eliminação de resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos e pilhas/baterias**

Este produto é rotulado com este símbolo do contentor do lixo barrado, em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/EC, para indicar que não deve ser eliminado juntamente com os seus restantes resíduos domésticos. Devido à presença de substâncias, misturas ou componentes nocivos, os dispositivos elétricos e eletrônicos que não estão sujeitos a triagem seletiva são potencialmente perigosos para o ambiente e para a saúde humana. Consulte o seu departamento municipal ou serviço de eliminação de resíduos locais para realizar a devolução e a reciclagem deste produto.

### **IT | Smaltimento delle batterie e delle apparecchiature elettriche ed elettroniche**

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che questo prodotto non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici. I dispositivi elettronici ed elettrici non inclusi in un processo di riciclo sono potenzialmente pericolosi per l'ambiente e la salute umana a causa della presenza di sostanze pericolose. Si prega di smaltire l'apparecchiatura in modo responsabile presso centri idonei di raccolta differenziata o di consegnarla al rivenditore seguendo una delle seguenti modalità:

- nel caso di apparecchiature di piccolissime dimensioni (dimensioni esterne inferiori a 25 cm), consegna gratuita senza obbligo di acquisto nei negozi con superficie di vendita di apparecchiature elettriche ed elettroniche superiore ai 400 mq (modalità "uno contro zero"). Per i negozi con superficie inferiore tale modalità è facoltativa.
- nel caso di apparecchiature di dimensioni esterne superiori a 25 cm, consegna gratuita al rivenditore all'atto dell'acquisto di un prodotto equivalente (modalità "uno contro uno").

### **PL | Utylizacja zużytych akumulatorów oraz urządzeń elektrycznych i elektronicznych**

Ten produkt jest oznaczony symbolem przekreślonego pojemnika na śmieci zgodnie z dyrektywą europejską 2012/19/EC, co oznacza, że nie można go wyrzucać wraz z innymi odpadami domowymi. Ze względu na obecność niebezpiecznych substancji, mieszanin lub części składowych, urządzenia elektryczne i elektroniczne, które nie są selektywnie sortowane, stanowią potencjalne zagrożenie dla środowiska i zdrowia ludzi. Informacje na temat zwrotu i recyklingu tego produktu można uzyskać w lokalnym urzędzie miasta lub w firmie zajmującej się utylizacją odpadów.

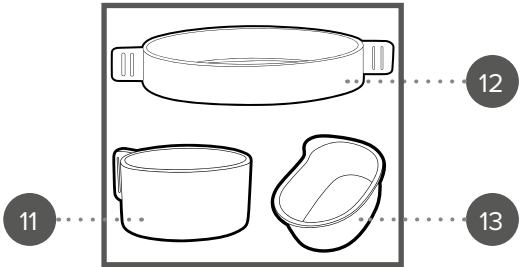
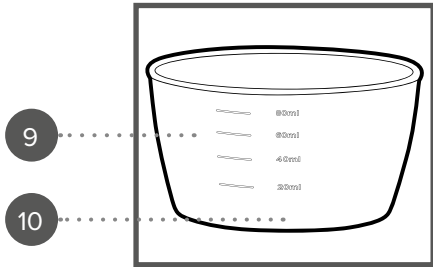
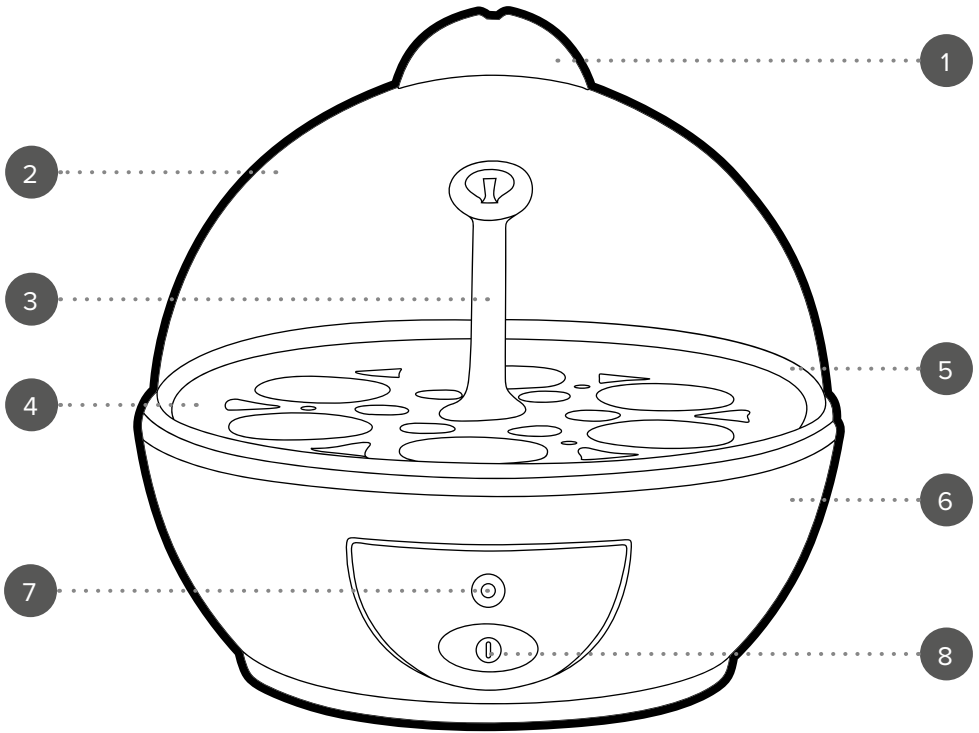


Manufactured by:  
Ultimate Products UK Ltd.,  
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**  
Ultimate Products Europe Ltd.,  
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**

**MADE IN CHINA.**

CD300125/MD000000/V1

Description of parts



**EN** | Description of parts

1. Lid handle
2. Lid with stem vent
3. Removable steam tray handle
4. Steam tray
5. Heating plate
6. Egg cooker main body
7. Indicator light
8. Power button
9. Measuring cup
10. Egg piercer
11. Small silicone moulds (qty. 4)
12. Large silicone mould
13. Poaching cups (qty. 2)

**FR** | Description des pièces

1. Poignée du couvercle
2. Couvercle avec orifice d'évacuation de la vapeur
3. Poignée amovible du plateau vapeur
4. Plateau vapeur
5. Plaque chauffante
6. Corps principal du cuiseur à œufs
7. Voyant lumineux
8. Bouton d'alimentation
9. Gobelet doseur
10. Perce-œufs
11. Petits moules en silicone (x 4)
12. Grand moule en silicone
13. Coupelles pour pochage (x 2)

**NL** | Beschrijving van onderdelen

1. Dekselgreep
2. Deksel met stoomventiel
3. Afneembare stoomschaalhandgreep
4. Stoomschaal
5. Verwarmingsplaat
6. Eierkokerbehuizing
7. Controlelampje
8. Aan/uit-knop
9. Maatbeker
10. Eierprikker
11. Kleine siliconen vormpjes (4 stuks)
12. Grote siliconen vorm
13. Pocheerbekers (2 stuks)

**DE** | Beschreibung der Teile

1. Deckelgriff
2. Deckel mit Dampfauslass
3. Abnehmbarer Griff für Dampfschale
4. Dampfschale
5. Heizplatte
6. Gerätekorpus des Eierkochers
7. Kontrollleuchte
8. Ein-/Ausschalter
9. Messbecher
10. Eieranstecher
11. Kleine Silikonformen (4 Stück)
12. Große Silikonform
13. Pochierbecher (2 Stück)

**ES** | Descripción de las partes

1. Asa de la tapa
2. Tapa con orificio de salida de vapor
3. Asa extraíble de la bandeja de vapor
4. Bandeja de vapor
5. Placa calefactora
6. Cuerpo principal del cocedor de huevos
7. Luz indicadora
8. Botón de encendido
9. Vaso medidor
10. Perforador de huevos
11. Moldes pequeños de silicona (cant. 4)
12. Molde grande de silicona
13. Moldes para escalfar (cant. 2)

**PT** | Descrição das partes

1. Pega da tampa
2. Tampa com válvula de escape de vapor
3. Pega do tabuleiro de vapor amovível
4. Tabuleiro de vapor
5. Placa de aquecimento
6. Corpo principal da cozedora de ovos
7. Luz indicadora
8. Botão de ligar/desligar
9. Copo medidor
10. Perfurador de ovos
11. Pequenos moldes de silicone (4 unidades)
12. Molde de silicone grande
13. Copos para escalfar ovos (2 unidades)

**IT** | Descrizione delle parti

1. Manico del coperchio
2. Coperchio con sfiato per il vapore
3. Manico rimovibile del vassoio per il vapore
4. Vassoio per il vapore
5. Piastra riscaldante
6. Corpo principale del cuociuova
7. Spia luminosa
8. Pulsante di accensione
9. Bicchiera dosatore
10. Perforauova
11. Stampi in silicone piccoli (4 pezzi)
12. Stampo in silicone grande
13. Coppette per uova in camicia (2 pezzi)

**PL** | Opis części

1. Uchwyt pokrywy
2. Pokrywa z odpowietrznikiem pary
3. Uchwyt wymijowanej tacy parowej
4. Taca parowa
5. Płyta grzewcza
6. Korpus urządzenia do gotowania jaj
7. Lampka kontrolna
8. Przycisk zasilania
9. Miarka
10. Nakłuwacz do jajek
11. Małe foremki silikonowe (4 szt.)
12. Duża foremka silikonowa
13. Kubeczki do gotowania jaj w koszulkach (2 szt.)

EN | Please retain instructions for future reference.

## Dos and don'ts



Switch off the egg cooker and disconnect it from the mains power supply before changing or fitting attachments.

Exercise caution when using the egg cooker, as steam will be emitted from the steam vent and/or lid.

Take care when removing the lid; the heating plate will remain hot after use.



Do not open the lid whilst the egg cooker is turned on; wait for the indicator light to switch off.

Do not overfill the egg cooker, as this may cause boiling water to be ejected.

Never use the egg cooker if it has been dropped, if there are visible signs of damage or if it is leaking.

Do not put any liquid other than water into the egg cooker.

Do not use parts if they are loose, damaged or broken.

## Care and maintenance

**STEP 1:** Switch off and unplug the egg cooker from the mains power supply. Allow the egg cooker to cool fully before performing any cleaning or maintenance.

**STEP 2:** Wipe the egg cooker main body with a soft, damp cloth and allow to dry thoroughly.

**STEP 3:** Wash all of the accessories in warm, soapy water, then rinse and dry thoroughly. Do not use harsh or abrasive scourers to clean the egg cooker, as this could cause damage.



**NOTE:** The egg cooker should be cleaned after each use.

## Removing limescale/scorch marks

Limescale/scorch marks can develop over time around the heating plate, affecting the performance and lifespan of the egg cooker. It is recommended to use a commercial descaling agent to remove limescale from the egg cooker regularly, at least once a month.

**STEP 1:** Add the descaling solution to the heating plate, following the manufacturer's instructions.

**STEP 2:** Plug in and switch on the egg cooker at the mains power supply, then press the power button to turn on the egg cooker.

**STEP 3:** After approx. 15 minutes, press the power button to turn off the egg cooker. Allow it to cool before emptying the heating plate and wiping it several times with a soft, damp cloth. Leave to dry thoroughly.



**CAUTION:** This process will cause steam to escape which could cause scalding. Allow for sufficient ventilation around the egg cooker during this process.



**WARNING:** Do not leave the egg cooker unattended whilst removing limescale.

## Instructions for use

### Before first use

Before connecting to the mains power supply, clean the egg cooker following the instructions in the section entitled '**Care and maintenance**'.



**NOTE:** When using the egg cooker for the first time, a slight odour may be emitted. This is normal and will soon subside. Allow for sufficient ventilation around the egg cooker.

## Using the egg cooker

### To make boiled eggs

**STEP 1:** Check that the egg cooker is switched off and unplugged from the mains power supply and place it onto a clean, dry, stable surface, at a height that is comfortable for the user.

**STEP 2:** Remove the lid and take out the removable steam tray and accessories.

**STEP 3:** Determine the desired consistency of the eggs to be cooked (soft, medium or hard-boiled), then fill the measuring cup with water by following the table in the section entitled 'Water volume requirements'.

**STEP 4:** Pour the cold water onto the heating plate and then place the removable steam tray on top.

**STEP 5:** Prepare the number of eggs to be cooked (up to 6 eggs at once). Use the egg piercer to create a small hole in the larger end of each egg and then place them securely into the holes in the removable steam tray. This will prevent the eggs from breaking during the cooking process.

**STEP 6:** Place the lid back onto the egg cooker.

**STEP 7:** Plug in and switch on the egg cooker at the mains power supply.

**STEP 8:** Press the power button on the front of the egg cooker main body; the indicator light will illuminate, and the cooking process will begin.

**STEP 9:** Once the water has completely evaporated and the eggs are cooked, the indicator light and egg cooker will automatically switch off.

**STEP 10:** Remove the lid with caution, as steam will be emitted from the egg cooker. Carefully remove the eggs; they will have become hot during the cooking process.



**CAUTION:** Do not touch the lid during the cooking process, as it will become extremely hot.

### Water volume requirements

Egg type	Approx. water	
	1 egg	Up to 6 eggs
Soft-boiled	40 ml	20 ml
Medium-boiled	60 ml	40 ml
Hard-boiled	80 ml	60 ml
Poached eggs	60ml	



**NOTE:** Cooking times will vary depending upon the desired result. For best results use distilled water, as tap water contains minerals which can cause discoloration of the eggs.

### To make poached eggs

**STEP 1:** Check that the egg cooker is switched off and unplugged from the mains power supply and place it onto a clean, dry, stable surface, at a height that is comfortable for the user.

**STEP 2:** Remove the lid and take out the removable steam tray and accessories.

**STEP 3:** Fill the measuring cup with 60 ml of cold water. Pour the cold water onto the heating plate.

**STEP 4:** Lightly coat the poaching cups with oil or butter. Break one egg into each poaching cup.

**STEP 5:** Place the removable steam tray onto the egg cooker, place the poaching cup on top of the steam tray and then close the lid.

**STEP 6:** Plug in and switch on the egg cooker at the mains power supply.

**STEP 7:** Press the power button on the front of the egg cooker main body; the indicator light will illuminate and the cooking process will begin.

**STEP 8:** Once the water has completely evaporated and the eggs are cooked, the indicator light will turn off and the egg cooker will automatically switch off.

**STEP 9:** Using a small heat-resistant plastic or wooden spatula, carefully remove the poached eggs from the poaching cups. Remove the eggs immediately to prevent over-cooking.

## Cooking times for poached eggs

Consistency	Approx. cooking time
Soft	8 mins
Medium	10 mins
Hard	12 mins



**NOTE:** Cooking time is approx. 10 minutes to poach 2 eggs.

### To make omelettes and egg bites

**STEP 1:** Check that the egg cooker is switched off and unplugged from the mains power supply and place it onto a clean, dry, stable surface, at a height that is comfortable for the user.

**STEP 2:** Remove the lid and take out the removable steam tray and accessories.

**STEP 3:** Fill the measuring cup with 80 ml of cold water. Pour the cold water onto the heating plate.

**STEP 4:** Lightly coat the large silicone mould or small silicone moulds with oil or butter. Pour in the omelette mixture.

**STEP 5:** Place the removable steam tray onto the egg cooker, place the large silicone mould or small silicone moulds on top of the steam tray and then close the lid.

**STEP 6:** Plug in and switch on the egg cooker at the mains power supply.

**STEP 7:** Press the power button on the front of the egg cooker main body; the indicator light will illuminate, and the cooking process will begin.

**STEP 8:** Once the water has completely evaporated and the omelette is cooked, the indicator light will turn off and the egg cooker will automatically switch off.

**STEP 9:** Using a small heat-resistant plastic or wooden spatula, carefully remove the omelette or egg bites from the large silicone mould or small silicone moulds.



**NOTE:** Cooking time is approx. 11 minutes for 1 large omelette, or 4 small egg bites.

### Storage

Check that the egg cooker is cool, clean and dry before storing in a cool, dry place.

Never wrap the cord tightly around the egg cooker; wrap it loosely to avoid causing damage.

### Specifications

Product code: EK6786

Input: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Power: 360–430 W

Power consumption (off mode): 0 W

# RECIPES



## Eggs Benedict

### Ingredients

6 free-range eggs, room temperature  
6 English muffins, halved  
6 slices ham or smoked salmon  
2 tbsp white wine vinegar  
1–2 tbsp fresh chives, finely snipped  
Butter, for spreading

### Egg method

Please refer to the section entitled “**To make poached eggs**”.

### For the hollandaise sauce

#### Ingredients

225 g / 8 oz butter, cubed  
3 free-range egg yolks  
1 small shallot or ½ banana shallot, very finely chopped  
1 bay leaf  
4 tbsp white wine vinegar  
10 black peppercorns  
Pinch of sea salt  
Pinch of caster sugar

#### Method

Melt the butter slowly in a medium pan over a low heat, stirring occasionally. Pour into a jug.

Put the vinegar, shallot, peppercorns and bay leaf into a small saucepan over a high heat and bring to the boil. Cook for approx. 1–2 minutes, or until reduced to 2 tablespoons of liquid. Remove from the heat.

Put the egg yolks in a heatproof bowl and place over a pan of simmering water. Do not let the bottom of the bowl touch the water. Whisk the egg yolks with the salt and sugar until pale. Pour the vinegar mixture through a fine sieve over the yolks and continue whisking until well combined. Slowly add the butter in a steady stream, whisking constantly, until the sauce is smooth, thick and shiny. Keep warm until ready to serve.

Bring the pan of water back to a simmer. Using a slotted spoon, place all the cooked eggs into the simmering water and reheat for 1 minute. Remove and drain on kitchen paper. Toast the muffin halves and spread with butter. Put a muffin half on each plate and top with ham or salmon (if making eggs royale). Place an egg on top of each muffin and spoon over some hollandaise. Sprinkle with chives and serve with the other muffin halves on the side.

## Ham and Swiss egg bites

**Serves 2**

### Ingredients

2 eggs

Approx. 30 g cottage cheese

2 tbsp Swiss cheese, finely grated

1 tbsp ham, chopped

### Method

Combine the eggs and cottage cheese in a blender and purée until smooth.

Spray the small silicone moulds with cooking spray. Divide the cheese and ham evenly between the moulds, then pour the egg mixture evenly between the moulds.

Add 80 ml water to the heating plate. Place the steam tray onto the egg cooker. Place the small silicone moulds on top of the steam tray and close the lid.

Cook for approx. 13 minutes or until egg bites are cooked through. Carefully flip the egg bites out of the moulds and onto a plate.

## Mediterranean omelette

**Serves 1**

### Ingredients

2 eggs

1 tbsp oil-packed sun-dried tomatoes, chopped

1 tbsp kalamata olives, chopped

1 tbsp feta, crumbled

### Method

Spray the large silicone mould well with cooking spray. Whisk the eggs together in a bowl until slightly frothy. Pour into the silicone mould. Sprinkle the tomatoes, olives and feta over the top.

Add 60 ml water to the heating plate. Place the steam tray onto the egg cooker. Place the large silicone mould on top of the steam tray and close the lid.

Cook for approx. 11 minutes, or until cooked through. Carefully flip the omelette out of the large silicone mould and onto a plate.

FR | Veuillez conserver ces instructions pour référence future.

## À faire et à ne pas faire



Éteignez le cuiseur à œufs et débranchez-le de la prise électrique avant de changer ou d'installer des accessoires.

Faites preuve de prudence lors de l'utilisation du cuiseur à œufs, car de la vapeur s'échappera par l'orifice d'évacuation de la vapeur et/ou le couvercle.

Prenez garde lors du retrait du couvercle ; la plaque chauffante reste chaude après usage.



N'ouvrez pas le couvercle lorsque le cuiseur à œufs est en marche ; attendez que le voyant lumineux soit éteint.

Ne dépassez pas la capacité maximale du cuiseur à œufs, car de l'eau bouillante pourrait être projetée.

N'utilisez jamais le cuiseur à œufs s'il est tombé, présente des signes visibles de dommage ou s'il fuit.

Ne versez aucun liquide autre que de l'eau dans le cuiseur à œufs.

N'utilisez pas les pièces si elles sont desserrées, endommagées ou cassées.

## Entretien et maintenance

**ÉTAPE 1 :** Éteignez le cuiseur à œufs et débranchez-le de la prise secteur. Laissez-le refroidir complètement avant de procéder à tout nettoyage ou entretien.

**ÉTAPE 2 :** Nettoyez le corps principal du cuiseur à œufs avec un chiffon doux et humide, puis laissez sécher complètement.

**ÉTAPE 3 :** Lavez tous les accessoires à l'eau tiède savonneuse, puis rincez-les et séchez-les soigneusement. N'utilisez pas de tampons à récurer durs ou abrasifs pour nettoyer le cuiseur à œufs : cela pourrait l'endommager.



**REMARQUE :** Le cuiseur à œufs doit être nettoyé après chaque utilisation.

## Élimination du calcaire et des traces de brûlure

Du calcaire et des traces de brûlure peuvent apparaître au fil du temps autour de la plaque chauffante, ce qui peut nuire aux performances et à la durée de vie du cuiseur à œufs. Il est conseillé d'utiliser régulièrement un produit détartrant adapté afin d'éliminer le calcaire du cuiseur à œufs, au moins une fois par mois.

**ÉTAPE 1 :** Versez la solution de détartrage sur la plaque chauffante, en respectant les instructions du fabricant.

**ÉTAPE 2 :** Branchez le cuiseur à œufs à la prise secteur et mettez-le sous tension, puis appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer le cuiseur à œufs.

**ÉTAPE 3 :** Après environ 15 minutes, appuyez sur le bouton d'alimentation pour éteindre le cuiseur à œufs. Laissez-le refroidir avant de vider la plaque chauffante, puis essuyez celle-ci plusieurs fois à l'aide d'un chiffon doux et humide. Laissez sécher complètement.



**ATTENTION :** Ce processus entraîne une libération de vapeur, ce qui peut provoquer des brûlures. Veillez à garantir une ventilation suffisante autour du cuiseur à œufs pendant cette opération.



**AVERTISSEMENT :** Ne laissez pas le cuiseur à œufs sans surveillance pendant le détartrage.

## Instructions d'utilisation

### Avant la première utilisation

Avant de brancher le cuiseur à œufs sur le secteur, nettoyez-le en suivant les instructions de la section intitulée « **Entretien et maintenance** ».



**REMARQUE :** Lors de la première utilisation du cuiseur à œufs, une légère odeur peut se dégager. Ceci est normal et disparaîtra rapidement. Veillez à assurer une ventilation suffisante autour du cuiseur à œufs.

## Utilisation du cuiseur à œufs Pour réaliser des œufs bouillis

**ÉTAPE 1 :** Vérifiez que le cuiseur à œufs est éteint et débranché de la prise secteur, puis placez-le sur une surface propre, sèche et stable, à une hauteur confortable pour l'utilisateur.

**ÉTAPE 2 :** Retirez le couvercle, puis ôtez le plateau vapeur amovible ainsi que les accessoires.

**ÉTAPE 3 :** Déterminez la cuisson souhaitée pour les œufs (à la coque, mollets ou durs), puis remplissez le gobelet doseur d'eau en vous référant au tableau de la section « **Quantités d'eau requises** ».

**ÉTAPE 4 :** Versez l'eau froide sur la plaque chauffante, puis placez le plateau vapeur amovible par-dessus.

**ÉTAPE 5 :** Préparez le nombre d'œufs souhaité pour la cuisson (jusqu'à 6 à la fois). À l'aide du perce-œufs, percez un petit trou à l'extrémité la plus large de chaque œuf, puis placez-les soigneusement et solidement dans les alvéoles du plateau vapeur amovible. Cela évitera que les œufs ne se fissurent pendant la cuisson.

**ÉTAPE 6 :** Replacez le couvercle sur le cuiseur à œufs.

**ÉTAPE 7 :** Branchez le cuiseur à œufs à la prise secteur et mettez-le sous tension.

**ÉTAPE 8 :** Appuyez sur le bouton d'alimentation situé à l'avant du corps principal du cuiseur à œufs ; le voyant lumineux s'allumera et la cuisson commencera.

**ÉTAPE 9 :** Lorsque toute l'eau s'est entièrement évaporée et que les œufs sont cuits, le voyant lumineux et le cuiseur à œufs s'éteindront automatiquement.

**ÉTAPE 10 :** Retirez le couvercle avec précaution, car de la vapeur s'échappera du cuiseur à œufs. Retirez les œufs avec soin ; ils seront chauds après la cuisson.



**ATTENTION :** Ne touchez pas le couvercle pendant la cuisson, car il deviendra extrêmement chaud.

## Quantités d'eau requises

Type d'œuf	Quantité d'eau (environ)	
	1 œuf	Jusqu'à 6 œufs
À la coque	40 ml	20 ml
Mollet	60 ml	40 ml
Œuf dur	80 ml	60 ml
Œufs pochés	60 ml	



**REMARQUE :** Les temps de cuisson varient selon le résultat souhaité. Pour un résultat optimal, utilisez de l'eau distillée, car l'eau du robinet contient des minéraux pouvant provoquer une décoloration des œufs.

## Pour réaliser des œufs pochés

**ÉTAPE 1 :** Vérifiez que le cuiseur à œufs est éteint et débranché de la prise secteur, puis placez-le sur une surface propre, sèche et stable, à une hauteur confortable pour l'utilisateur.

**ÉTAPE 2 :** Retirez le couvercle, puis ôtez le plateau vapeur amovible ainsi que les accessoires.

**ÉTAPE 3 :** Remplissez le gobelet doseur avec 60 ml d'eau froide. Versez l'eau froide sur la plaque chauffante.

**ÉTAPE 4 :** Graissez légèrement les coupelles pour pochage avec de l'huile ou du beurre. Cassez un œuf dans chaque coupelle.

**ÉTAPE 5 :** Placez le plateau vapeur amovible sur le cuiseur à œufs, posez la coupelle pour pochage sur le plateau vapeur puis refermez le couvercle.

**ÉTAPE 6 :** Branchez le cuiseur à œufs à la prise secteur et mettez-le sous tension.

**ÉTAPE 7 :** Appuyez sur le bouton d'alimentation situé à l'avant du corps principal du cuiseur à œufs ; le voyant lumineux s'allumera et la cuisson commencera.

**ÉTAPE 8 :** Lorsque toute l'eau s'est entièrement évaporée et que les œufs sont cuits, le voyant lumineux s'éteindra et le cuiseur à œufs s'arrêtera automatiquement.

**ÉTAPE 9 :** À l'aide d'une petite spatule en plastique résistant à la chaleur ou en bois, retirez délicatement les œufs pochés des coupelles pour pochage. Retirez les œufs immédiatement afin d'éviter une cuisson excessive.

### Temps de cuisson pour les œufs pochés

Consistance	Temps de cuisson approximatif
À la coque	8 min
Mollet	10 min
Dur	12 min



**REMARQUE :** Le temps de cuisson est d'environ 10 minutes pour pocher 2 œufs.

### Pour préparer des omelettes et des bouchées d'œufs

**ÉTAPE 1 :** Vérifiez que le cuiseur à œufs est éteint et débranché de la prise secteur, puis placez-le sur une surface propre, sèche et stable, à une hauteur confortable pour l'utilisateur.

**ÉTAPE 2 :** Retirez le couvercle, puis ôtez le plateau vapeur amovible ainsi que les accessoires.

**ÉTAPE 3 :** Remplissez le gobelet doseur avec 80 ml d'eau froide. Versez l'eau froide sur la plaque chauffante.

**ÉTAPE 4 :** Graissez légèrement le grand moule en silicone ou les petits moules en silicone avec de l'huile ou du beurre. Versez la préparation à omelette dans le(s) moule(s).

**ÉTAPE 5 :** Placez le plateau vapeur amovible sur le cuiseur à œufs, disposez le grand moule en silicone ou les petits moules en silicone sur le plateau vapeur, puis refermez le couvercle.

**ÉTAPE 6 :** Branchez le cuiseur à œufs à la prise secteur et mettez-le sous tension.

**ÉTAPE 7 :** Appuyez sur le bouton d'alimentation situé à l'avant du corps principal du cuiseur à œufs ; le voyant lumineux s'allumera et la cuisson commencera.

**ÉTAPE 8 :** Lorsque toute l'eau s'est entièrement évaporée et que l'omelette est cuite, le voyant lumineux s'éteindra et le cuiseur à œufs s'arrêtera automatiquement.

**ÉTAPE 9 :** À l'aide d'une petite spatule en plastique résistant à la chaleur ou en bois, retirez délicatement l'omelette ou les bouchées d'œufs du grand moule en silicone ou des petits moules en silicone.



**REMARQUE :** Le temps de cuisson est d'environ 11 minutes pour une grande omelette ou 4 bouchées d'œufs.

### Stockage

Vérifiez que le cuiseur à œufs est froid, propre et sec avant de le ranger dans un endroit frais et sec.

Ne jamais enrouler le cordon trop serré autour du cuiseur à œufs ; enroulez-le de façon lâche afin d'éviter toute détérioration.

### Caractéristiques

Code produit : EK6786

Alimentation : 220–240 V ~ 50–60 Hz

Puissance : 360–430 W

Consommation (mode arrêt) : 0 W

# RECETTES



## Œufs à la bénelictine

### Ingrédients

6 œufs de plein air, à température ambiante  
6 muffins anglais, coupés en deux  
6 tranches de jambon ou de saumon fumé  
2 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc  
1 à 2 cuillères à soupe de ciboulette fraîche, finement ciselée  
Beurre, pour tartiner

### Méthode de cuisson des œufs

Veillez vous reporter à la section intitulée « Pour réaliser des œufs pochés ».

### Pour la sauce hollandaise

#### Ingrédients

225 g / 8 oz de beurre, coupé en dés  
3 jaunes d'œufs de plein air  
1 petite échalote ou ½ échalote longue, très finement hachée  
1 feuille de laurier  
4 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc  
10 grains de poivre noir  
Pincée de sel de mer  
Pincée de sucre en poudre

#### Préparation

Faites fondre le beurre lentement dans une casserole moyenne à feu doux, en remuant de temps en temps. Versez ensuite dans un pichet.

Versez le vinaigre, l'échalote, les grains de poivre et la feuille de laurier dans une petite casserole et portez à ébullition à feu vif. Laissez cuire pendant environ

1 à 2 minutes, ou jusqu'à ce qu'il ne reste plus que 2 cuillères à soupe de liquide. Retirez du feu.

Placez les jaunes d'œufs dans un bol résistant à la chaleur et positionnez-le au-dessus d'une casserole d'eau frémissante, sans que le fond du bol ne touche l'eau. Fouettez les jaunes avec le sel et le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne pâle. Filtré la préparation au vinaigre à l'aide d'une passoire fine au-dessus des jaunes, puis continuez de fouetter jusqu'à ce que le tout soit bien homogène. Ajoutez le beurre lentement en filet, sans cesser de fouetter, jusqu'à ce que la sauce soit lisse, épaisse et brillante. Maintenez au chaud jusqu'au moment de servir.

Portez à nouveau la casserole d'eau à frémissement.

À l'aide d'une écumoire, plongez tous les œufs cuits dans l'eau frémissante et réchauffez-les pendant 1 minute.

Retirez-les et égouttez-les sur du papier absorbant.

Faites griller les moitiés de muffin et tartinez-les de beurre.

Déposez une moitié de muffin sur chaque assiette, puis garnissez de jambon ou de saumon (pour des œufs royale).

Placez un œuf sur chaque muffin et nappez d'un peu de sauce hollandaise. Parsemez de ciboulette et servez avec l'autre moitié de muffin à part.

## Bouchées d'œufs au jambon et à l'emmental

**Pour 2 personnes**

### Ingrédients

2 œufs

Environ 30 g de fromage frais à grains

2 cuillères à soupe de fromage suisse, finement râpé

1 cuillère à soupe de jambon, coupé en petits morceaux

### Préparation

Mettez les œufs et le fromage frais à grains dans un blender, puis mixez jusqu'à l'obtention d'une texture lisse. Vaporisez les petits moules en silicone d'un peu d'huile de cuisson. Répartissez le fromage et le jambon de façon égale dans les moules, puis versez la préparation aux œufs en parts égales dans chaque moule.

Versez 80 ml d'eau sur la plaque chauffante. Placez le plateau vapeur sur le cuiseur à œufs. Disposez les petits moules en silicone sur le plateau vapeur puis refermez le couvercle. Faites cuire pendant environ 13 minutes ou jusqu'à ce que les bouchées d'œufs soient bien cuites. Démoulez délicatement les bouchées d'œufs sur une assiette.

## Omelette méditerranéenne

**Pour 1 personne**

### Ingrédients

2 œufs

1 cuillère à soupe de tomates séchées à l'huile, hachées

1 cuillère à soupe d'olives kalamata, hachées

1 cuillère à soupe de feta, émietlée

### Préparation

Vaporisez généreusement le grand moule en silicone d'huile de cuisson.

Battez les œufs ensemble dans un bol jusqu'à ce qu'ils soient légèrement mousseux. Versez dans le moule en silicone. Parsemez les tomates, les olives et la feta sur le dessus.

Versez 60 ml d'eau sur la plaque chauffante. Placez le plateau vapeur sur le cuiseur à œufs. Disposez le grand moule en silicone sur le plateau vapeur puis refermez le couvercle. Faites cuire pendant environ 11 minutes, ou jusqu'à ce que l'omelette soit bien cuite. Démoulez délicatement l'omelette du grand moule en silicone et placez-la sur une assiette.

NL | Bewaar de instructies voor toekomstig gebruik.

### Wat wel en niet te doen



Schakel de eierkoker uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u onderdelen vervangt of hulpstukken bevestigt.

Wees voorzichtig tijdens het gebruik van de eierkoker, aangezien er stoom vrijkomt uit het stoomventiel en/of het deksel.

Wees voorzichtig bij het verwijderen van het deksel; de verwarmingsplaat blijft na gebruik heet.



Open het deksel niet terwijl de eierkoker is ingeschakeld; wacht tot het controlelampje uit is. Vul de eierkoker niet te vol, omdat hierdoor kokend water kan worden uitgestoten.

Gebruik de eierkoker nooit als deze is gevallen, als er zichtbare beschadigingen zijn of als het apparaat lekt.

Doe geen andere vloeistof dan water in de eierkoker.

Gebruik geen onderdelen die los, beschadigd of gebroken zijn.

### Onderhoud en verzorging

**STAP 1:** Schakel de eierkoker uit en trek de stekker uit het stopcontact. Laat de eierkoker volledig afkoelen voordat u begint met schoonmaken of onderhoud.

**STAP 2:** Maak de eierkokerbehuizing schoon met een zachte, vochtige doek en laat deze volledig drogen.

**STAP 3:** Was alle accessoires in warm zeepop, spoel ze daarna af en droog ze grondig. Gebruik geen agressieve of schurende schuursponzen om de eierkoker schoon te maken, aangezien dit schade kan veroorzaken.



**OPMERKING:** Maak de eierkoker na elk gebruik schoon.

### Kalkaanslag/verbrandingsvlekken verwijderen

Na verloop van tijd kunnen er rond de verwarmingsplaat kalkaanslag en/of verbrandingsvlekken ontstaan, wat de prestaties en levensduur van de eierkoker kan beïnvloeden. Het is aan te bevelen om minimaal eenmaal per maand kalkaanslag en verbrandingsvlekken te verwijderen met een commercieel ontkalkingsmiddel.

**STAP 1:** Voeg het ontkalkingsmiddel toe aan de verwarmingsplaat, volgens de instructies van de fabrikant.

**STAP 2:** Steek de stekker in het stopcontact en schakel de eierkoker in. Druk vervolgens op de aan/uit-knop om de eierkoker aan te zetten.

**STAP 3:** Druk na ongeveer 15 minuten op de aan/uit-knop om de eierkoker uit te schakelen. Laat het apparaat afkoelen voordat u de verwarmingsplaat leegt en deze meerdere keren afneemt met een zachte, vochtige doek. Laat vervolgens volledig drogen.



**LET OP:** Tijdens dit proces komt er stoom vrij, wat verbrandingen kan veroorzaken. Zorg voor voldoende ventilatie rond de eierkoker gedurende dit proces.



**WAARSCHUWING:** Laat de eierkoker niet onbeheerd achter tijdens het ontkalken.

### Instructies voor gebruik

#### Voor eerste gebruik

Maak de eierkoker schoon volgens de instructies in de sectie „Onderhoud en verzorging” voordat u deze op het stopcontact aansluit.



**OPMERKING:** Bij eerste gebruik van de eierkoker kan een lichte geur vrijkomen. Dit is normaal en verdwijnt na verloop van tijd. Zorg voor voldoende ventilatie rondom de eierkoker.

## De eierkoker gebruiken

### Voor het koken van eieren

**STAP 1:** Controleer of de eierkoker is uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact is gehaald. Plaats de eierkoker op een schone, droge en stabiele ondergrond, op een comfortabele werkhoogte voor de gebruiker.

**STAP 2:** Verwijder het deksel en haal de afneembare stoomschaal en accessoires eruit.

**STAP 3:** Bepaal de gewenste gaarheid van de eieren (zacht, medium of hardgekookt) en vul vervolgens de maatbeker met water volgens de tabel in de sectie „Benodigde hoeveelheid water”.

**STAP 4:** Giet het koude water op de verwarmingsplaat en plaats daarna de afneembare stoomschaal erop.

**STAP 5:** Bereid het gewenste aantal eieren voor (maximaal 6 tegelijk). Gebruik de eierprikker om een klein gaatje te maken in het dikke uiteinde van elk ei en plaats ze vervolgens stevig in de gaten van de afneembare stoomschaal. Dit voorkomt dat de eieren barsten tijdens het koken.

**STAP 6:** Plaats het deksel terug op de eierkoker.

**STAP 7:** Steek de stekker in het stopcontact en schakel de eierkoker in.

**STAP 8:** Druk op de aan/uit-knop aan de voorkant van de eierkokerbehuizing; het controlelampje gaat branden en het kookproces start.

**STAP 9:** Zodra het water volledig is verdampt en de eieren zijn gekookt, schakelen het controlelampje en de eierkoker automatisch uit.

**STAP 10:** Verwijder het deksel voorzichtig, aangezien er stoom uit de eierkoker komt. Haal de eieren met zorg uit de eierkoker; deze zijn heet geworden tijdens het kookproces.



**LET OP:** Raak het deksel tijdens het koken niet aan, want het wordt uiterst heet.

### Benodigde hoeveelheid water

Eitype	Waterhoeveelheid (ca.)	
	1 ei	Maximaal 6 eieren
Zachtgekookt	40 ml	20 ml
Halfzachtgekookt	60 ml	40 ml
Hardgekookt	80 ml	60 ml
Gepocheerde eieren	60 ml	



**OPMERKING:** De kooktijd varieert afhankelijk van het gewenste resultaat. Gebruik voor het beste resultaat gedestilleerd water, omdat leidingwater mineralen bevat die verkleuring van de eieren kunnen veroorzaken.

### Eieren pocheren

**STAP 1:** Controleer of de eierkoker is uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact is gehaald. Plaats de eierkoker op een schone, droge en stabiele ondergrond, op een comfortabele werkhoogte voor de gebruiker.

**STAP 2:** Verwijder het deksel en haal de afneembare stoomschaal en accessoires eruit.

**STAP 3:** Vul de maatbeker met 60 ml koud water. Giet het koude water op de verwarmingsplaat.

**STAP 4:** Vet de pocheerbekers licht in met olie of boter. Breek in elke pocheerbeker één ei.

**STAP 5:** Plaats de afneembare stoomschaal op de eierkoker, zet de pocheerbeker op de stoomschaal en sluit vervolgens het deksel.

**STAP 6:** Steek de stekker in het stopcontact en schakel de eierkoker in.

**STAP 7:** Druk op de aan/uit-knop aan de voorkant van de eierkokerbehuizing; het controlelampje gaat branden en het kookproces start.

**STAP 8:** Zodra het water volledig is verdampt en de eieren gaar zijn, gaat het controlelampje uit en schakelt de eierkoker automatisch uit.

**STAP 9:** Gebruik een kleine hittebestendige kunststof of houten spatel om de gepocheerde eieren voorzichtig uit de pocheerbekers te halen. Haal de eieren onmiddellijk uit de pocheerbekers om doorgaren te voorkomen.

## Kooktijden voor gepocheerde eieren

Gaarheid	Geschatte bereidingstijd
Zacht	8 min
Halfzacht	10 min
Hard	12 min



**OPMERKING:** De kooktijd voor het pocheren van 2 eieren bedraagt ongeveer 10 minuten.

### Omeletten en eihapjes bereiden

**STAP 1:** Controleer of de eierkoker is uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact is gehaald. Plaats de eierkoker op een schone, droge en stabiele ondergrond, op een comfortabele werkhoogte voor de gebruiker.

**STAP 2:** Verwijder het deksel en haal de afneembare stoomschaal en accessoires eruit.

**STAP 3:** Vul de maatbeker met 80 ml koud water. Giet het koude water op de verwarmingsplaat.

**STAP 4:** Vet de grote siliconen vorm of de kleine siliconen vormpjes licht in met olie of boter. Giet het omeletmengsel erin.

**STAP 5:** Plaats de afneembare stoomschaal op de eierkoker, zet de grote siliconen vorm of de kleine siliconen vormpjes op de stoomschaal en sluit vervolgens het deksel.

**STAP 6:** Steek de stekker in het stopcontact en schakel de eierkoker in.

**STAP 7:** Druk op de aan/uit-knop aan de voorkant van de eierkokerbehuizing; het controlelampje gaat branden en het kookproces start.

**STAP 8:** Zodra het water volledig is verdampt en de omelet gaar is, gaat het controlelampje uit en schakelt de eierkoker automatisch uit.

**STAP 9:** Gebruik een kleine hittebestendige kunststof of houten spatel om de omelet of eihapjes voorzichtig uit de grote siliconen vorm of de kleine siliconen vormpjes te halen.



**OPMERKING:** De bereidingstijd bedraagt ongeveer 11 minuten voor 1 grote omelet of 4 kleine eihapjes.

### Opslag

Controleer of de eierkoker is afgekoeld, schoon en droog voordat u deze opbergt op een koele, droge plaats. Wikkel het snoer nooit strak om de eierkoker; wikkel het losjes om beschadiging te voorkomen.

### Specificaties

Productcode: EK6786

Ingang: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Vermogen: 360–430 W

Stroomverbruik (uitgeschakeld): 0 W

# RECEPTEN



## Eggs Benedict

### Ingrediënten

6 vrije-uitloopeieren, op kamertemperatuur  
6 Engelse muffins, gehalveerd  
6 plakken ham of gerookte zalm  
2 eetlepels witte wijnazijn  
1–2 eetlepels verse bieslook, fijngeknipt  
Boter, om te smeren

### Eierbereiding

Raadpleeg de sectie „Eieren pocheren”.

### Voor de hollandaisesaus

#### Ingrediënten

225 g / 8 oz boter, in blokjes gesneden  
3 eidooiers van vrije-uitloopeieren  
1 kleine sjalot of ½ bananensjalot, zeer fijngehakt  
1 laurierblad  
4 eetlepels witte wijnazijn  
10 zwarte peperkorrels  
Snufje zeezout  
Snufje fijne kristalsuiker

#### Bereidingswijze

Smelt de boter langzaam in een middelgrote pan op laag vuur en roer af en toe. Giet in een kan. Doe de azijn, sjalot, peperkorrels en het laurierblad in een kleine steelpan op hoog vuur en breng aan de kook. Kook gedurende ongeveer 1–2 minuten, of totdat er nog 2 eetlepels vloeistof over zijn. Haal van het vuur. Doe de eidooiers in een hittebestendige kom en plaats deze bovenop een pan met zacht kokend water. Zorg ervoor dat de onderkant van de kom het water niet raakt. Klop de eidooiers samen met het zout en de suiker luchtig en licht van kleur. Giet het azijnmengsel door een fijne zeef bij de dooiers en klop tot alles goed gemengd is. Voeg de boter langzaam en al kloppend in een dun straaltje toe, totdat de saus egaal, dik en glanzend is. Houd warm tot aan het serveren. Breng de pan met water weer aan de kook tot het zachtjes pruttelt. Leg met een schuimschaaf alle gekookte eieren in het zacht kokende water en verwarm ze 1 minuut. Haal de eieren eruit en laat ze uitlekken op keukenpapier. Rooster de muffinhelften en besmeer ze met boter. Leg op elk bord een muffinhelft en beleg deze met ham of zalm (voor eggs royale). Leg op elke muffin een ei en schep er wat hollandaisesaus over. Bestrooi met bieslook en serveer met de overige muffinhelften erbij.

## Eihapjes met ham en Zwitserse kaas

### Voor 2 personen

#### Ingrediënten

- 2 eieren
- Ca. 30 g cottage cheese
- 2 eetlepels Zwitserse kaas, fijn geraspt
- 1 eetlepel ham, fijngehakt

#### Bereidingswijze

Doe de eieren en hüttenkäse in een blender en pureer tot een glad geheel.

Spray de kleine siliconen vormpjes in met bakspray. Verdeel de kaas en ham gelijkmatig over de vormpjes en schenk vervolgens het eimengsel gelijkmatig in de vormpjes.

Voeg 80 ml water toe aan de verwarmingsplaat. Plaats de stoomschaal op de eierkoker. Zet de kleine siliconen vormpjes op de stoomschaal en sluit het deksel. Kook gedurende ca. 13 minuten of totdat de eihapjes volledig gaar zijn. Stort de eihapjes voorzichtig uit de vormpjes op een bord.

## Mediterrane omelet

### Voor 1 persoon

#### Ingrediënten

- 2 eieren
- 1 eetlepel zongedroogde tomaten op olie, fijngehakt
- 1 eetlepel kalamata-olijven, fijngehakt
- 1 eetlepel feta, verkruimeld

#### Bereidingswijze

Spray de grote siliconen vorm royaal in met bakspray. Klop de eieren in een kom los tot ze licht schuimen. Giet het eimengsel in de siliconen vorm. Strooi de tomaten, olijven en feta eroverheen.

Voeg 60 ml water toe aan de verwarmingsplaat. Plaats de stoomschaal op de eierkoker. Zet de grote siliconen vorm op de stoomschaal en sluit het deksel. Kook gedurende ca. 11 minuten of totdat de omelet volledig gaar is. Stort de omelet voorzichtig uit de grote siliconen vorm op een bord.

**DE** | Bitte bewahren Sie die Anweisungen für zukünftige Nachschlagezwecke auf.

### Was man tun und lassen sollte



Schalten Sie den Eierkocher aus und trennen Sie ihn vom Stromnetz, bevor Sie Teile wechseln oder bevor Sie Zubehörteile anbringen.

Gehen Sie beim Betrieb des Eierkochers vorsichtig vor, da aus dem Dampfauslass und/oder dem Deckel heißer Dampf austreten kann.

Seien Sie vorsichtig beim Abnehmen des Deckels; die Heizplatte bleibt nach dem Gebrauch heiß.



Öffnen Sie den Deckel nicht, solange der Eierkocher eingeschaltet ist; warten Sie, bis die Kontrollleuchte erlischt.

Füllen Sie den Eierkocher nicht zu voll, da sonst kochendes Wasser austreten kann.

Verwenden Sie den Eierkocher niemals, wenn er heruntergefallen ist, sichtbare Beschädigungen aufweist oder undicht ist.

Geben Sie keine anderen Flüssigkeiten als Wasser in den Eierkocher.

Verwenden Sie keine Teile, wenn diese locker, beschädigt oder gebrochen sind.

### Pflege und Wartung

**SCHRITT 1:** Schalten Sie den Eierkocher aus und trennen Sie ihn vom Stromnetz. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie mit Reinigungs- oder Wartungsarbeiten beginnen.

**SCHRITT 2:** Wischen Sie den Gerätekörper des Eierkochers mit einem weichen, feuchten Tuch ab und lassen Sie ihn vollständig trocknen.

**SCHRITT 3:** Waschen Sie sämtliches Zubehör in warmem, seifigem Wasser, spülen Sie es anschließend ab und trocknen Sie es gründlich. Verwenden Sie keine harten oder scheuernden Schwämme zur Reinigung des Eierkochers, da dies zu Schäden führen kann.



**HINWEIS:** Der Eierkocher sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

### Entfernen von Kalk- und Brandflecken

Mit der Zeit können sich um die Heizplatte Kalk- und Brandflecken bilden, die Leistung und Lebensdauer des Eierkochers beeinträchtigen. Es wird empfohlen, Kalkablagerungen regelmäßig, mindestens einmal pro Monat, mit einem handelsüblichen Entkalker aus dem Eierkocher zu entfernen.

**SCHRITT 1:** Geben Sie die Entkalkungslösung entsprechend den Anweisungen des Herstellers auf die Heizplatte.

**SCHRITT 2:** Schließen Sie den Eierkocher an das Stromnetz an und schalten Sie ihn ein. Drücken Sie anschließend den Ein-/Ausschalter, um den Eierkocher einzuschalten.

**SCHRITT 3:** Nach etwa 15 Minuten drücken Sie den Ein-/Ausschalter, um den Eierkocher auszuschalten. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie die Heizplatte entleeren und diese mehrmals mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen. Anschließend gründlich trocknen lassen.



**VORSICHT:** Bei diesem Vorgang entweicht Dampf, der Verbrühungen verursachen kann. Sorgen Sie während dieses Prozesses für ausreichende Belüftung rund um den Eierkocher.



**WARNUNG:** Lassen Sie den Eierkocher während des Entkalkens niemals unbeaufsichtigt.

### Gebrauchsanweisung

#### Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie den Eierkocher vor dem Anschluss an das Stromnetz gemäß den Anweisungen im Abschnitt „Pflege und Wartung“.



**HINWEIS:** Beim ersten Gebrauch des Eierkochers kann ein leichter Geruch entstehen. Dies ist normal und verflüchtigt sich schnell. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung rund um den Eierkocher.

## Verwendung des Eierkochers

### Gekochte Eier zubereiten

**SCHRITT 1:** Vergewissern Sie sich, dass der Eierkocher ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist, und stellen Sie ihn auf eine saubere, trockene, stabile Fläche in einer für den Benutzer bequemen Höhe ab.

**SCHRITT 2:** Nehmen Sie den Deckel ab und entnehmen Sie die abnehmbare Dampfschale sowie das Zubehör.

**SCHRITT 3:** Bestimmen Sie die gewünschte Konsistenz der Eier (weich-, mittel- oder hartgekocht) und füllen Sie den Messbecher entsprechend der Tabelle im Abschnitt „**Wassermengenangaben**“ mit Wasser.

**SCHRITT 4:** Gießen Sie das kalte Wasser auf die Heizplatte und setzen Sie anschließend die abnehmbare Dampfschale darauf.

**SCHRITT 5:** Bereiten Sie die gewünschte Anzahl an Eiern vor (bis zu 6 Eier gleichzeitig). Verwenden Sie den Eieranstecher, um an der breiteren Seite jedes Eis ein kleines Loch zu machen, und stellen Sie die Eier anschließend sicher in die Vertiefungen der abnehmbaren Dampfschale. So wird ein Aufplatzen der Eier beim Kochvorgang verhindert.

**SCHRITT 6:** Setzen Sie den Deckel wieder auf den Eierkocher.

**SCHRITT 7:** Schließen Sie den Eierkocher an das Stromnetz an und schalten Sie ihn ein.

**SCHRITT 8:** Drücken Sie den Ein-/Ausschalter an der Vorderseite des Gerätekörpus des Eierkochers; die Kontrollleuchte leuchtet auf und der Kochvorgang startet.

**SCHRITT 9:** Nachdem das Wasser vollständig verdampft ist und die Eier gekocht sind, schalten sich die Kontrollleuchte und der Eierkocher automatisch aus.

**SCHRITT 10:** Nehmen Sie den Deckel vorsichtig ab, da heißer Dampf aus dem Eierkocher entweichen kann. Entnehmen Sie die Eier behutsam; sie sind während des Kochvorgangs heiß geworden.



**VORSICHT:** Berühren Sie den Deckel während des Kochvorgangs nicht, da er äußerst heiß wird.

### Wassermengenangaben

Eierart	Wassermenge (ca.)	
	1 Ei	Bis zu 6 Eier
Weichgekocht	40 ml	20 ml
Mittelgekocht	60 ml	40 ml
Hartgekocht	80 ml	60 ml
Pochierte Eier	60 ml	



**HINWEIS:** Die Kochzeiten variieren je nach gewünschtem Ergebnis. Für beste Ergebnisse verwenden Sie destilliertes Wasser, da Leitungswasser Mineralien enthält, die zu Verfärbungen der Eier führen können.

### Pochierte Eier zubereiten

**SCHRITT 1:** Vergewissern Sie sich, dass der Eierkocher ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist, und stellen Sie ihn auf eine saubere, trockene, stabile Fläche in einer für den Benutzer bequemen Höhe ab.

**SCHRITT 2:** Nehmen Sie den Deckel ab und entnehmen Sie die abnehmbare Dampfschale sowie das Zubehör.

**SCHRITT 3:** Füllen Sie den Messbecher mit 60 ml kaltem Wasser. Gießen Sie das kalte Wasser auf die Heizplatte.

**SCHRITT 4:** Bestreichen Sie die Pochierbecher leicht mit Öl oder Butter. Schlagen Sie je ein Ei in jeden Pochierbecher auf.

**SCHRITT 5:** Setzen Sie die abnehmbare Dampfschale auf den Eierkocher, stellen Sie den Pochierbecher auf die Dampfschale und schließen Sie anschließend den Deckel.

**SCHRITT 6:** Schließen Sie den Eierkocher an das Stromnetz an und schalten Sie ihn ein.

**SCHRITT 7:** Drücken Sie den Ein-/Ausschalter an der Vorderseite des Gerätekörpus des Eierkochers; die Kontrollleuchte leuchtet auf und der Kochvorgang startet.

**SCHRITT 8:** Nachdem das Wasser vollständig verdampft ist und die Eier fertig sind, erlischt die Kontrollleuchte und der Eierkocher schaltet sich automatisch ab.

**SCHRITT 9:** Entnehmen Sie die pochierten Eier vorsichtig mit einem kleinen hitzebeständigen Spatel aus Kunststoff oder Holz aus den Pochierbechern. Nehmen Sie die Eier unmittelbar heraus, um ein Übergaren zu vermeiden.

### Kochzeiten für pochierte Eier

Konsistenz	Ungefähre Garzeit
Weich	8 Min.
Mittel	10 Min.
Hart	12 Min.



**HINWEIS:** Die Zubereitungszeit zum Pochieren von 2 Eiern beträgt ca. 10 Minuten.

### Omelettes und Eierhäppchen zubereiten

**SCHRITT 1:** Vergewissern Sie sich, dass der Eierkocher ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist, und stellen Sie ihn auf eine saubere, trockene, stabile Fläche in einer für den Benutzer bequemen Höhe ab.

**SCHRITT 2:** Nehmen Sie den Deckel ab und entnehmen Sie die abnehmbare Dampfschale sowie das Zubehör.

**SCHRITT 3:** Füllen Sie den Messbecher mit 80 ml kaltem Wasser. Gießen Sie das kalte Wasser auf die Heizplatte.

**SCHRITT 4:** Fetten Sie die große oder die kleinen Silikonformen leicht mit Öl oder Butter ein. Geben Sie die Omelettmischung hinein.

**SCHRITT 5:** Setzen Sie die abnehmbare Dampfschale auf den Eierkocher, stellen Sie die große oder die kleinen Silikonformen auf die Dampfschale und schließen Sie anschließend den Deckel.

**SCHRITT 6:** Schließen Sie den Eierkocher an das Stromnetz an und schalten Sie ihn ein.

**SCHRITT 7:** Drücken Sie den Ein-/Ausschalter an der Vorderseite des Gerätekorpus des Eierkochers; die Kontrollleuchte leuchtet auf und der Kochvorgang startet.

**SCHRITT 8:** Nachdem das Wasser vollständig verdampft ist und das Omelett gar ist, erlischt die Kontrollleuchte und der Eierkocher schaltet sich automatisch ab.

**SCHRITT 9:** Entnehmen Sie das Omelett oder die Eierhäppchen vorsichtig mit einem kleinen hitzebeständigen Spatel aus Kunststoff oder Holz aus der großen oder den kleinen Silikonformen.



**HINWEIS:** Die Zubereitungszeit beträgt ca. 11 Minuten für 1 großes Omelett oder 4 kleine Eierhäppchen.

### Aufbewahrung

Stellen Sie vor der Aufbewahrung an einem kühlen, trockenen Ort sicher, dass der Eierkocher abgekühlt, sauber und trocken ist.

Wickeln Sie das Netzkabel niemals straff um den Eierkocher; legen Sie es locker darum, um Beschädigungen zu vermeiden.

### Technische Daten

Artikelnummer: EK6786

Eingang: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Leistung: 360–430 W

Leistungsaufnahme (ausgeschaltet): 0 W

# REZEPTE



## Eggs Benedict

### Zutaten

6 Freilandeier, zimmerwarm  
6 englische Muffins, halbiert  
6 Scheiben Schinken oder Räucherlachs  
2 EL Weißweinessig  
1–2 EL frischer Schnittlauch, fein geschnitten  
Butter zum Bestreichen

### Eier-Zubereitung

Bitte beachten Sie den Abschnitt  
„Pochierte Eier zubereiten“.

### Für die Sauce Hollandaise

#### Zutaten

225 g / 8 oz Butter, gewürfelt  
3 Eigelb von Freilandeiern  
1 kleine Schalotte oder ½ Bananenschalotte, sehr  
fein gehackt  
1 Lorbeerblatt  
4 EL Weißweinessig  
10 schwarze Pfefferkörner  
Eine Prise Meersalz  
Eine Prise feiner Zucker

### Zubereitung

Schmelzen Sie die Butter langsam bei niedriger Hitze  
in einem mittelgroßen Topf und rühren Sie dabei  
gelegentlich um. Gießen Sie die Butter anschließend  
in einen Messbecher.

Geben Sie den Essig, die Schalotte, die Pfefferkörner  
und das Lorbeerblatt in einen kleinen Topf, stellen  
Sie diesen auf hohe Hitze und bringen Sie alles zum  
Kochen. Lassen Sie die Mischung etwa 1–2 Minuten  
kräftig kochen oder bis die Flüssigkeit auf 2 Esslöffel  
reduziert ist. Nehmen Sie den Topf vom Herd.

Geben Sie die Eigelbe in eine hitzebeständige  
Schüssel und stellen Sie diese über einen Topf mit  
leicht siedendem Wasser. Achten Sie darauf, dass der  
Schüsselboden das Wasser nicht berührt. Schlagen Sie  
die Eigelbe zusammen mit Salz und Zucker, bis sie hell  
sind. Gießen Sie die Essigmischung durch ein feines  
Sieb über die Eigelbe und schlagen Sie weiter, bis  
alles gut vermischt ist. Lassen Sie die Butter langsam  
in einem gleichmäßigen Strahl einfließen und schlagen  
Sie dabei ständig weiter, bis die Sauce glatt, dick und  
glänzend ist. Warm halten, bis sie serviert wird.

Bringen Sie das Wasser im Topf erneut zum Sieden.  
Geben Sie mit einer Schaumkelle alle gekochten Eier  
vorsichtig in das siedende Wasser und erwärmen Sie  
sie für 1 Minute. Herausnehmen und auf Küchenpapier  
abtropfen lassen.

Rösten Sie die Muffinhälften und bestreichen Sie sie  
mit Butter. Legen Sie eine Muffinhälfte auf jeden Teller  
und belegen Sie sie mit Schinken oder Lachs  
(bei Eggs Royale). Setzen Sie auf jede Muffinhälfte ein  
Ei und geben Sie etwas Sauce Hollandaise darüber. Mit  
Schnittlauch bestreuen und die übrigen Muffinhälften  
als Beilage auf den Tellern servieren.

## **Eierhäppchen mit Schinken und Schweizer Käse**

### **Für 2 Portionen**

#### **Zutaten**

2 Eier

Ca. 30 g Hüttenkäse

2 EL Schweizer Käse, fein gerieben

1 EL Schinken, gehackt

#### **Zubereitung**

Geben Sie die Eier und den Hüttenkäse in einen Mixer und pürieren Sie alles, bis eine glatte Masse entsteht. Besprühen Sie die kleinen Silikonformen mit Backtrennspray. Verteilen Sie Käse und Schinken gleichmäßig auf die Formen und gießen Sie die Eimasse anschließend ebenfalls gleichmäßig in die einzelnen Formen.

Geben Sie 80 ml Wasser auf die Heizplatte. Stellen Sie die Dampfschale auf den Eierkocher. Platzieren Sie die kleinen Silikonformen auf der Dampfschale und schließen Sie den Deckel. Garen Sie alles ca. 13 Minuten oder bis die Eierhäppchen vollständig durchgegart sind. Stürzen Sie die Eierhäppchen vorsichtig aus den Formen auf einen Teller.

## **Mediterranes Omelett**

### **Für 1 Portion**

#### **Zutaten**

2 Eier

1 EL in Öl eingelegte getrocknete Tomaten, gehackt

1 EL Kalamata-Oliven, gehackt

1 EL Feta, zerbröselt

#### **Zubereitung**

Besprühen Sie die große Silikonform gründlich mit Backtrennspray.

Verquirlen Sie die Eier in einer Schüssel, bis sie leicht schaumig sind. Gießen Sie die Masse in die Silikonform. Streuen Sie die Tomaten, Oliven und den Feta darüber. Geben Sie 60 ml Wasser auf die Heizplatte. Setzen Sie die Dampfschale auf den Eierkocher. Stellen Sie die große Silikonform auf die Dampfschale und schließen Sie den Deckel. Garen Sie das Omelett ca. 11 Minuten oder bis es vollständig durchgegart ist. Stürzen Sie das Omelett anschließend vorsichtig aus der großen Silikonform auf einen Teller.

**ES** | Por favor, conserve las instrucciones para futura referencia.

## Recomendaciones y advertencias



Apague el cocedor de huevos y desconéctelo de la red eléctrica antes de cambiar o colocar accesorios.

Tenga cuidado al utilizar el cocedor de huevos, ya que se emitirá vapor por el orificio de salida de vapor y/o la tapa.

Tenga precaución al retirar la tapa; la placa calefactora permanecerá caliente después del uso.



No abra la tapa mientras el cocedor de huevos esté encendido; espere a que la luz indicadora se apague.

No llene el cocedor de huevos por encima de su capacidad, ya que esto puede provocar la salida de agua hirviendo.

No utilice nunca el cocedor de huevos si se ha caído, si presenta daños visibles o si pierde agua.

No introduzca ningún líquido que no sea agua en el cocedor de huevos.

No utilice las piezas si están sueltas, dañadas o rotas.

## Cuidado y mantenimiento

**PASO 1:** Apague y desconecte el cocedor de huevos de la red eléctrica. Espere a que el aparato se enfríe por completo antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento.

**PASO 2:** Limpie el cuerpo principal del cocedor de huevos con un paño suave y ligeramente húmedo. Deje que se seque completamente.

**PASO 3:** Lave todos los accesorios con agua tibia y jabón, enjuáguelos y séquelos completamente. No utilice estropajos duros ni abrasivos para limpiar el cocedor de huevos, ya que esto podría dañarlo.



**NOTA:** El cocedor de huevos debe limpiarse después de cada uso.

## Eliminación de incrustaciones de cal y marcas de quemado

Con el tiempo pueden formarse incrustaciones de cal o marcas de quemado alrededor de la placa calefactora, lo que puede afectar al rendimiento y la vida útil del cocedor de huevos. Se recomienda utilizar un desincrustante comercial para eliminar la cal del cocedor de huevos de forma regular, al menos una vez al mes.

**PASO 1:** Añada la solución desincrustante sobre la placa calefactora, siguiendo las instrucciones del fabricante.

**PASO 2:** Conecte el cocedor de huevos a la red eléctrica y enciéndalo en el interruptor general; a continuación, pulse el botón de encendido para poner en marcha el cocedor de huevos.

**PASO 3:** Tras aproximadamente 15 minutos, pulse el botón de encendido para apagar el cocedor de huevos. Espere a que se enfríe antes de vaciar la placa calefactora y limpiarla varias veces con un paño suave y ligeramente húmedo. Déjelo secar completamente.



**PRECAUCIÓN:** Este proceso hará que se libere vapor, lo que podría provocar quemaduras. Asegúrese de que haya una ventilación adecuada alrededor del cocedor de huevos durante este procedimiento.



**ADVERTENCIA:** No deje el cocedor de huevos desatendido mientras elimina la cal.

## Instrucciones de uso

### Antes del primer uso

Antes de conectar el cocedor de huevos a la red eléctrica, límpielo siguiendo las instrucciones del apartado «Cuidado y mantenimiento».



**NOTA:** Al utilizar el cocedor de huevos por primera vez, puede desprenderse un leve olor. Esto es normal y desaparecerá al poco tiempo. Asegúrese de que haya una ventilación adecuada alrededor del cocedor de huevos.

## Uso del cocedor de huevos

### Para cocer huevos

**PASO 1:** Compruebe que el cocedor de huevos está apagado y desconectado de la red eléctrica, y colóquelo sobre una superficie limpia, seca y estable, a una altura cómoda para el usuario.

**PASO 2:** Retire la tapa y saque la bandeja de vapor extraíble junto con los accesorios.

**PASO 3:** Elija la consistencia deseada para los huevos a cocer (blanda, media o dura) y, a continuación, llene el vaso medidor con agua siguiendo la tabla indicada en el apartado «**Requisitos de volumen de agua**».

**PASO 4:** Vierta el agua fría sobre la placa calefactora y después coloque la bandeja de vapor extraíble encima.

**PASO 5:** Prepare la cantidad de huevos que desea cocer (hasta 6 huevos a la vez). Utilice el perforador de huevos para hacer un pequeño orificio en el extremo más grande de cada huevo y colóquelos firmemente en los huecos de la bandeja de vapor extraíble. Esto evitará que los huevos se rompan durante la cocción.

**PASO 6:** Vuelva a colocar la tapa sobre el cocedor de huevos.

**PASO 7:** Conecte el cocedor de huevos a la red eléctrica y enciéndalo.

**PASO 8:** Pulse el botón de encendido en la parte frontal del cuerpo principal del cocedor de huevos; la luz indicadora se encenderá y comenzará el proceso de cocción.

**PASO 9:** Una vez que el agua se haya evaporado completamente y los huevos estén cocidos, la luz indicadora y el cocedor de huevos se apagarán automáticamente.

**PASO 10:** Retire la tapa con precaución, ya que se emitirá vapor desde el cocedor de huevos. Extraiga los huevos con cuidado; estarán calientes tras el proceso de cocción.



**PRECAUCIÓN:** No toque la tapa durante el proceso de cocción, ya que se calentará mucho.

### Requisitos de volumen de agua

Tipo de huevo	Agua aprox.	
	1 huevo	Hasta 6 huevos
Pasado por agua	40 ml	20 ml
Cocido medio	60 ml	40 ml
Cocido duro	80 ml	60 ml
Huevos escalfados	60 ml	



**NOTA:** Los tiempos de cocción pueden variar según el resultado deseado. Para obtener los mejores resultados, utilice agua destilada, ya que el agua del grifo contiene minerales que pueden provocar la decoloración de los huevos.

### Para preparar huevos escalfados

**PASO 1:** Compruebe que el cocedor de huevos está apagado y desconectado de la red eléctrica, y colóquelo sobre una superficie limpia, seca y estable, a una altura cómoda para el usuario.

**PASO 2:** Retire la tapa y saque la bandeja de vapor extraíble junto con los accesorios.

**PASO 3:** Llene el vaso medidor con 60 ml de agua fría. Vierta el agua fría sobre la placa calefactora.

**PASO 4:** Unte ligeramente los moldes para escalfar con aceite o mantequilla. Rompa un huevo en cada molde.

**PASO 5:** Coloque la bandeja de vapor extraíble en el cocedor de huevos, ponga el molde para escalfar sobre la bandeja de vapor y, a continuación, cierre la tapa.

**PASO 6:** Conecte el cocedor de huevos a la red eléctrica y enciéndalo.

**PASO 7:** Pulse el botón de encendido en la parte frontal del cuerpo principal del cocedor de huevos; la luz indicadora se encenderá y comenzará el proceso de cocción.

**PASO 8:** Una vez que el agua se haya evaporado por completo y los huevos estén cocidos, la luz indicadora se apagará y el cocedor de huevos se desconectará automáticamente.

**PASO 9:** Con una espátula pequeña de plástico resistente al calor o de madera, retire con cuidado los huevos escalfados de los moldes para escalfar. Sáquelos inmediatamente para evitar que se cocinen en exceso.

### Tiempos de cocción para los huevos escalfados

Consistencia	Tiempo de cocción aprox.
Blanda	8 min
Media	10 min
Dura	12 min



**NOTA:** El tiempo de cocción es de aproximadamente 10 minutos para escalfar 2 huevos.

### Para preparar tortillas y bocados de huevo

**PASO 1:** Compruebe que el cocedor de huevos está apagado y desconectado de la red eléctrica, y colóquelo sobre una superficie limpia, seca y estable, a una altura cómoda para el usuario.

**PASO 2:** Retire la tapa y saque la bandeja de vapor extraíble junto con los accesorios.

**PASO 3:** Llene el vaso medidor con 80 ml de agua fría. Vierta el agua fría sobre la placa calefactora.

**PASO 4:** Unte ligeramente el molde grande de silicona o los moldes pequeños con aceite o mantequilla. Vierta la mezcla de tortilla.

**PASO 5:** Coloque la bandeja de vapor extraíble en el cocedor de huevos, ponga el molde grande de silicona o los moldes pequeños de silicona sobre la bandeja de vapor y, a continuación, cierre la tapa.

**PASO 6:** Conecte el cocedor de huevos a la red eléctrica y enciéndalo.

**PASO 7:** Pulse el botón de encendido en la parte frontal del cuerpo principal del cocedor de huevos; la luz indicadora se encenderá y comenzará el proceso de cocción.

**PASO 8:** Una vez que el agua se haya evaporado completamente y la tortilla esté cocida, la luz indicadora se apagará y el cocedor de huevos se desconectará automáticamente.

**PASO 9:** Utilizando una espátula pequeña de plástico resistente al calor o de madera, retire con cuidado la tortilla o los bocados de huevo del molde grande de silicona o de los moldes pequeños de silicona.



**NOTA:** El tiempo de cocción es de aproximadamente 11 minutos para 1 tortilla grande o 4 bocados pequeños de huevo.

### Almacenamiento

Compruebe que el cocedor de huevos esté frío, limpio y seco antes de guardarlo en un lugar fresco y seco. No enrólle nunca el cable de forma ajustada alrededor del cocedor de huevos; enróllelo sin apretar para evitar dañarlo.

### Especificaciones

Código de producto: EK6786

Entrada: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Potencia: 360–430 W

Consumo de energía (modo apagado): 0 W

# RECETAS



## Huevos Benedict

### Ingredientes

6 huevos camperos a temperatura ambiente  
6 panecillos ingleses, cortados por la mitad  
6 lonchas de jamón o salmón ahumado  
2 cucharadas de vinagre de vino blanco  
1–2 cucharadas de cebollino fresco, finamente picado  
Mantequilla, para untar

### Método de cocción

Consulte el apartado titulado  
«Para preparar huevos escalfados».

### Para la salsa holandesa

#### Ingredientes

225 g / 8 oz de mantequilla, en dados  
3 yemas de huevo campero  
1 chalota pequeña o ½ chalota banana,  
muy finamente picada  
1 hoja de laurel  
4 cucharadas de vinagre de vino blanco  
10 granos de pimienta negra  
Pizca de sal marina  
Pizca de azúcar extrafino

#### Elaboración

Derrita la mantequilla lentamente en un cazo mediano a fuego bajo, removiendo de vez en cuando.

Vierta en una jarra.

Coloque el vinagre, la chalota, los granos de pimienta y la hoja de laurel en un cazo pequeño a fuego alto y lleve a ebullición. Cocine durante aproximadamente 1–2 minutos, o hasta que se reduzca a 2 cucharadas de líquido. Retire del fuego.

Coloque las yemas de huevo en un bol resistente al calor y sitúelo sobre un cazo con agua hirviendo suavemente. Procure que la base del bol no toque el agua. Bata las yemas junto con la sal y el azúcar hasta que la mezcla aclare. Vierta la mezcla de vinagre, colándola con un tamiz fino sobre las yemas, y siga batiendo hasta que todo esté bien integrado. Incorpore la mantequilla poco a poco, en un hilo fino y sin dejar de batir, hasta que la salsa tenga una textura lisa, espesa y brillante. Mantenga la salsa templada hasta el momento de servir. Lleve de nuevo el cazo con agua a ebullición suave. Con una espumadera, introduzca todos los huevos cocidos en el agua a ebullición suave y recaliente durante 1 minuto. Sáquelos y déjelos escurrir sobre papel de cocina.

Tueste las mitades de los panecillos y úntelas con mantequilla. Coloque una mitad de panecillo en cada plato y cubra con jamón o salmón (en caso de preparar huevos royale). Ponga un huevo sobre cada panecillo y vierta un poco de salsa holandesa por encima. Espolvoree con cebollino y sirva acompañado de la otra mitad de los panecillos.

## Bocados de huevo con jamón y queso suizo

**Para 2 personas**

### Ingredientes

2 huevos

Aproximadamente 30 g de requesón

2 cucharadas de queso suizo, finamente rallado

1 cucharada de jamón, picado

### Elaboración

Ponga los huevos y el requesón en una batidora y triture hasta obtener una mezcla homogénea.

Rocíe los moldes pequeños de silicona con spray de cocina. Reparta el queso y el jamón de forma uniforme entre los moldes y, a continuación, vierta la mezcla de huevo de forma uniforme en los moldes.

Añada 80 ml de agua a la placa calefactora. Coloque la bandeja de vapor en el cocedor de huevos. Disponga los moldes pequeños de silicona sobre la bandeja de vapor y cierre la tapa. Cocine durante unos 13 minutos o hasta que los bocados de huevo estén completamente hechos. Desmolde cuidadosamente los bocados de huevo y póngalos en un plato.

## Tortilla mediterránea

**Para 1 persona**

### Ingredientes

2 huevos

1 cucharada de tomates secos en aceite, picados

1 cucharada de aceitunas kalamata, picadas

1 cucharada de queso feta, desmenuzado

### Elaboración

Rocíe bien el molde grande de silicona con spray de cocina.

Bata los huevos juntos en un bol hasta que estén ligeramente espumosos. Vierta la mezcla en el molde de silicona. Espolvoree los tomates, las aceitunas y el queso feta por encima.

Añada 60 ml de agua a la placa calefactora. Coloque la bandeja de vapor en el cocedor de huevos. Ponga el molde grande de silicona sobre la bandeja de vapor y cierre la tapa. Cocine durante unos 11 minutos, o hasta que la tortilla esté completamente hecha. Desmolde cuidadosamente la tortilla del molde grande de silicona y colóquela en un plato.

PT | Por favor, guarde as instruções para referência futura.

### O que fazer e o que não fazer



Desligue a cozedora de ovos e desligue-a da corrente eléctrica antes de substituir ou colocar acessórios.

Tenha cuidado ao utilizar a cozedora de ovos, uma vez que será libertado vapor pela válvula de escape de vapor e/ou pela tampa.

Tenha cuidado ao retirar a tampa; a placa de aquecimento permanece quente após a utilização.



Não abra a tampa enquanto a cozedora de ovos estiver ligada; aguarde até que a luz indicadora se apague.

Não encha demasiado a cozedora de ovos, pois isso pode provocar a saída de água a ferver.

Nunca utilize a cozedora de ovos se esta tiver caído, se apresentarem sinais visíveis de danos ou se houver fugas.

Não coloque qualquer líquido que não seja água na cozedora de ovos.

Não utilize peças se estiverem soltas, danificadas ou partidas.

### Cuidados e manutenção

**PASSO 1:** Desligue e retire a ficha da cozedora de ovos da tomada. Deixe a cozedora de ovos arrefecer completamente antes de efectuar qualquer limpeza ou manutenção.

**PASSO 2:** Limpe o corpo principal da cozedora de ovos com um pano macio e húmido e deixe secar completamente.

**PASSO 3:** Lave todos os acessórios em água morna com sabão, enxágue e seque completamente. Não utilize esfregões duros ou abrasivos para limpar a cozedora de ovos, pois isso pode danificá-la.



**NOTA:** A cozedora de ovos deve ser limpa após cada utilização.

### Remoção de calcário/marcas de queimadura

Com o tempo, podem formar-se depósitos de calcário e marcas de queimadura em redor da placa de aquecimento, afetando o desempenho e a durabilidade da cozedora de ovos. Recomenda-se a utilização regular de um produto desincrustante comercial para remover o calcário da cozedora de ovos, pelo menos uma vez por mês.

**PASSO 1:** Adicione a solução desincrustante à placa de aquecimento, seguindo as instruções do fabricante.

**PASSO 2:** Ligue a ficha da cozedora de ovos à tomada e ligue-a à corrente eléctrica, depois prima o botão de ligar/desligar para ligar a cozedora de ovos.

**PASSO 3:** Após cerca de 15 minutos, prima o botão de ligar/desligar para desligar a cozedora de ovos.

Deixe arrefecer antes de esvaziar a placa de aquecimento e limpe-a várias vezes com um pano macio e húmido. Deixe secar completamente.



**CUIDADO:** Este processo irá libertar vapor, o que pode provocar queimaduras. Garanta uma ventilação adequada em redor da cozedora de ovos durante este procedimento.



**AVISO:** Não deixe a cozedora de ovos sem vigilância durante a remoção de calcário.

### Instruções de utilização

#### Antes da primeira utilização

Antes de ligar à corrente eléctrica, limpe a cozedora de ovos seguindo as instruções indicadas na secção «Cuidados e manutenção».



**NOTA:** Ao utilizar a cozedora de ovos pela primeira vez, poderá sentir um ligeiro odor. Isto é normal e desaparecerá rapidamente. Garanta uma ventilação adequada em redor da cozedora de ovos.

## Utilização da cozedora de ovos

### Para cozer ovos

**PASSO 1:** Verifique se a cozedora de ovos está desligada e retirada da tomada e coloque-a numa superfície limpa, seca e estável, a uma altura confortável para o utilizador.

**PASSO 2:** Retire a tampa e remova o tabuleiro de vapor amovível e os acessórios.

**PASSO 3:** Escolha a consistência desejada para os ovos (moles, médios ou duros) e encha o copo medidor com água, seguindo a tabela apresentada na secção «**Requisitos de volume de água**».

**PASSO 4:** Deite a água fria sobre a placa de aquecimento e coloque o tabuleiro de vapor amovível por cima.

**PASSO 5:** Prepare a quantidade de ovos a cozer (até 6 ovos de cada vez). Utilize o perfurador de ovos para fazer um pequeno orifício na extremidade maior de cada ovo e coloque-os cuidadosamente nos orifícios do tabuleiro de vapor amovível. Este procedimento evita que os ovos se partam durante a cozedura.

**PASSO 6:** Coloque novamente a tampa sobre a cozedora de ovos.

**PASSO 7:** Ligue a cozedora de ovos à tomada e ligue-a.

**PASSO 8:** Prima o botão de ligar/desligar na parte frontal do corpo principal da cozedora de ovos; a luz indicadora acender-se-á e o processo de cozedura terá início.

**PASSO 9:** Assim que a água tiver evaporado completamente e os ovos estiverem cozidos, a luz indicadora e a cozedora de ovos desligar-se-ão automaticamente.

**PASSO 10:** Retire a tampa com cuidado, pois será libertado vapor da cozedora de ovos. Retire os ovos com precaução; estes estarão quentes devido ao processo de cozedura.



**CUIDADO:** Não toque na tampa durante o processo de cozedura, pois esta ficará extremamente quente.

### Requisitos de volume de água

Tipo de ovo	Água (aprox.)	
	1 ovo	Até 6 ovos
Cozido mole	40 ml	20 ml
Cozido médio	60 ml	40 ml
Cozido duro	80 ml	60 ml
Ovos escalfados	60 ml	



**NOTA:** Os tempos de cozedura variam consoante o resultado pretendido. Para melhores resultados, utilize água destilada, uma vez que a água da torneira contém minerais que podem provocar a descoloração dos ovos.

### Para escalfar ovos

**PASSO 1:** Verifique se a cozedora de ovos está desligada e retirada da tomada e coloque-a numa superfície limpa, seca e estável, a uma altura confortável para o utilizador.

**PASSO 2:** Retire a tampa e remova o tabuleiro de vapor amovível e os acessórios.

**PASSO 3:** Encha o copo medidor com 60 ml de água fria. Deite a água fria sobre a placa de aquecimento.

**PASSO 4:** Unte ligeiramente os copos para escalfar ovos com óleo ou manteiga. Parta um ovo para cada copo para escalfar ovos.

**PASSO 5:** Coloque o tabuleiro de vapor amovível na cozedora de ovos, coloque o copo para escalfar ovos sobre o tabuleiro de vapor e, em seguida, feche a tampa.

**PASSO 6:** Ligue a ficha da cozedora de ovos à tomada e ligue-a.

**PASSO 7:** Prima o botão de ligar/desligar na parte frontal do corpo principal da cozedora de ovos; a luz indicadora acender-se-á e o processo de cozedura terá início.

**PASSO 8:** Quando a água tiver evaporado completamente e os ovos estiverem cozidos, a luz indicadora apagar-se-á e a cozedora de ovos desligar-se-á automaticamente.

**PASSO 9:** Com uma espátula pequena de plástico resistente ao calor ou de madeira, retire cuidadosamente os ovos escalfados dos copos para escalfar ovos. Retire os ovos imediatamente para evitar que fiquem demasiado cozidos.

## Tempos de cozedura para ovos escalfados

Consistência	Tempo aproximado de cozedura
Mole	8 minutos
Médio	10 min
Duro	12 min



**NOTA:** O tempo de cozedura para escalfar 2 ovos é de cerca de 10 minutos.

### Para preparar omeletes e porções de ovo

**PASSO 1:** Verifique se a cozedora de ovos está desligada e retirada da tomada e coloque-a numa superfície limpa, seca e estável, a uma altura confortável para o utilizador.

**PASSO 2:** Retire a tampa e remova o tabuleiro de vapor amovível e os acessórios.

**PASSO 3:** Encha o copo medidor com 80 ml de água fria. Deite a água fria sobre a placa de aquecimento.

**PASSO 4:** Unte ligeiramente o molde de silicone grande ou os pequenos moldes de silicone com óleo ou manteiga. Deite a mistura de omelete.

**PASSO 5:** Coloque o tabuleiro de vapor amovível na cozedora de ovos, disponha o molde de silicone grande ou os pequenos moldes de silicone sobre o tabuleiro de vapor e, em seguida, feche a tampa.

**PASSO 6:** Ligue a ficha da cozedora de ovos à tomada e ligue-a.

**PASSO 7:** Prima o botão de ligar/desligar na parte frontal do corpo principal da cozedora de ovos; a luz indicadora acender-se-á e o processo de cozedura terá início.

**PASSO 8:** Quando a água tiver evaporado completamente e a omelete estiver pronta, a luz indicadora apagar-se-á e a cozedora de ovos desligar-se-á automaticamente.

**PASSO 9:** Com uma espátula pequena de plástico resistente ao calor ou de madeira, retire cuidadosamente a omelete ou as porções de ovo do molde de silicone grande ou dos pequenos moldes de silicone.



**NOTA:** O tempo de cozedura é de cerca de 11 minutos para 1 omelete grande ou 4 porções pequenas de ovo.

### Armazenamento

Certifique-se de que a cozedora de ovos está fria, limpa e seca antes de a guardar num local fresco e seco. Nunca enrole o cabo de forma apertada à volta da cozedora de ovos; enrole-o de forma folgada para evitar danos.

### Especificações

Código do produto: EK6786

Entrada: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Potência: 360–430 W

Consumo de energia (modo desligado): 0 W

# RECEITAS



## Ovos Benedict

### Ingredientes

6 ovos de galinhas criadas ao ar livre, à temperatura ambiente  
6 muffins ingleses, cortados ao meio  
6 fatias de fiambre ou salmão fumado  
2 colheres de sopa de vinagre de vinho branco  
1–2 colheres de sopa de cebolinho fresco, finamente picado  
Manteiga, para barrar

### Método de preparação dos ovos

Consulte a secção intitulada «Para escalfar ovos».

### Para o molho holandês

#### Ingredientes

225 g / 8 oz de manteiga, cortada em cubos  
3 gemas de ovos de galinhas criadas ao ar livre  
1 chalota pequena ou ½ chalota banana, muito finamente picada  
1 folha de louro  
4 colheres de sopa de vinagre de vinho branco  
10 grãos de pimenta preta  
Uma pitada de sal marinho  
Uma pitada de açúcar fino

#### Preparação

Derreta a manteiga lentamente num tacho médio em lume brando, mexendo de vez em quando. Deite para um jarro.

Coloque o vinagre, a chalota, os grãos de pimenta e a folha de louro num pequeno tacho em lume alto e leve a ferver. Deixe cozinhar durante cerca de 1 a 2 minutos, ou até reduzir para 2 colheres de sopa de líquido. Retire do lume. Coloque as gemas numa taça resistente ao calor e coloque-a sobre um tacho com água a ferver suavemente, sem que o fundo da taça toque na água. Bata as gemas com o sal e o açúcar até obter uma mistura esbranquiçada. Deite a mistura de vinagre, previamente passada por um coador fino, sobre as gemas e continue a bater até ficar bem incorporado. Adicione lentamente a manteiga, em fio, batendo continuamente, até o molho ficar liso, espesso e brilhante. Mantenha o molho quente até ao momento de servir.

Leve novamente o tacho com água ao lume até levantar fervura suave. Com uma escumadeira, coloque todos os ovos já cozinhados na água a ferver suavemente e aqueça durante 1 minuto. Retire e deixe escorrer sobre papel de cozinha.

Torre as metades dos muffins e barre com manteiga. Coloque uma metade de muffin em cada prato e disponha por cima uma fatia de fiambre ou salmão (se preparar ovos royale). Coloque um ovo sobre cada muffin e regue com um pouco de molho holandês. Polvilhe com cebolinho e sirva com as restantes metades de muffin à parte.

## Porções de ovo com fiambre e queijo suíço

**Serve 2 pessoas**

### Ingredientes

2 ovos

Aproximadamente 30 g de queijo cottage

2 colheres de sopa de queijo suíço, finamente ralado

1 colher de sopa de fiambre, picado

### Preparação

Coloque os ovos e o queijo cottage num liquidificador e triture até obter uma mistura homogénea.

Unte os pequenos moldes de silicone com spray de cozinha. Distribua o queijo e o fiambre de forma uniforme pelos moldes e, em seguida, verta a mistura de ovos de modo uniforme pelos moldes.

Adicione 80 ml de água à placa de aquecimento.

Coloque o tabuleiro de vapor na cozedora de ovos. Disponha os pequenos moldes de silicone sobre o tabuleiro de vapor e feche a tampa. Deixe cozinhar durante cerca de 13 minutos ou até as porções de ovo estarem totalmente cozinhadas. Retire cuidadosamente as porções de ovo dos moldes, virando-as sobre um prato.

## Omelete mediterrânica

**Serve 1 pessoa**

### Ingredientes

2 ovos

1 colher de sopa de tomate seco em óleo, picado

1 colher de sopa de azeitonas kalamata, picadas

1 colher de sopa de queijo feta, esfarelado

### Preparação

Unte bem o molde de silicone grande com spray de cozinha.

Bata os ovos numa taça até ficarem ligeiramente espumosos. Deite no molde de silicone. Polvilhe com o tomate, as azeitonas e o queijo feta por cima.

Adicione 60 ml de água à placa de aquecimento.

Coloque o tabuleiro de vapor na cozedora de ovos. Disponha o molde de silicone grande sobre o tabuleiro de vapor e feche a tampa. Deixe cozinhar durante cerca de 11 minutos, ou até a omelete estar completamente cozinhada. Retire cuidadosamente a omelete do molde de silicone grande, virando-a sobre um prato.

IT | Conservare le istruzioni per riferimento futuro.

### Cosa fare e cosa non fare



Spegnere il cuociuova e scollegarlo dall'alimentazione elettrica prima di sostituire o montare gli accessori.

Prestare attenzione durante l'uso del cuociuova, poiché il vapore viene emesso dallo sfiato per il vapore e/o dal coperchio.

Prestate attenzione durante la rimozione del coperchio; la piastra riscaldante rimarrà calda dopo l'uso.



Non aprire il coperchio mentre il cuociuova è acceso; attendere che la spia luminosa si spenga. Non riempire eccessivamente il cuociuova, poiché ciò potrebbe provocare la fuoriuscita di acqua bollente.

Non utilizzare mai il cuociuova se è caduto, se presenta segni visibili di danneggiamento o se perde liquidi.

Non introdurre nel cuociuova liquidi diversi dall'acqua.

Non utilizzare le parti se sono allentate, danneggiate o rotte.

### Cura e manutenzione

**PASSO 1:** Spegnere e scollegare il cuociuova dall'alimentazione elettrica. Lasciare raffreddare completamente il cuociuova prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.

**PASSO 2:** Pulire il corpo principale del cuociuova con un panno morbido e umido e lasciare asciugare completamente.

**PASSO 3:** Lavare tutti gli accessori in acqua calda e saponata, quindi risciacquare e asciugare accuratamente. Non utilizzare detergenti aggressivi o pagliette abrasive per pulire il cuociuova, poiché ciò potrebbe danneggiarlo.



**NOTA:** Il cuociuova deve essere pulito dopo ogni utilizzo.

### Rimozione del calcare e delle macchie di bruciatura

Con il tempo possono formarsi incrostazioni di calcare o macchie da surriscaldamento intorno alla piastra riscaldante, compromettendo le prestazioni e la durata del cuociuova. Si consiglia di utilizzare regolarmente un prodotto anticalcare commerciale per rimuovere il calcare dal cuociuova, almeno una volta al mese.

**PASSO 1:** Versare la soluzione anticalcare sulla piastra riscaldante, seguendo le istruzioni del produttore.

**PASSO 2:** Collegare il cuociuova alla presa di corrente e accenderlo, quindi premere il pulsante di accensione per accendere il cuociuova.

**PASSO 3:** Dopo circa 15 minuti, premere il pulsante di accensione per spegnere il cuociuova. Lasciare raffreddare prima di svuotare la piastra riscaldante e pulirla più volte con un panno morbido e umido. Lasciare asciugare completamente.



**ATTENZIONE:** Durante questo processo verrà rilasciato vapore, che potrebbe causare scottature. Assicurarsi che vi sia una ventilazione sufficiente intorno al cuociuova durante questo processo.



**AVVERTENZA:** Non lasciare il cuociuova incustodito durante la rimozione del calcare.

### Istruzioni per l'uso

#### Prima del primo utilizzo

Prima di collegare il cuociuova alla rete elettrica, pulirlo seguendo le istruzioni riportate nella sezione «**Cura e manutenzione**».



**NOTA:** Durante il primo utilizzo del cuociuova potrebbe essere emesso un leggero odore. Questo è normale e scomparirà rapidamente. Assicurarsi che vi sia una ventilazione adeguata intorno al cuociuova.

## Utilizzo del cuociuova

### Per preparare uova sode

**PASSO 1:** Verificare che il cuociuova sia spento e scollegato dalla rete elettrica, quindi posizionarlo su una superficie pulita, asciutta e stabile, ad un'altezza che sia comoda per l'utente.

**PASSO 2:** Rimuovere il coperchio ed estrarre il vassoio per il vapore rimovibile e gli accessori.

**PASSO 3:** Determinare la consistenza desiderata delle uova da cuocere (alla coque, media o sode), quindi riempire il bicchiere dosatore con la quantità d'acqua indicata nella tabella riportata alla sezione «**Requisiti di volume d'acqua**».

**PASSO 4:** Versare l'acqua fredda sulla piastra riscaldante, quindi posizionare il vassoio per il vapore rimovibile sopra.

**PASSO 5:** Preparare il numero di uova da cuocere (fino a 6 uova contemporaneamente). Utilizzare il perforauova per praticare un piccolo foro sull'estremità più larga di ogni uovo, quindi sistemarle con attenzione negli appositi alloggi del vassoio per il vapore rimovibile. In questo modo si evita che le uova si rompano durante la cottura.

**PASSO 6:** Riposizionare il coperchio sul cuociuova.

**PASSO 7:** Collegare il cuociuova alla presa di corrente e accenderlo.

**PASSO 8:** Premere il pulsante di accensione situato sul lato frontale del corpo principale del cuociuova; la spia luminosa si accenderà e inizierà il processo di cottura.

**PASSO 9:** Quando l'acqua sarà completamente evaporata e le uova saranno cotte, la spia luminosa e il cuociuova si spengeranno automaticamente.

**PASSO 10:** Rimuovere il cuociuova con cautela, poiché dal cuociuova verrà rilasciato vapore. Estrarre le uova con attenzione; durante la cottura saranno diventate calde.



**ATTENZIONE:** Non toccare il coperchio durante la cottura, poiché diventerà estremamente caldo.

### Requisiti di volume d'acqua

Tipo di uovo	Quantità d'acqua approssimativa	
	1 uovo	Fino a 6 uova
Alla coque	40 ml	20 ml
A media cottura	60 ml	40 ml
Sodo	80 ml	60 ml
Uova in camicia	60 ml	



**NOTA:** I tempi di cottura possono variare in base al risultato desiderato. Per risultati ottimali, utilizzare acqua distillata, poiché l'acqua del rubinetto contiene minerali che possono causare la decolorazione delle uova.

### Per preparare uova in camicia

**PASSO 1:** Verificare che il cuociuova sia spento e scollegato dalla rete elettrica, quindi posizionarlo su una superficie pulita, asciutta e stabile, ad un'altezza che sia comoda per l'utente.

**PASSO 2:** Rimuovere il coperchio ed estrarre il vassoio per il vapore rimovibile e gli accessori.

**PASSO 3:** Riempire il bicchiere dosatore con 60 ml di acqua fredda. Versare l'acqua fredda sulla piastra riscaldante.

**PASSO 4:** Ungere leggermente le coppette per uova in camicia con olio o burro. Rompere un uovo in ciascuna coppetta.

**PASSO 5:** Posizionare il vassoio per il vapore rimovibile sul cuociuova, mettere la coppetta per uova in camicia sopra il vassoio e poi chiudere il coperchio.

**PASSO 6:** Collegare il cuociuova alla presa di corrente e accenderlo.

**PASSO 7:** Premere il pulsante di accensione situato sul lato frontale del corpo principale del cuociuova; la spia luminosa si accenderà e inizierà il processo di cottura.

**PASSO 8:** Quando l'acqua sarà completamente evaporata e le uova saranno cotte, la spia luminosa si spegnerà e il cuociuova si spegnerà automaticamente.

**PASSO 9:** Utilizzando una piccola spatola in plastica resistente al calore o in legno, rimuovere con cura le uova in camicia dalle coppette. Estrarre le uova immediatamente per evitare una cottura eccessiva.

### Tempi di cottura per le uova in camicia

Consistenza	Tempo di cottura approssimativo
Morbido	8 minuti
Media	10 min
Sodo	12 min



**NOTA:** Il tempo di cottura per preparare 2 uova in camicia è di circa 10 minuti.

### Per preparare omelette e bocconcini di uova

**PASSO 1:** Verificare che il cuociuova sia spento e scollegato dalla rete elettrica, quindi posizionarlo su una superficie pulita, asciutta e stabile, ad un'altezza che sia comoda per l'utente.

**PASSO 2:** Rimuovere il coperchio ed estrarre il vassoio per il vapore rimovibile e gli accessori.

**PASSO 3:** Riempire il bicchiere dosatore con 80 ml di acqua fredda. Versare l'acqua fredda sulla piastra riscaldante.

**PASSO 4:** Ungere leggermente lo stampo in silicone grande o gli stampi in silicone piccoli con olio o burro. Versare il composto per omelette.

**PASSO 5:** Posizionare il vassoio per il vapore rimovibile sul cuociuova, appoggiare lo stampo in silicone grande o gli stampi in silicone piccoli sopra il vassoio, quindi chiudere il coperchio.

**PASSO 6:** Collegare il cuociuova alla presa di corrente e accenderlo.

**PASSO 7:** Premere il pulsante di accensione situato sul lato frontale del corpo principale del cuociuova; la spia luminosa si accenderà e inizierà il processo di cottura.

**PASSO 8:** Quando l'acqua sarà completamente evaporata e l'omelette sarà cotta, la spia luminosa si spegnerà e il cuociuova si spegnerà automaticamente.

**PASSO 9:** Utilizzando una piccola spatola in plastica resistente al calore o in legno, rimuovere con cautela l'omelette o i bocconcini di uova dallo stampo in silicone grande o dagli stampi in silicone piccoli.



**NOTA:** Il tempo di cottura è di circa 11 minuti per 1 omelette grande o 4 bocconcini di uova piccoli.

### Conservazione

Verificare che il cuociuova sia freddo, pulito e asciutto prima di riporlo in un luogo fresco e asciutto.

Non avvolgere mai il cavo strettamente attorno al cuociuova; avvolgilo senza stringere, per evitare danni.

### Specifiche

Codice prodotto: EK6786

Ingresso: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Potenza: 360–430 W

Consumo energetico (modalità spento): 0 W

# RICETTE



## Uova alla Benedict

### Ingredienti

6 uova da allevamento all'aperto, a temperatura ambiente  
6 muffin inglesi, tagliati a metà  
6 fette di prosciutto o salmone affumicato  
2 cucchiai di aceto di vino bianco  
1-2 cucchiaini di erba cipollina fresca, tagliata finemente  
Burro, per spalmare

### Metodo di cottura delle uova

Fare riferimento alla sezione intitolata  
«Per preparare uova in camicia».

### Per la salsa olandese

#### Ingredienti

225 g / 8 oz di burro, tagliato a cubetti  
3 tuorli di uova da allevamento all'aperto  
1 scalogno piccolo oppure ½ scalogno banana, tritato molto finemente  
1 foglia di alloro  
4 cucchiaini di aceto di vino bianco  
10 grani di pepe nero  
Un pizzico di sale marino  
Un pizzico di zucchero semolato

#### Procedimento

Sciogliere il burro lentamente in una casseruola media a fuoco basso, mescolando di tanto in tanto. Versare in una brocca.

Versare l'aceto, lo scalogno, i grani di pepe e la foglia di alloro in un pentolino e portare a ebollizione a fuoco vivace. Cuocere per circa 1-2 minuti, o fino a che il liquido si sia ridotto a 2 cucchiaini. Togliere dal fuoco.

Mettere i tuorli in una ciotola resistente al calore e sistemarla sopra una casseruola con acqua in leggera ebollizione, facendo attenzione che il fondo della ciotola non tocchi l'acqua. Sbattere i tuorli con il sale e lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e pallido. Filtrare il composto di aceto con un colino fine sopra i tuorli e continuare a sbattere fino a ottenere un composto ben amalgamato. Unire lentamente il burro, versandolo a filo e sbattendo continuamente, fino a ottenere una salsa liscia, densa e lucida. Mantenere in caldo fino al momento di servire.

Riportare la casseruola con l'acqua a leggero bollore. Con un mestolo forato, immergere tutte le uova cotte nell'acqua in leggera ebollizione e riscaldarle per 1 minuto. Scolare e adagiare su carta da cucina.

Tostare le metà dei muffin e spalmarle con il burro. Disporre una metà su ciascun piatto e adagiare sopra del prosciutto o del salmone (se si preparano le eggs royale). Sistemare un uovo su ogni muffin e versare sopra un po' di salsa olandese. Cospargere con erba cipollina e servire con le altre metà di muffin a parte.

## **Bocconcini di uova con prosciutto e formaggio svizzero**

**Per 2 persone**

### **Ingredienti**

2 uova

Circa 30 g di formaggio fresco granulare

2 cucchiaini di formaggio svizzero, grattugiato finemente

1 cucchiaio di prosciutto, tritato

### **Procedimento**

Unire le uova e il formaggio fresco granulare in un frullatore e ridurre in purea fino a ottenere un composto liscio.

Spruzzare gli stampi in silicone piccoli con spray da cucina. Distribuire uniformemente il formaggio e il prosciutto negli stampi, quindi versare il composto di uova in modo uniforme negli stampi.

Versare 80 ml d'acqua sulla piastra riscaldante.

Posizionare il vassoio per il vapore sul cuociuova.

Sistemare gli stampi in silicone piccoli sopra il vassoio

per il vapore e chiudere il coperchio. Cuocere per circa

13 minuti o fino a completa cottura dei bocconcini di

uova. Capovolgere e sformare con cautela i bocconcini

di uova dagli stampi, quindi disporli su un piatto.

## **Omelette mediterranea**

**Per 1 persona**

### **Ingredienti**

2 uova

1 cucchiaio di pomodori secchi sott'olio, tritati

1 cucchiaio di olive kalamata, tritate

1 cucchiaio di feta sbriciolata

### **Procedimento**

Spruzzare abbondantemente lo stampo in silicone grande con spray da cucina.

Sbattere le uova in una ciotola fino a ottenere un composto leggermente spumoso. Versare nello stampo in silicone. Cospargere sopra i pomodori, le olive e la feta.

Versare 60 ml d'acqua sulla piastra riscaldante.

Posizionare il vassoio per il vapore sul cuociuova.

Sistemare lo stampo in silicone grande sopra il vassoio

per il vapore e chiudere il coperchio. Cuocere per circa

11 minuti oppure fino a completa cottura. Sformare con

cautela l'omelette dallo stampo in silicone grande e

adagiarla su un piatto.

PL | Prosimy o zachowanie instrukcji do przyszłego wykorzystania.

## Zalecenia i ostrzeżenia



Przed wymianą lub zmianą należy wyłączyć urządzenie do gotowania jaj i odłączyć je od zasilania sieciowego.

zakładaniem akcesoriów.

Zachowaj ostrożność podczas korzystania z urządzenia do gotowania jaj, ponieważ para będzie wydobywać się z odpowietrznika pary i/lub pokrywy.

Zachowaj ostrożność podczas zdejmowania pokrywy; płyta grzewcza pozostaje gorąca po użyciu.



Nie otwieraj pokrywy, gdy urządzenie do gotowania jaj jest włączone; poczekaj, aż lampka kontrolna zgaśnie.

Nie przepelniaj urządzenia do gotowania jaj, ponieważ może to skutkować wyrzuceniem wrzącej wody.

Nigdy nie używaj urządzenia do gotowania jaj, jeśli zostało upuszczone, ma widoczne uszkodzenia lub jeśli przecieka.

Nie wlewaj do urządzenia do gotowania jaj żadnych płynów poza wodą.

Nie używaj części, jeśli są poluzowane, uszkodzone lub pęknięte.

## Konserwacja i utrzymanie

**KROK 1:** Wyłącz urządzenie do gotowania jaj i odłącz je od zasilania sieciowego. Poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie przed rozpoczęciem jakiegokolwiek czyszczenia lub konserwacji.

**KROK 2:** Przetrzyj korpus urządzenia do gotowania jaj miękką, wilgotną ściereczką i pozostaw do całkowitego wyschnięcia.

**KROK 3:** Umyj wszystkie akcesoria w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu, następnie opłucz i dokładnie wysusz. Nie używaj ostrych ani ściernych gąbek do czyszczenia urządzenia do gotowania jaj, ponieważ może to je uszkodzić.



**UWAGA:** Urządzenie do gotowania jaj należy czyścić po każdym użyciu.

## Usuwanie osadów kamienia i śladów przypaleń

Z biegiem czasu wokół płyty grzewczej mogą pojawić się osady kamienia lub ślady przypaleń, co wpływa na wydajność oraz żywotność urządzenia do gotowania jaj. Zaleca się regularne usuwanie kamienia za pomocą dostępnego w handlu środka odkamieniającego – co najmniej raz w miesiącu.

**KROK 1:** Wlej roztwór odkamieniający na płytę grzewczą, postępując zgodnie z instrukcjami producenta.

**KROK 2:** Podłącz urządzenie do gotowania jaj do gniazdka sieciowego, włącz zasilanie, a następnie naciśnij przycisk zasilania, aby uruchomić urządzenie do gotowania jaj.

**KROK 3:** Po około 15 minutach naciśnij przycisk zasilania, aby wyłączyć urządzenie do gotowania jaj. Poczekaj, aż ostygnie, zanim opróżnisz płytę grzewczą i kilkakrotnie przetrzesz ją miękką, wilgotną ściereczką. Pozostaw do całkowitego wyschnięcia.



**OSTROŻNIE:** Ten proces spowoduje wydostawanie się pary, która może powodować oparzenia. Zapewnij odpowiednią wentylację wokół urządzenia do gotowania jaj podczas tego procesu.



**OSTRZEŻENIE:** Nie pozostawiaj urządzenia do gotowania jaj bez nadzoru podczas usuwania kamienia.

## Instrukcje użytkownika

### Przed pierwszym użyciem

Przed podłączeniem urządzenia do gotowania jaj do zasilania sieciowego, wyczyść je zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziale „**Konserwacja i utrzymanie**”.



**UWAGA:** Podczas pierwszego użycia urządzenia do gotowania jaj może pojawić się lekki zapach. Jest to normalne i szybko ustępuje. Zapewnij odpowiednią wentylację wokół urządzenia do gotowania jaj.

## Użytkowanie urządzenia do gotowania jaj

### Aby ugotować jajka

**KROK 1:** Upewnij się, że urządzenie do gotowania jaj jest wyłączone i odłączone od zasilania sieciowego, a następnie ustaw je na czystej, suchej i stabilnej powierzchni, na wysokości zapewniającej wygodę użytkownikowi.

**KROK 2:** Zdejmij pokrywę i wyjmij wymiową tacę parową oraz akcesoria.

**KROK 3:** Określ, jaką konsystencję jajek chcesz uzyskać (na miękko, na półmiękko lub na twardo), a następnie napełnij miarkę wodą zgodnie z tabelą w rozdziale „Wymagania dotyczące ilości wody”.

**KROK 4:** Wlej zimną wodę na płytę grzewczą, a następnie umieść na niej wymiową tacę parową.

**KROK 5:** Przygotuj liczbę jajek do ugotowania (maksymalnie 6 jednocześnie). Każde jajko nakłuj nakłuwaczem w szerszym końcu, a następnie umieść je pewnie w otworach wymiowej tacy parowej. Dzięki temu jajka nie popękają podczas gotowania.

**KROK 6:** Załóż pokrywę z powrotem na urządzenie do gotowania jaj.

**KROK 7:** Podłącz urządzenie do gotowania jaj do gniazdka sieciowego i włącz zasilanie.

**KROK 8:** Naciśnij przycisk zasilania znajdujący się z przodu korpusu urządzenia do gotowania jaj; lampka kontrolna zapali się, a proces gotowania rozpocznie się.

**KROK 9:** Gdy woda całkowicie odparuje i jajka będą ugotowane, lampka kontrolna oraz urządzenie do gotowania jaj wyłączą się automatycznie.

**KROK 10:** Zdejmij pokrywę ostrożnie, ponieważ z urządzenia do gotowania jaj wydobywa się para. Wyjmij jajka uważnie – będą gorące po zakończeniu gotowania.



**OSTROŻNIE:** Nie dotykaj pokrywy podczas gotowania, ponieważ będzie ona niezwykle gorąca.

### Wymagania dotyczące ilości wody

Rodzaj jajka	Orientacyjna ilość wody	
	1 jajko	Do 6 jajek
Na miękko	40 ml	20 ml
Na półmiękko	60 ml	40 ml
Na twardo	80 ml	60 ml
Jajka w koszulkach	60 ml	



**UWAGA:** Czas gotowania będzie się różnił w zależności od oczekiwanego efektu. Dla uzyskania najlepszych rezultatów zaleca się użycie wody destylowanej, ponieważ woda z kranu zawiera minerały, które mogą powodować przebarwienia jajek.

### Aby przygotować jajka w koszulkach

**KROK 1:** Upewnij się, że urządzenie do gotowania jaj jest wyłączone i odłączone od zasilania sieciowego, a następnie ustaw je na czystej, suchej i stabilnej powierzchni, na wysokości zapewniającej wygodę użytkownikowi.

**KROK 2:** Zdejmij pokrywę i wyjmij wymiową tacę parową oraz akcesoria.

**KROK 3:** Napełnij miarkę 60 ml zimnej wody. Wlej zimną wodę na płytę grzewczą.

**KROK 4:** Lekko natłuść kubeczki do gotowania jaj w koszulkach olejem lub masłem. Wbij po jednym jajku do każdego kubeczka.

**KROK 5:** Umieść wymiową tacę parową na urządzeniu do gotowania jaj, ustaw kubeczek do gotowania jaj w koszulkach na tacy parowej, a następnie zamknij pokrywę.

**KROK 6:** Podłącz urządzenie do gotowania jaj do gniazdka sieciowego i włącz zasilanie.

**KROK 7:** Naciśnij przycisk zasilania znajdujący się z przodu korpusu urządzenia do gotowania jaj; lampka kontrolna zapali się i rozpocznie się proces gotowania.

**KROK 8:** Gdy woda całkowicie odparuje i jajka będą ugotowane, lampka kontrolna zgaśnie, a urządzenie do gotowania jaj wyłączy się automatycznie.

**KROK 9:** Przy użyciu małej, odpornej na wysoką temperaturę szpatałki z tworzywa sztucznego lub drewna ostrożnie wyjmij jajka w koszulkach z kubeczków. Wyjmij jajka natychmiast po ugotowaniu, aby zapobiec ich przegotowaniu.

### Czasy gotowania jajek w koszulkach

Konsystencja	Orientacyjny czas gotowania
Na miękko	8 min
Na półmiękko	10 min
Na twardo	12 min



**UWAGA:** Czas gotowania 2 jajek w koszulkach wynosi około 10 minut.

### Aby przygotować omelety i jajeczne kęski

**KROK 1:** Upewnij się, że urządzenie do gotowania jaj jest wyłączone i odłączone od zasilania sieciowego, a następnie ustaw je na czystej, suchej i stabilnej powierzchni, na wysokości zapewniającej wygodę użytkownikowi.

**KROK 2:** Zdejmij pokrywę i wyjmij wyjmowaną tacę parową oraz akcesoria.

**KROK 3:** Odmierz miarką 80 ml zimnej wody. Wlej zimną wodę na płytę grzewczą.

**KROK 4:** Lekko natłuść dużą foremkę silikonową lub małe foremki silikonowe olejem lub masłem. Wlej do nich masę na omelet.

**KROK 5:** Umieść wyjmowaną tacę parową na urządzeniu do gotowania jaj, następnie na tacy parowej ustaw dużą foremkę silikonową lub małe foremki silikonowe i zamknij pokrywę.

**KROK 6:** Podłącz urządzenie do gotowania jaj do gniazdka sieciowego i włącz zasilanie.

**KROK 7:** Naciśnij przycisk zasilania znajdujący się z przodu korpusu urządzenia do gotowania jaj; lampka kontrolna zapali się, a proces gotowania rozpocznie się.

**KROK 8:** Gdy woda całkowicie odparuje i omelet będzie gotowy, lampka kontrolna zgaśnie, a urządzenie do gotowania jaj wyłączy się automatycznie.

**KROK 9:** Za pomocą małej, odpornej na wysoką temperaturę szpatałki z tworzywa sztucznego lub drewna ostrożnie wyjmij omelet lub jajeczne kęski z dużej foremki silikonowej lub małych foremek silikonowych.



**UWAGA:** Czas przygotowania 1 dużego omeletu lub 4 małych jajecznych kęsków wynosi około 11 minut.

### Przechowywanie

Przed przechowywaniem w chłodnym i suchym miejscu upewnij się, że urządzenie do gotowania jaj jest wystudzone, czyste i suche.

Nigdy nie owijaj przewodu ściśle wokół urządzenia do gotowania jaj; owiń go luźno, aby nie uszkodzić przewodu.

### Specyfikacja

Kod produktu: EK6786

Zasilanie: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Moc: 360–430 W

Pobór mocy (tryb wyłączony): 0 W

# PRZEPISY



## Jajka po benedyktyńsku

### Składniki

6 jajek z wolnego wybiegu, w temperaturze pokojowej  
6 muffinów angielskich, przekrojonych na pół  
6 plastrów szynki lub wędzonego łososia  
2 łyżki stołowe octu z białego wina  
1–2 łyżki świeżego szczypiorku, drobno posiekanego  
Masło do smarowania

### Sposób przygotowania jajek

Patrz rozdział „Aby przygotować jajka w koszulkach”.

### Do sosu holenderskiego

#### Składniki

225 g / 8 oz masła, pokrojonego w kostkę  
3 żółtka jajek z wolnego wybiegu  
1 mała szalotka lub ½ szalotki bananowej, bardzo drobno posiekana  
1 liść laurowy  
4 łyżki stołowe octu z białego wina  
10 ziaren czarnego pieprzu  
Szczypta soli morskiej  
Szczypta drobnego cukru

### Sposób przygotowania

Masło rozpuść powoli w średnim rondlu na małym ogniu, od czasu do czasu mieszając. Przelej do dzbanka. Wlej ocet do małego rondelka, dodaj szalotkę, ziarna pieprzu oraz liść laurowy, postaw na dużym ogniu i doprowadź do wrzenia. Gotuj przez około 1–2 minuty lub do momentu, aż płyn zredukuje się do 2 łyżek stołowych. Zdejmij z ognia.

Umieść żółtka w żaroodpornej misce i postaw ją na garnku z lekko gotującą się wodą. Nie dopuść, aby dno miski dotykało wody. Utrzyj żółtka z solą i cukrem, aż masa stanie się jasna. Przelej mieszaninę octową przez drobne sitko bezpośrednio do żółtek i dalej ubijaj, aż składniki się połączą. Bardzo powoli wlewaj roztopione masło cienkim strumieniem, cały czas nieprzerwanie ubijając, aż sos będzie gładki, gęsty i lśniący. Trzymaj w ciepłe do momentu podania.

Doprowadź wodę w garnku ponownie do lekkiego wrzenia. Używając łyżki cedzakowej, włóż wszystkie ugotowane jajka do lekko wrzącej wody i podgrzewaj przez 1 minutę. Wyjmij jajka i odsącz na papierowym ręczniku. Opiecz połówki muffinów i posmaruj je masłem.

Na każdym talerzu ułóż po jednej połówce muffina, a na niej połóż plaster szynki lub – w przypadku wersji eggs royale – wędzonego łososia. Na każdej połówce muffina ułóż po jednym jajku i polej porcją sosu holenderskiego. Posyp szczypiorkiem i podawaj z pozostałymi połówkami muffinów obok.

## Jajeczne kęski z szynką i serem szwajcarskim

### Porcja dla 2 osób

#### Składniki

2 jajka

Około 30 g twarogu ziarnistego

2 łyżki sera szwajcarskiego, drobno startego

1 łyżka szynki, posiekanej

#### Sposób przygotowania

Włóż jajka oraz twaróg ziarnisty do blendera i zmiksuj na gładką masę.

Spryskaj małe foremki silikonowe olejem w sprayu do smażenia. Rozdziel ser i szynkę równomiernie do foremek, a następnie wlej do nich równą ilość masy jajecznej.

Wlej 80 ml wody na płytę grzewczą. Umieść tacę parową na urządzeniu do gotowania jaj. Na tacy parowej ustaw małe foremki silikonowe i zamknij pokrywę. Gotuj przez około 13 minut lub do momentu, aż jajeczne kęski będą całkowicie ugotowane. Ostrożnie wyjmij jajeczne kęski, przewracając je z foremek na talerz.

## Omlet śródziemnomorski

### Porcja dla 1 osoby

#### Składniki

2 jajka

1 łyżka suszonych pomidorów w oleju, posiekanych

1 łyżka oliwek kalamata, posiekanych

1 łyżka sera feta, pokruszonego

#### Sposób przygotowania

Dokładnie spryskaj dużą foremkę silikonową olejem w sprayu do smażenia.

Roztrzep jajka w misce, aż lekko się spienią. Wlej masę do foremki silikonowej. Posyp wierzch pomidorami, oliwkami i fetą.

Wlej 60 ml wody na płytę grzewczą. Umieść tacę parową na urządzeniu do gotowania jaj. Na tacy parowej ustaw dużą foremkę silikonową i zamknij pokrywę. Gotuj przez około 11 minut lub do momentu, aż omlet będzie gotowy. Ostrożnie wyjmij omlet, wywracając go z dużej foremki silikonowej na talerz.

# Salter Guarantee

## UK CUSTOMERS ONLY

**EN** | Subject to the care and use being followed, the Salter guarantee promises to replace, substitute or refund any product that fails due to faulty workmanship or materials. This guarantee does not cover any damage caused by accident or misuse and is in addition to your statutory rights. Should any defects due to faulty workmanship or materials appear within 12 months from the date of purchase, please return the goods with proof of purchase to the retailer. For any further queries, visit [www.salter.com](http://www.salter.com). To be eligible for the extended guarantee, go to [guarantee.upplc.com/salter](http://guarantee.upplc.com/salter) and register your product within 30 days of purchase.

## EU CUSTOMERS ONLY

**EN** | Should any defects due to faulty workmanship or materials appear within 2 years from the date of purchase, please return the goods with proof of purchase to the retailer. For any further queries, visit [www.salter.com](http://www.salter.com). To be eligible for the extended guarantee, go to [guarantee.upplc.com/salter](http://guarantee.upplc.com/salter) and register your product within 30 days of purchase.

**FR** | Si des défauts dus à un problème de fabrication ou aux matériaux apparaissent dans les deux ans suivant la date d'achat, veuillez renvoyer les articles avec la preuve d'achat au détaillant. Pour toute autre question, veuillez nous contacter à l'adresse [customerservices@salterhomewares.com](mailto:customerservices@salterhomewares.com). Pour bénéficier de l'extension de garantie, rendez-vous sur [guarantee.upplc.com/salter](http://guarantee.upplc.com/salter) et enregistrez votre produit dans les 30 jours suivant l'achat.

**NL** | Indien er binnen 2 jaar na de aankoopdatum defecten optreden als gevolg van een productiefout of gebrekking materiaal, kunt u het product met het aankoopbewijs retourneren. Neem voor verdere vragen contact met ons op via [customerservices@salterhomewares.com](mailto:customerservices@salterhomewares.com). Om in aanmerking te komen voor de verlengde garantie, gaat u naar [guarantee.upplc.com/salter](http://guarantee.upplc.com/salter) en registreert u uw product binnen 30 dagen na aankoop.

**DE** | Sollten in den ersten 2 Jahren nach dem Kauf Verarbeitungs- oder Materialmängel auftreten, senden Sie die Ware bitte samt Kaufbeleg an den Einzelhändler zurück. Wenn Sie weitere Fragen haben, kontaktieren Sie uns unter [customerservices@salterhomewares.com](mailto:customerservices@salterhomewares.com). Um Anspruch auf die erweiterte Garantie zu haben, gehen Sie zu [guarantee.upplc.com/salter](http://guarantee.upplc.com/salter) und registrieren Sie Ihr Produkt innerhalb von 30 Tagen ab dem Kaufdatum.

**ES** | Si aparece cualquier defecto debido a un acabado o materiales defectuosos en un plazo de 2 años a partir de la fecha de compra, devuelva el producto con el justificante de compra al distribuidor. Para cualquier otra consulta, póngase en contacto con nosotros en [customerservices@salterhomewares.com](mailto:customerservices@salterhomewares.com). Para acceder a la garantía ampliada, vaya a [guarantee.upplc.com/salter](http://guarantee.upplc.com/salter) y registre el producto en un plazo de 30 días a partir de la fecha de compra.

**PT** | Caso surjam quaisquer avarias devido a defeitos de fabrico ou materiais no prazo de 2 anos após a data de compra, devolva os produtos com um comprovativo de compra ao comerciante. Para outras questões, contacte-nos através do e-mail [customerservices@salterhomewares.com](mailto:customerservices@salterhomewares.com). Para ser elegível para a garantia prolongada, acesse a [guarantee.upplc.com/salter](http://guarantee.upplc.com/salter) e registre o seu produto até 30 dias após a compra.

**IT** | Se dovessero presentarsi problemi dovuti a difetti di fabbricazione o dei materiali impiegati entro 2 anni dalla data di acquisto, restituire il prodotto con la prova di acquisto al rivenditore. Per ulteriori domande, è possibile contattarci all'indirizzo [customerservices@salterhomewares.com](mailto:customerservices@salterhomewares.com). Per usufruire della garanzia estesa, accedere alla pagina [guarantee.upplc.com/salter](http://guarantee.upplc.com/salter) e registrare il prodotto entro 30 giorno dalla data di acquisto.

**PL** | W przypadku pojawienia się wad robocizny lub wad materiałowych w ciągu 2 lat od daty zakupu produktu należy zwrócić go sprzedawcy wraz z dowodem zakupu. W przypadku dalszych pytań prosimy o kontakt pod adresem: [customerservices@salterhomewares.com](mailto:customerservices@salterhomewares.com). Aby skorzystać z przedłużonej gwarancji, przejdź na stronę [guarantee.upplc.com/salter](http://guarantee.upplc.com/salter) i zarejestruj swój produkt w ciągu 30 dni od daty zakupu.



Manufactured by:  
Ultimate Products UK Ltd.,  
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**  
Ultimate Products Europe Ltd.,  
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**

**MADE IN CHINA.**

©Salter trademark. All rights reserved.

CD151025/MDO00000/V1