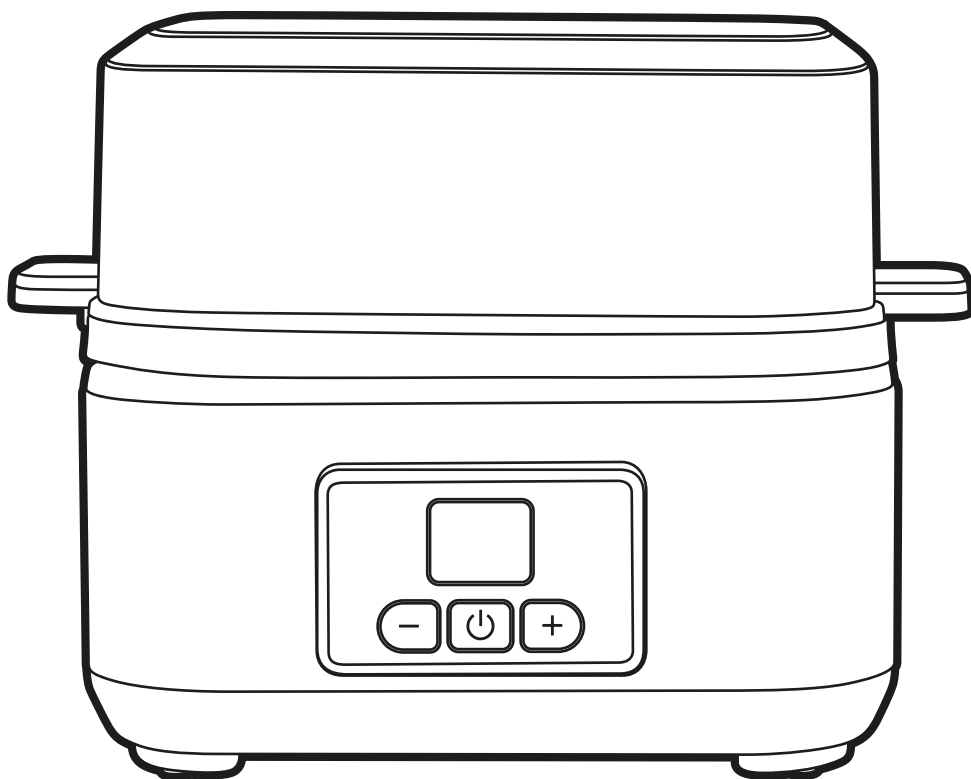


Quick start guide

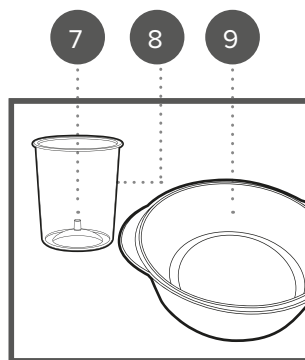
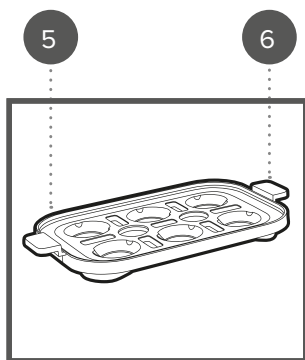
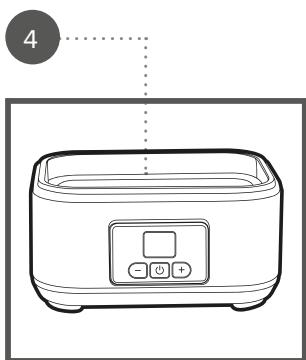
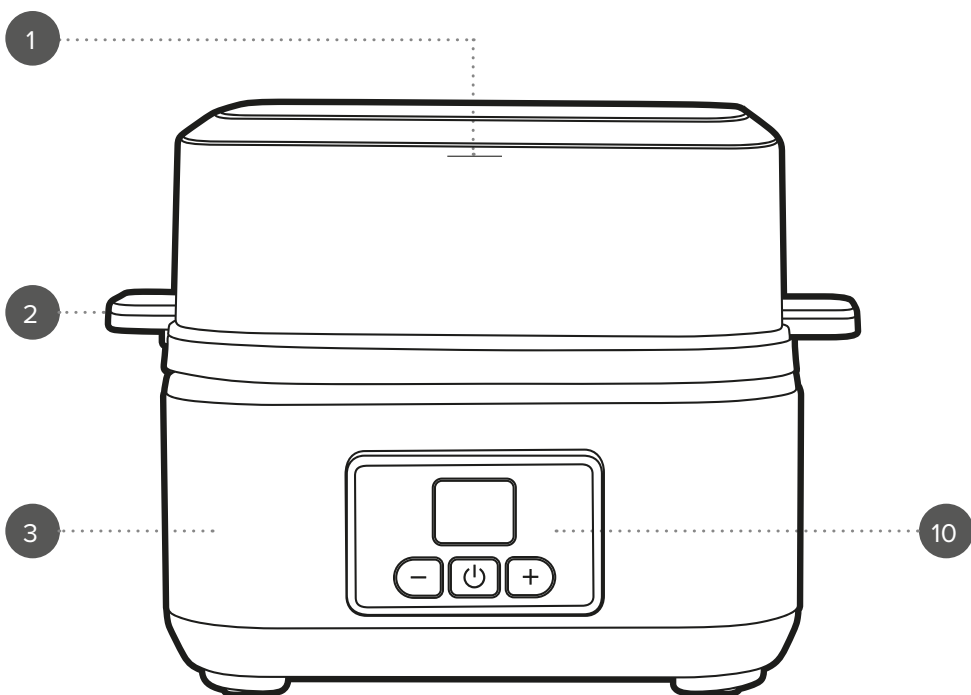
Egg cooker



UK ONLY To register for your extended guarantee, scan the QR code or visit guarantee.upplc.com/salter and register your product within 30 days of purchase. For any further queries, visit www.salter.com.



SALTER
1760



EN | Description of parts

1. Lid with steam vent
2. Lid handle
3. Egg cooker main unit
4. Heating plate
5. Removable egg tray
6. Removable egg tray handle
7. Egg piercer
8. Measuring cup
9. Egg poacher
10. Control panel

FR | Description des pièces

1. Couvercle avec évent de vapeur
2. Poignée de couvercle
3. Unité principale du cuiseur à œufs
4. Plaque chauffante
5. Plateau à œufs amovible
6. Poignée du plateau à œufs amovible
7. Perceur d'œuf
8. Verre doseur
9. Pocheuse à œufs
10. Panneau de commande

NL | Beschrijving van onderdelen

1. Deksel met stoomopening
2. Dekselgreep
3. Hoofdunit van de eierkoker
4. Verwarmingsplaat
5. Uitneembare eierschaal
6. Handvat van uitneembare eierschaal
7. Eierprikker
8. Maatbeker
9. Eipocheerder
10. Bedieningspaneel

DE | Beschreibung der Teile

1. Deckel mit Dampföffnung
2. Deckelgriff
3. Haupteinheit des Eierkochers
4. Heizschale
5. Herausnehmbare Eierschale
6. Herausnehmbarer Griff für Eierschale
7. Eierstecher
8. Messbecher
9. Pochierpfanne
10. Bedienfeld

ES | Descripción de las piezas

1. Tapa con salida de vapor
2. Asa de la tapa
3. Unidad principal del cuecehuevos
4. Placa calefactora
5. Bandeja extraíble para huevos
6. Asa de la bandeja extraíble para huevos
7. Perforador de huevos
8. Vaso medidor
9. Escalfador de huevos
10. Panel de control

PT | Descrição das peças

1. Tampa com respiro de vapor
2. Pega da tampa
3. Unidade principal do cozedor de ovos
4. Placa de aquecimento
5. Tabuleiro para ovos amovível
6. Pega do tabuleiro para ovos amovível
7. Perfurador de ovos
8. Copo medidor
9. Escalfador de ovos
10. Pannel de controlo

IT | Descrizione dei componenti

1. Coperchio con sfianto del vapore
2. Manico del coperchio
3. Unità principale del cuociuova
4. Piastra riscaldante
5. Portauova rimovibile
6. Manico del portauova rimovibile
7. Fora uovo
8. Misurino
9. Recipiente per uova in camicia
10. Pannello di controllo

PL | Opis części

1. Pokrywka z otworem wylotu pary
2. Uchwyt pokrywki
3. Korpus główny jajowaru
4. Płyta grzejna
5. Wyjmowana tacka na jajka
6. Uchwyt wyjmowanej tacki na jajka
7. Nakłuwacz do jajek
8. Dozownik
9. Foremka do jajek w koszulce
10. Panel sterowania

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.
- Do not immerse the electrical components of this appliance in water or any other liquid.
- Do not operate the appliance with wet hands or if any connections are wet.
- Do not leave the appliance unattended whilst connected to the mains power supply.
- Do not use the appliance for anything other than its intended use.
- 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.
- 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: Boiling water and steam can cause serious injury; exercise extreme caution when using this appliance.

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.

Never immerse the egg cooker main body in water or any other liquid.

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.

Instructions for use

Before first use

Wipe the egg cooker main unit with a soft, damp cloth and allow to dry thoroughly before connecting to the mains power supply. Remove all of the accessories and wash them in warm, soapy water, then rinse and dry thoroughly.

Do not immerse the egg cooker main unit in water or any other liquid.

Never use harsh or abrasive cleaning detergents or scourers to clean the egg cooker or accessories, as this could cause damage. Place the egg cooker onto a stable, heat-resistant surface at a height that is comfortable for the user.



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

STEP 3: Determine the desired consistency of the eggs to be cooked (soft, medium or hard boiled). The control panel has recommended cooking settings for each consistency of egg.

STEP 4: Pour the cold water (80 ml) using the measuring cup onto the heating plate and then place the egg 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 egg tray holes. 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 and hold the power button on the control panel for approx. 3 seconds; the digital screen will light up and the unit will beep indicating that it has turned on.

STEP 9: Use the +/- buttons on the digital control panel to set the desired cooking time based on the type of boiled eggs preferred (**soft**, **medium**, or **hard-boiled**).

STEP 10: Allow the eggs to cook according to the set timer. Once the timer has counted down, it will beep 5 times before automatically switching off.

STEP 11: 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.



NOTE: The egg cooker works best for medium sized eggs. For larger/smaller eggs it may be necessary to adjust the amount of water used. Wait for the unit to cool down before removing any excess water that may remain on the heating plate after cooking.



CAUTION: Do not touch the lid during the cooking process, as it will become extremely hot. The piercing pin on the underside of the water measuring cup is very sharp. Use extreme caution when handling.

Cooking times for eggs

Type	Cooking times	
	1–3 eggs	4–6 eggs
Soft-boiled	7 mins	8 mins
Medium-boiled	10 mins	10 mins
Hard-boiled	12 mins	13 mins
Omelette (1 egg only)	6 mins	–
Poached (1 egg only)	7 mins	–



NOTE: These are approximate cooking times. Cooking times may vary depending on egg size and water used.

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 egg tray and egg poachers from the egg cooker.

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

STEP 4: Lightly coat the egg poacher with oil or butter. Break one egg into the poacher.

STEP 5: Place the egg tray onto the egg cooker, then place the egg poacher on top of the egg tray. Close the lid.

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

STEP 7: Press and hold the power button on the control panel for approx. 3 seconds; the digital screen will light up and the unit will beep indicating that it has turned on.

STEP 8: Use the +/- buttons on the digital control panel to set the desired cooking time to make poached eggs.

STEP 9: Allow the eggs to cook according to the set timer. Once the timer has counted down, it will beep 5 times before automatically switching off.

STEP 10: Remove the lid with caution, as steam will be emitted from the egg cooker. Using a small heat-resistant plastic or wooden spatula, carefully remove the poached eggs from the egg poachers. Remove the eggs immediately to prevent over poaching.



NOTE: The cooking time is approx. 7 minutes to poach an egg.

To make an omelette

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 egg tray and egg poachers from the egg cooker.

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

STEP 4: Lightly coat the egg poacher with oil or butter. Break one egg into the poacher and beat until you achieve desired consistency.

STEP 5: Add any filling (onions, cheese, cooked vegetables) to the egg poacher. Ensure that the egg poacher is not overfilled.

STEP 6: Place the egg tray onto the egg cooker then place the egg poacher on top of the egg tray. Close the lid.

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

STEP 8: Press and hold the power button on the control panel for approx. 3 seconds; the digital screen will light up and the unit will beep indicating that it has turned on.

STEP 9: Use the +/- buttons on the digital control panel to set the desired cooking time to make poached eggs.

STEP 10: Allow the omelette to cook according to the set timer. Once the timer has counted down, it will beep 5 times before automatically switching off.

STEP 11: Remove the lid with caution, as steam will be emitted from the egg cooker. Using a small heat-resistant plastic or wooden spatula, carefully remove the omelette from the egg poacher.



NOTE: The cooking time is approx. 6–8 minutes to make an omelette.

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: EK6153
Operating voltage: 220–240 V ~ 50/60 Hz
Power: 360–430 W

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.
- N'immergez pas les composants électriques de cet appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées ou si les connecteurs sont mouillés.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché sur l'alimentation secteur.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- 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.

- 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 : l'eau bouillante et la vapeur peuvent causer des blessures graves. Faites preuve de prudence lorsque vous utilisez cet appareil.

Entretien et maintenance

ÉTAPE 1 : éteignez et débranchez le cuiseur à œufs de l'alimentation secteur. Laissez l'appareil refroidir complètement avant d'effectuer tout nettoyage ou entretien.

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

ÉTAPE 3 : nettoyez les accessoires à l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez soigneusement.

N'immergez jamais le corps principal du cuiseur à œufs dans l'eau ou tout autre liquide.

N'utilisez pas de produits corrosifs ou abrasifs pour nettoyer le cuiseur à œufs car cela pourrait l'endommager.



REMARQUE : l'appareil doit être nettoyé après chaque utilisation.

Mode d'emploi

Avant la première utilisation

Essuyez l'unité principale du cuiseur à œufs avec un chiffon doux et humide et laissez-la sécher soigneusement avant de la brancher sur l'alimentation secteur.

Nettoyez les accessoires à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-les et séchez-les complètement.

N'immergez pas l'unité principale du cuiseur à œufs dans l'eau ni dans tout autre liquide.

N'utilisez jamais de produits corrosifs ou abrasifs ou d'éponges métalliques pour nettoyer le cuiseur à œufs ou ses accessoires, car vous pourriez les endommager.

Placez le cuiseur à œufs sur une surface stable et résistante à la chaleur, à une hauteur confortable pour l'utilisateur.



REMARQUE : lors de la première utilisation du cuiseur à œuf, une légère odeur peut se dégager. Ce phénomène est normal et ne dure pas. Laissez suffisamment d'espace autour du cuiseur à œufs pour une bonne ventilation.

Pour faire des œufs durs

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

ÉTAPE 2 : retirez le couvercle et sortez le plateau à œufs ainsi que la pocheuse à œufs du cuiseur à œufs.

ÉTAPE 3 : déterminez la consistance souhaitée des œufs à cuire (**à la coque, mollet ou dur**). Des réglages de cuisson recommandés pour chaque consistance d'œuf sont disponibles sur le panneau de commande.

ÉTAPE 4 : versez l'eau froide (80 ml) à l'aide du verre doseur sur la plaque chauffante, puis placez le plateau à œufs sur le dessus.

ÉTAPE 5 : préparez le nombre d'œufs à cuire (jusqu'à 6 œufs à la fois). Utilisez le perceur d'œuf pour faire un petit trou dans l'extrémité la plus large de chaque œuf, puis placez les œufs avec précaution dans les emplacements du plateau à œufs. Cela permettra d'éviter que les œufs ne se cassent pendant la cuisson.

ÉTAPE 6 : remettez le couvercle sur le cuiseur à œufs.

ÉTAPE 7 : branchez le cuiseur à œufs sur l'alimentation secteur, puis allumez-le.

ÉTAPE 8 : appuyez et maintenez enfoncé le bouton d'alimentation sur le panneau de commande pendant environ 3 secondes ; l'écran numérique s'allume et l'appareil émet un signal sonore pour indiquer qu'il est allumé.

ÉTAPE 9 : utilisez les boutons +/- sur le panneau de commande numérique pour régler le temps de cuisson en fonction du type d'œufs souhaité (**à la coque, mollet ou dur**).

ÉTAPE 10 : laissez les œufs cuire pendant la durée définie par le minuteur. Une fois le temps écoulé, le minuteur émet 5 signaux sonores avant de s'éteindre automatiquement.

ÉTAPE 11 : retirez le couvercle avec précaution, car le cuiseur à œufs dégage de la vapeur. Retirez les œufs avec prudence pour éviter toute brûlure.



REMARQUE : le cuiseur à œufs fonctionne mieux avec des œufs de calibre moyen. Pour les œufs de plus gros/petit calibre, il peut être nécessaire d'ajuster la quantité d'eau utilisée. Attendez que l'appareil ait refroidi avant de retirer l'excédent d'eau qui peut rester sur la plaque chauffante après la cuisson.



ATTENTION : ne touchez pas le couvercle pendant la cuisson, car il est extrêmement chaud. L'extrémité perçante sur le dessous du verre doseur est très pointue. Manipulez-la avec prudence.

Temps de cuisson des œufs

Type	Temps de cuisson	
	1–3 œufs	4–6 œufs
À la coque	7 min	8 min
Mollets	10 min	10 min
Durs	12 min	13 min
Omelette (1 seul œuf)	6 min	–
Poché (1 seul œuf)	7 min	–



REMARQUE : ces temps de cuisson sont approximatifs. Ils peuvent varier en fonction du calibre des œufs et de l'eau utilisés.

Pour faire des œufs pochés

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

ÉTAPE 2 : retirez le couvercle et sortez le plateau à œufs ainsi que la pocheuse à œufs du cuiseur à œufs.

ÉTAPE 3 : remplissez le verre doseur d'eau froide (80 ml). Versez l'eau froide sur la plaque chauffante.

ÉTAPE 4 : enduisez légèrement d'huile ou de beurre la pocheuse à œufs. Cassez un œuf dans la pocheuse.

ÉTAPE 5 : placez le plateau à œufs sur le cuiseur à œufs, puis placez la pocheuse à œufs sur le dessus du plateau à œufs. Fermez le couvercle.

ÉTAPE 6 : branchez le cuiseur à œufs sur l'alimentation secteur, puis allumez-le.

ÉTAPE 7 : appuyez et maintenez enfoncé le bouton d'alimentation sur le panneau de commande pendant environ 3 secondes ; l'écran numérique s'allume et l'appareil émet un signal sonore pour indiquer qu'il est allumé.

ÉTAPE 8 : utilisez les boutons +/- sur le panneau de commande numérique pour régler le temps de cuisson souhaité pour faire des œufs pochés.

ÉTAPE 9 : laissez les œufs cuire pendant la durée définie par le minuteur. Une fois le temps écoulé, le minuteur émet 5 signaux sonores avant de s'éteindre automatiquement.

ÉTAPE 10 : retirez le couvercle avec précaution, car le cuiseur à œufs dégage de la vapeur. À l'aide d'une petite spatule en plastique résistant à la chaleur ou en bois, retirez soigneusement l'œuf poché de la pocheuse à œufs. Retirez l'œuf immédiatement afin d'éviter une surcuisson.



REMARQUE : le temps de cuisson est d'environ 7 minutes pour un œuf poché.

Pour faire une omelette

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

ÉTAPE 2 : retirez le couvercle et sortez le plateau à œufs ainsi que la pocheuse à œufs du cuiseur à œufs.

ÉTAPE 3 : remplissez le verre doseur d'eau froide (80 ml). Versez l'eau froide sur la plaque chauffante.

ÉTAPE 4 : enduisez légèrement d'huile ou de beurre la pocheuse à œufs. Cassez un œuf dans la pocheuse et battez jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

ÉTAPE 5 : ajoutez les éventuelles garnitures (oignons, fromage, légumes cuits) dans la pocheuse à œufs. Assurez-vous que la pocheuse à œufs n'est pas trop remplie.

ÉTAPE 6 : placez le plateau à œufs sur le cuiseur à œufs, puis placez la pocheuse à œufs sur le dessus du plateau à œufs. Fermez le couvercle.

ÉTAPE 7 : branchez le cuiseur à œufs sur l'alimentation secteur, puis allumez-le.

ÉTAPE 8 : appuyez et maintenez enfoncé le bouton d'alimentation sur le panneau de commande pendant environ 3 secondes ; l'écran numérique s'allume et l'appareil émet un signal sonore pour indiquer qu'il est allumé.

ÉTAPE 9 : utilisez les boutons +/- sur le panneau de commande numérique pour régler le temps de cuisson souhaité pour faire des œufs pochés.

ÉTAPE 10 : laissez l'omelette cuire pendant la durée définie par le minuteur. Une fois le temps écoulé, le minuteur émet 5 signaux sonores avant de s'éteindre automatiquement.

ÉTAPE 11 : retirez le couvercle avec précaution, car le cuiseur à œufs dégage de la vapeur. À l'aide d'une petite spatule en plastique résistant à la chaleur ou en bois, retirez soigneusement l'omelette de la pocheuse à œufs.



REMARQUE : le temps de cuisson est d'environ 6 à 8 minutes pour une omelette.

Stockage

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

N'enroulez jamais le cordon de manière trop serrée autour du cuiseur à œufs ; enroulez-le sans le serrer pour éviter de l'endommager.

Spécifications

Code produit : EK6153

Tension de fonctionnement : 220–240 V ~ 50/60 Hz

Puissance : 360–430 W

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.
- Dompel de elektrische componenten niet onder in water of een andere vloeistof.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als de aansluitingen nat zijn.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter terwijl het is aangesloten op het stopcontact.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het is bedoeld.
- 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.
- 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: Kokend water en stoom kunnen ernstig letsel veroorzaken; wees uiterst voorzichtig bij het gebruik van dit apparaat.

Zorg en onderhoud

STAP 1: Schakel de eierkoker uit en haal de stekker uit het stopcontact. Laat de eierkoker volledig afkoelen voordat u hem schoonmaakt of onderhoud uitvoert.

STAP 2: Veeg de hoofdunit van de eierkoker schoon met een zachte, vochtige doek en laat goed drogen.

STAP 3: Was alle hulpstukken af in een warm sopje, spoel ze daarna goed schoon en droog ze grondig af.

Dompel de behuizing van de eierkoker nooit onder in water of een andere vloeistof.

Gebruik nooit agressieve schoonmaakmiddelen of schuursponsjes om de eierkoker schoon te maken, aangezien dit schade kan veroorzaken.



OPMERKING: De eierkoker moet na elk gebruik worden schoongemaakt.

Gebruiksaanwijzing

Vóór het eerste gebruik

Veeg de hoofdunit van de eierkoker schoon met een zachte, vochtige doek en laat deze goed drogen voordat u de stekker in het stopcontact steekt.

Verwijder alle accessoires en was ze af in een warm sopje. Spoel ze daarna goed schoon en droog ze grondig af.

Dompel de hoofdunit van de eierkoker niet onder in water of een andere vloeistof.

Gebruik nooit agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of schuursponsjes om de eierkoker of accessoires schoon te maken, omdat dit schade kan veroorzaken.

Plaats de eierkoker op een stabiele, hittebestendige ondergrond, op een hoogte die comfortabel is voor de gebruiker.



OPMERKING: Wanneer u de eierkoker voor de eerste keer gebruikt, kan deze een lichte geur verspreiden. Dit is normaal en zal snel verdwijnen. Zorg voor voldoende ventilatie rond de eierkoker.

Eieren koken

STAP 1: Controleer of de eierkoker is uitgeschakeld en of de stekker uit het stopcontact is gehaald. Plaats de eierkoker op een schoon, droog en stabiel oppervlak op een hoogte die comfortabel is voor de gebruiker.

STAP 2: Verwijder het deksel en haal de eierplaat en de eipocheerders uit de eierkoker.

STAP 3: Bepaal hoe u uw gekookte eieren wilt hebben (**zachtgekookt**, **gemiddeld** of **hardgekookt**). Het bedieningspaneel heeft aanbevolen kookinstellingen voor elke optie.

STAP 4: Giet met de maatbeker het koude water (80 ml) op de verwarmingsplaat en plaats vervolgens de uitneembare eierplaat hierop.

STAP 5: Bereid het aantal eieren dat u wilt bereiden (maximaal 6 eieren tegelijk). Gebruik de eierprikker om een klein gaatje te maken in het grotere uiteinde van elk ei en plaats de eieren vervolgens goed in de openingen in de uitneembare eierplaat. Zo voorkomt u dat de eieren breken tijdens het bereidingsproces.

STAP 6: Plaats het deksel terug op de eierkoker.

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

STAP 8: Houd de aan-uitknop op het bedieningspaneel ongeveer 3 seconden ingedrukt. Het digitale scherm licht op en het apparaat piept om aan te geven dat het is ingeschakeld.

STAP 9: Gebruik de knoppen **+/-** op het digitale bedieningspaneel om de gewenste kooktijd in te stellen op basis van hoe u uw eieren wilt (**zachtgekookt**, **gemiddeld** of **hardgekookt**).

STAP 10: Laat de eieren koken volgens de ingestelde timer. Zodra de timer is afgeteld, piept deze 5 keer en wordt hij automatisch uitgeschakeld.

STAP 11: Verwijder het deksel voorzichtig, want er komt stoom uit de eierkoker. Verwijder de eieren voorzichtig; ze zijn heet geworden tijdens het kookproces.



OPMERKING: De eierkoker werkt het beste voor middelgrote eieren. Voor grotere/kleinere eieren kan het nodig zijn om de hoeveelheid water aan te passen. Wacht tot het apparaat is afgekoeld voordat u water verwijdt dat na het koken op de verwarmingsplaat is achtergebleven.



LET OP: Raak het deksel niet aan tijdens het bereiden, omdat het zeer heet wordt. De eierprikker aan de onderkant van de watermaatbeker is heel scherp. Wees uiterst voorzichtig bij het gebruik ervan.

Kooktijden voor eieren

Type	Bereidingstijden	
	1–3 eieren	4–6 eieren
Zachtgekookt	7 minuten	8 minuten
Middelgekookt	10 minuten	10 minuten
Hardgekookt	12 minuten	13 minuten
Omelet (maar 1 ei)	6 minuten	–
Gepocheerd (maar 1 ei)	7 minuten	–



OPMERKING: Dit zijn geschatte kooktijden. De werkelijke tijd is afhankelijk van de grootte van het ei en het gebruikte water.

Gepocheerde eieren maken

STAP 1: Controleer of de eierkoker is uitgeschakeld en of de stekker uit het stopcontact is gehaald. Plaats de eierkoker op een schoon, droog en stabiel oppervlak op een hoogte die comfortabel is voor de gebruiker.

STAP 2: Verwijder het deksel en haal de eierplaat en de eipocheerders uit de eierkoker.

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

STAP 4: Vet de eipocheerder licht in met olie of boter. Breek één ei in elke pocheerder.

STAP 5: Plaats de eierplaat op de eierkoker en plaats de eipocheerder daar bovenop. Sluit het deksel.

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

STAP 7: Houd de aan-uitknop op het bedieningspaneel ongeveer 3 seconden ingedrukt. Het digitale scherm licht op en het apparaat piept om aan te geven dat het is ingeschakeld.

STAP 8: Gebruik de knoppen +/- op het digitale bedieningspaneel om de gewenste kooktijd voor gepocheerde eieren in te stellen.

STAP 9: Laat de eieren koken volgens de ingestelde timer. Zodra de timer is afgeteld, piept deze 5 keer en wordt hij automatisch uitgeschakeld.

STAP 10: Verwijder het deksel voorzichtig, want er komt stoom uit de eierkoker. Gebruik een kleine hittebestendige spatel van plastic of hout om de gepocheerde eieren voorzichtig uit de eipocheerders te verwijderen. Verwijder de eieren onmiddellijk om te lang pocheren te voorkomen.



OPMERKING: De kooktijd voor het pocheren van een ei is ongeveer 7 minuten.

Een omelet maken

STAP 1: Controleer of de eierkoker is uitgeschakeld en of de stekker uit het stopcontact is gehaald. Plaats de eierkoker op een schoon, droog en stabiel oppervlak op een hoogte die comfortabel is voor de gebruiker.

STAP 2: Verwijder het deksel en haal de eierplaat en de eipocheerders uit de eierkoker.

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

STAP 4: Vet de eipocheerder licht in met olie of boter. Breek één ei in de pocheerder en klop het ei tot de gewenste consistentie.

STAP 5: Voeg eventuele vulling (uien, kaas, gekookte groenten) toe aan de pocheerder. Zorg ervoor dat de pocheerder niet te vol is.

STAP 6: Plaats de eierplaat op de eierkoker en plaats de eipocheerder daar bovenop. Sluit het deksel.

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

STAP 8: Houd de aan-uitknop op het bedieningspaneel ongeveer 3 seconden ingedrukt. Het digitale scherm licht op en het apparaat piept om aan te geven dat het is ingeschakeld.

STAP 9: Gebruik de knoppen +/- op het digitale bedieningspaneel om de gewenste kooktijd voor gepocheerde eieren in te stellen.

STAP 10: Laat de omelet garen volgens de ingestelde timer. Zodra de timer is afgeteld, piept deze 5 keer en wordt hij automatisch uitgeschakeld.

STAP 11: Verwijder het deksel voorzichtig, want er komt stoom uit de eierkoker. Gebruik een kleine hittebestendige spatel van plastic of hout om de omelet voorzichtig uit de eipocheerder te verwijderen.



OPMERKING: De bereidingstijd voor een omelet is ongeveer 6–8 minuten.

Opbergen

Controleer of de eierkoker afgekoeld, schoon en droog is voordat u deze op een koele, droge plaats opbergt.

Wikkel het snoer nooit strak om de eierkoker, maar losjes, om schade te voorkomen.

Specificaties

Productcode: EK6153

Bedrijfsspanning: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Vermogen: 360–430 W

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.
- 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.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- 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.
- 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: Kochendes Wasser und Dampf können zu schweren Verletzungen führen. Gehen Sie bei der Verwendung des Geräts äußerst vorsichtig vor.

Pflege und Wartung

SCHRITT 1: Schalten Sie den Eierkocher aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie den Eierkocher vollständig abkühlen, bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen.

SCHRITT 2: Wischen Sie den Eierkocher mit einem weichen, feuchten Tuch ab und lassen Sie ihn gründlich trocknen.

SCHRITT 3: Reinigen Sie alle Zubehörteile in warmem Seifenwasser. Spülen Sie sie anschließend gründlich ab und trocknen Sie sie.

Tauchen Sie das Hauptgehäuse des Eierkochers nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Schwämme, um den Eierkocher zu reinigen, da dies zu Schäden führen kann.



HINWEIS: Der Eierkocher sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

Gebrauchsanweisung

Vor dem ersten Gebrauch

Wischen Sie den Eierkocher mit einem weichen, feuchten Tuch ab und lassen Sie ihn gründlich trocknen, bevor Sie ihn an das Stromnetz anschließen.

Entfernen und reinigen Sie alle Zubehörteile in warmem Seifenwasser. Spülen Sie sie anschließend gründlich ab und trocknen Sie sie.

Tauchen Sie den Eierkocher nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel oder Topfkratzer zur Reinigung des Eierkochers oder des Zubehörs, da dies zu Schäden führen kann.

Stellen Sie den Eierkocher in einer für den Benutzer angenehmen Höhe auf eine stabile, hitzebeständige Oberfläche.



HINWEIS: Wenn Sie den Eierkocher zum ersten Mal verwenden, kann es zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal und lässt nach kurzer Zeit nach. Sorgen Sie dafür, dass um den Eierkocher herum genug Platz für Luftzirkulation ist.

Eier kochen

SCHRITT 1: Stellen Sie sicher, dass der Eierkocher ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist. Stellen Sie ihn in einer für den Benutzer angenehmen Höhe auf eine flache, trockene und stabile Oberfläche.

SCHRITT 2: Entfernen Sie den Deckel und nehmen Sie die Eierschale und Pochierpfannen aus dem Eierkocher.

SCHRITT 3: Entscheiden Sie sich für die gewünschte Konsistenz der Eier (**weich, mittel oder hart gekocht**). Das Bedienfeld verfügt über empfohlene Kocheinstellungen für jede Eikonsistenz.

SCHRITT 4: Gießen Sie das kalte Wasser (80 ml) mit dem Messbecher in die Heizschale und geben Sie dann die herausnehmbare Eierschale hinein.

SCHRITT 5: Bereiten Sie die gewünschte Anzahl an zu kochenden Eiern vor (maximal 6 Eier gleichzeitig). Machen Sie mit dem Eierstecher ein kleines Loch in das größere Ende jedes Eis und geben Sie die Eier dann in die Aussparungen der Eierschale. So zerspringen die Eier während des Kochvorgangs nicht.

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: Halten Sie die Ein-/Austaste auf dem Bedienfeld ca. 3 Sekunden lang gedrückt. Der Digitalbildschirm leuchtet auf und das Gerät gibt einen Signalton aus, um anzuzeigen, dass es eingeschaltet wurde.

SCHRITT 9: Verwenden Sie die Tasten +/- auf dem digitalen Bedienfeld, um die gewünschte Kochzeit basierend auf der bevorzugten Art der gekochten Eier einzustellen (**weich, mittel oder hart gekocht**).

SCHRITT 10: Lassen Sie die Eier gemäß eingestelltem Timer kochen. Sobald der Timer abgelaufen ist, gibt er 5 Signaltöne aus, bevor er sich automatisch ausschaltet.

SCHRITT 11: Nehmen Sie den Deckel vorsichtig ab, da aus dem Eierkocher Dampf austritt. Seien Sie beim Entnehmen der Eier vorsichtig, da diese während des Kochvorgangs heiß werden.



HINWEIS: Der Eierkocher eignet sich am besten für mittelgroße Eier. Bei größeren/kleineren Eiern kann es erforderlich sein, die verwendete Wassermenge anzupassen. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie überschüssiges Wasser entfernen, das ggf. nach dem Kochen auf der Heizplatte zurückbleibt.



ACHTUNG: Berühren Sie den Deckel während des Kochvorgangs nicht, da er extrem heiß werden kann. Der Anstichstift an der Unterseite des Wassermessbechers ist sehr spitz. Gehen Sie bei der Handhabung mit äußerster Vorsicht vor.

Kochzeiten für Eier

Type	Kochzeiten	
	1–3 Eier	4–6 Eier
Weich gekocht	7 Min.	8 Min.
Wachsweich gekocht	10 Min.	10 Min.
Hart gekocht	12 Min.	13 Min.
Omelette (1 Ei)	6 Min.	–
Pochiert (1 Ei)	7 Min.	–



HINWEIS: Dies sind ungefähre Zeitangaben. Die Kochzeit kann je nach Größe der Eier und dem verwendeten Wasser variieren.

Eier pochieren

SCHRITT 1: Stellen Sie sicher, dass der Eierkocher ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist. Stellen Sie ihn in einer für den Benutzer angenehmen Höhe auf eine flache, trockene und stabile Oberfläche.

SCHRITT 2: Entfernen Sie den Deckel und nehmen Sie die Eierschale und Pochierpfannen aus dem Eierkocher.

SCHRITT 3: Füllen Sie den Messbecher mit kaltem Wasser (80 ml). Gießen Sie das kalte Wasser in die Heizschale.

SCHRITT 4: Bestreichen Sie die Pochierpfanne mit etwas Öl oder Butter. Schlagen Sie ein Ei in der Pochierpfanne auf.

SCHRITT 5: Setzen Sie die Eierschale in den Eierkocher und dann die Pochierpfanne auf die Eierschale. Schließen Sie den Deckel.

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

SCHRITT 7: Halten Sie die Ein-/Austaste auf dem Bedienfeld ca. 3 Sekunden lang gedrückt. Der Digitalbildschirm leuchtet auf und das Gerät gibt einen Signalton aus, um anzuzeigen, dass es eingeschaltet wurde.

SCHRITT 8: Verwenden Sie die Tasten +/- auf dem digitalen Bedienfeld, um die gewünschte Kochzeit für die Zubereitung pochierter Eier einzustellen.

SCHRITT 9: Lassen Sie die Eier gemäß eingestelltem Timer kochen. Sobald der Timer abgelaufen ist, gibt er 5 Signaltöne aus, bevor er sich automatisch ausschaltet.

SCHRITT 10: Nehmen Sie den Deckel vorsichtig ab, da aus dem Eierkocher Dampf austritt. Entfernen Sie die pochierten Eier vorsichtig mit einem kleinen hitzebeständigen Pfannenwender aus Kunststoff oder Holz aus den Pochierpfannen. Entfernen Sie die Eier sofort, damit sie nicht nachgaren.



HINWEIS: Es dauert ca. 7 Minuten, 1 Ei zu pochieren.

Zubereitung eines Omeletts

SCHRITT 1: Stellen Sie sicher, dass der Eierkocher ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist. Stellen Sie ihn in einer für den Benutzer angenehmen Höhe auf eine flache, trockene und stabile Oberfläche.

SCHRITT 2: Entfernen Sie den Deckel und nehmen Sie die Eierschale und Pochierpfannen aus dem Eierkocher.

SCHRITT 3: Füllen Sie den Messbecher mit kaltem Wasser (80 ml). Gießen Sie das kalte Wasser in die Heizschale.

SCHRITT 4: Bestreichen Sie die Pochierpfanne mit etwas Öl oder Butter. Schlagen Sie ein Ei in der Pochierpfanne auf und rühren Sie solange, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

SCHRITT 5: Geben Sie die Füllung (Zwiebeln, Käse, gekochtes Gemüse) in die Pochierpfanne. Stellen Sie sicher, dass die Pochierpfanne nicht überfüllt wird.

SCHRITT 6: Setzen Sie die Eierschale in den Eierkocher und dann die Pochierpfanne auf die Eierschale. Schließen Sie den Deckel.

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

SCHRITT 8: Halten Sie die Ein-/Austaste auf dem Bedienfeld ca. 3 Sekunden lang gedrückt. Der Digitalbildschirm leuchtet auf und das Gerät gibt einen Signalton aus, um anzuzeigen, dass es eingeschaltet wurde.

SCHRITT 9: Verwenden Sie die Tasten **+/-** auf dem digitalen Bedienfeld, um die gewünschte Kochzeit für die Zubereitung pochiert Eier einzustellen.

SCHRITT 10: Lassen Sie das Omelett gemäß eingestelltem Timer garen. Sobald der Timer abgelaufen ist, gibt er 5 Signaltöne aus, bevor er sich automatisch ausschaltet.

SCHRITT 11: Nehmen Sie den Deckel vorsichtig ab, da aus dem Eierkocher Dampf austritt. Entfernen Sie das Omelett vorsichtig mit einem kleinen hitzebeständigen Pfannenwender aus Kunststoff oder Holz aus der Pochierpfanne.



HINWEIS: Es dauert ca. 6–8 Minuten, 1 Omelett zuzubereiten.

Aufbewahrung

Vergewissern Sie sich, dass der Eierkocher abgekühlt, sauber und trocken ist, bevor Sie ihn an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren.

Wickeln Sie das Kabel niemals fest um den Eierkocher. Wickeln Sie es lose auf, um Schäden zu vermeiden.

Technische Daten

Produktcode: EK6153

Betriebsspannung: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Leistung: 360–430 W

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.
- 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.
- Supervise el dispositivo mientras esté conectado a la corriente eléctrica.
- No utilice el dispositivo para ningún otro uso que no sea el previsto.
- 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.

- 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: El agua hirviendo y el vapor pueden provocar lesiones graves. Extrema la precaución al utilizar este aparato.

Cuidados y mantenimiento

PASO 1: Apague y desconecte el cuecehuevos de la corriente eléctrica. Deje que el cuecehuevos se enfríe por completo antes de limpiarlo o realizar labores de mantenimiento.

PASO 2: Limpie el cuerpo principal del cuecehuevos con un paño suave y húmedo, y deje que se seque completamente.

PASO 3: Limpie todos los accesorios con agua caliente y jabón, enjuáguelos y séquelos completamente.

No sumerja nunca el cuerpo principal del cuecehuevos en agua ni en ningún otro líquido.

No utilice estropajos fuertes o abrasivos para limpiar el cuecehuevos, ya que su uso podría causar daños en el dispositivo.



NOTA: El cuecehuevos debe limpiarse después de cada uso.

Instrucciones de uso

Antes del primer uso

Limpie la unidad principal del cuecehuevos con un paño suave y húmedo, y deje que se seque completamente antes de conectarlo a la red eléctrica.

Retire todos los accesorios y lávelos con agua caliente y jabón. A continuación, enjuáguelos y séquelos completamente.

No sumerja la unidad principal del cuecehuevos en agua ni en ningún otro líquido.

No utilice productos de limpieza fuertes o abrasivos ni estropajos para limpiar el cuecehuevos o sus accesorios, ya que podrían causar daños.

Coloque el cuecehuevos sobre una superficie estable, resistente al calor y a una altura que sea cómoda para el usuario.



NOTA: Es posible que el cuecehuevos desprenda un ligero olor cuando se utilice por primera vez. Es algo normal y desaparece pronto. Ventile adecuadamente la ubicación donde se encuentre el cuecehuevos.

Para hacer huevos cocidos

PASO 1: Compruebe que el cuecehuevos esté apagado y desenchufado de la red eléctrica. Colóquelo sobre una superficie limpia, seca y estable, a una altura cómoda para el usuario.

PASO 2: Retire la tapa y saque la bandeja para huevos y el escalfador de huevos del cuecehuevos.

PASO 3: Establezca la consistencia deseada de los huevos que va a cocer (**blanda, media o dura**). El panel de control tiene ajustes de cocción recomendados para cada consistencia de huevo.

PASO 4: Con el vaso medidor, vierta el agua fría (80 ml) en la placa calefactora y, a continuación, coloque la bandeja para huevos encima.

PASO 5: Prepare el número de huevos que vaya a cocer (como máximo 6 huevos a la vez). Utilice el perforador de huevos para hacer un pequeño orificio en el extremo más grande de cada huevo. A continuación, coloque los huevos de forma segura en los orificios de la bandeja para huevos. De este modo evitará que los huevos se rompan durante el proceso de cocción.

PASO 6: Coloque de nuevo la tapa en el cuecehuevos.

PASO 7: Enchufe el cuecehuevos a la corriente eléctrica y enciéndalo.

PASO 8: Mantenga pulsado el botón de encendido del panel de control durante aproximadamente 3 segundos. La pantalla digital se iluminará y la unidad emitirá un sonido para indicar que se ha encendido.

PASO 9: Utilice los botones **+/-** del panel de control digital para ajustar el tiempo de cocción deseado en función del tipo de huevos cocidos que prefiera (**blandos, medios o duros**).

PASO 10: Deje que los huevos se cocinen durante el tiempo establecido del temporizador. Una vez que el temporizador haya iniciado la cuenta atrás, emitirá 5 pitidos antes de apagarse automáticamente.

PASO 11: Retire la tapa con precaución, ya que saldrá vapor del cuecehuevos. Extraiga los huevos con cuidado, ya que se habrán calentado durante el proceso de cocción.



NOTA: El cuecehuevos funciona mejor con huevos de tamaño mediano. Para huevos más grandes o más pequeños, puede que necesite ajustar la cantidad de agua utilizada. Espere a que la unidad se enfríe antes de eliminar el exceso de agua que pueda quedar en la placa calefactora después de la cocción.



PRECAUCIÓN: No toque la tapa durante el proceso de cocción, ya que estará extremadamente caliente. La aguja perforadora de la parte inferior del vaso medidor de agua está muy afilada. Extreme las precauciones al manipularla.

Tiempos de cocción para los huevos

Tipo	Tiempos de cocción	
	1–3 huevos	4–6 huevos
Pasados por agua	7 minutos	8 minutos
Mollet	10 minutos	10 minutos
Cocidos	12 minutos	13 minutos
Tortilla (solo 1 huevo)	6 minutos	–
Escalfado (solo 1 huevo)	7 minutos	–



NOTA: Estos tiempos de cocción son aproximados. Los tiempos de cocción pueden variar en función del tamaño del huevo y del agua que se utilice.

Para hacer huevos escalfados

PASO 1: Compruebe que el cuecehuevos esté apagado y desenchufado de la red eléctrica. Colóquelo sobre una superficie limpia, seca y estable, a una altura cómoda para el usuario.

PASO 2: Retire la tapa y saque la bandeja para huevos y el escalfador de huevos del cuecehuevos.

PASO 3: Llene el vaso medidor con agua fría (80 ml). Vierta el agua fría en la placa calefactora.

PASO 4: Unte ligeramente el escalfador de huevos con aceite o mantequilla. Rompa un huevo en el escalfador.

PASO 5: Coloque la bandeja para huevos en el cuecehuevos y, a continuación, coloque el escalfador de huevos encima de la bandeja para huevos. Cierre la tapa.

PASO 6: Enchufe el cuecehuevos a la corriente eléctrica y enciéndalo.

PASO 7: Mantenga pulsado el botón de encendido del panel de control durante aproximadamente 3 segundos. La pantalla digital se iluminará y la unidad emitirá un sonido para indicar que se ha encendido.

PASO 8: Utilice los botones **+/-** del panel de control digital para ajustar el tiempo de cocción deseado al preparar huevos escalfados.

PASO 9: Deje que los huevos se cocinen durante el tiempo establecido del temporizador. Una vez que el temporizador haya iniciado la cuenta atrás, emitirá 5 pitidos antes de apagarse automáticamente.

PASO 10: Retire la tapa con precaución, ya que saldrá vapor del cuecehuevos. Con una pequeña espátula de madera o de plástico resistente al calor, retire con cuidado los huevos escalfados del escalfador. Retire los huevos inmediatamente para evitar que se escalfen demasiado.



NOTA: El tiempo de cocción para escalfar un huevo es de aproximadamente 7 minutos.

Para hacer una tortilla

PASO 1: Compruebe que el cuecehuevos esté apagado y desenchufado de la red eléctrica. Colóquelo sobre una superficie limpia, seca y estable, a una altura cómoda para el usuario.

PASO 2: Retire la tapa y saque la bandeja para huevos y el escalfador de huevos del cuecehuevos.

PASO 3: Llene el vaso medidor con agua fría (80 ml). Vierta el agua fría en la placa calefactora.

PASO 4: Unte ligeramente el escalfador de huevos con aceite o mantequilla. Rompa un huevo en el escalfador y bata hasta conseguir la consistencia deseada.

PASO 5: Añada al escalfador de huevos cualquier relleno (cebollas, queso, verduras cocidas). Asegúrese de que el escalfador de huevos no esté demasiado lleno.

PASO 6: Coloque la bandeja para huevos en el cuecehuevos y, a continuación, coloque el escalfador de huevos encima de la bandeja para huevos. Cierre la tapa.

PASO 7: Enchufe el cuecehuevos a la corriente eléctrica y enciéndalo.

PASO 8: Mantenga pulsado el botón de encendido del panel de control durante aproximadamente 3 segundos. La pantalla digital se iluminará y la unidad emitirá un sonido para indicar que se ha encendido.

PASO 9: Utilice los botones +/- del panel de control digital para ajustar el tiempo de cocción deseado al preparar huevos escalfados.

PASO 10: Deje que la tortilla se cocine durante el tiempo establecido del temporizador. Una vez que el temporizador haya iniciado la cuenta atrás, emitirá 5 pitidos antes de apagarse automáticamente.

PASO 11: Retire la tapa con precaución, ya que saldrá vapor del cuecehuevos. Con una pequeña espátula de madera o de plástico resistente al calor, retire con cuidado la tortilla del escalfador.



NOTA: El tiempo de cocción para preparar una tortilla es de aproximadamente 6–8 minutos.

Almacenamiento

Antes de guardarlo en un lugar fresco y seco, asegúrese de que el cuecehuevos esté frío, limpio y seco. No enrolle el cable con fuerza alrededor del cuecehuevos; enróllalo sin apretar para evitar causar daños.

Especificaciones

Código de producto: EK6153

Voltaje: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Potencia: 360–430 W

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 forem 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 electricista 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.
- Não mergulhe os componentes elétricos deste aparelho dentro de água ou de qualquer outro líquido.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou se alguma ligação estiver molhada.
- Não deixe o aparelho sem vigilância enquanto estiver ligado à tomada elétrica.
- Não utilize o aparelho para outro fim que não o previsto.
- 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.
- 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: água a ferver e vapor podem causar ferimentos graves; tenha muito cuidado ao utilizar este aparelho.

Cuidados e manutenção

PASSO 1: desligue o cozedor de ovos e retire a ficha da tomada da rede elétrica. Antes de efetuar qualquer limpeza ou manutenção, deixe o cozedor de ovos arrefecer completamente.

PASSO 2: limpe a unidade principal do cozedor de ovos com um pano macio e húmido, e deixe secar completamente.

PASSO 3: lave todos os acessórios em água quente com sabão e, em seguida, enxague e seque cuidadosamente.

Nunca mergulhe a unidade principal do cozedor de ovos em água ou em qualquer outro líquido.

Não utilize esfregões agressivos ou abrasivos para limpar o cozedor de ovos, pois tal pode causar danos.



NOTA: o cozedor de ovos deve ser limpo após cada utilização.

Instruções de utilização

Antes da primeira utilização

Limpe a unidade principal do cozedor de ovos com um pano macio e húmido, e deixe secar completamente antes de ligar à rede elétrica.

Remova todos os acessórios e lave-os em água quente com sabão, e, em seguida, enxague e seque cuidadosamente.

Não mergulhe a unidade principal do cozedor de ovos em água ou em qualquer outro líquido.

Nunca utilize detergentes de limpeza agressivos ou abrasivos ou esfregões para limpar o cozedor de ovos ou os acessórios, pois tal pode causar danos.

Coloque o cozedor de ovos numa superfície estável e resistente ao calor, a uma altura confortável para o utilizador.



NOTA: ao utilizar o cozedor de ovos pela primeira vez, pode detetar um ligeiro odor. É uma situação normal e irá desaparecer em breve. Mantenha uma ventilação suficiente em redor do cozedor de ovos.

Cozer ovos

PASSO 1: verifique se o cozedor de ovos está desligado e se a ficha não está ligada à tomada da rede elétrica e coloque-o numa superfície limpa, seca e estável, a uma altura confortável para o utilizador.

PASSO 2: remova a tampa e retire o tabuleiro para ovos e o escalfador de ovos do cozedor de ovos.

PASSO 3: determine a consistência desejada dos ovos a cozer (**mal cozido, no ponto médio ou bem cozido**). O painel de controlo tem definições de cozedura recomendadas para cada consistência de ovo.

PASSO 4: utilizando o copo medidor, verta água fria (80 ml) na placa de aquecimento e, em seguida, coloque o tabuleiro para ovos por cima.

PASSO 5: prepare o número de ovos a cozer (até 6 ovos de uma só vez). Utilize o perfurador de ovos para fazer um pequeno orifício na extremidade maior de cada ovo e, em seguida, coloque-os firmemente nos orifícios do tabuleiro para ovos. Isto evitará que os ovos partam durante o processo de cozedura.

PASSO 6: volte a colocar a tampa no cozedor de ovos.

PASSO 7: ligue a ficha do cozedor de ovos à tomada da rede elétrica e ligue o cozedor de ovos.

PASSO 8: mantenha premido o botão de alimentação no painel de controlo durante cerca de 3 segundos. O ecrã digital acende-se e a unidade emite um sinal sonoro a indicar que está ligada.

PASSO 9: utilize os botões +/- no painel de controlo digital para definir o tempo de cozedura pretendido com base no tipo de ovos cozidos pretendidos (**mal cozido, no ponto médio ou bem cozido**).

PASSO 10: deixe que os ovos cozam de acordo com o temporizador definido. Uma vez terminada a contagem decrescente do temporizador, este emite um sinal sonoro 5 vezes antes de se desligar automaticamente.

PASSO 11: remova a tampa com cuidado, pois o cozedor de ovos irá libertar vapor. Remova cuidadosamente os ovos. Estes ficam quentes durante o processo de cozedura.



NOTA: o cozedor de ovos é mais indicado para ovos de tamanho médio. Para ovos maiores/menores, pode ser necessário ajustar a quantidade de água utilizada. Espere que a unidade arrefeça antes de remover qualquer excesso de água que possa permanecer na placa de aquecimento depois da cozedura.



CUIDADO: não toque na tampa durante o processo de cozedura, uma vez que esta fica extremamente quente. O pino perfurador na parte inferior do copo medidor de água é muito afiado. Tenha muito cuidado ao manusear.

Tempos de cozedura dos ovos

Tipo	Tempos de preparação	
	1–3 ovos	4–6 ovos
Ovo mal cozido	7 min.	8 min.
Ovo no ponto médio	10 min.	10 min.
Ovo bem cozido	12 min.	13 min.

Tipo	Tempos de preparação	
	1–3 ovos	4–6 ovos
Omelete (apenas 1 ovo)	6 min.	–
Ovo escalfado (apenas 1 ovo)	7 min.	–



NOTA: estes valores correspondem a tempos de cozedura aproximados. Os tempos de cozedura podem variar consoante o tamanho do ovo e a água utilizada.

Escalfar ovos

PASSO 1: verifique se o cozedor de ovos está desligado e se a ficha não está ligada à tomada da rede elétrica e coloque-o numa superfície limpa, seca e estável, a uma altura confortável para o utilizador.

PASSO 2: remova a tampa e retire o tabuleiro para ovos e o escalfador de ovos do cozedor de ovos.

PASSO 3: encha o copo medidor com água fria (80 ml). Verta a água fria na placa de aquecimento.

PASSO 4: unte ligeiramente o escalfador de ovos com óleo ou manteiga. Parta um ovo no escalfador.

PASSO 5: coloque o tabuleiro para ovos no cozedor de ovos e, em seguida, coloque o escalfador de ovos em cima do tabuleiro para ovos. Feche a tampa.

PASSO 6: ligue a ficha do cozedor de ovos à tomada da rede elétrica e ligue o cozedor de ovos.

PASSO 7: mantenha premido o botão de alimentação no painel de controlo durante cerca de 3 segundos. O ecrã digital acende-se e a unidade emite um sinal sonoro a indicar que está ligada.

PASSO 8: utilize os botões +/- no painel de controlo digital para definir o tempo de cozedura pretendido para escalfar ovos.

PASSO 9: deixe que os ovos cozam de acordo com o temporizador definido. Uma vez terminada a contagem decrescente do temporizador, este emite um sinal sonoro 5 vezes antes de se desligar automaticamente.

PASSO 10: remova a tampa com cuidado, pois o cozedor de ovos irá libertar vapor. Utilizando uma espátula de plástico ou de madeira pequena resistente ao calor, remova cuidadosamente os ovos escalfados do escalfador de ovos. Retire os ovos imediatamente para evitar que escalfem demasiado.



NOTA: o tempo de cozedura para escalfar um ovo é de cerca de 7 minutos.

Fazer uma omelete

PASSO 1: verifique se o cozedor de ovos está desligado e se a ficha não está ligada à tomada da rede elétrica e coloque-o numa superfície limpa, seca e estável, a uma altura confortável para o utilizador.

PASSO 2: remova a tampa e retire o tabuleiro para ovos e o escalfador de ovos do cozedor de ovos.

PASSO 3: encha o copo medidor com água fria (80 ml). Verta a água fria na placa de aquecimento.

PASSO 4: unte ligeiramente o escalfador de ovos com óleo ou manteiga. Parta um ovo no escalfador e bata até obter a consistência desejada.

PASSO 5: adicione qualquer recheio (cebolas, queijo, legumes cozidos) ao escalfador de ovos. Certifique-se de que o escalfador de ovos não está demasiado cheio.

PASSO 6: coloque o tabuleiro para ovos no cozedor de ovos e, em seguida, coloque o escalfador de ovos em cima do tabuleiro para ovos. Feche a tampa.

PASSO 7: ligue a ficha do cozedor de ovos à tomada da rede elétrica e ligue o cozedor de ovos.

PASSO 8: mantenha premido o botão de alimentação no painel de controlo durante cerca de 3 segundos. O ecrã digital acende-se e a unidade emite um sinal sonoro a indicar que está ligada.

PASSO 9: utilize os botões +/- no painel de controlo digital para definir o tempo de cozedura pretendido para escalfar ovos.

PASSO 10: deixe que a omelete coza de acordo com o temporizador definido. Uma vez terminada a contagem decrescente do temporizador, este emite um sinal sonoro 5 vezes antes de se desligar automaticamente.

PASSO 11: remova a tampa com cuidado, pois o cozedor de ovos irá libertar vapor. Utilizando uma espátula de plástico ou de madeira pequena resistente ao calor, remova cuidadosamente a omelete do escalfador de ovos.



NOTA: o tempo de cozedura para fazer uma omelete é de cerca de 6–8 minutos.

Armazenamento

Verifique se o cozedor de ovos está frio, limpo e seco antes de o guardar num local fresco e seco.

Nunca enrole o cabo muito apertado à volta do cozedor de ovos. Enrole-o sem apertar para evitar danos.

Especificações

Código do produto: EK6153

Tensão de funcionamento: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Potência: 360–430 W

IT | Conservare le 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.
- 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.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è collegato all'alimentazione elettrica.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi dall'uso previsto.
- 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.
- L'apparecchio non deve essere azionato mediante timer esterno o telecomando separato.
- Si sconsiglia l'uso di prolunghe.
- 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: acqua bollente e vapore possono causare lesioni gravi. Prestare la massima attenzione durante l'utilizzo dell'apparecchio.

Cura e manutenzione

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

FASE 2: pulire l'unità principale con un panno morbido e umido e lasciarla asciugare completamente.

FASE 3: lavare tutti gli accessori con acqua calda e detersivo, sciacquarli e asciugarli accuratamente.

Non immergere l'unità principale in acqua o altri liquidi.

Non utilizzare spugne dure o abrasive per pulire il cuociuova, onde evitare possibili danni.



NOTA: il cuociuova deve essere pulito dopo ogni utilizzo.

Istruzioni per l'uso

Prima del primo utilizzo

Pulire l'unità principale del cuociuova con un panno morbido e umido e lasciarla asciugare completamente prima di collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica.

Rimuovere tutti gli accessori e lavarli con acqua calda e detersivo, sciacquarli e asciugarli accuratamente.

Non immergere l'unità principale in acqua o altri liquidi.

Non utilizzare detergenti aggressivi o spugne abrasive per la pulizia del cuociuova e dei relativi accessori, poiché potrebbero causare danni.

Collocare il cuociuova su una superficie piana, stabile e resistente al calore, a un'altezza confortevole.



NOTA: la prima volta che si utilizza il cuociuova, si potrebbe percepire un lieve odore. Questo fenomeno è normale e scompare in breve tempo. Mantenere una ventilazione adeguata intorno all'apparecchio.

Per preparare le uova sode

FASE 1: assicurarsi che il cuociuova sia spento e scollegato dall'alimentazione elettrica e posizionarlo su una superficie pulita, asciutta e stabile, a un'altezza confortevole.

FASE 2: rimuovere il coperchio ed estrarre il portauova e il recipiente per uova in camicia dall'apparecchio.

FASE 3: scegliere la consistenza delle uova da cuocere (**à la coque, barzotte o sode**). Il pannello di controllo dispone impostazioni di cottura adeguate a ogni consistenza.

FASE 4: con l'aiuto del misurino, versare l'acqua fredda (80 ml) nella piastra riscaldante e collocare il portauova rimovibile sopra la piastra.

FASE 5: preparare il numero di uova desiderato (massimo 6 contemporaneamente). Utilizzare il foro uovo per praticare un piccolo foro sull'estremità più grande di ciascun uovo, quindi inserire le uova ben salde negli scomparti del portauova rimovibile per evitare che si rompano in fase di cottura.

FASE 6: posizionare nuovamente il coperchio sul cuociuova.

FASE 7: collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica e accenderlo.

FASE 8: tenere premuto il pulsante di accensione sul pannello di controllo per circa 3 secondi; lo schermo digitale si illumina e l'unità emette un segnale acustico che indica che è accesa.

FASE 9: utilizzare i pulsanti +/- sul pannello di controllo digitale per impostare il tempo di cottura in base alla consistenza desiderata (**à la coque, barzotte o sode**).

FASE 10: lasciare cuocere le uova secondo il timer impostato. Dopo che il timer ha completato il conto alla rovescia, emette 5 segnali acustici prima di spegnersi automaticamente.

FASE 11: rimuovere il coperchio con cautela, facendo attenzione al vapore emesso dal cuociuova. Rimuovere le uova con cautela, poiché si surriscaldano durante la cottura.



NOTA: il cuociuova è ideale per uova di medie dimensioni. Per le uova più grandi o più piccole potrebbe essere necessario regolare la quantità di acqua utilizzata. Attendere che l'unità si raffreddi prima di rimuovere l'acqua in eccesso che potrebbe rimanere sulla piastra riscaldante.



ATTENZIONE: non toccare il coperchio durante il processo di cottura, poiché si surriscalda. Il foro uovo sul lato inferiore del misurino è molto appuntito. Prestare la massima attenzione durante l'utilizzo.

Tempi di cottura delle uova

Tipo:	Tempi di cottura	
	1-3 uova	4-6 uova
À la coque	7 min	8 min
Barzotte	10 min	10 min
Sode	12 min	13 min
Omelette (1 solo uovo)	6 min	–
In camicia (1 solo uovo)	7 min	–



NOTA: i tempi di cottura indicati sono approssimativi. I tempi possono variare a seconda delle dimensioni delle uova e dell'acqua utilizzata.

Preparazione delle uova in camicia

FASE 1: assicurarsi che il cuociuova sia spento e scollegato dall'alimentazione elettrica e posizionarlo su una superficie pulita, asciutta e stabile, a un'altezza confortevole.

FASE 2: rimuovere il coperchio ed estrarre il portauova e il recipiente per uova in camicia dall'apparecchio.

FASE 3: riempire il misurino con acqua fredda (80 ml). Versare l'acqua fredda nella piastra riscaldante.

FASE 4: ungere i recipienti per uova in camicia con olio o burro. Rompere un uovo in ciascun recipiente.

FASE 5: posizionare il portauova sul cuociuova, quindi collocare il recipiente per uova in camicia sopra il portauova. Chiudere il coperchio.

FASE 6: collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica e accenderlo.

FASE 7: tenere premuto il pulsante di accensione sul pannello di controllo per circa 3 secondi; lo schermo digitale si illumina e l'unità emette un segnale acustico che indica che è accesa.

FASE 8: utilizzare i pulsanti +/- sul pannello di controllo digitale per impostare il tempo di cottura desiderato.

FASE 9: lasciare cuocere le uova secondo il timer impostato. Dopo che il timer ha completato il conto alla rovescia, emette 5 segnali acustici prima di spegnersi automaticamente.

FASE 10: rimuovere il coperchio con cautela, facendo attenzione al vapore emesso dal cuociuova. con una piccola spatola in plastica termoresistente o in legno, rimuovere con cautela le uova in camicia dal recipiente. Rimuovere immediatamente le uova per evitare di cuocerle eccessivamente.



NOTA: il tempo di cottura è di circa 7 minuti.

Preparazione dell'omelette

FASE 1: assicurarsi che il cuociuova sia spento e scollegato dall'alimentazione elettrica e posizionarlo su una superficie pulita, asciutta e stabile, a un'altezza confortevole.

FASE 2: rimuovere il coperchio ed estrarre il portauova e il recipiente per uova in camicia dall'apparecchio.

FASE 3: riempire il misurino con acqua fredda (80 ml). Versare l'acqua fredda nella piastra riscaldante.

FASE 4: ungere il recipiente con olio o burro. Rompere un uovo nel recipiente e sbatterlo fino a ottenere la consistenza desiderata.

FASE 5: aggiungere il ripieno (cipolle, formaggio, verdure cotte) nel recipiente, facendo attenzione a non riempirlo troppo.

FASE 6: posizionare il portauova sul cuociuova, quindi collocare il recipiente sopra il portauova. Chiudere il coperchio.

FASE 7: collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica e accenderlo.

FASE 8: tenere premuto il pulsante di accensione sul pannello di controllo per circa 3 secondi; lo schermo digitale si illumina e l'unità emette un segnale acustico che indica che è accesa.

FASE 9: utilizzare i pulsanti **+/-** sul pannello di controllo digitale per impostare il tempo di cottura desiderato.

FASE 10: Lasciare cuocere l'omelette in base al timer impostato. Dopo che il timer ha completato il conto alla rovescia, emette 5 segnali acustici prima di spegnersi automaticamente.

FASE 11: rimuovere il coperchio con cautela, facendo attenzione al vapore emesso dal cuociuova. Con una piccola spatola in plastica termoresistente o in legno, rimuovere con cautela l'omelette dal recipiente.



NOTA: il tempo di cottura per le omelette è di circa 6–8 minuti.

Come riporre il prodotto

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

Avvolgere il cavo attorno al cuociuova senza stringerlo troppo per evitare che si danneggi.

Specifiche

Codice prodotto: EK6153

Tensione di esercizio: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Potenza: 360–430 W

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.
- Nie należy zanurzać elementów elektrycznych urządzenia w wodzie ani innym płynie.
- Nie należy obsługiwać urządzenia mokrymi rękoma ani jeśli złącza są mokre.

- Nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru po podłączeniu do sieci elektrycznej.
- Nie wolno używać produktu do celów innych niż jego przeznaczenie.
- Nie należy przesuwac urządzenia, gdy jest ono używane.
- Zawsze po użyciu należy odłączać urządzenie od zasilania oraz pozostawiać do ostygnięcia przed czyszczeniem, konserwacją lub odłożeniem na dłuższy czas.
- 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: wrząca woda i para mogą spowodować poważne obrażenia. Podczas korzystania z urządzenia należy zachować szczególną ostrożność.

Konserwacja

KROK 1: wyłącz jajowar i odłącz go od źródła zasilania. Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji jajowaru należy odczekać, aż całkowicie ostygnie.

KROK 2: wytrzyj jajowar miękką, wilgotną ściereczką i poczekaj, aż całkowicie wyschnie.

KROK 3: umyj wszystkie akcesoria w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu, a następnie je wypłucz i dokładnie osusz.

Nie należy zanurzać korpusu jajowaru w wodzie ani innym płynie.

Do czyszczenia jajowaru nie należy używać silnie działających środków ściernych ani drucianych zmywaków, ponieważ mogą one spowodować uszkodzenia.



UWAGA: jajowar należy czyścić po każdym użyciu.

Instrukcja obsługi

Przed pierwszym użyciem

Wytrzyj korpus główny jajowaru miękką, wilgotną szmatką i przed podłączeniem do sieci elektrycznej odczekaj, aż całkowicie wyschnie. Wyjmij wszystkie akcesoria i umyj je w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu, a następnie wypłucz i dokładnie osusz.

Nie zanurzaj korpusu głównego jajowaru w wodzie ani innym płynie.

Do czyszczenia jajowaru i jego akcesoriów nie wolno używać silnie działających lub ściernych detergentów ani drucianych zmywaków, ponieważ może to spowodować uszkodzenie urządzenia.

Postaw jajowar na stabilnej, odpornej na wysoką temperaturę powierzchni, na wysokości komfortowej dla użytkownika.



UWAGA: przy pierwszym użyciu jajowaru może pojawić się nieprzyjemny zapach. Jest to zjawisko normalne i wkrótce ustąpi. Należy zapewnić odpowiednią wentylację wokół jajowaru.

Gotowanie jaj

KROK 1: sprawdź, czy urządzenie jest wyłączone i odłączone od zasilania sieciowego, a następnie umieść je na czystej, suchej i stabilnej powierzchni, na wysokości komfortowej dla użytkownika.

KROK 2: zdejmij pokrywkę i wyjmij tackę na jajka oraz foremki do jajek w koszulce.

KROK 3: Określ żądaną konsystencję jaj, które chcesz ugotować (**na miękko, półtwardo lub twardo**). Na panelu sterowania dostępne są zalecane ustawienia gotowania dla każdej konsystencji jajka.

KROK 4: korzystając z miarki wlej zimną wodę (80 ml) na płytę grzejną, a następnie umieść na niej tackę na jajka.

KROK 5: przygotuj tyle jaj, ile chcesz ugotować (maks. 6 jaj jednocześnie). Za pomocą nakłuwacza do jajek utwórz mały otwór w większej części każdego jajka, a następnie umieść je bezpiecznie w otworach w tacy na jajka. Zapobiegnie to pękaniu jaj podczas gotowania.

KROK 6: załóż pokrywkę z powrotem na urządzenie.

KROK 7: podłącz jajowar do źródła zasilania i włącz.

KROK 8: naciśnij i przytrzymaj przycisk zasilania na panelu sterowania przez około 3 sekundy. Zaświeci się ekran cyfrowy, a urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy informujący o jego włączeniu.

KROK 9: za pomocą przycisków +/- na cyfrowym panelu sterowania ustaw żądany czas gotowania w zależności od preferowanego rodzaju gotowanych jaj (**na miękko, półtwardo lub twardo**).

KROK 10: poczekaj, aż minie ustawiony czas i jajka ugotują się. Po upływie ustawionego czasu usłyszysz 5 sygnałów dźwiękowych, po czym urządzenie automatycznie się wyłączy.

KROK 11: zdejmij pokrywkę, robiąc to delikatnie, ponieważ z urządzenia będzie wydostawać się para. Ostrożnie wyjmij jajka, które podczas gotowania nagrzewają się do wysokiej temperatury.



UWAGA: jajowar najlepiej sprawdza się w przypadku średniej wielkości jaj. W przypadku większych/mniejszych jaj może być konieczne dostosowanie ilości użytej wody. Przed usunięciem nadmiaru wody, która może pozostać na płycie grzejnej po ugotowaniu, odczekaj, aż urządzenie ostygnie.



UWAGA: nie dotykaj pokrywki podczas gotowania, ponieważ może ona bardzo się nagrzewać. Nakłuwacz do przebijania jajek znajdujący się na spodzie miarki wody jest bardzo ostry. Podczas obsługi urządzenia należy zachować szczególną ostrożność.

Czas gotowania jajek

Typ	Czas gotowania	
	1–3 jajek	4–6 jajek
Na miękko	7 min	8 min
Na półtwardo	10 min	10 min
Na twardo	12 min	13 min
Omlet (tylko jedno jajko)	6 min	–
Jajko w koszulce (tylko jedno jajko)	7 min	–



UWAGA: są to przybliżone czasy gotowania. Czas gotowania może się różnić w zależności od wielkości jaj i użytej wody.

Przygotowanie jajek w koszulce

KROK 1: sprawdź, czy urządzenie jest wyłączone i odłączone od zasilania sieciowego, a następnie umieść je na czystej, suchej i stabilnej powierzchni, na wysokości komfortowej dla użytkownika.

KROK 2: zdejmij pokrywkę i wyjmij tackę na jajka oraz foremki do jajek w koszulce.

KROK 3: nalej zimnej wody (80ml) do miarki. Nalej zimną wodę na płytę grzejną.

KROK 4: pokryj foremkę cienką warstwą oleju lub masła. Rozbij jedno jajko do foremki.

KROK 5: umieść tackę na jajka w urządzeniu, a następnie umieść na niej foremki do jajek w koszulce. Zamknij pokrywkę.

KROK 6: podłącz jajowar do źródła zasilania i włącz.

KROK 7: naciśnij i przytrzymaj przycisk zasilania na panelu sterowania przez około 3 sekundy. Zaświeci się ekran cyfrowy, a urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy informujący o jego włączeniu.

KROK 8: użyj przycisków +/- na cyfrowym panelu sterowania, aby ustawić żądany czas gotowania potrzebny do przygotowania jajek w koszulce.

KROK 9: poczekaj, aż minie ustawiony czas i jajka ugotują się. Po upływie ustawionego czasu usłyszysz 5 sygnałów dźwiękowych, po czym urządzenie automatycznie się wyłączy.

KROK 10: zdejmij pokrywkę, robiąc to delikatnie, ponieważ z urządzenia będzie wydostawać się para. Za pomocą małej termoodpornej plastikowej lub drewnianej szpatułki ostrożnie wyjmij gotowane jajka z foremek. Natychmiast wyjmij jajka, aby zapobiec przegotowaniu.



UWAGA: czas gotowania jajek w koszulce wynosi ok. 7 minut.

Przygotowanie omletu

KROK 1: sprawdź, czy urządzenie jest wyłączone i odłączone od zasilania sieciowego, a następnie umieść je na czystej, suchej i stabilnej powierzchni, na wysokości komfortowej dla użytkownika.

KROK 2: zdejmij pokrywkę i wyjmij tackę na jajka oraz foremki do jajek w koszulce.

KROK 3: nalej zimnej wody (80 ml) do miarki. Nalej zimną wodę na płytę grzejną.

KROK 4: pokryj foremkę cienką warstwą oleju lub masła. Rozbij jedno jajko do foremki i ubijaj, aż osiągniesz żądaną konsystencję.

KROK 5: dodaj wybrane nadzienie (cebule, ser, gotowane warzywa) do foremki na jajka. Upewnij się, że foremka na jajka nie jest przepełniona.

KROK 6: umieść tackę na jajka w urządzeniu, a następnie umieść na niej foremki do jajek w koszulce. Zamknij pokrywkę.

KROK 7: podłącz jajowar do źródła zasilania i włącz.

KROK 8: naciśnij i przytrzymaj przycisk zasilania na panelu sterowania przez około 3 sekundy. Zaświeci się ekran cyfrowy, a urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy informujący o jego włączeniu.

KROK 9: użyj przycisków +/- na cyfrowym panelu sterowania, aby ustawić żądany czas gotowania potrzebny do przygotowania jajek w koszulce.

KROK 10: Poczekaj, aż omlet zostanie ugotowany zgodnie z ustawionym czasem. Po upływie ustawionego czasu usłyszysz 5 sygnałów dźwiękowych, zanim urządzenie automatycznie się wyłączy.

KROK 11: zdejmij pokrywkę, robiąc to delikatnie, ponieważ z urządzenia będzie wydostawać się para. Za pomocą małej termoodpornej plastikowej lub drewnianej szpatułki ostrożnie wyjmij omlet z foremki.



UWAGA: czas przygotowania omletu wynosi około 6–8 minut.

Przechowywanie

Przed odłożeniem jajowaru w suche i chłodne miejsce należy upewnić się, że urządzenie jest czyste, chłodne oraz suche. Nigdy nie należy owijać ściśle przewodu wokół jajowaru. Należy owinąć go luźno, aby uniknąć uszkodzenia.

Dane techniczne

Kod produktu: EK6153

Napięcie robocze: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Moc: 360–430 W

Salter Guarantee

UK CUSTOMERS ONLY

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

Go to salter.com/pages/instruction-manuals.html and search **EK6153** to access the instruction manual for your product.

EU CUSTOMERS ONLY

00800 633 472 63

FR salter-service-fr@teknihall.com

NL salter-service-nl@teknihall.com

DE salter-service-de@teknihall.de

ES salter-service-es@teknihall.com

IT salter-service-it@teknihall.com

PL salter-service-pl@teknihall.com

EN Subject to the care and use being followed, the Salter guarantee promises to 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.

If this product is malfunctioning within the first 2 years of warranty, please contact our Customer Service department for troubleshooting. If the issue cannot be resolved, please return this product to the retailer from where it was purchased with your receipt (subject to their terms and conditions). If this product is malfunctioning within the 3rd year of warranty, please contact our Customer Service department with your receipt. Providing a manufacturing fault is confirmed, the 3 year guarantee will be honoured.

Go to salter.com/pages/instruction-manuals.html and search **EK6153** to access the instruction manual for your product.

FR Sous réserve d'un entretien et d'une utilisation conformes, la garantie Salter assure le remplacement ou le remboursement de tout produit défectueux en raison d'un défaut de fabrication ou matériel. Cette garantie ne couvre pas les dommages consécutifs à un accident ou une mauvaise utilisation et s'ajoute à la garantie légale.

Si ce produit dysfonctionne au cours des deux premières années de garantie, veuillez contacter Teknihall pour le dépannage. Si le problème ne peut pas être résolu par Teknihall, veuillez retourner le produit au revendeur auprès duquel vous l'avez acheté en présentant votre reçu (sous réserve des conditions générales du revendeur). Si ce produit dysfonctionne au cours de la 3^e année de garantie, veuillez contacter Teknihall en présentant votre reçu. Si un défaut de fabrication est confirmé, Teknihall honorera la garantie de 3 ans.

Rendez-vous sur salter.com/pages/instruction-manuals.html et recherchez la référence **EK6153** pour accéder au manuel d'utilisation de votre produit.

NL Producten die niet goed functioneren als gevolg van een productiefout of gebrekkige materialen, vallen onder de garantie van Salter. Afhankelijk van onderhoud en gebruik hebt u recht op vervanging, een vergelijkbaar product of restitutie. Deze garantie dekt geen schade die is veroorzaakt door ongelukken of verkeerd gebruik en is een aanvulling op uw wettelijke rechten.

Als dit product niet goed functioneert binnen de eerste 2 garantiejaren, neem dan contact op met Teknihall voor probleemoplossing. Als het probleem niet kan worden opgelost, breng dit product dan terug naar de winkel waar u het hebt gekocht met uw aankoopbewijs (afhankelijk van de algemene voorwaarden van de winkel). Als dit product binnen het 3^e garantiejaar niet goed functioneert, neem dan contact op met Teknihall en laat uw aankoopbewijs zien. Op voorwaarde dat een productiefout wordt vastgesteld, zal Teknihall de garantie van 3 jaar honoreren.

Ga naar salter.com/pages/instruction-manuals.html en zoek op **EK6153** om de gebruiksaanwijzing voor uw product te openen.

DE Bei Einhaltung der Pflege- und Gebrauchshinweise wird im Rahmen der dreijährigen Garantie von Salter jedes Produkt ersetzt oder erstattet, das aufgrund fehlerhafter Verarbeitung oder Materialien nicht funktionstüchtig ist. Diese Garantie deckt keine Schäden ab, die durch ein Missgeschick oder falsche Handhabung verursacht wurden, und gilt als Ergänzung Ihrer gesetzlichen Rechte.

Wenn dieses Produkt innerhalb der ersten 2 Jahre des Garantiezeitraums defekt wird, wenden Sie sich zur Fehlerbehebung an Teknihall. Wenn Teknihall das Problem nicht beheben kann, schicken Sie dieses Produkt bitte zusammen mit dem Beleg an den Händler, bei dem es gekauft wurde (vorbehaltlich der Geschäftsbedingungen). Wenn dieses Produkt innerhalb des dritten Jahres des Garantiezeitraums defekt wird, wenden Sie sich bitte mit Ihrer Rechnung an Teknihall. Wenn es sich um einen Produktionsfehler handelt, wird Teknihall die 3-jährige Garantie einhalten.

Besuchen Sie salter.com/pages/instruction-manuals.html und suchen Sie nach **EK6153**, um die Bedienungsanleitung für Ihr Produkt aufzurufen.

ES Sujeta a determinados cuidados y recomendaciones de uso, la garantía de Salter se compromete reemplazar, sustituir o reembolsar cualquier producto que falle debido a un acabado o materiales defectuosos. Esta garantía no cubre ningún daño causado por accidente o uso incorrecto, y es independiente a sus derechos legales.

Si el producto no funciona correctamente durante los primeros 2 años de garantía, póngase en contacto con Teknihall para solucionar el problema. Si Teknihall no puede resolver el problema, devuelva el producto en el distribuidor en el que lo adquirió y no olvide incluir el recibo (la devolución quedará sujeta a los términos y condiciones del distribuidor). Si este producto no funciona correctamente durante el 3^{er} año de garantía, póngase en contacto con Teknihall y tenga a mano su recibo. Teknihall cumplirá con la garantía de 3 años, siempre y cuando se demuestre que existe un fallo de fabricación.

Si desea acceder al manual de instrucciones para su producto, vaya a salter.com/pages/instruction-manuals.html y busque **EK6153**.

PT I sujeita aos cuidados e à utilização, a garantia da Salter assegura a reposição, a substituição ou o reembolso de qualquer produto que apresente falhas devido a defeitos de fabrico ou materiais. Esta garantia não cobre quaisquer danos causados por acidentes ou utilização indevida e é um complemento aos seus direitos legais.

Se este produto apresentar alguma avaria nos primeiros 2 anos de garantia, contacte a Teknihall para que esta possa proceder ao diagnóstico. Se a resolução do problema não estiver ao alcance da Teknihall, devolva este produto ao revendedor onde foi adquirido com o recibo (sujeito aos respetivos termos e condições). Se este produto apresentar alguma avaria no 3.^o ano de garantia, contacte a Teknihall com o recibo à mão. Caso seja confirmada uma falha de fabrico, a Teknihall irá honrar a garantia de 3 anos. Consulte o manual de instruções para obter mais detalhes e informações de contacto.

Acceda a salter.com/pages/instruction-manuals.html e procure **EK6153** para consultar o manual de instruções do seu produto.

IT A condizione che il prodotto sia utilizzato e preservato secondo le istruzioni, la garanzia di Salter assicura la sostituzione e il reso dei prodotti per difetti di materiale o fabbricazione. La garanzia non copre i danni causati da incidenti o usi impropri ed è in aggiunta ai diritti legali dell'acquirente.

Se il prodotto non funziona correttamente entro i primi 2 anni di garanzia, contattare Teknihall per risolvere i problemi. Se il problema non può essere risolto da Teknihall, inviare il prodotto al rivenditore da cui è stato acquistato insieme alla ricevuta (il reso è soggetto ai termini e alle condizioni del rivenditore). Se il prodotto non funziona correttamente entro il 3° anno di garanzia, contattare Teknihall, muniti di ricevuta. A condizione che venga confermato un difetto di produzione, Teknihall rispetterà la garanzia di 3 anni.

Accedere a salter.com/pages/instruction-manuals.html e cercare **EK6153** per accedere al manuale di istruzioni del prodotto.

PL Pod warunkiem przestrzegania instrukcji dotyczących konserwacji i użytkowania gwarancja firmy Salter zakłada wymianę, zastąpienie produktu lub zwrot kosztów produktu, którego usterka wynika z wad produkcyjnych lub materiałowych. Ta gwarancja nie pokrywa żadnych szkód spowodowanych wypadkiem lub niewłaściwym wykorzystaniem i stanowi uzupełnienie Państwa praw ustawowych.

Jeśli produkt nie działa prawidłowo w ciągu pierwszych 2 lat gwarancji, skontaktuj się z firmą Teknihall w celu rozwiązania problemu. Jeśli Teknihall nie może rozwiązać problemu, zwróć produkt sprzedawcy, u którego został zakupiony, łącznie z paragonem (zgodnie z warunkami sprzedawcy). Jeśli produkt nie działa prawidłowo w ciągu trzeciego roku obowiązywania gwarancji, skontaktuj się z firmą Teknihall wraz z paragonem. Gdy potwierdzi się błąd produkcyjny, firma Teknihall uhonoriuje 3-letnią gwarancję.

Przejdź na salter.com/pages/instruction-manuals.html i wyszukaj **EK6153**, aby uzyskać dostęp do instrukcji obsługi produktu.



EN | Disposal of Waste Batteries and Electrical and Electronic Equipment

This symbol on the product, its batteries or its packaging means that this product and any batteries it contains must not be disposed of with household waste. Instead, it is the user's responsibility to hand this over to an applicable collection point for the recycling of batteries and electrical and electronic equipment. This separate collection and recycling will help to conserve natural resources and prevent potential negative consequences for human health and the environment due to the possible presence of hazardous substances in batteries and electrical and electronic equipment, which could be caused by inappropriate disposal. Some retailers provide take-back services which allow the user to return exhausted equipment for appropriate disposal. **It is the user's responsibility to delete any data on electrical and electronic equipment prior to disposal.** For more information about where to drop batteries, electrical and electronic waste off, please contact the local city/municipality office, household waste disposal service, or the retailer.

FR | Mise au rebut des piles/batteries usagées et des équipements électriques et électroniques

Ce symbole figurant sur le produit, sur ses piles ou sur son emballage, signifie que ce produit et toutes les piles qu'il contient ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de les remettre à un point de collecte approprié destiné au recyclage des piles/batteries et des équipements électriques et électroniques. Cette collecte sélective et ce recyclage contribuent à préserver les ressources naturelles et à prévenir les conséquences négatives potentielles sur la santé et l'environnement, liées à la présence possible de substances dangereuses dans les piles/batteries et les équipements électriques et électroniques, pouvant être causées par une élimination inadéquade des déchets. Certains revendeurs proposent des services de reprise qui permettent à l'utilisateur de renvoyer les équipements usagés pour une mise au rebut appropriée. **Il est de la responsabilité de l'utilisateur de supprimer toutes les données situées sur les équipements électriques et électroniques avant la mise au rebut.** Pour plus d'informations sur les centres de collecte des piles et des déchets électriques et électroniques usagés, veuillez contacter votre mairie, votre déchetterie locale ou le revendeur du produit.

NL | Weggegoien van afgedankte batterijen en elektrische en elektronische apparatuur

Dit symbool op het product, de batterijen of de verpakking betekent dat dit product en de batterijen die het bevat, niet met het huishoudelijk afval mogen worden afgevoerd. In plaats daarvan is het de verantwoordelijkheid van de gebruiker om deze in te leveren bij een geschikt inzamelpunt voor het recyclen van batterijen en elektrische en elektronische apparatuur. Deze gescheiden inzameling en recycling draagt bij aan het behoud van natuurlijke hulpbronnen en voorkomt potentiële schade aan de volksgezondheid en het milieu, aangezien batterijen en elektrische en elektronische apparaten gevaarlijke stoffen kunnen bevatten die bij verkeerde afvalverwerking kunnen vrijkomen. Sommige verkopers bieden terugkruisdiensten aan waarmee de gebruiker kapotte apparatuur kan retourneren zodat de apparatuur op een juiste manier wordt weggegooid. **Het is de verantwoordelijkheid van de gebruiker om eventuele gegevens op elektrische en elektronische apparatuur te verwijderen voordat deze wordt afgevoerd.** Voor informatie over waar u batterijen en elektrische en elektronische apparatuur kunt inleveren, neemt u contact op met de gemeente, de afvalstoffendienst voor huishoudelijk afval of de verkoper.

DE | Entsorgung von Altbatterien und Elektro- und Elektronikgeräten

Dieses Symbol auf dem Produkt, den Batterien oder der Verpackung bedeutet, dass dieses Produkt und alle darin enthaltenen Batterien nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden dürfen. Die Entsorgung hat über eine geeignete Sammelstelle für das Recycling von Altbatterien und Elektro- und Elektronikgeräten zu erfolgen. Die separate Sammlung und das Recycling tragen dazu bei, natürliche Ressourcen zu schonen und potenzielle negative Folgen für die Gesundheit und die Umwelt zu vermeiden, da in Batterien sowie Elektro- und Elektronikgeräten Substanzen enthalten sind, die durch eine unsachgemäße Entsorgung die Umwelt gefährden. Einige Einzelhändler bieten Rücknahmen an. So können Benutzer am Lebendende angelagerte Geräte zurückgeben und diese werden ordnungsgemäß entsorgt. **Der Benutzer ist dafür verantwortlich, dass vor der Entsorgung des Elektro- und Elektronikgerätes sämtliche Daten auf dem Gerät gelöscht werden.** Weitere Informationen zur sachgemäßen Entsorgung von Altbatterien sowie Elektro- und Elektronikgeräten erhalten Sie bei der örtlichen Stadtverwaltung, den städtischen Entsorgungsbetrieben oder beim Händler.

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

Este símbolo en el producto, sus baterías o su embalaje significa que este producto y cualquier batería que contenga no se deben desechar junto con la basura doméstica. Es responsabilidad del usuario depositarlo en un punto de recogida adecuado para el reciclaje de baterías y equipos eléctricos y electrónicos. Esta recogida y reciclaje por separado ayudará a conservar los recursos naturales y a evitar posibles consecuencias negativas para la salud humana y el medio ambiente debido a la posible presencia de sustancias peligrosas en las baterías y los equipos eléctricos y electrónicos, que podrían estar causados por una eliminación de residuos inadecuada. Algunos distribuidores ofrecen servicios de recogida que permiten al usuario devolver equipos agotados para una eliminación adecuada. **Es responsabilidad del usuario borrar los datos de los equipos eléctricos y electrónicos antes de su eliminación.** Para obtener más información acerca de dónde desechar las baterías y los residuos eléctricos y electrónicos, póngase en contacto con su autoridad local, con el servicio de recogida de residuos domésticos o con el distribuidor.

PT | Eliminação de resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos e pilhas/baterias

Este símbolo no produto, nas pilhas/baterias ou na embalagem significa que este produto e quaisquer pilhas/baterias que contenha não devem ser eliminados juntamente com o lixo doméstico. Em vez disso, é da responsabilidade do utilizador entregá-lo a um ponto de recolha aplicável para a reciclagem de pilhas/baterias e equipamento elétrico e eletrónico. A recolha separada e a reciclagem ajudarão a conservar os recursos naturais e a evitar as potenciais consequências negativas para a saúde humana e para o ambiente que resultariam de uma eliminação inadequada das substâncias perigosas que podem estar presentes nas pilhas/baterias e no equipamento elétrico e eletrónico. Alguns revendedores fornecem serviços de recolha que permitem ao utilizador devolver equipamento gasto para uma eliminação adequada. **É da responsabilidade do utilizador apagar quaisquer dados relativos a equipamentos elétricos e eletrónicos antes da eliminação.** Para obter mais informações sobre onde entregar as pilhas/baterias e os resíduos elétricos e eletrónicos, contacte o representante local da cidade/município, o serviço de recolha de resíduos domésticos ou o revendedor.

IT | Smaltimento delle batterie e delle apparecchiature elettriche ed elettroniche

Questo simbolo sul prodotto, sulle batterie o sulla confezione indica che il prodotto e le batterie in esso contenute non devono essere smaltite insieme ai rifiuti domestici. È responsabilità dell'utente consegnarlo a un punto di raccolta preposto al riciclaggio delle batterie e delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. La raccolta differenziata e il riciclaggio contribuiscono a preservare le risorse naturali e a prevenire conseguenze negative per la salute umana e l'ambiente a causa della possibile presenza, nel prodotto, di sostanze pericolose che potrebbero essere rilasciate da uno smaltimento inappropriato. Alcuni rivenditori forniscono un servizio di raccolta e smaltimento delle apparecchiature esauste. **È responsabilità dell'utente cancellare i dati memorizzati in apparecchiature elettriche ed elettroniche prima dello smaltimento.** Per ulteriori informazioni sui punti di smaltimento di batterie, i rifiuti elettrici ed elettronici, contattare l'ufficio locale della città/comune, il servizio di smaltimento dei rifiuti domestici o il rivenditore.

PL | Użytyzacja zużytych akumulatorów oraz urządzeń elektrycznych i elektronicznych

Ten symbol na produkcie, jego bateriach lub opakowaniach oznacza, że nie wolno wyrzucać ich razem z odpadami domowymi. Użytkownik jest natomiast odpowiedzialny za to, aby przekazać je do odpowiedniego punktu zbiórki w celu recyklingu akumulatorów oraz sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Ten odrębny proces zbierania i recyklingu pomaga chronić zasoby naturalne i zapobiega potencjalnym negatywnym wpływom na zdrowie ludzkie i środowisko naturalne, wynikającym z możliwej obecności niebezpiecznych substancji w akumulatorach oraz sprzęcie elektrycznym i elektronicznym, które mogą być spowodowane niewłaściwą użycizacją. Niektórzy sprzedawcy detaliczni oferują usługi odbioru zużytego sprzętu, które umożliwiają użytkownikowi zwrot zużytego sprzętu w celu właściwej użycizacji. **Użytkownik jest odpowiedzialny za usunięcie wszelkich danych na urządzeniach elektrycznych i elektronicznych przed ich użycizacją.** Aby uzyskać więcej informacji na temat miejsc wyrzucania baterii, odpadów elektrycznych i elektronicznych, należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta/gminy, firmą zajmującą się użycizacją odpadów domowych lub sprzedawcą.



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

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.
CD270324/MD090424/V2