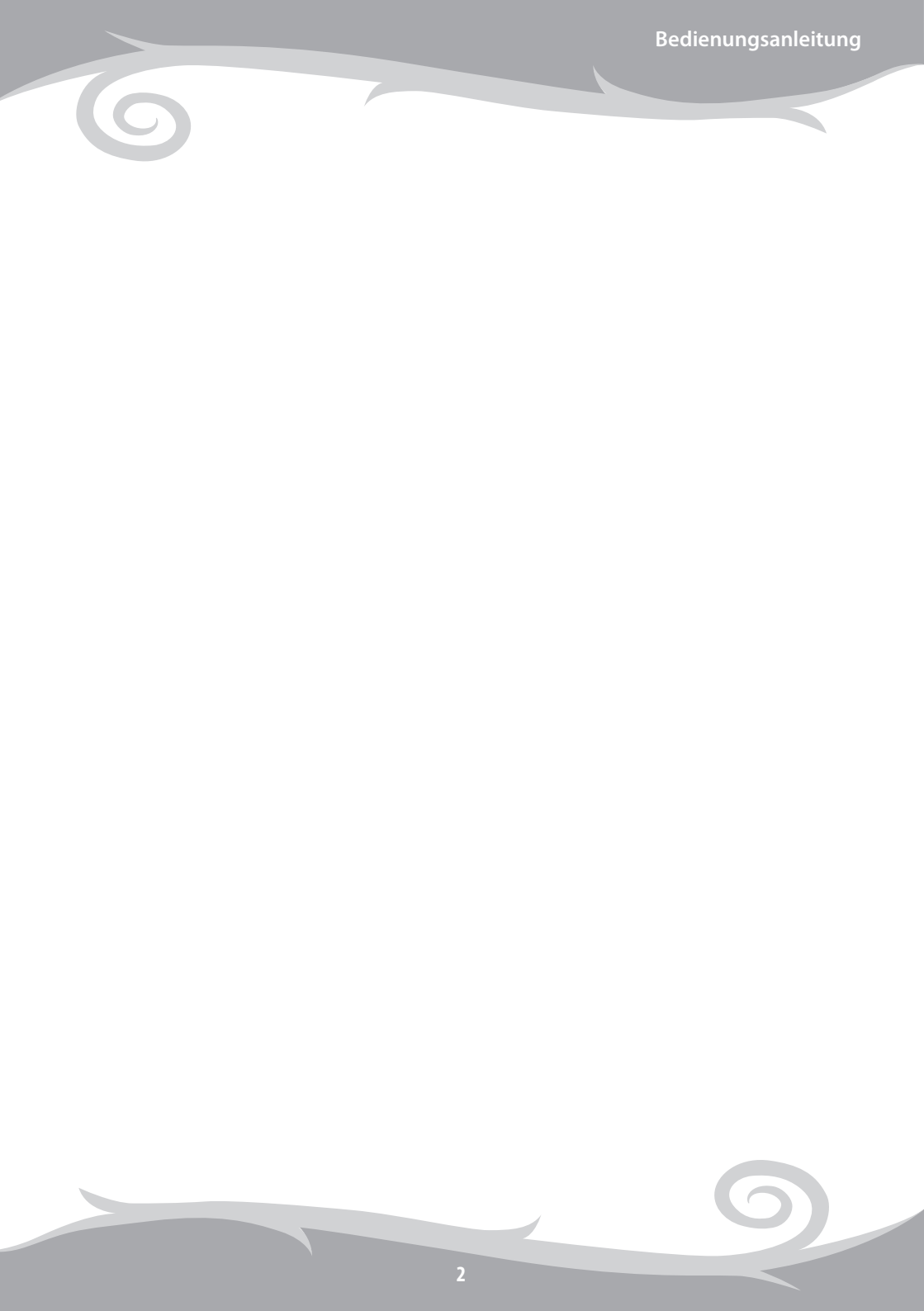


Rosenstein & Söhne®

Vertikaler Eierkocher „Ei am Stiel“



Bedienungsanleitung



Inhalt

| | |
|---|-----------|
| Ihr neuer Eierkocher | 4 |
| Lieferumfang | 4 |
| Notwendiges Zubehör | 4 |
| Wichtige Hinweise zu Beginn..... | 5 |
| Sicherheitshinweise | 5 |
| Wichtige Hinweise zur Entsorgung | 6 |
| Konformitätserklärung..... | 6 |
| Verwendung | 7 |
| Vor der ersten Verwendung | 7 |
| Verwendung des Eierkochers..... | 7 |
| Reinigung und Pflege | 8 |
| Rezepte | 9 |
| Knuspriger Ei-Riegel..... | 9 |
| Eiweiß-Riegel | 9 |
| Fetakäse-Ei-Riegel | 9 |
| Speck-Ei-Riegel..... | 10 |
| Ei-Riegel mit Würstchen oder Schinken | 10 |
| Bunter Ei-Riegel..... | 10 |
| Technische Daten | 11 |

Informationen und Antworten auf häufige Fragen (FAQs) zu vielen unserer Produkte sowie ggfs. aktualisierte Handbücher finden Sie auf der Internetseite:

www.rosensteinundsoehne.de

Geben Sie dort im Suchfeld die Artikelnummer oder den Artikelnamen ein.

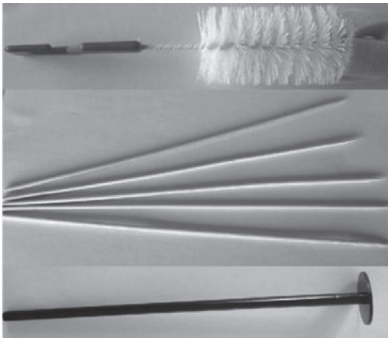
Ihr neuer Eierkocher

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für den Kauf dieses Eierkochers „Ei-am-Stiel“. Mit diesem ausgefallenen Küchenhelfer können Sie im Handumdrehen leckere Rühreier – wahlweise mit Speck oder anderen Zutaten – am Stiel zubereiten.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung und befolgen Sie die aufgeführten Hinweise und Tipps, damit Sie Ihren neuen Eierkocher „Ei-am-Stiel“ optimal einsetzen können.

Lieferumfang



- Eierkocher
- Reinigungsbürste
- 5 Holzspieße
- Plastikstiel mit Bodenplatte
- Deckel
- Bedienungsanleitung

Notwendiges Zubehör

- NC-3741: Holzstiele für Eierkocher Ei am Stiel, 20 Stück

Wichtige Hinweise zu Beginn

Sicherheitshinweise

- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, Sie mit der Funktionsweise dieses Produktes vertraut zu machen. Bewahren Sie diese Anleitung daher gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit. Achtung Verletzungsgefahr!
- Öffnen Sie das Produkt niemals eigenmächtig. Führen Sie Reparaturen nie selbst aus!
- Behandeln Sie das Produkt sorgfältig. Es kann durch Stöße, Schläge oder Fall aus bereits geringer Höhe beschädigt werden.
- Halten Sie das Produkt fern von Feuchtigkeit und extremer Hitze.
- Tauchen Sie das Produkt niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Überprüfen Sie das Gerät vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen. Wenn das Gerät, das Kabel oder der Stecker sichtbare Schäden aufweisen, darf das Gerät nicht benutzt werden. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es eine Fehlfunktion hatte oder heruntergefallen ist.
- Verwenden Sie das Produkt nur in seiner bestimmungsgemäßen Art und Weise. Eine anderweitige Verwendung kann zu Beschädigungen des Produktes oder in der Umgebung des Produktes führen.
- Das Gerät ist nur für den haushaltsüblichen Gebrauch bestimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nur in geschlossenen Räumen.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, wenn Sie es nicht benutzen oder bevor Sie es reinigen.
- Achten Sie beim Befüllen des Gerätes und beim Herausnehmen der Speisen darauf, die aufgeheizten Teile nicht zu berühren und verwenden Sie geeignete Topflappen oder Küchenhandschuhe.
- Transportieren bzw. verstauen Sie das Gerät nur, wenn es vollständig abgekühlt ist.
- Achten Sie darauf, dass das angeschlossene Netzkabel keine Stolpergefahr darstellt. Das Kabel darf nicht von der Aufstellfläche herabhängen, um ein Herunterreißen des Gerätes zu verhindern. Ziehen Sie niemals am Netzkabel, um das Gerät zu bewegen.
- Verlegen Sie das Kabel so, dass es nicht gequetscht oder geknickt wird und nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt.
- Stellen Sie das Gerät immer mit einem Freiraum zu allen Seiten und Freiraum nach oben auf einen trockenen, ebenen, festen und hitzeunempfindlichen Untergrund.
- Halten Sie ausreichend Abstand zu anderen Wärmequellen wie z.B. Herdplatten oder Öfen, um Geräteschäden zu vermeiden. Betreiben Sie das Gerät nie auf einem Kochfeld oder in der Nähe einer Gasquelle.
- Das Gerät sollte nie in der Nähe von leicht entzündbaren Materialien (Gardinen, Textilien, etc.) aufgestellt und verwendet werden.

- Decken Sie das Gerät während des Betriebs nicht ab, um Brandgefahr zu vermeiden. Legen Sie keine brennbaren Materialien (Pappe, Kunststoff, Papier, etc.) auf oder in das Gerät.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einem externen Timer, einer Fernbedienung oder einem weiteren Netzkabel betrieben zu werden.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung wie unter **Reinigung und Pflege** beschrieben.
- Achten Sie darauf, dass das Produkt an einer Steckdose betrieben wird, die leicht zugänglich ist, damit Sie das Gerät im Notfall schnell vom Netz trennen können.
- Bewegen Sie das Gerät äußerst vorsichtig, wenn es heiße Lebensmittel, heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält.
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

Wichtige Hinweise zur Entsorgung

Dieses Elektrogerät gehört **NICHT** in den Hausmüll. Für die fachgerechte Entsorgung wenden Sie sich bitte an die öffentlichen Sammelstellen in Ihrer Gemeinde.

Einzelheiten zum Standort einer solchen Sammelstelle und über ggf. vorhandene Mengenbeschränkungen pro Tag/Monat/Jahr entnehmen Sie bitte den Informationen der jeweiligen Gemeinde.



Konformitätserklärung

Hiermit erklärt PEARL.GmbH, dass sich das Produkt NC-3712 in Übereinstimmung mit der RoHS-Richtlinie 2011/65/EU, der EMV-Richtlinie 2014/30/EU und der Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU befindet.

Qualitätsmanagement
Dipl.-Ing. (FH) Andreas Kurtasz
24.10.2016

Kurtasz, A.

Die ausführliche Konformitätserklärung finden Sie unter www.pearl.de/support. Geben Sie dort im Suchfeld die Artikelnummer NC-3712 ein.

Verwendung

Vor der ersten Verwendung

1. Nehmen Sie den Eierkocher „Ei-am-Stiel“ aus der Verpackung.
2. Verbinden Sie das Gerät mit der Stromversorgung und lassen Sie es mindestens 10 Minuten heizen. Bei der ersten Verwendung kann Rauch einer abbrennenden Schutzschicht entstehen. Dies ist normal und ungefährlich. Der Rauch vergeht nach kurzer Zeit. Ziehen Sie dann den Netzstecker und lassen Sie das Gerät komplett auskühlen.
3. Reinigen Sie den Eierkocher und den Metallstiel mit einem feuchten Tuch und handelsüblichem Spülmittel, da unter Umständen noch Produktionsrückstände anhaften können (siehe **Reinigung und Pflege**).

Verwendung des Eierkochers

Verbinden Sie den Eierkocher mit der Stromversorgung. Der Kochvorgang wird hiermit gestartet und das Gerät beginnt, sich aufzuheizen. Die rote Kontrolllampe leuchtet während des Aufheizens. Sobald der Eierkocher bereit ist, leuchtet die grüne Kontrolllampe zusätzlich zur roten Lampe. Während der Nutzung schaltet sich die grüne Kontrolllampe regelmäßig ein und aus.

1. Nehmen Sie den Deckel vom Gerät ab. Sprühen Sie vor jeder Verwendung etwas Speiseöl in den Garraum, damit sich das gekochte Ei nach dem Kochvorgang problemlos aus dem Garraum lösen lässt.
2. Schlagen Sie ein Ei auf und geben Sie es in den Garraum.



HINWEIS:

Überfüllen Sie den Garraum nicht. Der Abstand der eingefüllten Speisen zur Oberfläche sollte ca. 3,5 cm betragen.

3. Warten Sie ca. 2 bis 3 Minuten, bis das gekochte Ei (in Form eines Riegels) langsam aus dem Garraum herausgeschoben wird. Auf einen der beiliegenden Holzspieße gesteckt können Sie das gekochte Ei nun verzehren.



ACHTUNG Verbrennungsgefahr!

Das Gerät wird während des Gebrauchs sehr heiß und kann Dampf erzeugen. Achten Sie unbedingt darauf, dass Sie während und nach der Benutzung des Gerätes nicht mit aufgeheizten Teilen in Berührung kommen. Verwenden Sie geeignete Topflappen oder Küchenhandschuhe. Das gekochte Ei ist heiß. Verwenden Sie geeignetes Besteck, um das Ei aus dem Eierkocher herauszunehmen.



Den Metallstiel mit Bodenplatte können Sie dazu verwenden, das gekochte Ei aus dem Garraum herauszuziehen. Sie können ihn auch zum Zubereiten von Gemüse, Fleisch, Hot-Dogs oder anderen Speisen im Eierkocher verwenden.

Nutzen Sie eventuell ein geeignetes Thermometer, um sicher zu stellen, dass Fleisch vollständig zubereitet ist.

Reinigung und Pflege

Trennen Sie den Eierkocher von der Stromversorgung und lassen Sie ihn immer vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.

Tauchen Sie den Eierkocher nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Verwenden Sie zur Reinigung keine Lösungs- oder Scheuermittel, keine chemischen Reinigungsmittel, keine Reinigungsmittel, die Alkohol enthalten, und keine harten Bürsten oder Stahlschwämme. Diese könnten die Antihafbeschichtung beschädigen.

Das Gehäuse können Sie mit einem leicht angefeuchteten Tuch abwischen.

Den antihafbeschichteten Garraum reinigen Sie am besten mit der Reinigungsbürste, die Sie mit warmem Spülwasser anfeuchten. Spülen Sie den Garraum anschließend mit heißem Wasser aus; achten Sie dabei darauf, dass kein Wasser in das Gehäuse des Eierkochers eindringt. Nutzen Sie bei hartnäckigen Verschmutzungen ein Pflanzenöl, um die betreffende Stelle einzuweichen. Lassen Sie das Öl ca. 5 Minuten einwirken und reinigen Sie es anschließend erneut mit der Reinigungsbürste.

Den Metallstiel können Sie mit einem Schwamm in warmem Spülwasser reinigen.

Trocknen Sie den Garraum und den Metallstiel anschließend mit einem trockenen, sauberen Tuch.



HINWEIS:

Achten Sie darauf, dass der Eierkocher nicht in Wasser eingetaucht wird oder in das Spülwasser fällt. Sollte dies doch einmal passieren, geben Sie den Eierkocher in Reparatur, bevor sie ihn erneut verwenden.

Rezepte

Knuspriger Ei-Riegel

Zutaten:

- 1 Ei
- 5 Kräcker
- 1/8 Tasse Käse, klein geschnitten
- Pfeffer und Salz nach Belieben

Zubereitung:

Zerbrechen Sie die Kräcker in kleine Stücke und geben Sie sie in eine Schüssel. Geben Sie die Käsestücke dazu. Schlagen Sie das Ei auf und geben Sie es ebenfalls in die Schüssel. Vermischen Sie anschließend alle Zutaten gut. Sie können die Mischung noch nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sprühen Sie etwas Speiseöl in den Garraum.

Geben Sie die Zutaten-Mischung in den Garraum und stecken Sie einen Spieß in deren Mitte.

Nach ca. 5 bis 6 Minuten ist der Snack fertig.

Eiweiß-Riegel

Zutaten:

- 3 große Eier

Zubereitung:

Schlagen Sie die Eier auf und trennen Sie jeweils das Eiweiß vom Eigelb. Geben Sie die Eiweiße in eine Tasse oder kleine Schüssel.

Sprühen Sie etwas Speiseöl in den Garraum.

Geben Sie die Eiweiße in den Garraum und stecken Sie einen Spieß in deren Mitte.

Nach ca. 5 bis 6 Minuten ist der Eiweiß-Riegel fertig.

Fetakäse-Ei-Riegel

Zutaten:

- 1 großes Ei
- Fetakäse, in Würfel geschnitten (4 bis 5 Stücke)

Zubereitung:

Sprühen Sie etwas Speiseöl in den Garraum.

Schlagen Sie das Ei auf und geben Sie es in den Garraum.

Geben Sie 4 oder 5 Fetakäse-Stücke in den Garraum und stecken Sie einen Spieß in deren Mitte. Nach ca. 5 bis 6 Minuten ist der Snack fertig.

Speck-Ei-Riegel

Zutaten:

- 1 großes Ei
- Speck, vorgekocht, in Streifen geschnitten (4 bis 5 Stück)

Zubereitung:

Sprühen Sie etwas Speiseöl in den Garraum.

Schlagen Sie das Ei auf und geben Sie es in den Garraum.

Geben Sie 4 oder 5 Speckstreifen in den Garraum und stecken Sie einen Spieß in deren Mitte.

Nach ca. 5 bis 6 Minuten ist der Speck-Ei-Riegel fertig.

Ei-Riegel mit Würstchen oder Schinken

Zutaten:

- 1 großes Ei
- Würstchen (in kleine Stücke geschnitten) oder Schinken (eng zusammengerollt)

Zubereitung:

Sprühen Sie etwas Speiseöl in den Garraum.

Geben Sie die Würstchenstücke oder die eng zusammengerollte Schinkenscheibe in den Garraum.

Schlagen Sie das Ei auf, geben Sie es in den Garraum dazu und stecken Sie einen Spieß in die Mitte der Zutaten.

Nach ca. 8 bis 9 Minuten ist der Snack fertig.

Bunter Ei-Riegel

Zutaten:

- 3 Eier
- 1 Tortilla, in Streifen geschnitten

nach Belieben:

- Salz und Pfeffer
- roter Pfeffer (gehackt)
- grüne Chilis (gehackt)
- Zwiebeln (gehackt)
- Spinat (gehackt)

Zubereitung:

Schlagen Sie die Eier auf und trennen Sie jeweils das Eiweiß vom Eigelb. Geben Sie die Eiweiße in eine Schüssel. Geben Sie nach Belieben die weiteren Zutaten dazu und vermischen Sie alle Zutaten gut.

Sprühen Sie etwas Speiseöl in den Garraum.

Geben Sie einen eng zusammengerollten Tortilla-Streifen in den Garraum.

Geben Sie dann die Eiweiß-Mischung in den Garraum dazu und stecken Sie einen Spieß in die Mitte der Zutaten.

Nach ca. 6 bis 9 Minuten ist der Snack fertig.

Technische Daten

| | |
|-------------------|------------------|
| Spannung | 220 V |
| Frequenz | 50 / 60 Hz |
| Leistungsaufnahme | 200 W |
| Kapazität | 1 Ei mit Zutaten |
| Abmessungen | 23,5 × 9 cm |
| Gewicht | 654 g |



Kundenservice: 07631 / 360-350
Importiert von: PEARL.GmbH | PEARL-Straße 1-3 | D-79426 Buggingen

© REV3 / 24.10.2016 - EB/MB//FR//SK



FR

Rosenstein & Söhne®

Cuiseur à œufs vertical



Mode d'emploi

NC-3712-675

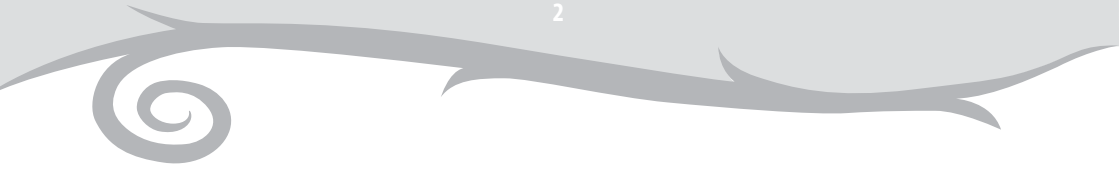


Table des matières

| | |
|--|-----------|
| Votre nouveau cuiseur à œufs | 4 |
| Contenu | 4 |
| Accessoire | 4 |
| Consignes préalables | 5 |
| Consignes de sécurité | 5 |
| Consignes importantes concernant le traitement des déchets | 6 |
| Déclaration de conformité | 7 |
| Utilisation | 8 |
| Avant la première utilisation..... | 8 |
| Utilisation du cuiseur à œufs | 8 |
| Nettoyage et entretien | 10 |
| Recettes..... | 11 |
| Caractéristiques techniques | 14 |

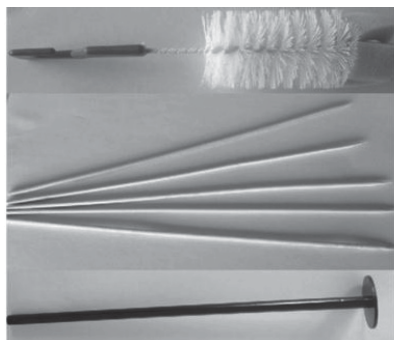
Votre nouveau cuiseur à œufs

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions pour le choix de ce cuiseur à œufs. Cet appareil pratique vous permet de réussir en un tour de main des omelettes présentées de manière originale que vous pourrez agrémenter des ingrédients de votre choix.

Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

Contenu



- Cuiseur à œufs
- Brosse de nettoyage
- 5 bâtonnets
- Tige en métal avec socle
- Couvercle
- Mode d'emploi

Accessoire (non fourni)

NC3741 : 20 bâtonnets pour cuiseur à œufs vertical

Consignes préalables

Consignes de sécurité

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez-le afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.
- Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Veillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement.
- Le démontage ou la modification du produit affecte sa sécurité. Attention, risque de blessure !
- Ne démontez pas l'appareil, sous peine de perdre toute garantie. Ne tentez jamais de réparer vous-même le produit !
- Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peut l'endommager.
- N'exposez pas le produit à l'humidité ni à une chaleur extrême.
- Ne plongez jamais le produit dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Vérifiez le bon état de l'appareil avant chaque utilisation. Si l'appareil, le câble ou l'adaptateur secteur présentent des dommages visibles, l'appareil ne doit pas être utilisé. N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé ou s'il présente un dysfonctionnement.
- Ce produit est conçu pour un usage domestique uniquement.
- Utilisez le produit uniquement en intérieur.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant de le nettoyer ou lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Lorsque vous remplissez l'appareil et lorsque vous retirez les aliments après cuisson, veillez à ne pas toucher les éléments chauds de l'appareil, et utilisez des maniques ou des gants de cuisines adaptés.
- Ne déplacez ou rangez l'appareil que lorsqu'il a complètement refroidi.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation ne représente pas un obstacle sur lequel quelqu'un risquerait de trébucher. Afin d'éviter une chute de l'appareil, le câble ne doit pas pendre de la surface sur laquelle est posé l'appareil. Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le câble.
- Placez le câble de manière à ce qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes, et qu'il ne soit ni coincé ni plié.
- Veillez à toujours laisser un espace libre suffisant au-dessus et de tous les côtés de l'appareil. Placez-le sur une surface sèche, plane, solide et résistante à la chaleur.
- Afin de ne pas endommager l'appareil, maintenez-le toujours à une distance suffisante d'autres sources de chaleur, comme des plaques de cuisson ou un four. Ne placez jamais l'appareil sur une surface de cuisson ou à proximité d'une source de gaz.

- L'appareil ne doit jamais être placé et utilisé à proximité de matériaux inflammables (rideaux, textiles, etc).
- Afin d'éviter tout risque d'incendie, ne couvrez pas l'appareil pendant l'utilisation. Ne placez aucun matériau inflammable dans ou sur l'appareil (papier, plastique, carton).
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger. N'utilisez pas l'appareil tant que la réparation n'a pas été effectuée.
- Conservez le produit hors de la portée des enfants.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un minuteur extérieur, une télécommande ou un autre câble d'alimentation.
- Veillez à ce que le produit soit branché à une prise de courant facilement accessible, de manière à ce qu'il puisse être rapidement débranché en cas d'urgence.
- Laissez l'appareil totalement refroidir avant de le nettoyer.
- Après chaque utilisation, nettoyez l'appareil comme indiqué sous Nettoyage et entretien.
- Déplacez l'appareil avec une extrême précaution si des aliments ou liquides chauds s'y trouvent (en particulier de l'huile).
- Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation et/ou au non-respect des consignes de sécurité.
- Sous réserve de modification et d'erreur !

Consignes importantes concernant le traitement des déchets

Cet appareil électronique ne doit PAS être jeté dans la poubelle de déchets ménagers. Pour l'enlèvement approprié des déchets, veuillez vous adresser aux points de ramassage publics de votre municipalité.

Les détails concernant l'emplacement d'un tel point de ramassage et des éventuelles restrictions de quantité existantes par jour/mois/année, ainsi que sur des frais éventuels de collecte, sont disponibles dans votre municipalité.



Déclaration de conformité

La société PEARL.GmbH déclare ce produit NC-3712 conforme aux directives actuelles suivantes du Parlement Européen : 2011/65/UE, relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, 2014/30/UE, concernant la compatibilité électromagnétique, et 2014/35/UE, concernant la mise à disposition sur le marché du matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension.



Service Qualité
Dipl.-Ing. (FH) Andreas Kurtasz
11.10.2016

Utilisation

Avant la première utilisation

1. Sortez le cuiseur à œufs de son emballage.
2. Reliez l'appareil à l'alimentation électrique et faites-le chauffer pendant au moins 10 minutes. Lors de la première utilisation, de la fumée peut se dégager. Il s'agit de la couche de protection qui brûle. Ceci est normal et non dangereux. Le dégagement de fumée s'arrête après quelques instants. Débranchez alors la fiche d'alimentation et laissez l'appareil refroidir complètement.
3. Nettoyez le cuiseur à œufs et la tige en métal à l'aide d'un chiffon humide et d'un liquide vaisselle habituel, car des résidus liés à la fabrication peuvent se trouver sur l'appareil (voir **Nettoyage et Entretien**).

Utilisation du cuiseur à œufs

Reliez le cuiseur à œufs à l'alimentation électrique. L'appareil commence alors à chauffer. Le voyant de contrôle rouge s'allume pendant le préchauffage. Dès que le cuiseur à œufs est prêt, le voyant de contrôle vert s'allume et le rouge s'éteint.

1. Vaporisez un peu d'huile alimentaire dans l'espace de cuisson, afin que les œufs se détachent facilement après la cuisson.
2. Battez un œuf, puis versez-le dans l'espace de cuisson.



NOTE :

Ne remplissez pas trop l'espace de cuisson. Vous devez laisser un espace d'environ 3,5 cm entre les aliments et le bord supérieur.



3. Attendez environ 2 à 3 minutes. L'œuf cuit est alors lentement éjecté de l'espace de cuisson, sous forme d'une barre solide. Vous pouvez alors piquer l'œuf sur un bâtonnet en bois, et le déguster.



ATTENTION : RISQUE DE BRÛLURES !

En fonctionnement, l'appareil devient très chaud et peut produire de la vapeur. Veillez à ne pas toucher directement les parties chaudes de l'appareil pendant et après l'utilisation. Utilisez des maniques ou des gants de cuisine adaptés.

Une fois cuit, l'œuf est très chaud. Utilisez un ustensile de cuisine adapté pour retirer l'œuf du cuiseur

La tige en métal avec socle peut être utilisée pour retirer l'œuf cuit de l'espace de cuisson. Vous pouvez l'utiliser également pour préparer des légumes, de la viande, des hotdogs et d'autres plats dans le cuiseur à œufs. Utilisez éventuellement un thermomètre adapté pour vous assurer que la viande est complètement cuite.

Nettoyage et entretien

Avant de nettoyer le cuiseur à œufs, débranchez-le de l'alimentation électrique et laissez-le toujours refroidir complètement.

Ne plongez jamais le cuiseur à œufs dans l'eau ni dans aucun autre liquide.

Pour le nettoyage, n'utilisez pas de solvant ou de produit abrasif, pas de produit chimique et pas de produit nettoyant contenant de l'alcool. N'utilisez pas de brosse dure ou d'éponge métallique. Ceci pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

Pour nettoyer le boîtier, utilisez un chiffon légèrement humidifié.

Pour nettoyer l'espace de cuisson avec revêtement antiadhésif, utilisez la brosse de nettoyage que vous aurez trempée dans de l'eau tiède additionnée de liquide vaisselle. Rincez ensuite l'espace de cuisson à l'eau chaude, en veillant à ce que l'eau n'entre pas dans le boîtier du cuiseur à œufs. En cas de salissures incrustées, utilisez une huile végétale sur les zones concernées. Laissez l'huile ramollir les salissures pendant 5 minutes, puis nettoyez à nouveau avec une brosse de nettoyage.

La tige en métal peut être nettoyée à l'aide d'une éponge, dans de l'eau tiède additionnée de liquide vaisselle

Séchez l'espace de cuisson et la tige en métal à l'aide d'un chiffon propre et sec.



NOTE :

Veillez à ce que le cuiseur à œufs ne soit jamais plongé dans l'eau, et ne tombe pas dans l'eau de vaisselle. Si cela devait arriver, faites réparer le cuiseur à œufs avant de le réutiliser.

Recettes

Omelette croustillante

Ingrédients :

1 œuf

5 crackers

1/8 tasse de fromage coupé finement

Sel et poivre selon votre goût

Préparation :

Cassez les crackers en petits morceaux, et placez ceux-ci dans un saladier. Ajoutez les morceaux de fromage. Battez l'œuf et versez-le également dans le saladier. Mélangez bien tous les ingrédients. Salez et poivrez le mélange selon votre goût.

Vaporisez un peu d'huile alimentaire dans l'espace de cuisson, afin que l'œuf se détache facilement après la cuisson.

Versez le mélange dans l'espace de cuisson, et glissez un bâtonnet au centre.

Votre en-cas est prêt après environ 5 à 6 minutes.

Omelette blanche

Ingrédients : 3 gros œufs

Préparation :

Cassez les œufs, et séparez les jaunes des blancs. Versez les blancs dans une tasse ou un petit saladier.

Vaporisez un peu d'huile alimentaire dans l'espace de cuisson, afin que les œufs se détachent facilement après la cuisson.

Versez les blancs d'œufs dans l'espace de cuisson, et glissez un bâtonnet au centre.

Le bâtonnet de blancs d'œufs est prêt après environ 5 à 6 minutes.

Omelette à la feta

Ingrédients :

1 gros œuf
Feta, coupée en dés (4 à 5 morceaux)

Préparation :

Vaporisez un peu d'huile alimentaire dans l'espace de cuisson.
Battez l'œuf et versez-le dans l'espace de cuisson.
Ajoutez 4 à 5 dés de feta dans l'espace de cuisson, et glissez un bâtonnet au centre.
Votre en-cas est prêt après environ 5 à 6 minutes.

Omelette au bacon

Ingrédients :

1 gros œuf
Bacon, préalablement grillé et coupé en lamelles (4 à 5 morceaux)

Préparation :

Vaporisez un peu d'huile alimentaire dans l'espace de cuisson.
Battez l'œuf et versez-le dans l'espace de cuisson.
Piquez 4 à 5 lamelles de bacon sur un bâtonnet, et placez celui-ci au centre de l'espace de cuisson.
Le bâtonnet d'omelette au bacon est prêt après environ 5 à 6 minutes.

Omelette à la saucisse ou au jambon

Ingrédients :

1 gros œuf
Saucisse (coupée en petits morceaux) ou jambon (roulé)

Préparation :

Vaporisez un peu d'huile alimentaire dans l'espace de cuisson.
Placez les morceaux de saucisse ou la tranche de jambon roulée dans l'espace de cuisson.
Battez l'œuf et versez-le dans l'espace de cuisson, puis plantez un bâtonnet au milieu des ingrédients.
Votre en-cas est prêt après environ 8 à 9 minutes.

Omelette colorée

Ingrédients :

3 œufs

1 tortilla, coupée en lamelles

Et selon votre goût :

Sel et poivre

Poivron rouge (haché)

Piment vert (hachés)

Oignon (haché)

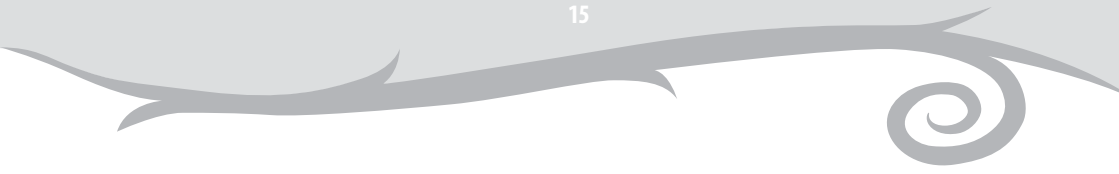
Épinard (haché)

Préparation :

Cassez les œufs, et séparez les jaunes des blancs. Versez les blancs dans un saladier. Ajoutez les autres ingrédients choisis, et mélangez le tout. Vaporisez un peu d'huile alimentaire dans l'espace de cuisson. Placez une lamelle de tortilla fermement roulée dans l'espace de cuisson. Ajoutez le mélange dans l'espace de cuisson, puis plantez un bâtonnet au milieu des ingrédients. Votre en-cas est prêt après environ 6 à 9 minutes.

Caractéristiques techniques

| | |
|--------------------|-------------|
| Tension | 220 V |
| Fréquence | 50/60 Hz |
| Puissance absorbée | 200 W |
| Capacité maximale | 1 œuf |
| Dimensions | 23,5 × 9 cm |
| Poids | 654 g |





Service commercial : 0033 (0) 3 88 58 02 02
Importé par Pearl | 6 rue de la Scheer | F-67600 Sélestat

© REV3 / 11.10.2016 - EB/MB//FR//SK

