

YASHE

USER MANUAL

ZDQ-708 Egg Cooker



Please read this manual carefully before use.Keep it properly.

CONTENTS

English.....	4~9
Deutsch.....	10~15
Français.....	16~21
Italiano.....	22~27
España.....	28~33

WARNING: Follow basic safety precautions when using your egg cooker. Read all instructions.

Key Safety Points



 **CAUTION**
HOT SURFACE.
CONTACT MAY
CAUSE BURNS.
DO NOT TOUCH.

1. **CAUTION:** The product becomes very hot! Ensure that you do not touch the housing. Keep children away from the appliance. There is a risk of burns!
2. **NEVER** place the appliance on hot surfaces.
3. **DO NOT** immerse the appliance in water or other liquids.
4. **DO NOT** touch the appliance or the plug with wet hands.
5. **ALWAYS** place the appliance only on a level and dry surface.
6. **DO NOT** use the appliance near flammable or explosive materials and objects.
4. The mains cable should not hang freely in the air or come into contact with hot surfaces/objects.
5. Do not allow the power cable to protrude over sharp corners, table edges or over hot surfaces.
6. Do not keep your hands, clothes or other objects over the opening in the lid while the appliance is working. And do not close the opening.
7. Disconnect the mains plug from the socket if the appliance is not being used.
8. Hot steam is generated when the appliance is working. Avoid contact with the steam when lifting the lid or when it escapes from the opening in the lid.
9. Make sure that the escaping steam or moisture does not accumulate on sensitive objects or surfaces.
10. Do not use any liquids to clean the outer surfaces of the appliance. Use a dry, soft cloth for this purpose.
11. This product is not intended to be used by individuals (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or have received instructions on how to use the product from any such authorised person.

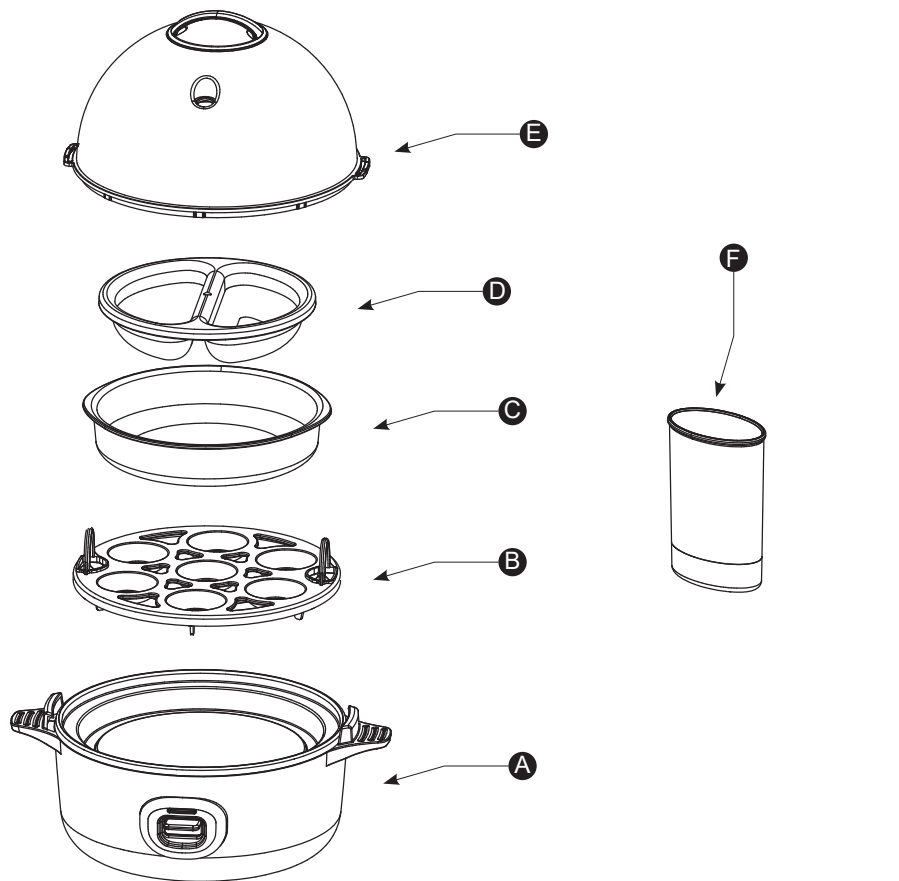
General Safety Points

1. Boil only eggs in the appliance.
2. Boil the eggs only if there is water in the bowl.
3. Make sure that the appliance has cooled down completely before using it.

KNOW YOUR EGG COOKER



Egg Cooker Diagram



A. Egg Cooker

B. Boiling Tray

C. Omelet Bowl

D. Poaching Tray

E. Transparent Lid

F. Measuring Cup with Egg Piercer

Specifications

Model No.	ZDQ-708
Rated Power	360W
Rated Voltage	220-240V
Rated Frequency	50/60Hz
Capacity	1~7 eggs

Before First Use

1. Remove the egg cooker and the accessories from the packaging.
CAUTION: The egg piercer is located at the bottom of the measuring cup. Therefore be careful when handling the measuring cup to avoid injuries. Now remove all the packaging material.
2. The egg cooker should be cleaned before using it for the first time to remove any production residues. When cleaning, please refer to the information provided under section **[Cleaning]** in this user manual.
3. Then place the egg boiler on a level, dry surface and connect the appliance to a properly installed and earthed 220-240V AC mains socket. Please refer to the following sections for details on the boiling procedure.
4. Before using the appliance for the first time, it is advisable to add the appropriate amount of water to the egg cooker and boil it. After boiling, discard the water and ready for formal use.

Recommended Boiling Time for Eggs

The times listed below are guidelines so that you will know how long it will take to cook your eggs. The Egg Cooker will shut off automatically when the eggs are done - no additional timer is necessary. The following time guidelines are for medium to large eggs. Extra-large or jumbo eggs may require additional time/water in the appliance to achieve the desired results.

Doneness	Number of Eggs	Time(mins)
Soft Boiled 	1 ~ 3	7
	4 ~ 7	9
Medium Boiled 	1 ~ 3	9
	4 ~ 7	10
Hard Boiled 	1 ~ 3	12
	4 ~ 7	14

NOTE: If you like medium eggs firm, let the eggs sit covered in the Egg Cooker for a few extra minutes before removing them. If you like completely hard-boiled eggs, let the eggs sit for an extra minute in the Egg Cooker after the music chime sounds. Since the Egg Cooker will automatically turn itself off, the above times are just estimations of how long it will take your eggs to cook. Cooking times may vary due to the size and temperature of eggs.

CHEF TIP: If you live at a higher altitude, add up to 25% more water to your Egg Cooker to ensure the best results!

Timer Auto-OFF

This Egg Cooker is equipped with a precision thermal sensor. When it senses that all water has evaporated from the Heating Plate, the Egg Cooker will stop cooking. A music chime will alert you that this has occurred.

EGG PREP MEASUREMENTS

STYLE	mL OF WATER
Soft Boiled	30
Medium Boiled	45
Hard Boiled	60
Omelette	37.5
Poached	37.5

ATTENTION: Do not lock the Lid when using your Egg Cooker as this may cause injury when removing the Lid once the music chime sounds.

Boiling Eggs

1. Make sure the Egg Cooker is unplugged before starting. Pierce the larger end of each egg with the attached Pin at the bottom of the Measuring Cup.
2. Use the Measuring Cup to pour the appropriate amount of cold water into the Heating Plate.

3. Place the Boiling Tray on the Heating Plate. Place an egg in each designated spot in the Boiling Tray. Make sure that the holes in the larger end of the eggs are pointed upwards.

WARNING: Do not lock the Lid when using your Egg Cooker as this may cause injury when removing the Lid once the buzzer sounds.

4. Cover with the Lid and plug in the Egg Cooker. Press the Power Lever to start cooking. The Indicator Light will turn on.
5. When the eggs are finished cooking, a music chime will sound. Lift the Power Lever to silence the music chime. Actual cooking time will depend on number of eggs and desired style. Uncover Lid by using the Lid Handle and remove eggs with heat-resistant tongs. Do not touch the parts with bare hands as they will be hot! Exercise caution when removing the Lid as steam will escape.

CHEF TIP: Soak the eggs in ice water or run them under cold water immediately after removing them from the Egg Cooker to stop the cooking process and to make peeling easier.

Poaching Eggs

1. Fill the Measuring Cup with cold water until it reaches the "Omelette/Poached" marking. Pour the water into the Heating Plate. Place the Boiling Tray on top of the Heating Plate.

2. Use cooking spray to lightly grease the Poaching Tray. Always place the Poaching Tray on top of the Boiling Tray and never directly on the Heating Plate.
3. Break an egg into each section of the Poaching Tray. Cover with the Lid and plug in the Egg Cooker. Press the Power Lever. When the music chime sounds, your eggs will be ready to eat!

Making Omelettes

1. Fill the Measuring Cup with cold water until it reaches the "Omelette/Poached" marking. Pour the water into the Heating Plate. Place the Boiling Tray on top of the Heating Plate.
2. Use cooking spray to lightly grease the Omelette Bowl. Always place the Omelette Bowl on top of the Boiling Tray and never directly on the Heating Plate. Pour your eggs into the Omelette Bowl.
3. Cover with the Lid and plug in the Egg Cooker. Press the Power Lever. When the music chime sounds, your eggs will be ready! For a drier omelette, leave the eggs in the Egg Cooker for an extra two minutes. Remove your omelette with a spatula.

Cleaning

Please follow these instructions when cleaning to avoid injuries and damage to the appliance:

1. Before cleaning or moving the Egg Cooker, make sure to unplug it.
2. The Lid, Poaching Tray, Omelette Bowl, Boiling Tray, and Measuring Cup are all top shelf dishwasher safe. You can also wash the Egg Cooker Accessories and Lid with warm, soapy water.
3. Wipe down the Body and Heating Plate with a wet cloth.
4. Dry all parts thoroughly. When storing, place the Accessories on the Heating Plate, cover with the Lid, and turn clockwise until the tabs on the Lid slide completely underneath the handles on the base of the Egg Cooker.

IMPORTANT: CLEANING THE HEATING PLATE

Your Egg Cooker will not rust. Over time, the Egg Cooker may begin to develop some mineral deposits on the Heating Plate. While this may look like rust, it is merely the residue of natural minerals present in your water.

SCRUB WITH A SOFT SPONGE

1. Clean the Heating Plate with a mild solution of water and vinegar (10 parts water, 1 part vinegar) from time to time.
2. Alternatively, you can gently scrub the Heating Plate in a circular motion with a soft sponge and a little warm water.

Although your Egg Cooker is simple to use and durable, please refer to the following list if problems occur:

ISSUE	SOLUTION
The indicator light does not turn on.	1. Ensure that the power cord is plugged into the power outlet. 2. Check to make sure the power outlet is operating correctly. 3. Press the Power Lever (located on the front of your Egg Cooker). 4. Determine if a power failure has occurred in your home, apartment, or building.
The eggs are overcooked or undercooked.	1. Use the Measuring Cup to determine the appropriate amount of water needed to make your eggs. 2. Observe the recommended cooking times for soft/runny, medium, and hard-boiled eggs. 3. If the eggs are overcooked, make sure to remove eggs from the Egg Cooker immediately after the music chime sounds. 4. Make sure that the Heating Plate, Lid, and Accessories are completely dry before adding the appropriate amount of water to the Heating Plate and cooking the eggs.

WARNUNG: Beachten Sie die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen bei der Verwendung Ihres Eierkochers. Lesen Sie alle Anweisungen.

Wichtige Sicherheitshinweise



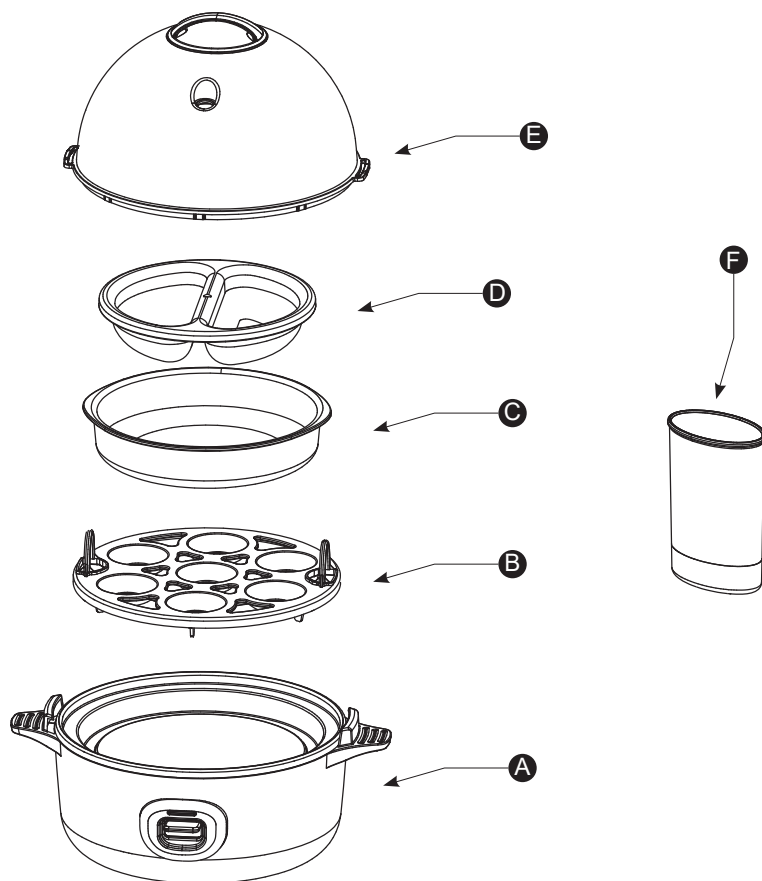
⚠ VORSICHT
HEISSE OBERFLÄCHE.
BERÜHRUNG KANN
VERBRENNUNGEN
VERURSACHEN.
NICHT BERÜHREN.

1. **VORSICHT:** Das Produkt wird sehr heiß! Achten Sie darauf, dass Sie das Gehäuse nicht berühren. Halten Sie Kinder von dem Gerät fern. Es besteht die Gefahr von Verbrennungen!
2. Stellen Sie das Gerät **NIEMALS** auf heiße Oberflächen.
3. Tauchen Sie das Gerät **NICHT** in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
4. Berühren Sie das Gerät oder den Stecker **NICHT** mit nassen Händen.
5. Stellen Sie das Gerät **IMMER** nur auf eine ebene und trockene Fläche.
6. Verwenden Sie das Gerät **NICHT** in der Nähe von entflammbaren oder explosiven Materialien und Gegenständen.
4. Das Netzkabel darf nicht frei in der Luft hängen oder mit heißen Oberflächen/ Gegenständen in Berührung kommen.
5. Lassen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Ecken, Tischkanten oder über heiße Oberflächen führen.
6. Halten Sie Ihre Hände, Kleidung oder andere Gegenstände nicht über die Öffnung im Deckel, während das Gerät in Betrieb ist. Verschließen Sie die Öffnung nicht.
7. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird.
8. Während des Betriebs des Geräts wird heißer Dampf erzeugt. Vermeiden Sie den Kontakt mit dem Dampf, wenn Sie den Deckel anheben oder wenn er aus der Öffnung im Deckel austritt.
9. Achten Sie darauf, dass sich der austretende Dampf oder die Feuchtigkeit nicht auf empfindlichen Gegenständen oder Oberflächen ansammelt.
10. Verwenden Sie keine Flüssigkeiten, um die Außenflächen des Geräts zu reinigen. Verwenden Sie dazu ein trockenes, weiches Tuch.
11. Dieses Produkt ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von einer solchen Person Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.

Allgemeine Sicherheitshinweise

1. Nur Eier in dem Gerät kochen.
2. Kochen Sie die Eier nur, wenn sich Wasser in der Schüssel befindet.
3. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es benutzen.

Schema des Eierkochers



A. Eierkocher

B. Kochtopf

C. Omelettschüssel

D. Pochierschale

E. Transparenter Deckel

F. Messbecher mit Eierstecher

Technische Daten

Modell-Nr.	ZDQ-708
Nennleistung	360W
Nennspannung	220-240V
Nennfrequenz	50/60Hz
Fassungsvermögen	1~7 Eier

Vor dem ersten Gebrauch

1. Nehmen Sie den Eierkocher und das Zubehör aus der Verpackung.
VORSICHT: Der Eierstecher befindet sich am Boden des Messbechers. Seien Sie daher vorsichtig beim Umgang mit dem Messbecher, um Verletzungen zu vermeiden. Entfernen Sie nun das gesamte Verpackungsmaterial.
2. Der Eierkocher sollte vor dem ersten Gebrauch gereinigt werden, um eventuelle Produktionsrückstände zu entfernen. Bitte beachten Sie bei der Reinigung die Hinweise im Abschnitt **[Reinigung]** in dieser Gebrauchsanweisung.
3. Stellen Sie den Eierkocher dann auf eine ebene, trockene Fläche und schließen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäß installierte und geerdete 220-240-V-Wechselstrom-Steckdose an. Einzelheiten zum Kochvorgang entnehmen Sie bitte den folgenden Abschnitten.
4. Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, sollten Sie die entsprechende

Menge Wasser in den Eierkocher geben und zum Kochen bringen. Nach dem Kochen das Wasser wegschütten und für den offiziellen Gebrauch bereithalten.

Empfohlene Kochzeit für Eier

Die unten aufgeführten Zeiten sind Richtwerte, damit Sie wissen, wie lange es dauert, Ihre Eier zu kochen. Der Eierkocher schaltet sich automatisch ab, wenn die Eier fertig sind - ein zusätzlicher Timer ist nicht erforderlich. Die folgenden Zeitangaben gelten für mittelgroße bis große Eier. Für besonders große Eier oder Jumbo-Eier ist möglicherweise mehr Zeit/ Wasser im Gerät erforderlich, um die gewünschten Ergebnisse zu erzielen.

Gargrad	Anzahl der Eier	Zeit (Min.)
 Weichgekocht	1 ~ 3	7
	4 ~ 7	9
 Mittelgekocht	1 ~ 3	9
	4 ~ 7	10
 Hartgekocht	1 ~ 3	12
	4 ~ 7	14

HINWEIS: Wenn Sie mittelgroße Eier fest mögen, lassen Sie die Eier einige Minuten länger zugedeckt im Eierkocher liegen, bevor Sie sie herausnehmen. Wenn Sie ganz hart gekochte Eier mögen, lassen Sie die Eier nach dem Erörtnen des Signaltons noch eine Minute länger im Eierkocher ruhen. Da sich der Eierkocher automatisch ausschaltet, sind die oben genannten Zeiten nur Richtwerte für die Kochzeit Ihrer Eier. Die Kochzeiten können je nach Größe und Temperatur der Eier variieren.

CHEF-TIPP: Wenn Sie in höheren Lagen wohnen, geben Sie bis zu 25 % mehr Wasser in den Eierkocher, um ein optimales Ergebnis zu erzielen!

Zeitschaltuhr Auto-OFF

Dieser Eierkocher ist mit einem präzisen Temperatursensor ausgestattet. Wenn er feststellt, dass das gesamte Wasser auf der Heizplatte verdunstet ist, hört der Eierkocher auf zu kochen. Ein Signalton macht Sie darauf aufmerksam.

MASSNAHMEN ZUR ZUBEREITUNG VON EIERN

STIL	mL OF WATER
Soft Boiled	30
Medium Boiled	45
Hard Boiled	60
Omelette	37.5
Poached	37.5

ACHTUNG: Verriegeln Sie den Deckel nicht, wenn Sie Ihren Eierkocher benutzen, da dies zu Verletzungen führen kann, wenn Sie den Deckel abnehmen, sobald der Signalton ertönt.

Kochen von Eiern

1. Vergewissern Sie sich, dass der Eierkocher vom Stromnetz getrennt ist, bevor Sie beginnen. Stechen Sie das größere Ende eines jeden Eies mit dem am Boden des Messbechers angebrachten Stift an.
2. Verwenden Sie den Messbecher, um die entsprechende Menge kaltes Wasser in die Heizplatte zu gießen.

3. Legen Sie die Kochschale auf die Heizplatte. Legen Sie jeweils ein Ei in die dafür vorgesehene Stelle auf der Heizplatte. Achten Sie darauf, dass die Löcher am größeren Ende der Eier nach oben zeigen.

WARNUNG: Verriegeln Sie den Deckel nicht, wenn Sie den Eierkocher benutzen, da dies zu Verletzungen führen kann, wenn Sie den Deckel abnehmen, sobald der Summer ertönt.

4. Decken Sie den Deckel ab und schließen Sie den Eierkocher an. Drücken Sie den Einschaltknopf, um den Kochvorgang zu starten. Die Kontrollleuchte leuchtet auf.
5. Wenn die Eier fertig gekocht sind, ertönt ein Signalton. Heben Sie den Einschaltknopf an, um den Signalton abzustellen. Die tatsächliche Kochzeit hängt von der Anzahl der Eier und der gewünschten Zubereitung ab. Öffnen Sie den Deckel mit Hilfe des Deckelgriffs und nehmen Sie die Eier mit einer hitzebeständigen Zange heraus. Berühren Sie die Teile nicht mit bloßen Händen, da sie heiß sind! Seien Sie beim Abnehmen des Deckels vorsichtig, da Dampf entweichen kann.

CHEF-TIPP: Legen Sie die Eier in Eiswasser ein oder halten Sie sie sofort nach dem Herausnehmen aus dem Eierkocher unter kaltes Wasser, um den Kochvorgang zu stoppen und das Schälen zu erleichtern.

Eier pochieren

1. Füllen Sie den Messbecher mit kaltem Wasser, bis die Markierung „Omelette/ Pochiert“ erreicht ist. Gießen Sie das Wasser in die Heizplatte. Legen Sie die Kochschale auf die Heizplatte.

2. Verwenden Sie Kochspray, um das Pochierblech leicht einzufetten. Legen Sie das Pochierblech immer auf das Kochblech und niemals direkt auf die Heizplatte.
3. Schlagen Sie ein Ei in jeden Teil der Pochierschale. Decken Sie den Deckel auf und schließen Sie den Eierkocher an. Drücken Sie den Einschaltknopf. Wenn der Musikton ertönt, sind Ihre Eier verzehrfertig!

Omelettes zubereiten

1. Füllen Sie den Messbecher mit kaltem Wasser, bis die Markierung "Omelette /Pochierte" erreicht ist. Gießen Sie das Wasser in die Heizplatte. Legen Sie die Kochschale auf die Heizplatte.
2. Verwenden Sie Kochspray, um die Omeletteschale leicht einzufetten. Stellen Sie die Omeletteschale immer auf die Kochschale und niemals direkt auf die Heizplatte. Gießen Sie die Eier in die Omeletteschale.
3. Den Deckel auflegen und den Eierkocher einstecken. Drücken Sie den Einschaltknopf. Wenn der Signalton ertönt, sind Ihre Eier fertig! Um ein trockeneres Omelett zu erhalten, lassen Sie die Eier noch zwei Minuten länger im Eierkocher. Nehmen Sie Ihr Omelett mit einem Spatel heraus.

Reinigung

Bitte beachten Sie bei der Reinigung die folgenden Hinweise, um Verletzungen und Schäden am Gerät zu vermeiden:

1. Bevor Sie den Eierkocher reinigen oder bewegen, ziehen Sie den Netzstecker.
2. Der Deckel, die Pochierschale, die Omeletteschale, die Kochschale und der Messbecher sind alle spülmaschinenfest. Sie können das Zubehör des Eierkochers und den Deckel auch mit warmer Seifenlauge abwaschen.
3. Wischen Sie das Gehäuse und die Heizplatte mit einem feuchten Tuch ab.
4. Trocknen Sie alle Teile gründlich ab. Legen Sie das Zubehör zum Aufbewahren auf die Heizplatte, decken Sie es mit dem Deckel ab und drehen Sie es im Uhrzeigersinn, bis die Laschen des Deckels vollständig unter die Griffe am Boden des Eierkochers gleiten.

WICHTIG: REINIGUNG DER HEIZPLATTE

Ihr Eierkocher wird nicht rosten. Mit der Zeit können sich auf der Heizplatte des Eierkochers mineralische Ablagerungen bilden. Diese sehen zwar wie Rost aus, sind aber lediglich Rückstände von natürlichen Mineralien, die in Ihrem Wasser enthalten sind.

MIT EINEM WEICHEN SCHWAMM SCHRUBBEN

1. Reinigen Sie die Heizplatte von Zeit zu Zeit mit einer milden Lösung aus Wasser und Essig (10 Teile Wasser, 1 Teil Essig).
2. Alternativ können Sie die Heizplatte auch mit einem weichen Schwamm und etwas warmem Wasser in kreisenden Bewegungen abscrubben.

Obwohl Ihr Eierkocher einfach zu bedienen und langlebig ist, beachten Sie bitte die folgende Liste, wenn Probleme auftreten:

FEHLER	LÖSUNG
Die Anzeigelampe leuchtet nicht.	1. Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel in die Steckdose eingesteckt ist. 2. Vergewissern Sie sich, dass die Steckdose richtig funktioniert. 3. Drücken Sie den Einschalthebel (an der Vorderseite des Eierkochers). 4. Stellen Sie fest, ob in Ihrem Haus, Ihrer Wohnung oder Ihrem Gebäude ein Stromausfall aufgetreten ist.
Die Eier sind über- oder untergekocht.	1. Benutzen Sie den Messbecher, um die richtige Wassermenge für Ihre Eier zu bestimmen. 2. Beachten Sie die empfohlenen Kochzeiten für weich/flüssig, mittel und hart gekochte Eier. 3. wenn die Eier zu lange gekocht werden, nehmen Sie die Eier sofort nach dem Ertönen des Signaltons aus dem Eierkocher. 4. Vergewissern Sie sich, dass die Heizplatte, der Deckel und das Zubehör vollständig trocken sind, bevor Sie die entsprechende Menge Wasser in die Heizplatte geben und die Eier kochen.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES **FR**

AVERTISSEMENT: Respectez les consignes de sécurité élémentaires lorsque vous utilisez votre cuiseur à œufs. Lisez toutes les instructions.

Points de sécurité importants



⚠ ATTENTION
SURFACE CHAUDE.
TOUT CONTACT PEUT
PROVOQUER DES
BRÛLURES.
NE PAS TOUCHER.

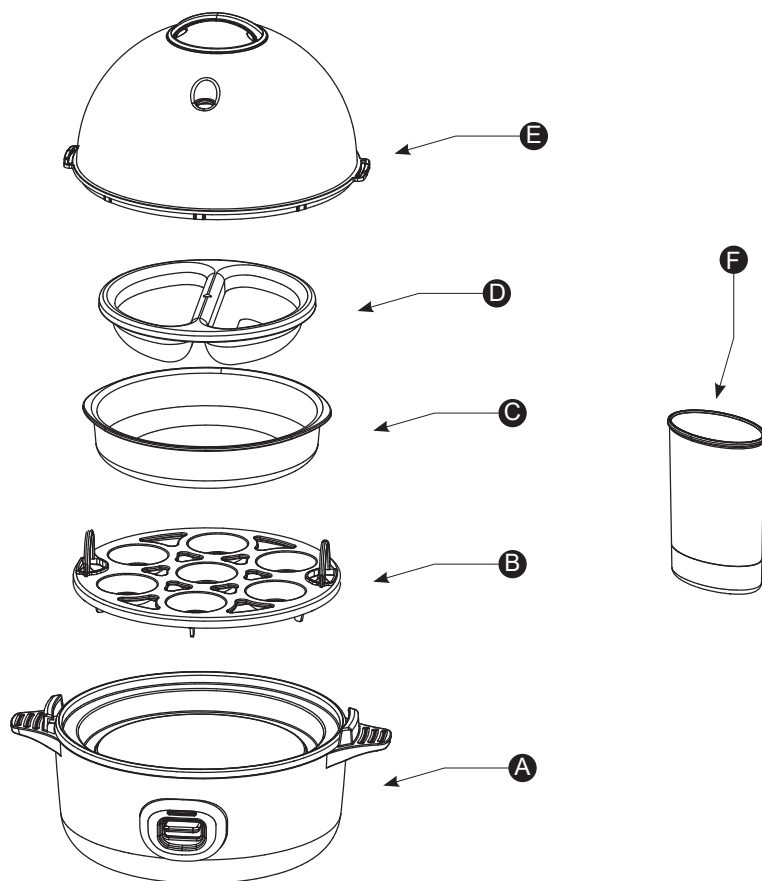
1. **ATTENTION:** Le produit devient très chaud ! Veillez à ne pas toucher le boîtier. Tenez les enfants éloignés de l'appareil. Il existe un risque de brûlures !
2. NE JAMAIS placer l'appareil sur des surfaces chaudes.
3. NE PAS immerger l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
4. NE PAS toucher l'appareil ou la fiche avec les mains mouillées.
5. TOUJOURS placer l'appareil sur une surface plane et sèche.
6. NE PAS utiliser l'appareil à proximité de matériaux et d'objets inflammables ou explosifs.
4. Le câble d'alimentation ne doit pas pendre librement dans l'air ni entrer en contact avec des surfaces/objets chauds.
5. Ne laissez pas le câble d'alimentation dépasser des coins pointus, des bords de table ou des surfaces chaudes.
6. Ne placez pas vos mains, vos vêtements ou d'autres objets au-dessus de l'ouverture du couvercle lorsque l'appareil est en marche. Ne fermez pas l'ouverture.
7. Débranchez la fiche secteur de la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
8. De la vapeur chaude est générée lorsque l'appareil est en marche. Évitez tout contact avec la vapeur lorsque vous soulevez le couvercle ou lorsqu'elle s'échappe par l'ouverture du couvercle.
9. Veillez à ce que la vapeur ou l'humidité qui s'échappe ne s'accumule pas sur des objets ou des surfaces sensibles.
10. N'utilisez pas de liquides pour nettoyer les surfaces extérieures de l'appareil. Utilisez un chiffon sec et doux à cet effet.
11. Ce produit n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et/ou de connaissances, sauf si elles sont surveillées par une personne responsable de leur sécurité ou si elles ont reçu des instructions sur l'utilisation du produit de la part d'une personne autorisée.

Consignes de sécurité générales

1. Ne faites bouillir que des œufs dans l'appareil.
2. Ne faites bouillir les œufs que s'il y a de l'eau dans le bol.
3. Assurez-vous que l'appareil a complètement refroidi avant de l'utiliser.

CONNAÎTRE VOTRE CUISEUR À ŒUFS **FR**

Schéma du cuiseur à œufs



A. Cuiseur à œufs

B. Plateau d'ébullition

C. Bol à omelette

D. Plateau à pocher

E. Couvercle transparent

F. Tasse à mesurer avec pique-œuf

Spécifications

Numéro de modèle	ZDQ-708
Puissance nominale	360W
Tension nominale	220-240V
Fréquence nominale	50/60Hz
Capacité	1~7 œufs

Avant la première utilisation

- Retirez le cuiseur à œufs et ses accessoires de leur emballage.
ATTENTION: le perce-œuf se trouve au fond du verre doseur. Manipulez donc le verre doseur avec précaution pour éviter toute blessure. Retirez ensuite tous les matériaux d'emballage.

- Le cuiseur à œufs doit être nettoyé avant la première utilisation afin d'éliminer tout résidu de fabrication. Pour le nettoyage, veuillez vous reporter aux informations fournies dans la section **[Nettoyage]** de ce manuel d'utilisation.

- Placez ensuite le cuiseur à œufs sur une surface plane et sèche, puis branchez l'appareil à une prise secteur 220-240 V CA correctement installée et mise à la terre. Veuillez vous reporter aux sections suivantes pour plus de détails sur la procédure d'ébullition.

- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, il est conseillé d'ajouter la quantité d'eau appropriée dans le cuiseur à œufs et de la faire bouillir.

Après ébullition, jetez l'eau et l'appareil est prêt à être utilisé.

Temps de cuisson recommandé pour les œufs

Les temps indiqués ci-dessous sont donnés à titre indicatif afin que vous sachiez combien de temps il faut pour cuire vos œufs. Le cuiseur à œufs s'éteint automatiquement lorsque les œufs sont cuits - aucun minuteur supplémentaire n'est nécessaire. Les temps indiqués ci-dessous s'appliquent aux œufs de taille moyenne à grande. Les œufs extra-larges ou jumbo peuvent nécessiter un temps de cuisson supplémentaire ou davantage d'eau dans l'appareil pour obtenir le résultat souhaité.

Cuisson	Nombre d'œufs	Durée (min)
 À la coque	1 ~ 3	7
	4 ~ 7	9
 À point	1 ~ 3	9
	4 ~ 7	10
 Durs	1 ~ 3	12
	4 ~ 7	14

REMARQUE : si vous aimez les œufs à point fermes, laissez-les reposer dans l'œuf cuiseur pendant quelques minutes supplémentaires avant de les retirer. Si vous aimez les œufs durs, laissez-les reposer une minute supplémentaire dans l'œuf cuiseur après que la sonnerie ait retenti. Comme l'appareil à cuire les œufs s'éteint automatiquement, les temps indiqués ci-dessus ne sont que des estimations du temps de cuisson de vos œufs. Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la taille et de la température des œufs.

CONSEIL DU CHEF: si vous vivez en altitude, ajoutez jusqu'à 25 % d'eau supplémentaire dans votre appareil à cuire les œufs pour obtenir les meilleurs résultats !

Minuterie d'arrêt automatique

Cet œuf cuit est équipé d'un capteur thermique de précision. Lorsqu'il détecte que toute l'eau s'est évaporée de la plaque chauffante, l'œuf cuit arrête la cuisson. Une sonnerie vous avertit que cela s'est produit.

MESURES DE PRÉPARATION DES ŒUFS

STYLE	ML D'EAU
À la coque	30
À point	45
Durs	60
Omelette	37.5
Pochés	37.5

ATTENTION: ne verrouillez pas le couvercle lorsque vous utilisez votre cuit à œufs, car cela pourrait causer des blessures lorsque vous retirez le couvercle après le signal sonore.

Cuisson des œufs

1. Assurez-vous que le cuit à œufs est débranché avant de commencer. Percez le gros bout de chaque œuf à l'aide de la pointe fournie au bas du gobelet doseur.
2. Utilisez le gobelet doseur pour verser la quantité appropriée d'eau froide dans la plaque chauffante.
3. Placez le plateau de cuisson sur la plaque chauffante. Placez un œuf

dans chaque emplacement prévu à cet effet sur le plateau de cuisson. Assurez-vous que les trous situés à l'extrémité la plus large des œufs sont orientés vers le haut.

AVERTISSEMENT: ne verrouillez pas le couvercle lorsque vous utilisez votre cuit à œufs, car cela pourrait causer des blessures lorsque vous retirez le couvercle une fois que la sonnerie retentit.

4. Couvrez avec le couvercle et branchez le cuit à œufs. Appuyez sur le levier d'alimentation pour démarrer la cuisson. Le voyant lumineux s'allume.
5. Lorsque les œufs sont cuits, un signal sonore retentit. Soulevez le levier d'alimentation pour couper le signal sonore. Le temps de cuisson réel dépend du nombre d'œufs et du style souhaité. Soulevez le couvercle à l'aide de la poignée et retirez les œufs à l'aide d'une pince résistante à la chaleur. Ne touchez pas les pièces à mains nues, car elles sont chaudes ! Soyez prudent lorsque vous retirez le couvercle, car de la vapeur s'échappera.

CONSEIL DU CHEF: Plongez les œufs dans de l'eau glacée ou passez-les sous l'eau froide immédiatement après les avoir retirés du cuit à œufs afin d'arrêter la cuisson et de faciliter l'égouttage.

Pocher des œufs

1. Remplissez le gobelet doseur d'eau froide jusqu'au repère « Omelette/Poached » (omelette/poché). Versez l'eau dans la plaque chauffante. Placez le plateau d'ébullition sur la plaque chauffante.

2. Graissez légèrement le plateau de pochage à l'aide d'un spray de cuisson. Placez toujours le plateau de pochage sur le plateau d'ébullition et jamais directement sur la plaque chauffante.
3. Cassez un œuf dans chaque compartiment du plateau de pochage. Couvrez avec le couvercle et branchez le cuiseur à œufs. Appuyez sur le levier d'alimentation. Lorsque la musique retentit, vos œufs sont prêts à être dégustés !

Préparation d'omelettes

1. Remplissez le verre doseur d'eau froide jusqu'au repère « Omelette/Poached » (omelette/poché). Versez l'eau dans la plaque chauffante. Placez le plateau d'ébullition sur la plaque chauffante.
2. Utilisez un spray de cuisson pour graisser légèrement le bol à omelette. Placez toujours le bol à omelette sur le plateau d'ébullition et jamais directement sur la plaque chauffante. Versez vos œufs dans le bol à omelette.
3. Couvrez avec le couvercle et branchez le cuiseur à œufs. Appuyez sur le levier d'alimentation. Lorsque la musique retentit, vos œufs sont prêts ! Pour une omelette plus sèche, laissez les œufs dans le cuiseur à œufs pendant deux minutes supplémentaires. Retirez votre omelette à l'aide d'une spatule.

Nettoyage

Veuillez suivre ces instructions lors du nettoyage afin d'éviter toute blessure et tout dommage à l'appareil :

1. Avant de nettoyer ou de déplacer l'appareil, veuillez à le débrancher.
2. Le couvercle, le plateau à pocher, le bol à omelette, le plateau à bouillir et le gobelet doseur peuvent tous être lavés au lave-vaisselle. Vous pouvez également laver les accessoires et le couvercle de l'appareil à l'eau chaude savonneuse.
3. Essuyez le corps et la plaque chauffante avec un chiffon humide.
4. Séchez soigneusement toutes les pièces. Pour le rangement, placez les accessoires sur la plaque chauffante, couvrez avec le couvercle et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les languettes du couvercle glissent complètement sous les poignées à la base de l'appareil.

IMPORTANT: NETTOYAGE DE LA PLAQUE CHAUFFANTE

Votre cuiseur à œufs ne rouille pas. Avec le temps, des dépôts minéraux peuvent apparaître sur la plaque chauffante. Bien que cela puisse ressembler à de la rouille, il s'agit simplement de résidus de minéraux naturels présents dans votre eau.

FROTTER AVEC UNE ÉPONGE DOUCE

1. Nettoyez la plaque chauffante de temps en temps avec une solution douce d'eau et de vinaigre (10 parts d'eau pour 1 part de vinaigre).
2. Vous pouvez également frotter délicatement la plaque chauffante en effectuant des mouvements circulaires à l'aide d'une éponge douce et d'un peu d'eau tiède.

Bien que votre cuiseur à œufs soit simple à utiliser et durable, veuillez vous reporter à la liste suivante en cas de problème :

PROBLÈME	SOLUTION
Le voyant lumineux ne s'allume pas.	1. Assurez-vous que le cordon d'alimentation est branché à la prise de courant. 2. Vérifiez que la prise électrique fonctionne correctement. 3. Appuyez sur le levier d'alimentation (situé à l'avant de votre cuiseur à œufs). 4. Vérifiez si une panne de courant s'est produite dans votre maison, votre appartement ou votre immeuble.
Les œufs sont trop cuits ou pas assez cuits.	1. Utilisez le gobelet doseur pour déterminer la quantité d'eau nécessaire à la cuisson de vos œufs. 2. Respectez les temps de cuisson recommandés pour les œufs à la coque, mollets et durs. 3. Si les œufs sont trop cuits, veillez à les retirer du cuiseur à œufs immédiatement après le signal sonore. 4. Assurez-vous que la plaque chauffante, le couvercle et les accessoires sont complètement secs avant d'ajouter la quantité d'eau appropriée sur la plaque chauffante et de cuire les œufs.

AVVERTENZA: seguire le precauzioni di sicurezza di base quando si utilizza il cuociuova. Leggere tutte le istruzioni.

Punti chiave di sicurezza



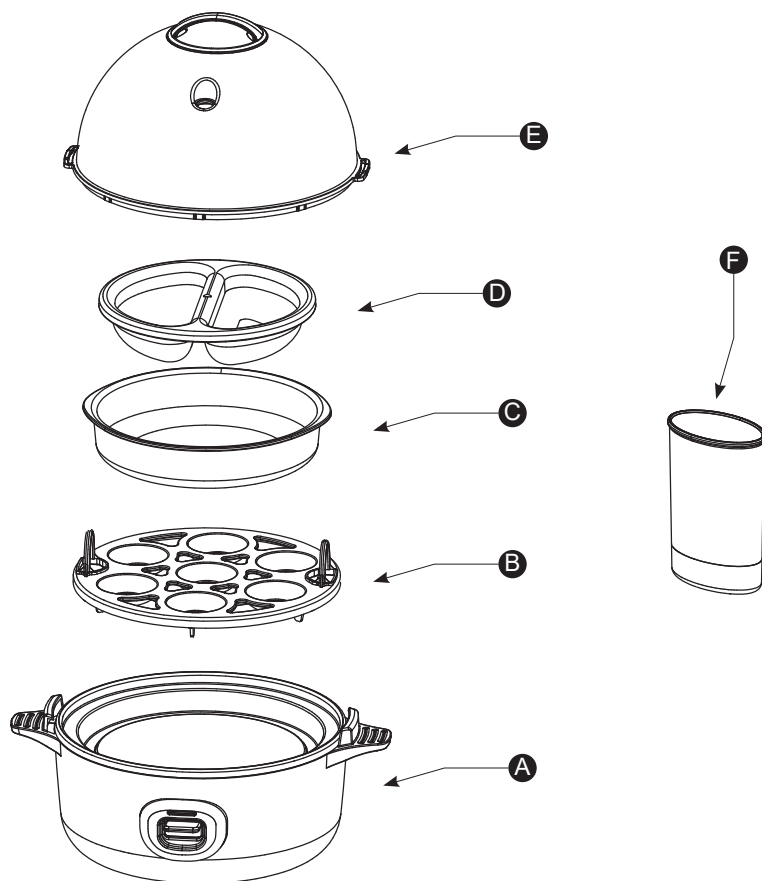
⚠ ATTENZIONE
SUPERFICIE CALDA.
IL CONTATTO PUÒ
CAUSARE USTIONI.
NON TOCCARE.

1. **ATTENZIONE:** il prodotto diventa molto caldo! Assicurarsi di non toccare l'involucro. Tenere i bambini lontani dall'apparecchio. C'è il rischio di ustioni!
2. **NON** posizionare **MAI** l'apparecchio su superfici calde.
3. **NON** immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
4. **NON** toccare l'apparecchio o la spina con le mani bagnate.
5. Posizionare **SEMPRE** l'apparecchio solo su una superficie piana e asciutta.
6. **NON** utilizzare l'apparecchio in prossimità di materiali e oggetti infiammabili o esplosivi.
4. Il cavo di alimentazione non deve penzolare liberamente nell'aria né entrare in contatto con superfici/oggetti caldi.
5. Non lasciare che il cavo di alimentazione sporga da spigoli vivi, bordi del tavolo o superfici calde.
6. Non tenere le mani, i vestiti o altri oggetti sopra l'apertura del coperchio mentre l'apparecchio è in funzione. Non chiudere l'apertura.
7. Scollegare la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è in uso.
8. Quando l'apparecchio è in funzione, viene generato vapore caldo. Evitare il contatto con il vapore quando si solleva il coperchio o quando fuoriesce dall'apertura nel coperchio.
9. Assicurarsi che il vapore o l'umidità che fuoriescono non si accumulino su oggetti o superfici sensibili.
10. Non utilizzare liquidi per pulire le superfici esterne dell'apparecchio. Utilizzare un panno morbido e asciutto.
11. Questo prodotto non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e/o conoscenza, a meno che non siano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o abbiano ricevuto istruzioni sull'uso del prodotto da una persona autorizzata.

Punti di sicurezza generali

1. Cuocere solo uova nell'apparecchio.
2. Cuocere le uova solo se nella ciotola è presente dell'acqua.
3. Assicurarsi che l'apparecchio si sia raffreddato completamente prima di utilizzarlo.

Schema del cuociuova



A. Cuociuova

B. Vassoio per bollitura

C. Ciotola per omelette

D. Vassoio per uova in camicia

E. Coperchio trasparente

F. Misurino con foratore per uova

Specifiche

Modello n.	ZDQ-708
Potenza nominale	360W
Tensione nominale	220-240V
Frequenza nominale	50/60Hz
Capacità	1~7 uova

Prima del primo utilizzo

1. Rimuovere il cuociuova e gli accessori dalla confezione.

ATTENZIONE: il perforatore per uova si trova nella parte inferiore del misurino. Prestare quindi attenzione quando si maneggia il misurino per evitare lesioni. Rimuovere ora tutto il materiale di imballaggio.

2. Il cuociuova deve essere pulito prima del primo utilizzo per rimuovere eventuali residui di produzione. Per la pulizia, fare riferimento alle informazioni fornite nella sezione **[Pulizia]** del presente manuale d'uso.

3. Posizionare quindi il cuociuova su una superficie piana e asciutta e collegare l'apparecchio a una presa di corrente CA da 220-240 V correttamente installata e con messa a terra. Per i dettagli sulla procedura di bollitura, fare riferimento alle sezioni seguenti.
4. Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, si consiglia di aggiungere la quantità appropriata di acqua all'uovo cuocitore e di portarla

a ebollizione. bollizione, gettare l'acqua e l'apparecchio sarà pronto per l'uso.

Tempo di cottura consigliato per le uova

I tempi indicati di seguito sono indicativi e servono per sapere quanto tempo occorre per cuocere le uova. L'uoviera si spegne automaticamente quando le uova sono cotte, quindi non è necessario utilizzare un timer aggiuntivo. I tempi indicati di seguito sono validi per uova di dimensioni medio-grandi. Per uova extra-large o jumbo potrebbe essere necessario aumentare il tempo di cottura o la quantità di acqua nell'apparecchio per ottenere i risultati desiderati.

Grado di cottura	Numero di uova	Tempo (minuti)
 Alla coque	1 ~ 3	7
	4 ~ 7	9
 Media	1 ~ 3	9
	4 ~ 7	10
 Sode	1 ~ 3	12
	4 ~ 7	14

NOTA: se preferite le uova medie ben cotte, lasciate riposare le uova coperte nell'uovo cuocitore per qualche minuto in più prima di rimuoverle. Se preferite le uova completamente sode, lasciate riposare le uova per un minuto in più nell'uovo cuocitore dopo che è suonato il segnale acustico. Poiché l'uoviera si spegne automaticamente, i tempi sopra indicati sono solo stime del tempo necessario per cuocere le uova. I tempi di cottura possono variare a seconda delle dimensioni e della temperatura delle uova.

CONSIGLIO DELLO CHEF: se vivete ad altitudini elevate, aggiungete fino al 25% di acqua in più nell'uoviera per garantire i migliori risultati!

Spegnimento automatico del timer

Questo cuociuova è dotato di un sensore termico di precisione. Quando rileva che tutta l'acqua è evaporata dalla piastra riscaldante, il cuociuova interrompe la cottura. Un segnale acustico avvisa che ciò è avvenuto.

MISURE PER LA PREPARAZIONE DELLE UOVA

TIPO	ML DI ACQUA
Alla coque	30
Alla coque media	45
Sode	60
Omelette	37.5
In camicia	37.5

ATTENZIONE: non chiudere il coperchio quando si utilizza l'uovo cuocitore, poiché ciò potrebbe causare lesioni quando si rimuove il coperchio dopo il segnale acustico.

Bollitura delle uova

1. Assicurarsi che l'uovo cuocitore sia scollegato dalla presa di corrente prima di iniziare. Forare l'estremità più grande di ogni uovo con il perno in dotazione nella parte inferiore del misurino.
2. Utilizzare il misurino per versare la quantità appropriata di acqua fredda nella piastra riscaldante.
3. Posizionare il vassoio di cottura sulla piastra riscaldante. Posizionare un uovo

in ciascuno degli spazi designati nel vassoio di cottura. Assicurarsi che i fori nella parte più larga delle uova siano rivolti verso l'alto.

AVVERTENZA: non chiudere il coperchio quando si utilizza l'uoviera, poiché ciò potrebbe causare lesioni quando si rimuove il coperchio dopo il segnale acustico.

4. Coprire con il coperchio e collegare l'uoviera alla presa di corrente. Premere la leva di accensione per avviare la cottura. La spia luminosa si accenderà.
5. Al termine della cottura, verrà emesso un segnale acustico. Sollevare la leva di accensione per silenziare il segnale acustico. Il tempo di cottura effettivo dipenderà dal numero di uova e dal tipo di cottura desiderato. Sollevare il coperchio utilizzando la maniglia e rimuovere le uova con delle pinze resistenti al calore. Non toccare le parti con le mani nude, poiché saranno calde! Prestare attenzione quando si rimuove il coperchio, poiché uscirà del vapore.

CONSIGLIO DELLO CHEF: Immergere le uova in acqua ghiacciata o passarle sotto l'acqua fredda subito dopo averle tolte dall'uoviera per interrompere il processo di cottura e facilitarne la sbucciatura.

Uova in camicia

1. Riempire il misurino con acqua fredda fino al segno "Omelette/Poached" (Omelette/In camicia). Versare l'acqua nella piastra riscaldante. Posizionare il vassoio di cottura sopra la piastra riscaldante.

2. Ungere leggermente il vassoio per uova in camicia con spray da cucina. Posizionare sempre il vassoio per uova in camicia sopra il vassoio di ebollizione e mai direttamente sulla piastra riscaldante.
3. Rompere un uovo in ogni sezione del vassoio per uova in camicia. Coprire con il coperchio e collegare l'uoviera alla presa di corrente. Premere la leva di accensione. Quando suona il segnale acustico, le uova saranno pronte da mangiare!

Preparazione delle omelette

1. Riempire il misurino con acqua fredda fino a raggiungere il segno "Omelette /Poached" (Omelette/In camicia). Versare l'acqua nella piastra riscaldante. Posizionare il vassoio di cottura sopra la piastra riscaldante.
2. Utilizzare uno spray da cucina per ungere leggermente la ciotola per omelette. Posizionare sempre la ciotola per omelette sopra il vassoio di cottura e mai direttamente sulla piastra riscaldante. Versare le uova nella ciotola per omelette.
3. Coprire con il coperchio e collegare l'uovo cuocitore alla presa di corrente. Premere la leva di accensione. Quando suona il segnale acustico, le uova saranno pronte! Per una frittata più asciutta, lasciare le uova nell'uovo cuocitore per altri due minuti. Rimuovere la frittata con una spatola.

Pulizia

Seguire queste istruzioni durante la pulizia per evitare lesioni e danni all'apparecchio:

1. Prima di pulire o spostare l'Egg Cooker, assicurarsi di scollegarlo dalla presa di corrente.
2. Il coperchio, il vassoio per la cottura in camicia, la ciotola per omelette, il vassoio per bollitura e il misurino sono tutti lavabili nella parte superiore della lavastoviglie. È anche possibile lavare gli accessori dell'Egg Cooker e il coperchio con acqua calda e sapone.
3. Pulire il corpo e la piastra riscaldante con un panno umido.
4. Asciugare accuratamente tutte le parti. Per riporre l'apparecchio, posizionare gli accessori sulla piastra riscaldante, coprire con il coperchio e ruotare in senso orario fino a quando le linguette del coperchio non scivolano completamente sotto le maniglie alla base dell'uoviera.

IMPORTANTE: PULIZIA DELLA PIASTRA RISCALDANTE

Il cuociuova non arrugginisce. Con il tempo, sulla piastra riscaldante potrebbero formarsi dei depositi minerali. Anche se possono sembrare ruggine, si tratta semplicemente di residui di minerali naturali presenti nell'acqua.

STROFINARE CON UNA SPUGNA MORBIDA

1. Pulire di tanto in tanto la piastra riscaldante con una soluzione delicata di acqua e aceto (10 parti di acqua e 1 parte di aceto).
2. In alternativa, puoi strofinare delicatamente la piastra riscaldante con un movimento circolare utilizzando una spugna morbida e un po' di acqua calda.

Sebbene il tuo cuociuova sia semplice da usare e resistente, in caso di problemi consulta il seguente elenco:

PROBLEMA	SOLUZIONE
La spia luminosa non si accende.	1. Assicurati che il cavo di alimentazione sia collegato alla presa di corrente. 2. Verificare che la presa di corrente funzioni correttamente. 3. Premere la leva di accensione (situata sulla parte anteriore dell'uoviera). 4. Verificare se si è verificata un'interruzione di corrente nella propria abitazione, appartamento o edificio.
Le uova sono troppo cotte o poco cotte.	1. Utilizzare il misurino per determinare la quantità d'acqua necessaria per cuocere le uova. 2. Rispettare i tempi di cottura consigliati per uova morbide/alla coque, medie e sode. 3. Se le uova sono troppo cotte, assicurarsi di rimuoverle dall'Egg Cooker immediatamente dopo il segnale acustico. 4. Assicurarsi che la piastra riscaldante, il coperchio e gli accessori siano completamente asciutti prima di aggiungere la quantità d'acqua necessaria alla piastra riscaldante e cuocere le uova.

ADVERTENCIA: Siga las precauciones de seguridad básicas cuando utilice su cocedor de huevos. Lea todas las instrucciones.

Puntos clave de seguridad



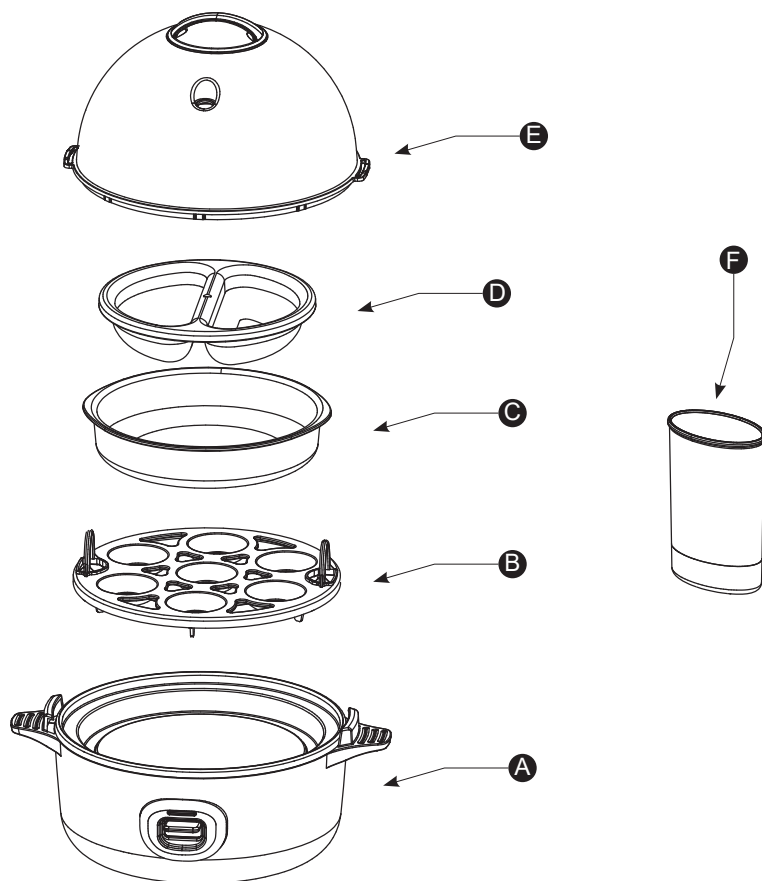
⚠ PRECAUCIÓN
SUPERFICIE CALIENTE.
EL CONTACTO PUEDE
PROVOCAR
QUEMADURAS.
NO TOQUE.

1. **PRECAUCIÓN:** ¡El producto se calienta mucho! Asegúrese de no tocar la carcasa. Mantenga a los niños alejados del aparato. ¡Existe riesgo de quemaduras!
2. **NUNCA** coloque el aparato sobre superficies calientes.
3. **NO** sumerja el aparato en agua u otros líquidos.
4. **NO** toque el aparato ni el enchufe con las manos mojadas.
5. Coloque **SIEMPRE** el aparato sobre una superficie nivelada y seca.
6. **NO** utilice el aparato cerca de materiales y objetos inflamables o explosivos.
4. El cable de alimentación no debe quedar colgando libremente en el aire ni entrar en contacto con superficies u objetos calientes.
5. No permita que el cable de alimentación sobresalga por esquinas afiladas, bordes de mesas o superficies calientes.
6. No mantenga las manos, la ropa u otros objetos sobre la abertura de la tapa mientras el aparato está en funcionamiento. Y no cierre la abertura.
7. Desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente si no se utiliza el aparato.
8. Cuando el aparato está en funcionamiento, se genera vapor caliente. Evite el contacto con el vapor al levantar la tapa o cuando salga por la abertura de la tapa.
9. Asegúrese de que el vapor o la humedad que sale no se acumule en objetos o superficies sensibles.
10. No utilice líquidos para limpiar las superficies exteriores del aparato. Utilice un paño seco y suave para este fin.
11. Este producto no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y/o conocimientos, a menos que estén supervisadas por una persona responsable de su seguridad o hayan recibido instrucciones sobre cómo utilizar el producto por parte de una persona autorizada.

Puntos generales de seguridad

1. Hierva solo huevos en el aparato.
2. Hierva los huevos solo si hay agua en el recipiente.
3. Asegúrese de que el aparato se haya enfriado completamente antes de utilizarlo.

Diagrama del cocedor de huevos



A. Cocedor de huevos

B. Bandeja para hervir

C. Cuenco para tortillas

D. Bandeja para escalfar

E. Tapa transparente

F. Vaso medidor con pinchador de huevos

Especificaciones

N.º de modelo	ZDQ-708
Potencia nominal	360W
Voltaje nominal	220-240V
Frecuencia nominal	50/60Hz
Capacidad	1~7 huevos

Antes del primer uso

1. Saque la olla para huevos y los accesorios del embalaje.

PRECAUCIÓN: El pinchador de huevos se encuentra en la parte inferior del vaso medidor. Por lo tanto, tenga cuidado al manipular el vaso medidor para evitar lesiones. A continuación, retire todo el material de embalaje.

2. La olla para huevos debe limpiarse antes de usarla por primera vez para eliminar cualquier residuo de fabricación. Para la limpieza, consulte la información proporcionada en la sección **[Limpieza]** de este manual de usuario.
3. A continuación, coloque la olla para huevos sobre una superficie nivelada y seca y conecte el aparato a una toma de corriente de 220-240 V CA correctamente instalada y con conexión a tierra. Consulte las siguientes secciones para obtener más información sobre el procedimiento de cocción.
4. Antes de utilizar el aparato por primera vez, es recomendable añadir la cantidad adecuada de agua al

hervidor de huevos y hervirla. Una vez hervida, deseche el agua y el aparato estará listo para su uso.

Tiempo de cocción recomendado para los huevos

Los tiempos que se indican a continuación son orientativos para que sepa cuánto tiempo tardarán en cocerse los huevos. La olla para huevos se apagará automáticamente cuando los huevos estén listos, por lo que no es necesario utilizar un temporizador adicional. Las siguientes indicaciones de tiempo son para huevos medianos y grandes. Los huevos extragrandes o jumbo pueden requerir más tiempo o agua en el aparato para obtener los resultados deseados.

Punto de cocción	Número de huevos	Tiempo (minutos)
 Poco cocido	1 ~ 3	7
	4 ~ 7	9
 Medio cocido	1 ~ 3	9
	4 ~ 7	10
 Muy cocido	1 ~ 3	12
	4 ~ 7	14

NOTA: Si le gustan los huevos medianos firmes, déjelos reposar tapados en la olla para huevos durante unos minutos más antes de sacarlos. Si le gustan los huevos completamente cocidos, déjelos reposar un minuto más en la olla para huevos después de que suene la melodía. Dado que la olla para huevos se apaga automáticamente, los tiempos anteriores son solo estimaciones del tiempo que tardarán en cocerse los huevos. Los tiempos de cocción pueden variar en función del tamaño y la temperatura de los huevos.

CONSEJO DEL CHEF: Si vive a gran altitud, añada hasta un 25 % más de agua a la olla para huevos para garantizar los mejores resultados.

Temporizador de apagado automático

Esta olla para huevos está equipada con un sensor térmico de precisión. Cuando detecta que toda el agua se ha evaporado de la placa calefactora, la olla para huevos deja de cocinar. Una señal sonora le avisará de que esto ha ocurrido.

MEDIDAS PARA LA PREPARACIÓN DE LOS HUEVOS

TIPO	ML DE AGUA
Huevo pasado por agua	30
Huevo medio cocido	45
Huevo duro	60
Tortilla	37.5
Huevo escalfado	37.5

ATENCIÓN: No cierre la tapa con llave cuando utilice la olla para huevos, ya que podría sufrir lesiones al retirar la tapa una vez que suene el timbre musical.

Hervir huevos

1. Asegúrese de que la olla para huevos esté desenchufada antes de comenzar. Perfore el extremo más grande de cada huevo con el alfiler que se encuentra en la parte inferior del vaso medidor.
2. Utilice el vaso medidor para verter la cantidad adecuada de agua fría en la placa calefactora.
3. Coloque la bandeja de cocción sobre la placa calefactora. Coloque

un huevo en cada espacio designado de la bandeja de cocción. Asegúrese de que los agujeros del extremo más grande de los huevos estén orientados hacia arriba.

ADVERTENCIA: No cierre la tapa con llave cuando utilice la olla para huevos, ya que esto podría causar lesiones al retirar la tapa una vez que suene el timbre.

4. Tape con la tapa y enchufe la olla para huevos. Presione la palanca de encendido para comenzar la cocción. Se encenderá la luz indicadora.
5. Cuando los huevos estén listos, sonará una melodía. Levante la palanca de encendido para silenciar la melodía. El tiempo de cocción real dependerá del número de huevos y del estilo deseado. Retire la tapa con el asa y saque los huevos con unas pinzas resistentes al calor. No toque las piezas con las manos desnudas, ya que estarán calientes. Tenga cuidado al retirar la tapa, ya que saldrá vapor.

CONSEJO DEL CHEF: Sumerja los huevos en agua con hielo o páselos por agua fría inmediatamente después de sacarlos de la olla para detener el proceso de cocción y facilitar el pelado.

Huevos escalfados

1. Llene el vaso medidor con agua fría hasta que alcance la marca «Omelette/Poached» (Tortilla/Escalfado). Vierta el agua en la placa calefactora. Coloque la bandeja de ebullición sobre la placa calefactora.

2. Utilice aceite en aerosol para engrasar ligeramente la bandeja para escalfar. Coloque siempre la bandeja para escalfar sobre la bandeja para hervir y nunca directamente sobre la placa calefactora.
3. Rompa un huevo en cada sección de la bandeja para escalfar. Tape con la tapa y enchufe la olla para huevos. Pulse la palanca de encendido. Cuando suene la melodía, ¡los huevos estarán listos para comer!

Preparación de tortillas

1. Llene el vaso medidor con agua fría hasta que alcance la marca «Omelette /Poached» (Tortilla/Escalfado). Vierta el agua en la placa calefactora. Coloque la bandeja de ebullición sobre la placa calefactora.
2. Utilice aceite en aerosol para engrasar ligeramente el recipiente para tortillas. Coloque siempre el recipiente para tortillas sobre la bandeja de ebullición y nunca directamente sobre la placa calefactora. Vierta los huevos en el recipiente para tortillas.
3. Cubre con la tapa y enchufa la olla para huevos. Presiona la palanca de encendido. Cuando suene la melodía, ¡los huevos estarán listos! Para una tortilla más seca, deja los huevos en la olla durante dos minutos más. Retira la tortilla con una espátula.

Limpieza

Siga estas instrucciones al limpiar el aparato para evitar lesiones y daños:

1. Antes de limpiar o mover la olla para huevos, asegúrese de desenchufarla.
2. La tapa, la bandeja para escalfar, el cuenco para tortillas, la bandeja para hervir y la taza medidora se pueden lavar en el lavavajillas en la bandeja superior. También puede lavar los accesorios y la tapa de la olla para huevos con agua tibia y jabón.
3. Limpie el cuerpo y la placa calefactora con un paño húmedo.
4. Seque bien todas las piezas. Para guardarlo, coloque los accesorios sobre la placa calefactora, cubra con la tapa y gire en sentido horario hasta que las pestañas de la tapa se deslicen completamente por debajo de las asas de la base del cocedor de huevos.

IMPORTANTE: LIMPIEZA DE LA PLACA CALEFACTORA

Su cocedor de huevos no se oxida. Con el tiempo, es posible que empiecen a aparecer algunos depósitos minerales en la placa calefactora. Aunque pueden parecer óxido, se trata simplemente de residuos de minerales naturales presentes en el agua.

FROTE CON UNA ESPONJA SUAVE

1. Limpie la placa calefactora de vez en cuando con una solución suave de agua y vinagre (10 partes de agua y 1 parte de vinagre).
2. También puede frotar suavemente la placa calefactora con movimientos circulares con una esponja suave y un poco de agua tibia.

Aunque su cocedor de huevos es fácil de usar y duradero, consulte la siguiente lista si se produce algún problema:

PROBLEMA	SOLUCIÓN
La luz indicadora no se enciende.	1. Asegúrese de que el cable de alimentación esté enchufado a la toma de corriente. 2. Compruebe que la toma de corriente funciona correctamente. 3. Pulse la palanca de encendido (situada en la parte delantera de la olla para huevos). 4. Compruebe si se ha producido un corte de electricidad en su casa, apartamento o edificio.
Los huevos están demasiado cocidos o poco cocidos.	1. Utilice el vaso medidor para determinar la cantidad adecuada de agua necesaria para cocinar los huevos. 2. Respete los tiempos de cocción recomendados para huevos blandos/ líquidos, medios y duros. 3. Si los huevos están demasiado cocidos, asegúrese de sacarlos de la olla para huevos inmediatamente después de que suene la melodía. 4. Asegúrese de que la placa calefactora, la tapa y los accesorios estén completamente secos antes de añadir la cantidad adecuada de agua a la placa calefactora y cocinar los huevos.

NOTE/ANMERKUNG/REMARQUE/NOTA



YASHE GLOBAL INC

1226 NORTH KING ST., WILMINGTON DE 19801

Questions or Concerns?

support@yashe-global.com | www.yashe-global.com

Mon-Fri, 9:00 am - 5:00 pm PST/PDT