



Cuisinart®



Cuiseur à oeufs
Egg Cooker

SOMMAIRE

1. Introduction	4
2. Caractéristiques produit	4
3. Utilisation	5
A. Assemblage	5
B. Conseils d'utilisation	5
4. L'avis des Chefs	6
5. Questions/Réponses	7
6. Nettoyage et rangement	7
7. Consignes de sécurité	7

CONTENTS

1. Introduction	8
2. Description	8
3. Use of the appliance	9
A. Assembly	9
B. Operating the appliance	9
4. Chef's tips and hints	10
5. Questions/Answers	11
6. Cleaning and storage	11
7. Safety Cautions	11

INHALTSVERZEICHNIS

1. Einleitung	12
2. Eigenschaften des Produkts	12
3. Gebrauch	13
A. Zusammensetzen	13
B. Gebrauchshinweise	13
4. Die Ratschläge der Chefs	14
5. Fragen/Antworten	15
6. Reinigen und Verstauen	15
7. Sicherheitshinweise	15

INHOUD

1. Inleiding	16
2. Onderdelen	16
3. Gebruik	17
A. Monteren	17
B. Bediening	17
4. De mening van de Chefs	18
5. Vragen/Antwoorden	19
6. Schoonmaken en opbergen	19
7. Veiligheidsinstructies	19

CONTENUTO

1. Introduzione	20
2. Caratteristiche	20
3. Utilizzo	21
A. Montaggio	21
B. Consigli di utilizzo	21
4. Il parere dei Chef	22
5. Domande/Risposte	23
6. Pulizia e manutenzione	23
7. Istruzioni di sicurezza	23

CONTENIDO

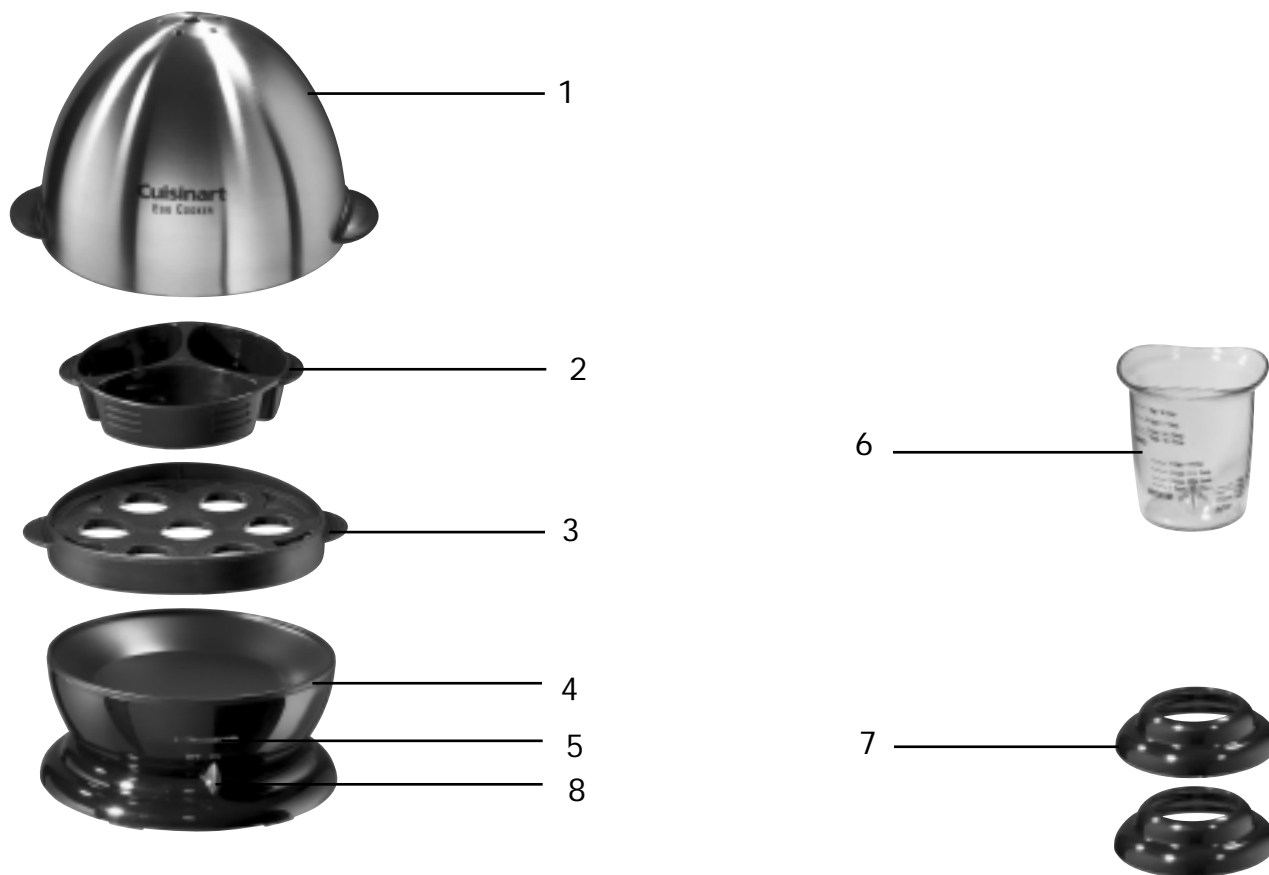
1. Introducción	24
2. Características del producto	24
3. Utilización	25
A. Montaje	25
B. Consejos de utilización	25
4. Sugerencias de los Chefs	26
5. Preguntas/Respuestas	27
6. Limpiar y guardar	27
7. Consignas de seguridad	27

1. INTRODUCTION

Vous venez de faire l'acquisition d'un cuiseur à œufs Cuisinart®. La recherche constante dans l'innovation et le soin apporté à l'élaboration de ce produit vous garantissent un appareil de qualité. Facile d'utilisation et d'entretien, cet appareil vous permettra de réaliser toutes sortes de préparations simples et originales.

Le cuiseur à œufs est l'appareil idéal pour préparer jusqu'à 7 œufs de multiples façons (durs, mollets, à la coque, moulés, etc), ceci sans surveillance grâce à l'arrêt automatique en fin de cuisson.

2. CARACTERISTIQUES PRODUIT



1. Dôme en acier brossé avec poignées isolantes.
2. 1 bac de cuisson pour œufs moulés, permet de cuire de 1 à 3 œufs.
3. 1 support pour œufs, capable de recevoir jusqu'à 7 œufs à cuire à la coque, mollets ou durs.
4. Base avec plateau à revêtement antiadhésif.
5. Témoin lumineux : quand l'interrupteur est sur la position « ON », le témoin lumineux est allumé. Quand l'interrupteur est sur la position « OFF », le témoin lumineux est éteint.
6. Un gobelet doseur muni d'une aiguille : à remplir d'eau en fonction du nombre d'œufs et de la consistance désirée. L'aiguille sert à percer les coquilles pour empêcher que celles-ci se fendent pendant la cuisson.
7. Deux petits supports type « coquetier » qui maintiennent l'œuf après la cuisson.
8. Interrupteur marche/arrêt : une fois les œufs cuits, la base émet un signal sonore.

3. UTILISATION

A. ASSEMBLAGE

1. Laver le dôme, le support et le bac de cuisson dans de l'eau chaude savonneuse ou dans le lave-vaisselle (dans le bac supérieur uniquement).

NE PAS IMMERGER LA BASE DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE. La base peut être nettoyée avec une éponge ou un chiffon humide. Consulter la rubrique « Nettoyage et entretien » pour plus d'informations.

2. Placer le bac de cuisson, le gobelet doseur et les petits supports type « coquetier » près de la base.

ATTENTION ! L'aiguille à la base du gobelet doseur est extrêmement perçante. Elle est protégée par une petite gaine en plastique qui peut être remplacée après utilisation.

3. Placer le support pour œufs à la coque, mollets ou durs sur

la base.

4. Placer le dôme sur le support.

5. Brancher le cordon d'alimentation. Le cuiseur à œufs est maintenant prêt à fonctionner.

B. CONSEILS D'UTILISATION

Le support de cuisson pour œufs peut cuire :

- De 1 à 7 œufs à la coque
- De 1 à 7 œufs mollets
- De 1 à 7 œufs durs

1. Enlever le couvercle du cuiseur à œufs.
2. A l'aide du gobelet doseur, choisir la consistance et le nombre d'œufs à cuire (Se référer au tableau des temps de cuisson ci-dessous). Remplir d'eau froide jusqu'au niveau approprié.

Pour un meilleur résultat, utiliser de l'eau distillée, l'eau courante contient du calcaire qui peut provoquer une décoloration des œufs.

3. Verser l'eau froide dans le plateau de la base.
4. Placer le support pour œufs.
5. Rincer le nombre d'œufs désirés. Le cuiseur peut recevoir jusqu'à 7 œufs simultanément.

6. A l'aide de l'aiguille située à la base du gobelet doseur, percer le sommet de chaque œuf et placer sur le support. Rincer l'aiguille après usage.

7. Placer le dôme sur l'ensemble et mettre l'interrupteur sur la position « ON ». Le témoin lumineux est allumé.

8. Quand l'eau est complètement évaporée, les œufs sont cuits selon la consistance souhaitée. Le temps de cuisson dépendra du nombre d'œufs et de la consistance désirée (Voir le tableau des temps de cuisson approximatifs ci-dessous).

9. Un signal sonore avertit de la fin de la cuisson. Retirer immédiatement les œufs pour éviter qu'ils cuisent trop.

10. Faire couler de l'eau froide sur les œufs.

Les œufs sont prêts à être consommés.

Pour cuire d'autres œufs :

1. Pour éviter tout dépôt de calcaire, essuyer le plateau de la base avec un chiffon imbibé d'une cuillère à soupe de vinaigre blanc.
2. Répéter les opérations 1-10.

Le bac de cuisson pour œufs moulés peut cuire :

- De 1 à 3 œufs moulés nature

Consistance souhaitée	Nombre d'œufs	Temps de cuisson approximatif
Œufs moulés	1 à 3	10 minutes
Œufs à la coque	1 à 7	6 à 9 minutes
Œufs mollets	1 à 7	12 à 14 minutes
Œufs durs	1 à 7	15 à 18 minutes

Il est également possible de garnir le fond des moules d'ingrédients tels que bacon, herbes, fromage,...

1. Enlever le couvercle du cuiseur à œufs et le support pour œufs.
2. Remplir le gobelet doseur d'eau froide jusqu'au niveau de 1 à 3 œufs mollets. Verser l'eau froide dans le plateau de la base.
3. Enduire le bac de cuisson de beurre ou d'huile végétale pour éviter que les œufs adhèrent à la paroi en cours de cuisson.
4. Casser un œuf par moule. Le cuiseur peut cuire jusqu'à 3 œufs moulés.
5. Placer le support pour œufs sur la base et placer le bac pour œufs moulés sur le premier support.
6. Placer le dôme sur l'ensemble et mettre l'interrupteur sur la position « ON ». Le témoin lumineux est allumé.
7. Quand l'eau est complètement évaporée, les œufs sont pochés. Le temps de cuisson approximatif est de 10 minutes.
8. Un signal sonore avertit de la fin de cuisson. Retirer immédiatement les œufs pour éviter qu'ils cuisent trop.
9. Utiliser une petite spatule pour retirer les œufs des moules.

4. L'AVIS DES CHEFS



- Pour éviter les chocs thermiques et donc les risques de fêlures dans les œufs, toujours utiliser des œufs à température ambiante.
- Dans la mesure du possible, utiliser des œufs frais.
- Surtout ne pas cuire les œufs sans le support.
- Percer le sommet de la coque avant la cuisson présente deux avantages : cela empêche les coques de se fêler pendant la cuisson et cela diminue légèrement le temps de cuisson des œufs.
- Ne pas oublier de beurrer légèrement ou d'huiler l'intérieur des moules du bac pour éviter que le blanc adhère à la paroi au cours de la cuisson.
- Les œufs sont des aliments naturels très nutritifs :
 - 7,5g de protéines
 - 6g de graisse
 - 30mg de calcium
 - 1,5mg de fer
 - Vitamines A, B, D et E

5. QUESTIONS/REponses

Que faire si :	Réponses :
Mon appareil ne fonctionne pas ?	<ul style="list-style-type: none">• Mettre l'interrupteur sur la position « ON » et vérifier que l'eau a bien été ajoutée.• Vérifier que l'appareil est bien branché.
Les oeufs ne cuisent pas ?	<ul style="list-style-type: none">• Vérifier que la bonne quantité d'eau a été ajoutée pour la consistance désirée.
Les oeufs ont éclaté dans l'appareil ?	<ul style="list-style-type: none">• Les oeufs étaient trop froids.

6. NETTOYAGE ET RANGEMENT

L'appareil peut être laissé sur le plan de travail de la cuisine. Le débrancher lorsqu'il n'est pas utilisé.

Le dôme, le support de cuisson pour œufs et le bac pour œufs moulés peuvent être lavés dans de l'eau chaude savonneuse ou dans le lave-vaisselle (dans le bac supérieur uniquement).

Nettoyer le plateau de la base avec un chiffon imbibé d'une cuillère à soupe de vinaigre blanc. Ceci permet d'éviter tout dépôt de calcaire laissé par l'eau et agit aussi comme agent antibactérien. Il est également possible de nettoyer le plateau à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon humide.

NB : Si le plateau de la base n'est pas nettoyé régulièrement avec du vinaigre blanc, un dépôt de calcaire naturellement présent dans l'eau peut se former et provoquer une décoloration des coquilles d'œufs. Cette décoloration n'altère toutefois pas le goût des œufs.

Pour nettoyer la base de l'appareil, utiliser un chiffon humide.

NE PAS IMMERGER LA BASE DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.

Superposer le support et le bac de cuisson, le gobelet doseur et les deux supports type « coquetier » dans l'appareil avant de le ranger.

7. CONSIGNES DE SECURITE

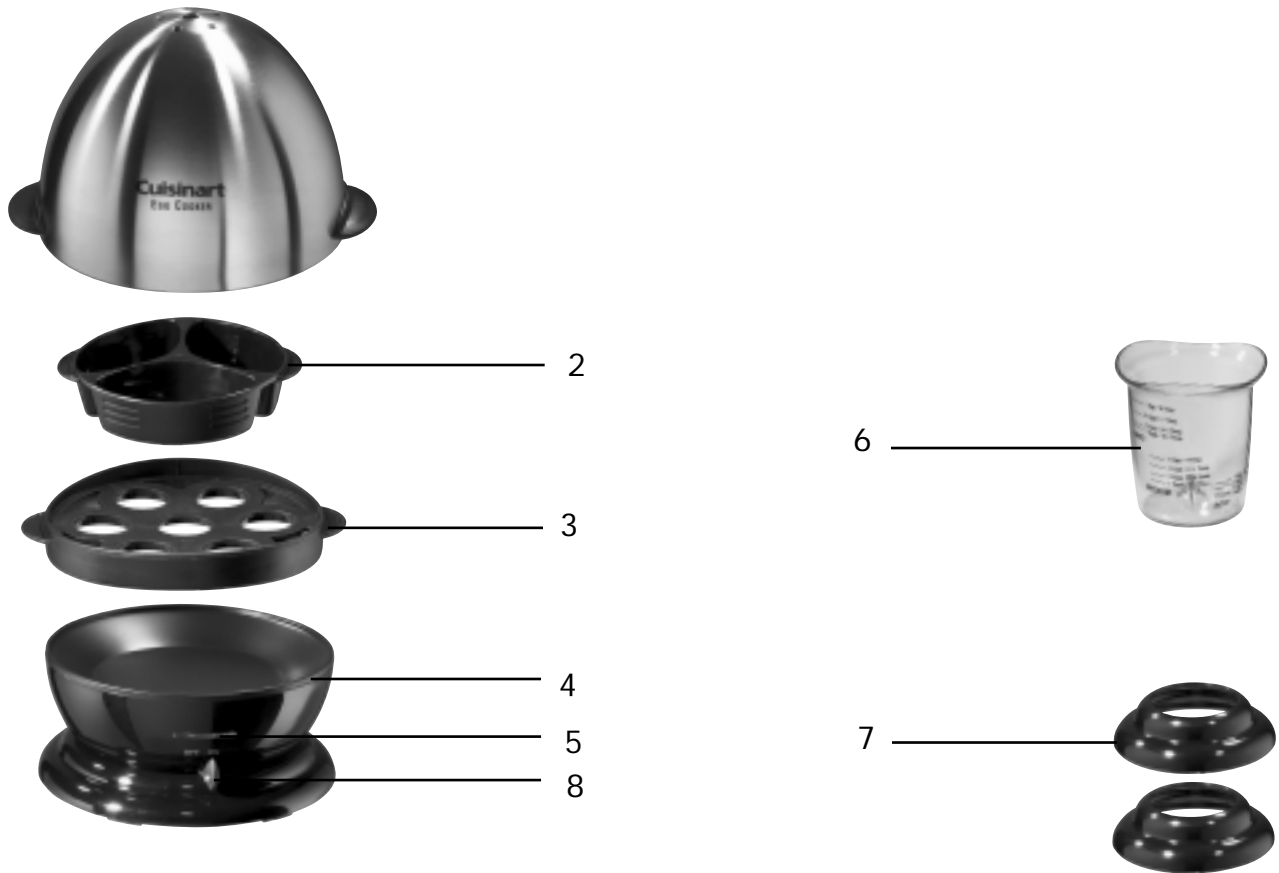
- Ne pas immerger la base de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Débrancher l'appareil après utilisation, avant de l'assembler ou de le démonter et avant de le nettoyer. Ne jamais laisser l'appareil branché sans surveillance. Pour débrancher, tirer sur la fiche et jamais sur le cordon.
- Ne pas laisser le cordon dépasser du bord du plan de travail et le ranger en l'enroulant sous la base de l'appareil. Ne pas mettre le cordon en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne jamais placer l'appareil sur ou à proximité d'une source de chaleur.
- Ne pas toucher les éléments mobiles lors de l'utilisation de l'appareil.
- Se montrer particulièrement vigilant si l'appareil est utilisé à proximité d'enfants. Le ranger hors de portée des enfants.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il est tombé ou s'il présente des traces apparentes de dommage.
- **Cesser immédiatement d'utiliser l'appareil si le cordon est endommagé et faire remplacer celui-ci par un professionnel.**
- Aucune réparation ne peut être effectuée par l'utilisateur.
- Toute utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par Cuisinart® peut provoquer incendie, électrocution et risque de blessure.
- Cet appareil satisfait aux exigences essentielles des directives 89/336/CEE (compatibilité électromagnétique) et 73/23/CEE (sécurité des appareils électrodomestiques), amendées par la directive 93/68/CEE (marquage CE).
- Utiliser cet appareil exclusivement pour cuire des oeufs, en suivant les instructions de ce manuel.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- A usage domestique uniquement.

1. INTRODUCTION

You have just purchased a Cuisinart® egg cooker. A combination of in-depth research into innovation and outstanding design have gone into creating an appliance of guaranteed high quality. Simple to use and to maintain, this appliance allows you to prepare eggs in any number of ways that are both simple and original.

The egg cooker is ideal for cooking up to seven eggs in a number of different ways (hard-boiled, soft-boiled, medium, poached, etc) without the need for supervision thanks to the automatic shut-off at the end of the cooking time.

2. DESCRIPTION



1. Brushed stainless steel dome-shaped lid with insulated handles.
2. 1 poaching dish for cooking up to three eggs.
3. 1 cooking rack for between one and seven eggs for cooking either hard-, soft-, or medium-boiled.
4. Base with non-stick coated heating plate.
5. Indicator light: when the switch is turned to the "ON" position the light will come on; when the switch is turned to the "OFF" position, the indicator light will go off.
6. Measuring beaker with piercing needle: should be filled with water according to the number of eggs and the desired consistency of your eggs. The pin is for piercing the eggs to prevent the shells from cracking during cooking.
7. Two small "egg-cup" type holders to hold the eggs after cooking.
8. On/Off switch: once the eggs are cooked the cooker will emit a signal.

3. USE OF THE APPLIANCE

A. ASSEMBLY

1. Rinse the lid, the poaching tray and the cooking rack in hot soapy water or in the dishwasher (top rack only). **DO NOT IMMERSE THE APPLIANCE IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.** The appliance should be cleaned with a sponge or a damp cloth. For further information see heading "Cleaning and Maintenance".
2. Place the poaching dish, measuring beaker and the small egg holders next to the appliance.
NOTE! The needle at the bottom of the measuring beaker is extremely sharp. It is protected by a small plastic cover which can be replaced after use.
3. Place the cooking rack for boiled eggs on the appliance.
4. Place the lid over the cooking rack.

5. Plug in to the mains. Your egg cooker is now assembled ready for use.

B. OPERATING THE APPLIANCE

The cooking rack can hold:

- From 1 to 7 soft-boiled eggs
- From 1 to 7 medium-boiled eggs
- From 1 to 7 hard-boiled eggs

1. Remove the lid of the egg cooker.
2. Using the measuring beaker, choose the consistency of the eggs you prefer and the number of eggs you want to cook (see table of cooking times below). Fill with cold water to the line indicated. For best results, use distilled water; normal tap water contains minerals which can cause the eggs to become discoloured.
3. Pour the cold water into the heating tray.
4. Place the cooking rack into the base.
5. Rinse the quantity of eggs required. You can cook up to seven eggs at any one time.
6. Using the piercing needle that you will find in the bottom of the measuring beaker, pierce the top of each egg and place them in the cooking rack. Rinse the pin after use.
7. Place the lid over the appliance and put switch into the "ON" position. The indicator light will come on.
8. When the water has completely evaporated the eggs are cooked according to the consistency required. The cooking time will depend on the number of eggs and the consistency required (see table of approximate cooking times below).
9. A signal will be emitted when cooking is complete. Remove the eggs immediately to prevent overcooking.
10. Run cold water over the eggs. The eggs are ready to serve.

For additional eggs:

1. In order to remove any deposits created by the minerals in the water, wipe the heating plate with a cloth that has been moistened with a spoon of white vinegar.
2. Repeat steps 1 – 10.

Consistency of Egg Desired	Number of Eggs	Approximately Cooking Time
Poached eggs	1 to 3	10 minutes
Soft boiled eggs	1 to 7	6 to 9 minutes
Medium-boiled eggs	1 to 7	12 to 14 minutes
Hard-boiled eggs	1 to 7	15 to 18 minutes

The tray for poached eggs holds:

- From 1 to 3 plain poached eggs

It is also possible to garnish the base of the poaching dish with ingredients such as bacon, herbs, cheese, etc.

1. Remove the lid from the egg cooker and the cooking tray.
2. Fill the measuring beaker with cold water up to the level for 1 to 3 soft-boiled eggs. Pour the cold water into the heating plate.
3. Grease the poaching dish with butter or vegetable oil to prevent the eggs sticking during cooking.
4. Break one egg into the poaching dish. The cooker can take up to three poached eggs.
5. Place the cooking rack onto the base and place the poaching dish onto the cooking rack.
6. Place the lid on the appliance and turn the switch to the "ON" position. The indicator light will come on.
7. When the water has completely evaporated the eggs are poached. The cooking time is approximately 10 minutes.
8. When cooking is complete a signal will be emitted and the indicator will turn off. Remove the eggs immediately to prevent them overcooking.

9. Use a small spatula to remove the poached eggs from the poaching dish.

4. CHEFS' TIPS AND HINTS



- In order to avoid sharp temperature changes and thus avoid the risk of eggs cracking, always use eggs at room temperature.
- As far as possible, always use fresh eggs.
- Above all, never try to cook the eggs without the cooking rack.
- Piercing the top of the shell has two benefits: it prevents the shells from cracking during cooking and it slightly reduces the cooking time.
- Do not forget to grease the poaching dish with butter or oil when cooking poached eggs in order to prevent the whites sticking to the dish during cooking.
- Eggs are a highly nutritional natural food containing:
 - 7.5g protein
 - 6g fat
 - 30mg calcium
 - 1.5mg iron
 - Vitamins A, B, D and E

5. QUESTIONS/ANSWERS

What to do if:	Answer:
My appliance does not work ?	<ul style="list-style-type: none">• Make sure the switch is in the "ON" position and check that you have put water into the appliance.• Check that the appliance is correctly plugged in.
The eggs are not cooking ?	<ul style="list-style-type: none">• Check that you have added the right quantity of water for the consistency you want.
The eggs have cracked in the appliance?	<ul style="list-style-type: none">• The eggs were too cold

6. CLEANING AND STORAGE

You can leave the appliance out on the kitchen work surface.

Always unplug the appliance when not in use.

You can wash the lid, the cooking rack and the poached egg dish in hot soapy water or in the dishwasher (in the top tray only).

Clean the heating plate with a cloth moistened with a spoonful of white vinegar. This will prevent any limescale deposits building up from minerals in the water and will also act as an anti-bacterial agent. You can also clean the heating plate using a damp sponge or cloth.

NOTE: If the appliance is not cleaned with white vinegar (see above) on a regular basis, deposits from the minerals in the water will build up and cause discoloration of eggshells. This discoloration however, will not affect the taste of the eggs.

Wipe main base of the appliance with a damp cloth.

DO NOT IMMERSE THE APPLIANCE IN WATER OR ANY OTHER LIQUID

Place the clean cooking rack, poaching dish, measuring beaker and egg holders on top of one another inside the housing before storing.

7. SAFETY CAUTIONS

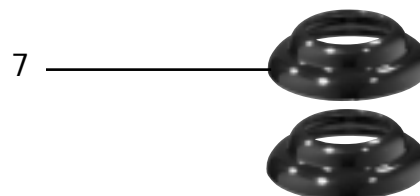
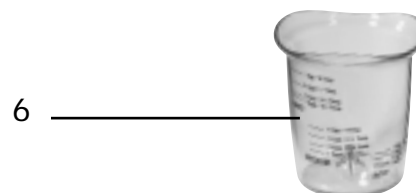
- Do not immerse the housing of the appliance in water or any other liquid.
- Unplug the appliance after use, before assembling or taking apart or before cleaning. Never leave the appliance switched on unmonitored. To unplug, pull on the plug never the wire.
- Do not let the cord hang over the edge of the table or work surface and when storing wrap the cord into the space specially designated for this under the base of the appliance. Do not leave the wire in contact with hot surfaces.
- Never leave the appliance on or close to a source of heat.
- Avoid contact with moving parts when using the appliance.
- Be particularly vigilant when the appliance is in use near children. Always store out of the reach of children.
- Do not operate the appliance if it has been dropped or looks damaged in any way or is not functioning properly.
- **Stop using the appliance IMMEDIATELY if the cord is damaged and have this replaced by a professional.**
- Do not try to carry out any repairs yourself.
- The use of attachments not recommended or sold by Cuisinart® may result in fire, electrical shock, or injury.
- This appliance meets the norms laid down in the following EU directives: 89/336/EEC (electromagnetic compatibility) and 73/23/EEC (safety of domestic electrical appliances), and amendment directive 93/68 EEC (CE marking).
- This appliance should be used exclusively for cooking eggs, and according to the instructions in this manual.
- Do not use the appliance outdoors.
- For domestic use only.

1. EINLEITUNG

Sie haben gerade einen Eierkocher von Cuisinart® erstanden. Eine konstante Suche nach Neuerungen und sorgfältige Produktverarbeitung gewährleisten die hochwertige Qualität dieses Geräts, mit dem Sie alle Arten von Zubereitungen schnell und einfach realisieren können.

Der Eierkocher ist das ideale Gerät, um bis zu 7 Eier auf verschiedene Arten zuzubereiten (hart, wachweich, weich, gestürzt, etc), ohne sie ständig überwachen zu müssen, da sich das Gerät am Ende der Kochzeit automatisch ausschaltet.

2. EIGENSCHAFTEN DES PRODUKTS



1. Kuppel aus gebürstetem Edelstahl mit Isoliergriffen.
2. 1 Kochschale für gestürzte Eier, in der 1 bis 3 Eier gekocht werden können.
3. 1 Eierständer, in dem bis zu 7 Eier zum Weich-, Wachswweich- oder Hartkochen Platz finden.
4. Sockel mit Antihaftbeschichtung.
5. Leuchtanzeige: wenn der Schalter auf «ON» steht, leuchtet das Lämpchen. Wenn der Schalter auf «OFF» steht, erlischt das Lämpchen.
6. Ein Dosierbecher mit Nadel : je nach Anzahl der Eier und gewünschtem Gargrad mit Wasser füllen. Mit der Nadel können die Eierschalen durchstochen werden, damit sie während des Kochens nicht aufplatzen.
7. Zwei kleine Halter Typ « Eierbecher » zum Halten der Eier nach dem Kochen.
8. An/Ausschalter : sobald die Eier gekocht sind, gibt der Sockel ein Geräuschsignal ab.

3. GEBRAUCH

A. ZUSAMMENSETZEN

1. Die Kuppel, den Halter und die Kochschale in heißem Seifenwasser oder im Geschirrspüler (nur auf der oberen Schiene) waschen.
DEN SOCKEL NICHT IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN TAUCHEN. Der Sockel kann mit einem feuchten Schwamm oder Tuch gereinigt werden. Konsultieren Sie den Abschnitt « Reinigen und Verstauen » für nähere Informationen.
2. Die Kochschale, den Dosierbecher und die kleinen Eierbecher in die Nähe des Sockels stellen. **VORSICHT !** Die Nadel am Boden des Dosierbechers ist extrem spitz. Sie ist durch eine kleine Kunststoffhülse geschützt, die nach dem Gebrauch wieder aufgesetzt werden kann.

3. Den Ständer für weiche, wachswweich oder harte Eier auf den Sockel stellen.
4. Die Kuppel über den Ständer stülpen.
5. Das Netzkabel anschließen. Der Eierkocher ist nun betriebsbereit.

B. GEBRAUCHSHINWEISE

Der Eierkochständer kann zubereiten :

- 1 bis 7 weiche Eier
- 1 bis 7 wachswweich Eier
- 1 bis 7 harte Eier

1. Den Deckel des Eierkochers abnehmen.
2. Auf dem Dosierbecher Gargrad und Anzahl der zu kochenden Eier bestimmen (Hinweise hierzu in der untenstehenden Tabelle zu den Kochzeiten). Bis zu der jeweiligen Höhe mit kaltem Wasser füllen. Für ein noch besseres Ergebnis destilliertes Wasser verwenden, Leitungswasser enthält Kalk, der die Farbe der Eierschalen verändern kann.
3. Das kalte Wasser in die Sockelplatte gießen.
4. Den Eierständer einsetzen.
5. Die gewünschte Anzahl Eier abspülen. Im Kocher haben bis zu 7 Eier gleichzeitig Platz.
6. Mit der Nadel am Boden des Dosierbechers die Schale von jedem Ei an der Spitze durchstechen und die Eier in den Ständer stellen. Die Nadel nach dem Gebrauch abspülen.
7. Die Kuppel überstülpen und den Schalter auf « ON » stellen. Das Anzeigelämpchen leuchtet.
8. Wenn das Wasser vollständig verdunstet ist, haben die Eier die gewünschte Konsistenz erreicht und sind fertig. Die Kochzeit hängt von der Anzahl Eier und dem gewünschten Gargrad ab (siehe untenstehende Tabelle mit den ungefähren Kochzeiten).
9. Ein Geräuschsignal ertönt am Ende der Kochzeit. Die Eier

sofort entnehmen um zu vermeiden, dass sie zu hart werden.

10. Kaltes Wasser über die Eier laufen lassen.

Die Eier sind nun für den Verzehr bereit.

Zum Kochen von mehr Eiern:

1. Um Kalkablagerungen zu vermeiden, die Sockelplatte mit einem Tuch reinigen, das mit einem Esslöffel weißem Essig getränkt wurde.
2. Die Vorgänge 1-10 wiederholen.

Gewünschte Konsistenz	Anzahl	Ungefähre Kochzeit der Eier
Gestürzte Eier	1 bis 3	10 Minuten
Weiche Eier	1 bis 7	6 bis 9 Minuten
Wachsweiche Eier	1 bis 7	12 bis 14 Minuten
Harte Eier	1 bis 7	15 bis 18 Minuten

Die **Kochschale für gestürzte Eier** kann zubereiten :

- 1 bis 3 einfache gestürzte Eier

Es ist ebenfalls möglich, andere Zutaten wie Speck, Kräuter, Käse,... auf den Boden der Formen zu geben

1. Den Deckel des Eierkochers und den Eierständer abnehmen.
2. Den Dosierbecher bis zu der Höhe für 1 bis 3 gestürzte Eier mit kaltem Wasser füllen. Das kalte Wasser in die Sockelplatte gießen.
3. Die Kochformen mit Butter oder Pflanzenöl ausstreichen, damit die Eier nicht während des Kochens an den Wänden ankleben.
4. Ein Ei pro Form aufschlagen. Der Kocher kann bis zu 3 gestürzte Eier garen.
5. Den Eierständer auf den Sockel setzen und die Schale für gestürzte Eier auf den ersten Ständer stellen.
6. Die Kuppel überstülpen und den Schalter auf « ON » stellen. Das Anzeigelämpchen leuchtet.
7. Wenn das Wasser vollständig verdunstet ist, sind die Eier pochiert. Die ungefähre Kochzeit beträgt 10 Minuten.

8. Ein Geräuschsignal ertönt am Ende der Kochzeit. Die Eier sofort entnehmen um zu vermeiden, dass sie zu hart werden.

9. Die Eier mit Hilfe eines Spatels aus den Formen nehmen.

4. DIE RATSCHLÄGE DER CHEFS



- Um zu starke Temperaturunterschiede und dadurch verursachte Sprünge in den Eiern zu vermeiden, immer Eier auf Zimmertemperatur verwenden.
- So weit wie möglich frische Eier verwenden.
- Nie Eier ohne den Ständer kochen.
- Die Eierschale an der Spitze zu durchbohren hat zwei Vorteile : die Eier bekommen während des Kochens keine Sprünge, und außerdem wird die Kochzeit der Eier etwas verringert.
- Nicht vergessen, die Formen der Schale für gestürzte Eier leicht mit Butter oder Öl einzufetten, damit das Eiweiß nicht an der Form anklebt.
- Eier sind natürliche und sehr nahrhafte Lebensmittel :
 - 7,5g Proteine
 - 6g Fett
 - 30mg Kalzium
 - 1,5mg Eisen
 - Vitamine A, B, D und E

5. FRAGEN/ANTWORTEN

Was tun, wenn :	Antworten :
Mein Gerät nicht funktioniert ?	<ul style="list-style-type: none">• Den Schalter auf "ON" stellen und überprüfen, ob Wasser hinzugegeben wurde.• Überprüfen, ob das Gerät korrekt an den Netzstrom angeschlossen ist.
Die Eier nicht koch werden ?	<ul style="list-style-type: none">• Überprüfen, ob die korrekte Wassermenge für die gewünschte Konsistenz hinzugegeben wurde.
Die Eier im Gerät geplatzt sind ?	<ul style="list-style-type: none">• Die Eier waren zu kalt.

6. REINIGEN UND VERSTAUEN

Das Gerät kann auf der Arbeitsfläche der Küche stehen bleiben. Den Netzstecker ziehen, wenn es nicht benutzt wird.

Die Kuppel, der Kochständer für die Eier und die Schale für gestürzte Eier können mit heißem Seifenwasser oder im Geschirrspüler gereinigt werden (nur auf der oberen Schiene).

Die Sockelplatte mit einem Tuch, das mit einem Esslöffel weißem Essig getränkt wurde, abwischen. Hierdurch werden alle Kalkablagerungen aus dem Wasser vermieden und außerdem hat Essig eine antibakterielle Wirkung.

Es ist auch möglich, die Platte mit einem feuchten Tuch oder Schwamm zu reinigen.

Anm. : Wenn die Sockelplatte nicht regelmäßig mit weißem Essig gesäubert wird, können sich Rückstände des von Natur aus in Wasser enthaltenen Kalks bilden und dazu führen, dass sich die Eierschalen verfärben. Diese Verfärbung ändert jedoch keinesfalls den Geschmack der Eier.

Zum Reinigen des Sockels ein feuchtes Tuch verwenden.

NICHT IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN TAUCHEN.

Vor dem Verstauen des Geräts den Ständer und die

Kochschale, den Dosierbecher und die beiden Eierbecher im Gerät übereinander stellen.

7. SICHERHEITSHINWEISE

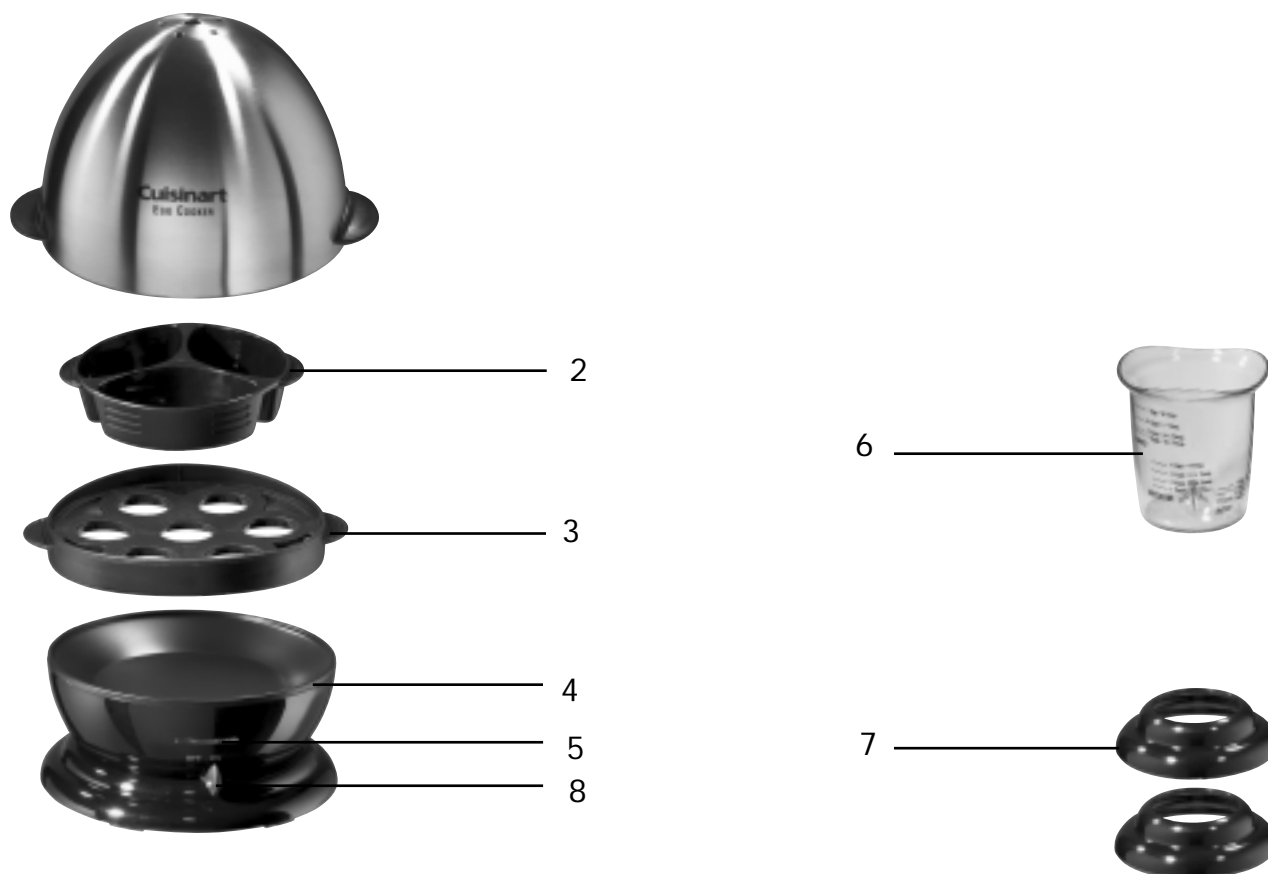
- Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Nach dem Gebrauch, vor dem Zusammensetzen oder Auseinandernehmen und vor dem Reinigen den Netzstecker ziehen. Das Gerät nie ohne Aufsicht an den Netzstrom angeschlossen lassen. Immer am Netzstecker ziehen, nie am Kabel.
- Das Kabel nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängen lassen und verstauen, indem es um den Sockel des Geräts gewickelt wird. Das Kabel nicht in Berührung mit heißen Oberflächen bringen.
- Das Gerät nie auf eine oder in die Nähe einer Hitzequelle stellen.
- Die beweglichen Teile nicht berühren, während das Gerät betrieben wird.
- Besondere Vorsicht ist geboten, wenn das Gerät in der Nähe von Kindern verwendet wird. Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Das Gerät nicht verwenden, wenn es heruntergefallen ist oder offensichtliche Spuren einer Beschädigung aufweist. Das Zubehöriteil nicht verwenden, wenn es heruntergefallen ist oder offensichtliche Spuren einer Beschädigung aufweist.
- **Den Gebrauch des Geräts unmittelbar einstellen, wenn das Kabel beschädigt ist und dieses von einer Fachkraft ersetzen lassen.**
- Der Gebrauch von Zubehörteilen, die nicht von Cuisinart® empfohlen oder vertrieben werden, können Brand, elektrischen Schlag und Verletzungsgefahr verursachen.
- Dieses Gerät entspricht den grundlegenden Anforderungen der Richtlinien 89/336/EWG (elektromagnetische Kompatibilität) und 73/23/EWG (Sicherheit von Haushaltsgeräten, abgeändert durch die Richtlinie 93/68/EWG (CE-Markierung).
- Das Gerät ausschließlich für die Zubereitung von Eiern und unter Beachtung dieser Gebrauchsanleitung verwenden.
- Nicht im Freien verwenden.
- Nur für den Hausgebrauch bestimmt.

1. INLEIDING

Gefeliciteerd met uw aankoop van de eikoker Cuisinart®. Ons permanent streven naar vernieuwing en de zorgvuldige ontwikkeling van dit product garanderen dat u een kwaliteitstoestel krijgt. Het is gemakkelijk in gebruik en onderhoud en laat u toe eenvoudige en originele eibereidingen te maken.

De eikoker is ideaal voor het bereiden van maximum 7 eieren op verschillende manieren (hard, medium of zacht gekookt, gepocheerd, enz.) en dit geheel autonoom, want het toestel stopt automatisch op het einde van de kooktijd.

2. ONDERDELEN



1. Deksel van geborsteld staal met geïsoleerde handvaten.
2. Kookbakje voor 3 gepocheerde eieren.
3. Houder voor 7 gekookte eieren.
4. Onderstel met reservoir met anti-kleefplaat.
5. Verklipperlampje : als de schakelaar op ON staat, brandt het lampje. Als de schakelaar op OFF staat, is het lampje uit.
6. Doseerbeker met priknaald. Om de hoeveelheid water volgens het aantal eieren en de gewenste hardheid te doseren. De naald aan de onderkant dient om de schaal van de eieren te doorprikken, waardoor voorkomen wordt dat ze tijdens de bereiding barsten.
7. Twee kleine eihouders om de gekookte eieren in te plaatsen.
8. Schakelaar aan/uit: als de bereidingstijd over is, hoort u een geluidssignaal.

3. GEBRUIK

A. MONTEREN

1. Het deksel, het kookbakje en de houder in een zeepsopje of in de vaatmachine (in het bovenste rek) wassen. **HET ONDERSTEL NOOIT IN WATER OF EEN ANDERE VLOEISTOF ONDERDOMPELEN.** Het onderstel met een vochtige doek of een sponsje reinigen. Zie het hoofdstuk " Schoonmaken en opbergen " voor verdere aanwijzingen.
2. Het kookbakje, de doseerbeker en de kleine eihouders naast het onderstel plaatsen.
LET OP ! De priknaald is zeer scherp. Het is aan te raden het plastic beschermhoesje steeds terug op de punt te plaatsen.
3. De houder voor de gekookte eieren op het onderstel plaatsen.
4. Het deksel op de houder zetten.
5. De stekker in het stopcontact steken. Het toestel is nu klaar voor gebruik.

B. BEDIENING

De houder voor gekookte eieren is geschikt voor het koken van

- 1 tot 7 zacht gekookte eieren
- 1 tot 7 medium gekookte eieren
- 1 tot 7 hard gekookte eieren

1. Het deksel van de eikoker nemen.
2. Met de doseerbeker de juiste hoeveelheid water meten volgens de gewenste hardheid en het aantal te koken eieren (zie tabel verder). De beker tot het betreffende streepje met koud water vullen. Het beste resultaat bereikt u met gedistilleerd water. Het kalkhoudende leidingwater kan eieren doen verkleuren.
3. Het koude water in het reservoir van het onderstel gieten.
4. De houder voor de eieren er bovenop plaatsen.
5. Het gewenst aantal eieren onder stromend water afspoelen. U kunt tot 7 eieren tegelijk koken.
6. De schaal van de eieren met de naald doorprikken en de eieren in de houder plaatsen. De naald na gebruik reinigen.
7. Het deksel op de eikoker plaatsen en de schakelaar op ON zetten. Het lampje gaat branden.
8. Als het water volledig verdampt is, zijn de eieren klaar. De kooktijd hangt af van de gewenste hardheid en van het aantal eieren (zie tabel verder).
9. Als de kooktijd beëindigd is, hoort u een geluidssignaal. De eieren onmiddellijk uit de eikoker halen om te voorkomen dat ze verder koken.
10. De eieren onder koud stromend water houden.
Nu kunt u ze opeten.

Als u nog eieren wilt koken :

1. Het reservoir van het onderstel met een in witte azijn gedrenkte doek schoonmaken om kalkafzetting te vermijden.
2. De handelingen 1 tot 10 herhalen.

Gewenste hardheid	Aantal eieren	Bereidingstijd
Gepocheerde eieren	1 tot 3	10 minuten
Zacht gekookte eieren	1 tot 7	6 tot 9 minuten
Medium gekookte eieren	1 tot 7	12 tot 14 minuten
Hard gekookte eieren	1 tot 7	15 tot 18 minuten

Het kookbakje voor gepocheerde eieren is geschikt voor het pocheren van :

- 1 à 3 eieren natuur

Het is eveneens mogelijk om de bodenvormen met bacon, kruiden en kaas te voorzien.

1. Het deksel en de houder voor gekookte eieren van de eikoker nemen.
2. De maatbeker tot het streepje voor 1 à 3 gepocheerde eieren met koud water vullen. Het koude water in het reservoir van het onderstel gieten.
3. Het kookbakje met plantaardige olie of boter inwrijven om te vermijden dat de eieren aanbakken.
4. In elk vakje een ei breken. Er is plaats voor 3 eieren.
5. Eerst de houder voor gekookte eieren op het onderstel plaatsen en daarop het kookbakje.
6. Het deksel op de eikoker plaatsen en de schakelaar op ON zetten. Het lampje gaat branden.
7. Als het water volledig verdampt is, zijn de eieren klaar. De pocheertijd bedraagt ongeveer 10 minuten.
8. Als de pocheertijd beëindigd is, hoort u een geluidssignaal. De eieren onmiddellijk uit de eikoker halen om te voorkomen dat ze te veel gepocheerd zijn.
9. Gebruik een klein spateltje om de eieren uit het kookbakje te verwijderen.

4. DE MENING VAN DE CHEFS



- Om thermische schokken en gebarsten eieren te voorkomen, moeten de eieren altijd eerst op kamertemperatuur komen.
- Bij voorkeur zeer verse eieren gebruiken.
- De eieren nooit koken zonder de eihouder in het toestel te plaatsen.
- Het doorprikken van de schaal biedt twee voordelen : het voorkomt dat het ei tijdens het koken barst en verkort de kooktijd lichtjes.
- Niet vergeten het kookbakje lichtjes in te vetten met olie of boter om te voorkomen dat het eiwit aan de rand gaat kleven.
- Eieren zijn natuurlijke voedingsstoffen met een hoge voedingswaarde :
 - 7,5 g proteïnen
 - 6 g vetten
 - 30 mg calcium
 - 1,5 mg ijzer
 - vitamines A, B, D en E

5. VRAGEN EN ANTWOORDEN

Wat moet men doen als:	Antwoorden:
Het toestel niet werkt ?	<ul style="list-style-type: none">• Controleer of de schakelaar op ON staat en of er wel water in het toestel is.• Controleer of de stekker in het stopcontact zit
De eieren niet koken ?	<ul style="list-style-type: none">• Controleer of u het toestel met voldoende water volgens de gewenste hardheid heeft gevuld.
De eieren tijdens het koken barsten ?	<ul style="list-style-type: none">• De eieren waren te koud.

6. SCHOONMAKEN EN OPBERGEN

De eikoker mag op het werkblad in de keuken blijven staan. Haal de stekker uit het stopcontact als u hem niet gebruikt.

Het deksel, de houder voor het koken van eieren en het kookbakje mogen met de hand of in de vaatmachine (bovenste rek) afgewassen worden.

Het reservoir van het onderstel met een in witte azijn gedrenkte doek reinigen om de afzetting van kalk te voorkomen en als bescherming tegen bacteriën. Het reinigen van het reservoir mag ook met een sponsje of een vochtige doek.

N.B. Als het reservoir niet regelmatig met witte azijn gereinigd wordt, kan er kalk uit het leidingwater in het reservoir achterblijven en kunnen de eieren verkleuren. Dit heeft echter geen invloed op de smaak van de eieren.

Het onderstel met een vochtige doek of een sponsje reinigen

HET ONDERSTEL NOOIT IN WATER OF EEN ANDERE

VLOEISTOF ONDERDOMPELEN.

De houder voor gekookte eieren en het kookbakje, de maatbeker en de twee kleine eihouders in het toestel plaatsen alvorens het op te bergen.

7. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

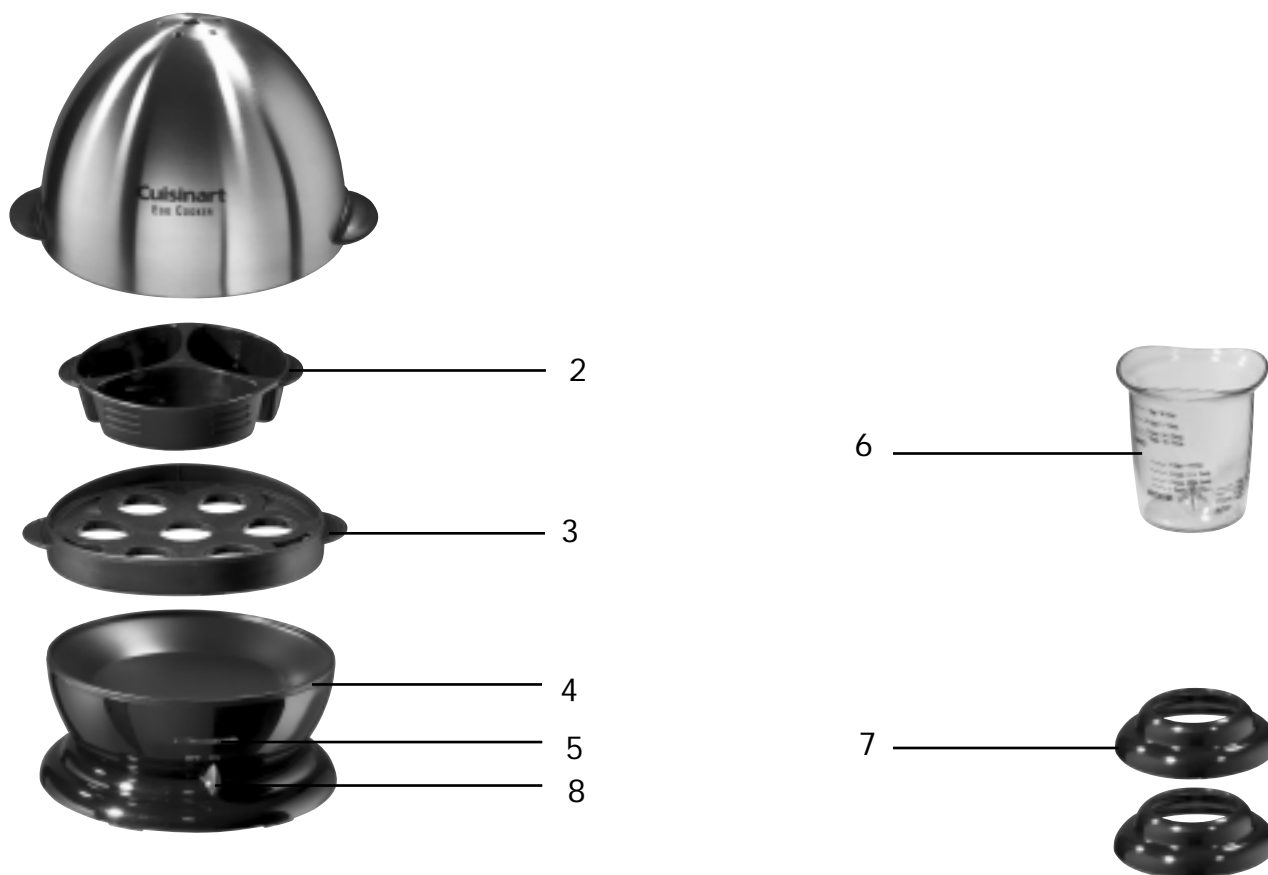
- Het onderstel nooit in water of een andere vloeistof onderdompelen
- De stekker uit het stopcontact halen na gebruik van het toestel, als u het wil monteren of demonteren en als u het wilt schoonmaken. Het toestel nooit ingeschakeld laten als u er niet bij bent. Nooit aan de elektrische draad trekken, maar altijd aan de stekker.
- De elektrische draad niet over het aanrecht laten hangen, maar steeds rond het toestel leggen als dit niet in gebruik is. De draad nooit op warme oppervlakken leggen.
- Het toestel nooit op of in de nabijheid van een warmtebron zetten.
- Als er kinderen in de buurt zijn, altijd extra oplettend zijn en zorgen dat ze niet bij de eikoker kunnen.
- Als de eikoker gevallen is of zichtbaar beschadigd is, hem niet meer gebruiken.
- **De eikoker onmiddellijk uitschakelen als de elektrische draad beschadigd is en deze door een elektricien laten herstellen.**
- Elke reparatie dient door een bevoegd persoon te gebeuren.
- Het gebruik van accessoires die niet door Cuisinart® verkocht worden, kan brand, kortsluiting of wonden veroorzaken.
- Deze eikoker voldoet aan de vereisten van de richtlijnen 89/336/EG (elektromagnetische conformiteit) en 73/23/EG (veiligheid van huishoudtoestellen), gewijzigd door richtlijn 93/68/EG (etikettering CE)
- Dit toestel uitsluitend gebruiken voor het bereiden van eieren volgens de instructies in dit boekje.
- Dit toestel niet buiten in openlucht gebruiken.
- Alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik.

1. INTRODUZIONE

Avete acquistato un cuociuova Cuisinart®. La ricerca costante dell'innovazione e la cura apportata all'elaborazione di questo prodotto sono garanzia di qualità del vostro apparecchio. Facile da usare e da pulire, questo apparecchio vi permetterà di realizzare preparazioni semplici ed originali.

Questo cuociuova è l'apparecchio ideale per preparare fino a 7 uova in molti modi (sode, bazzotte, alla coque, in camicia, ecc.) e senza alcuna sorveglianza, grazie al dispositivo di arresto automatico a fine cottura.

2. CARATTERISTICHE



1. Cupola in acciaio spazzolato con impugnature isolanti.
2. 1 vaschetta di cottura per uova in camicia, per cuocere da 1 a 3 uova.
3. 1 supporto per uova, in grado di contenere fino a 7 uova per cottura alla coque, bazzotte o sode.
4. Base con vassoio in rivestimento antiaderente.
5. Spia luminosa : quando l'interruttore è su « ON », la spia è accesa. Quando l'interruttore è su « OFF », la spia è spenta.
6. Bicchiere dosatore dotato di ago : da riempire d'acqua in funzione del numero di uova e della consistenza desiderata. L'ago serve a forare i gusci per far sì che non si rompano durante la cottura.
7. Due piccoli supporti tipo « portauovo » che tengono l'uovo dopo la cottura.
8. Interruttore acceso/spento : a cottura ultimata, la base emette un segnale acustico.

3. UTILIZZO

A. MONTAGGIO

1. Lavare la cupola, il supporto e la vaschetta di cottura in acqua calda e sapone o in lavastoviglie, (solo nel cestello superiore).

NON IMMERGERE LA BASE IN ACQUA NÉ IN QUALSIASI ALTRO LIQUIDO. La base può essere pulita con una spugna o un panno umido. Consultare la sezione « Pulizia e manutenzione » per maggiori informazioni.

2. Mettere la vaschetta di cottura, il bicchiere dosatore e i piccoli supporti tipo « portauovo » vicino alla base.

ATTENZIONE ! L'ago alla base del bicchiere dosatore è estremamente perforante. È protetto da un piccolo rivestimento in plastica che può essere rimosso dopo l'utilizzo.

3. Mettere sulla base il supporto di cottura per uova alla coque, bazzotte o sode.

4. Posizionare la cupola sul supporto.
5. Attaccare alla corrente il cavo di alimentazione. Il cuociuova è pronto per essere utilizzato.

B. CONSIGLI DI UTILIZZO

Il supporto di cottura per uova è in grado di cuocere :

- Da 1 a 7 uova alla coque
- Da 1 a 7 uova bazzotte
- Da 1 a 7 uova sode

1. Togliere il coperchio del cuociuova.
2. Grazie al bicchiere dosatore, scegliere la consistenza e il numero di uova da cuocere (consultare la tabella sottostante relativa ai tempi di cottura). Riempire d'acqua fredda fino al giusto livello.

Per ottenere un risultato migliore, usare acqua distillata. L'acqua del rubinetto è calcarea e può scolorire le uova.

3. Versare dell'acqua fredda nel vassoio della base.
4. Mettere il supporto cuociuova.
5. Sciacquare le uova che si desidera cuocere. Il supporto cuociuova può contenere fino a 7 uova contemporaneamente.
6. Con l'ago posto alla base del bicchiere dosatore, forare la cima di ogni uovo. Mettere le uova sul supporto.

Sciacquare l'ago dopo l'uso.

7. Posizionare la cupola sopra tutta la struttura e mettere l'interruttore su « ON ». La spia luminosa si accende.
8. Quando l'acqua è completamente evaporata, le uova sono cotte alla consistenza desiderata. Il tempo di cottura dipenderà dal numero di uova e dalla consistenza desiderata (consultare la tabella sottostante relativa ai tempi approssimativi di cottura).
9. Un segnale acustico indica la fine della cottura. Togliere immediatamente le uova, al fine di evitare che cuociano troppo.

10. Far scorrere dell'acqua fredda sulle uova. Le uova sono pronte per essere consumate.

Per cuocere altre uova :

1. Per evitare qualsiasi deposito di calcare, passare il vassoio della base con un panno sopra cui è stato versato un cucchiaino di aceto bianco.
2. Ripetere le operazioni 1-10.

Consistenza desiderata	Numero di uova	Tempo approssim. di cottura
Uova in camicia	1 - 3	10 minuti
Uova alla coque	1 - 7	6 - 9 minuti
Uova bazzotte	1 - 7	12 - 14 minuti
Uova sode	1 - 7	15 - 18 minuti

La vaschetta di cottura per uova in camicia può cuocere :

- Da 1 a 3 uova in camicia " nature "

È possibile mettere sul fondo dello stampo altri ingredienti come prosciutto, erbe aromatiche, formaggio,...

1. Togliere il coperchio del cuociuova e del supporto per le uova.
2. Riempire il bicchiere dosatore con acqua fredda fino al livello per 1-3 uova bazzotte. Versare l'acqua fredda nel vassoio della base.
3. Ungere la vaschetta di cottura con burro o olio vegetale per evitare che le uova si attacchino alle pareti durante la cottura.
4. Rompere un uovo su ogni stampo. È possibile cuocere fino a 3 uova.
5. Mettere il supporto per uova sulla base e mettere la vaschetta per uova in camicia sul primo supporto.
6. Posizionare la cupola sopra tutta la struttura e mettere l'interruttore su « ON ». La spia luminosa si accende.
7. Quando l'acqua è completamente evaporata, le uova sono

pronte. Il tempo di cottura approssimativo è di 10 minuti.

8. Un segnale acustico indica la fine della cottura. Togliere immediatamente le uova, al fine di evitare che cuociano troppo.
9. Utilizzare una scatola per togliere le uova dagli stampi.

4. IL PARERE DEI CHEF



- Per evitare choc termici e rischi di rottura delle uova, utilizzare sempre uova a temperatura ambiente.
- Per quanto possibile, usare uova fresche.
- Non cuocere, assolutamente, le uova senza supporto.
- Forare la cima del guscio prima della cottura presenta due vantaggi : si evita che i gusci si rompano durante la cottura e si riduce leggermente il tempo di cottura.
- Non dimenticare di imbrattare leggermente o di oliare l'interno degli stampi della vaschetta, al fine di evitare che l'albume si attacchi alla parete durante la cottura.
- Le uova sono alimenti naturali molto nutrienti :
 - 7,5g di proteine
 - 6g di lipidi
 - 30mg di calcio
 - 1,5mg di ferro
 - Vitamine A, B, D e E

5. DOMANDE/RISPOSTE

Cosa fare se :	Risposte :
L'apparecchio non funziona ?	<ul style="list-style-type: none">• Mettere l'interruttore su " ON " e controllare che l'acqua sia stata aggiunta correttamente.• Verificare che l'apparecchio sia attaccato alla presa di corrente.
Le uova non cuociono ?	<ul style="list-style-type: none">• Verificare che sia stata aggiunta la giusta quantità d'acqua per la consistenza desiderata.
Le uova sono esplose nell'apparecchio ?	<ul style="list-style-type: none">• Le uova erano troppo fredde.

6. PULIZIA E MANUTENZIONE

L'apparecchio può essere lasciato sul piano di lavoro della cucina. Staccarlo dalla corrente quando non viene utilizzato. La cupola, il supporto di cottura per le uova e la vaschetta per cucinare le uova in camicia possono essere lavati con acqua e sapone o in lavastoviglie (solo nel cestello superiore).

Passare il vassoio della base con un panno sopra cui è stato versato un cucchiaino di aceto bianco. Questa operazione serve da funzione antibatterica e permette di evitare eventuali depositi calcarei dovuti all'acqua. È anche possibile pulire il vassoio con una spugna o un panno umido.

NB : se il vassoio della base non viene pulito regolarmente con aceto bianco, è possibile che si formi un deposito calcareo, naturalmente presente nell'acqua, in grado di scolorire i gusci delle uova, senza per questo alterare comunque il gusto delle uova.

Per pulire la base dell'apparecchio usare un panno umido.

NON IMMERGERE LA BASE IN ACQUA NÉ IN QUALSIASI ALTRO LIQUIDO.

Sovrapporre il supporto e la vaschetta di cottura, il bicchiere dosatore e i due supporti tipo «portauovo» nell'apparecchio prima di riporlo.

7. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

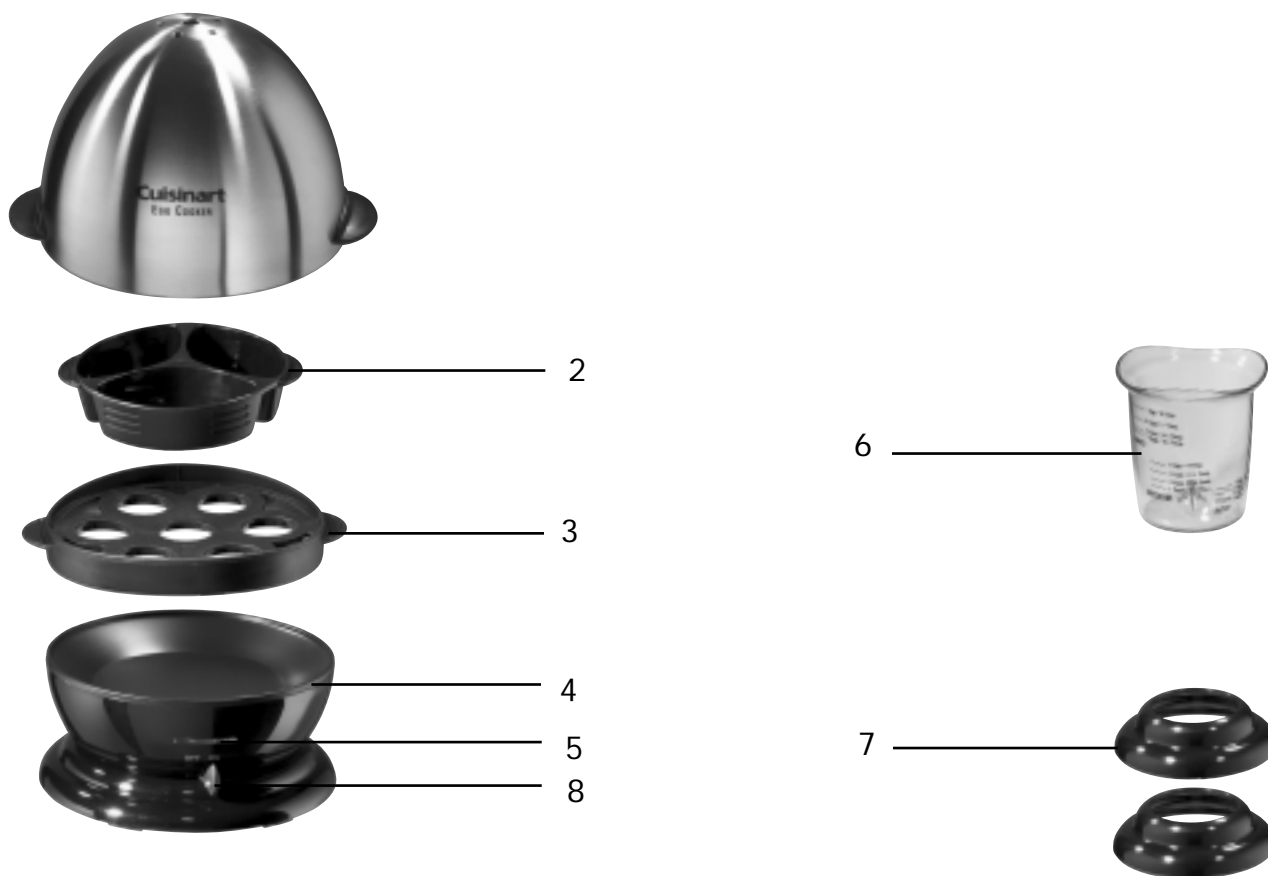
- Non immergere la base dell'apparecchio in acqua né in qualsiasi altro liquido.
- Staccare l'apparecchio dalla corrente dopo l'uso, prima di montarlo o di smontarlo e prima di pulirlo. Non lasciare mai l'apparecchio attaccato alla corrente incustodito. Per staccare dalla corrente, tirare la spina. Non tirare mai il cavo.
- Far sì che il cavo non superi il piano di lavoro. Riporre l'apparecchio avvolgendo il cavo sotto la base dell'apparecchio. Non mettere il cavo a contatto con superfici calde.
- Non posizionare mai l'apparecchio su o nelle vicinanze di una fonte di calore.
- Non toccare le parti in movimento durante l'uso dell'apparecchio.
- Prestare la massima attenzione se l'apparecchio viene utilizzato vicino a dei bambini. Riporlo fuori della portata bambini.
- Non utilizzare l'apparecchio se caduto o se presenta danni evidenti.
- **Interrompere immediatamente l'utilizzo dell'apparecchio se il cavo fosse danneggiato. In questo caso farlo sostituire da uno specialista. Inoltre, nessuna riparazione deve essere eseguita dall'utente. In entrambi i casi, comunque, si prega di rivolgersi al proprio rivenditore o prendere contatto con la società Conair Europe S.p.a., numero telefonico 055 340095 - Fax 055 340096.**
- L'eventuale uso di accessori non raccomandati o non venduti da Cuisinart® può causare incendi, scosse elettriche e può presentare il rischio di lesioni.
- Questo apparecchio è conforme alle norme delle direttive 89/336/CEE (compatibilità elettromagnetica) e 73/23/CEE (sicurezza degli elettrodomestici), modificate dalla direttiva 93/68/CEE (marcatura CE).
- Utilizzare questo apparecchio esclusivamente per cuocere delle uova, secondo le istruzioni riportate nel presente manuale.
- Non usare all'esterno.
- Ad esclusivo uso domestico.

1. INTRODUCCIÓN

Acaba de adquirir un hervidor de huevos Cuisinart®. La investigación constante, buscando la innovación, y el esmero con el que se elabora este producto le garantizan un electrodoméstico de calidad. De utilización y mantenimiento sencillos, este electrodoméstico le permitirá realizar todo tipo de recetas sencillas y originales.

El hervidor de huevos es el aparato ideal para preparar hasta 7 huevos de múltiples formas (duros, mollets, pasados por agua, en molde, etc.) sin necesidad de vigilancia, gracias a su parada automática al final de la cocción.

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO



1. Tapadera de acero pulido con asas aislantes.
2. 1 recipiente de cocción para huevos en molde, que permite cocer de 1 a 3 huevos.
3. 1 soporte para huevos, capaz de recibir hasta 7 huevos pasados por agua, mollets o duros
4. Base con bandeja de revestimiento antiadherente.
5. Indicador luminoso : cuando el interruptor está en la posición « ON », el piloto se enciende. Cuando el interruptor está en la posición « OFF », el piloto se apaga.
6. Un dosificador provisto de una aguja : debe llenarse de agua, en función del número de huevos y de la consistencia deseada. La aguja sirve para perforar las cáscaras, de modo que no se resquebrajen durante la cocción.
7. Dos pequeñas hueveras, para colocar el huevo después de la cocción.
8. Interruptor encendido/apagado: una vez cocidos los huevos, la base emite una señal sonora.

3. UTILIZACIÓN

A. MONTAJE

1. Lave la tapadera, el soporte y el molde con agua jabonosa o en el lavavajillas (únicamente en la bandeja superior).

NO SUMERJA LA BASE EN AGUA O EN CUALQUIER OTRO LÍQUIDO. Puede limpiar la base con una esponja o con un paño húmedo. Consulte el apartado « Limpieza y mantenimiento » para más información.

2. Coloque el molde, el dosificador y las hueveras cerca de la base.

¡ ATENCIÓN ! La aguja que está en la base del dosificador tiene una punta muy afilada. Está protegida por una pequeña funda de plástico, que puede volverse a colocar después de su uso.

3. Coloque el soporte para los huevos pasados por agua,

mollets o duros sobre la base.

4. Coloque la tapadera sobre la base.
5. Conecte el cable de alimentación. El hervidor de huevos ya está listo para funcionar.

B. CONSEJOS DE UTILIZACIÓN

El soporte de cocción para huevos puede preparar :

- De 1 a 7 huevos pasados por agua
- De 1 a 7 huevos mollets
- De 1 a 7 huevos duros

1. Retire la tapadera del hervidor de huevos
2. Con ayuda del dosificador, elija la consistencia y el número de huevos que vaya a cocer (Consulte más adelante la tabla de tiempos de cocción). Llénelo de agua fría hasta el nivel adecuado.

Para obtener mejores resultados, utilice agua destilada, pues el agua del grifo contiene cal, que puede provocar una decoloración de los huevos.

3. Vierta el agua fría en la bandeja de la base.
4. Coloque el soporte de los huevos.
5. Lave el número de huevos que necesite. El hervidor puede recibir hasta 7 huevos simultáneamente.
6. Con ayuda de la aguja situada en la base del dosificador, perfora la parte superior de cada huevo y colóquelo sobre el soporte. Aclare la aguja después de usarla.
7. Coloque la tapadera sobre el conjunto y ponga el interruptor en la posición « ON ». El piloto se enciende.
8. Cuando el agua se haya evaporado completamente, los huevos estarán cocidos con la consistencia deseada. El tiempo de cocción dependerá del número de huevos y de la consistencia deseada (Consulte más adelante la tabla de tiempos de cocción aproximados).

9. Una señal sonora avisa del fin de la cocción. Retire inmediatamente los huevos para evitar que se pasen de cocción.
10. Coloque los huevos bajo el grifo del agua fría.

Los huevos están listos para su consumo.

Si va a cocer más huevos :

1. Para evitar incrustaciones de cal, seque la bandeja de la base con un trapo humedecido con una cucharada sopera de vinagre.
2. Repita las operaciones 1-10.

Consistencia deseada	Número de huevos	Tiempo de cocción aproximado
Huevos en molde	1 a 3	10 minutos
Huevos pasados por agua	1 a 7	6 a 9 minutos
Huevos mollets	1 a 7	12 a 14 minutos
Huevos duros	1 a 7	15 a 18 minutos

El recipiente de cocción para huevos en molde puede cocer :

- De 1 a 3 huevos en molde sencillos

También es posible forrar el fondo de los moldes con ingredientes como beicon, hierbas, queso...

1. Retire la tapadera del hervidor de huevos y el soporte para huevos.
2. Llene el dosificador con agua fría hasta el nivel de 1 a 3 huevos en molde. Vierta el agua fría en la bandeja de la base.
3. Embadurne el molde con mantequilla o aceite vegetal, para evitar que los huevos se peguen a sus paredes durante la cocción.
4. Rompa un huevo por molde. El hervidor puede cocer hasta 3 huevos en molde.
5. Coloque el soporte para huevos sobre la base y coloque el molde sobre el primer soporte.
6. Coloque la tapadera sobre el conjunto y ponga el interruptor en la posición « ON ». El piloto se enciende.
7. Cuando el agua se haya evaporado completamente, los huevos estarán cuajados. El tiempo de cocción

aproximado es de 10 minutos.

8. Una señal sonora avisa del fin de la cocción. Retire inmediatamente los huevos para evitar que se pasen de cocción.
9. Utilice una pequeña espátula para desmoldar los huevos.

4. SUGERENCIAS DE LOS CHEFS



- Para evitar los choques térmicos, que puede hacer que los huevos se resquebrajen, utilice siempre huevos a temperatura ambiente.
- En la medida de lo posible, utilice huevos frescos.
- En ningún caso hierva huevos sin el soporte.
- Perforar la parte superior de la cáscara antes de la cocción tiene dos ventajas: impide que la cáscara se resquebraje durante la cocción y disminuye ligeramente el tiempo de cocción de los huevos.
- No olvide embadurnar ligeramente con aceite el interior de los moldes para evitar que la clara se pegue a sus paredes durante la cocción.
- Los huevos son alimentos naturales y muy nutritivos :
 - 7,5 g de proteínas
 - 6 g de grasa
 - 30 mg de calcio
 - 1,5 mg de hierro
 - Vitaminas A, B, D y E

5. PREGUNTAS Y RESPUESTAS

¿ Qué hacer si :	Respuestas :
El hervidor no funciona ?	<ul style="list-style-type: none">• Ponga el interruptor en la posición « ON » y compruebe que ha añadido el agua.• Verifique que el hervidor está enchufado.
Los huevos no se cuecen ?	<ul style="list-style-type: none">• Compruebe que ha añadido la cantidad de agua necesaria para la consistencia deseada.
Los huevos estallan en el aparato ?	<ul style="list-style-type: none">• Los huevos estaban demasiado fríos.

6. LIMPIAR Y GUARDAR

Puede dejar el hervidor sobre el mostrador de la cocina. Desenchúfelo cuando no lo esté utilizando.

La tapadera, el soporte de cocción para huevos y el molde pueden lavarse con agua caliente jabonosa o en el lavavajillas (únicamente en la bandeja superior).

Limpie la bandeja de la base con un trapo humedecido con una cucharada sopera de vinagre. De esta forma evitará las incrustaciones de cal. El vinagre también es un agente antibacteriano. También puede limpiar la bandeja con una esponja o trapo húmedo.

Nota : Si no limpia regularmente la bandeja de la base con vinagre, puede precipitarse la cal naturalmente presente en el agua y provocar una decoloración de las cáscaras de huevo. No obstante, esta decoloración no altera el sabor de los huevos.

Para limpiar la base del hervidor, utilice un trapo húmedo.

NO SUMERJA LA BASE EN AGUA O EN CUALQUIER OTRO LÍQUIDO.

Coloque superpuestos el soporte y el molde, el dosificador y las dos hueveras en el hervidor antes de guardarlo.

7. CONSIGNAS DE SEGURIDAD

- No sumerja la base en agua o en cualquier otro líquido.
- Desenchufe el aparato después de usarlo, antes de montarlo o desmontarlo y antes de limpiarlo. No deje nunca el aparato encendido sin vigilancia. Para desenchufarlo, tire de la clavija, no del cable.
- No deje que el cable quede colgando del mostrador. Para guardarlo, enróllelo bajo la base del hervidor. No coloque el cable en contacto con superficies calientes.
- No coloque el accesorio sobre una fuente de calor o cerca de ella.
- No toque los elementos móviles cuando esté utilizando el aparato.
- Preste especial atención cuando utilice el hervidor cerca de los niños. Guárdelo fuera del alcance de los niños.
- No utilice el hervidor si ha recibido un golpe o presenta señales aparentes de deterioro.
- **Deje inmediatamente de utilizar el hervidor si advierte que el cable está dañado y haga que lo repare un profesional.**
- El usuario no puede realizar reparación alguna en el electrodoméstico.
- La utilización de accesorios no recomendados o vendidos por Cuisinart® puede provocar incendio, electrocución y heridas.
- Este aparato cumple con las exigencias esenciales de las directivas 89/336/CEE (compatibilidad electromagnética) y 73/23/CEE (seguridad de los electrodomésticos), modificadas por la directiva 93/68/CEE (etiquetado CE).
- Utilice el electrodoméstico exclusivamente para cocer huevos, de acuerdo con las instrucciones de este manual.
- No lo utilice en exteriores.
- Únicamente para uso doméstico.