

**EAC**

Яйцеварка  
Производитель: BaByliss SARL  
99 Avenue Aristide Briand  
92120, Монруж, Франция  
Факс 33 (0) 1 46 56 47 52  
Сделано в Китае  
Дата производства (неделя, год): см. на товаре

FAC 2020 / 08

**BABYLISS SARL**  
99 avenue Aristide Briand  
92120 Montrouge  
France

[www.cuisinart.eu](http://www.cuisinart.eu)

F IB-13/432E



**EGG COOKER**  
**CUISEUR À OEUFS**  
CEC10E  
Q133A

**Cuisinart®**



**Cuisinart®**

## SOMMAIRE

|  |    |
|--|----|
| 1. Consignes de sécurité.....                    | 1  |
| 2. Introduction .....                            | 4  |
| 3. Caractéristiques produit .....                | 4  |
| 4. Assemblage.....                               | 5  |
| 5. Conseils pour une meilleure utilisation ..... | 5  |
| 6. L'avis des chefs.....                         | 7  |
| 7. Questions/réponses .....                      | 8  |
| 8. Nettoyage et rangement.....                   | 8  |
| Garantie internationale .....                    | 74 |

## CONTENTS

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| 1. Safety precautions.....    | 9  |
| 2. Introduction .....         | 11 |
| 3. Product features .....     | 12 |
| 4. Assembly .....             | 12 |
| 5. Tips for better use .....  | 13 |
| 6. Advice from the chefs..... | 15 |
| 7. Questions/answers .....    | 15 |
| 8. Cleaning and storage ..... | 15 |
| International Guarantee ..... | 74 |

## INHALTVERZEICHNIS

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| 1. Sicherheitsinweise.....        | 17 |
| 2. Einleitung .....               | 20 |
| 3. Merkmale .....                 | 20 |
| 4. Montage .....                  | 20 |
| 5. Gebrauchshinweise .....        | 21 |
| 6. Ratschläge der chefköche ..... | 23 |
| 7. Fragen/antworten .....         | 24 |
| 8. Reinigen und verstauen .....   | 24 |
| Internationale Garantie .....     | 74 |

## INHOUD

|  |    |
|--|----|
| 1. Veiligheidsvoorschriften .....      | 25 |
| 2. Inleiding .....                     | 28 |
| 3. Kenmerken .....                     | 28 |
| 4. In elkaar zetten .....              | 28 |
| 5. Tips voor een optimaal gebruik..... | 29 |
| 6. Advies van de chef.....             | 31 |
| 7. Vragen en antwoorden.....           | 32 |
| 8. Reinigen en opbergen.....           | 32 |
| Internationaal garantiebewijs.....     | 74 |

## CONTENUTO

|  |    |
|--|----|
| 1. Istruzioni di sicurezza.....            | 33 |
| 2. Introduzione .....                      | 36 |
| 3. Caratteristiche prodotto .....          | 36 |
| 4. Montaggio.....                          | 36 |
| 5. Consigli per un utilizzo ottimale ..... | 37 |
| 6. I consigli degli chef.....              | 39 |
| 7. Domande/risposte.....                   | 40 |
| 8. Pulizia e conservazione.....            | 40 |
| Garanzia Internazionale.....               | 74 |

## CONTENIDO

|   |    |
|---|----|
| 1. Consignas de seguridad.....          | 41 |
| 2. Introducción .....                   | 44 |
| 3. Características del producto .....   | 44 |
| 4. Montaje .....                        | 44 |
| 5. Consejos para optimizar el uso ..... | 45 |
| 6. Consejos de los chefs.....           | 47 |
| 7. Preguntas y respuestas .....         | 48 |
| 8. Limpieza y almacenamiento.....       | 48 |
| Garantía Internacional .....            | 74 |

## ÍNDICE

|   |    |
|---|----|
| 1. Instruções de segurança .....          | 49 |
| 2. Introdução.....                        | 52 |
| 3. Características.....                   | 52 |
| 4. Montagem.....                          | 52 |
| 5. Dicas para uma melhor utilização ..... | 53 |
| 6. Conselhos dos chefs .....              | 55 |
| 7. Perguntas/respostas .....              | 56 |
| 8. Limpeza e armazenamento .....          | 56 |
| Garantia Internacional .....              | 74 |

## ISTREŚCI

|   |    |
|---|----|
| 1. Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa ..               | 57 |
| 2. Wstęp .....  | 60 |
| 3. Funkcje produktu .....                               | 60 |
| 4. Montaż.....  | 61 |
| 5. Wskazówki ułatwiające korzystanie z urządzenia ..... | 61 |
| 6. Porady profesjonalnych kucharzy.....                 | 63 |
| 7. Pytania i odpowiedzi .....                           | 64 |
| 8. Czyszczenie i przechowywanie .....                   | 64 |
| Gwarancja międzynarodowa.....                           | 74 |

## СОДЕРЖАНИЕ

|  |    |
|--|----|
| 1. Рекомендации по технике безопасности.....   | 65 |
| 2. Вступление.....                             | 68 |
| 3. Характеристики и комплектация изделия ..... | 68 |
| 4. Сборка.....                                 | 69 |
| 5. Советы по лучшему использованию .....       | 70 |
| 6. Рекомендации от шеф-поваров .....           | 72 |
| 7. Вопросы и ответы .....                      | 73 |
| 8. Очистка и хранение.....                     | 73 |
| Международная гарантия.....                    | 74 |

# 1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ (INSTRUCTIONS ORIGINALES)

LIRE ATTENTIVEMENT CES CONSIGNES DE SECURITE AVANT D'UTILISER L'APPAREIL !



• **ATTENTION** : Surface très chaude.

- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement. La base est également très chaude après utilisation. Laisser refroidir avant d'assembler ou de démonter.
- Rincer toutes les parties détachables dans de l'eau chaude et savonneuse ou dans un lave-vaisselle avant chaque utilisation.
- Ne pas remplir le doseur au-delà du maximum inscrit (110 ml) pour éviter tout débordement sur le connecteur.
- **ATTENTION** : L'aiguille à la base du gobelet doseur est extrêmement pointue.
- Ne pas immerger dans l'eau ou tout autre liquide.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus pour autant qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu les instructions nécessaires pour utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers inhérents à l'utilisation de l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil pourront être réalisés par des enfants s'ils sont âgés de plus de 8 ans et s'ils bénéficient d'une surveillance. Garder l'appareil et son cordon électrique hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont

réduites ou par des personnes manquant de connaissance ou d'expérience pour autant qu'elles bénéficient d'une surveillance et d'explications sur l'utilisation de l'appareil dans des conditions de sécurité et qu'elles comprennent les dangers que cette utilisation implique.

- Cet appareil est destiné à un usage strictement domestique et n'est pas prévu pour être utilisé dans des applications telles que : les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ; les fermes ; l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ; les environnements de type chambres d'hôtes.
- Laisser refroidir l'appareil avant de le ranger.
- Ne pas toucher l'appareil pendant l'utilisation. Utiliser des maniques ou des gants de protection.
- Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'un appareil chauffant. Ne pas l'utiliser sur des surfaces sensibles à la chaleur ou à proximité de matériaux inflammables.
- Ne jamais rien poser sur l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Laisser un espace suffisant entre l'appareil et les murs ou les éléments de mobilier. Ne pas placer l'appareil sous les éléments muraux de la cuisine.
- Ne pas laisser le cordon dépasser du bord du plan de travail, et ne pas le mettre en contact avec des surfaces chaudes.
- Toujours débrancher l'appareil après utilisation et avant de le nettoyer. Ne jamais laisser l'appareil branché sans surveillance. Pour le débrancher, tirer sur la fiche et jamais sur le cordon.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- 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.

- 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.
- Utiliser cet appareil exclusivement pour cuisiner, en suivant les instructions de ce manuel.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.



**ATTENTION :** Les sachets en polyéthylène contenant le produit ou son emballage peuvent être dangereux. Tenir ces sachets hors de portée des bébés et des enfants.

Ne pas les utiliser dans les berceaux, les lits d'enfants, les poussettes ou les parcs pour bébés. Le fin film peut coller au nez et à la bouche et empêcher la respiration. Un sachet n'est pas un jouet.



### **DEEE - FIN DE VIE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES**

Dans l'intérêt de tous et afin de prendre une part active dans la protection de l'environnement et de la santé publique :

- Ne pas jeter vos produits avec vos déchets ménagers non triés.
- Les DEEE (déchets d'équipements électriques et électroniques) doivent être collectés séparément.
- Ayez recours au système de reprise et de collecte mis en place pour les DEEE dans votre région. De cette façon, certains matériaux pourront être recyclés, réutilisés ou récupérés.
- En veillant à ce que ce produit soit mis au rebut adéquatement, vous contribuerez à éviter de potentielles conséquences néfastes pour l'environnement et la santé publique dues aux éventuelles substances dangereuses contenues.

Pour de plus amples informations concernant la mise au rebut de ce produit, prendre contact avec votre service local de traitement des déchets ménagers.

## 2. INTRODUCTION

**Félicitations! Vous venez d'acheter le nouveau Cuiseur à œufs de Cuisinart®.**

Depuis plus de 30 ans, la volonté de Cuisinart est de proposer le nec plus ultra des équipements de cuisine. Tous les produits Cuisinart sont conçus pour offrir une durée de vie exceptionnelle, être faciles à utiliser et produire d'excellentes performances, jour après jour.

Pour découvrir tous nos produits et des idées de recettes, visitez notre site web [www.cuisinart.eu](http://www.cuisinart.eu)

## 3. CARACTÉRISTIQUES PRODUIT (voir couverture)

Tous les matériaux qui entrent en contact avec les aliments sont exempts de BPA.

- 1. Couvercle :** Couvercle élégant en acier inoxydable avec évacuation de vapeur.
- 2. Grille de cuisson supérieure :** Peut accueillir jusqu'à 3 œufs en coquille pour cuire des œufs durs, à la coque ou mollets.
- 3. Plateau de pochage :** Sectionné pour préparer jusqu'à 4 œufs pochés.
- 4. Plateau à omelette :** Pour préparer une omelette de 3 œufs.
- 5. Grille de cuisson inférieure :** Peut accueillir jusqu'à 7 œufs en coquille pour cuire des œufs durs, à la coque ou mollets.
- 6. Base :** L'élément chauffant en acier inoxydable facilite le nettoyage.
- 7. Témoin :** Lorsque l'interrupteur est en position « I », le témoin s'allume. Lorsque l'interrupteur est en position « O », le témoin s'éteint.
- 8. Interrupteur marche/arrêt avec alertes sonores :** Lorsque les œufs ont fini de cuire, un signal sonore continu retentit jusqu'à ce que vous éteigniez manuellement le Cuiseur à œufs.
- 9. Coquetiers :** Deux coquetiers sont inclus pour servir les œufs cuits en coquille.
- 10. Gobelet avec épingle de perçage :** Gobelet pour mesurer l'eau. L'épingle de perçage permet de percer facilement les œufs afin d'éviter que les coquilles ne se fissurent pendant la cuisson.



**ATTENTION :** Cette épingle de perçage est extrêmement pointue.

## 4. ASSEMBLAGE

- Enlever tous les matériaux d'emballage entourant le Cuisseur à œufs et ses accessoires.
- Rincer toutes les pièces amovibles à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle (panier supérieur uniquement) avant utilisation.

**ATTENTION :** L'épingle de perçage située à la base du gobelet est extrêmement pointue.

- **NE PAS** immerger la base de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. La nettoyer avec un chiffon humide. Pour plus d'informations, vous reporter à la section «Nettoyage et rangement» à la page 8.
- Sécher soigneusement toutes les pièces amovibles et les placer à côté de l'appareil ou les ranger lorsqu'elles ne sont pas utilisées.
- Placer le Cuisseur à œufs sur une surface propre et sèche.
- Placer le plateau approprié sur la grille inférieure de cuisson des œufs.
- Placer le couvercle en acier inoxydable sur le plateau de cuisson.
- Brancher le cordon d'alimentation. Votre Cuisseur à œufs est maintenant assemblé et prêt à l'emploi.

## 5. CONSEILS POUR UNE MEILLEURE UTILISATION

| Cuisson                     | Nombre d'œufs | Eau (ml) |
|-----------------------------|---------------|----------|
| <b>A la coque et mollet</b> | 2 œufs        | 80ml     |
|                             | 4 œufs        | 70ml     |
|                             | 6 œufs        | 60ml     |
|                             | 8 œufs        | 50ml     |
|                             | 10 œufs       | 40ml     |
| <b>Oeuf dur</b>             | 2 œufs        | 150ml    |
|                             | 4 œufs        | 140ml    |
|                             | 6 œufs        | 130ml    |
|                             | 8 œufs        | 120ml    |
|                             | 10 œufs       | 110ml    |
| <b>Poché</b>                | 2 œufs        | 100ml    |
|                             | 4 œufs        | 100ml    |
| <b>Omelette</b>             | 2 œufs        | 100ml    |
|                             | 3 œufs        | 140ml    |

Les quantités recommandées sont basées sur des œufs moyens conservés dans le réfrigérateur. La quantité d'eau requise peut varier.

La taille des œufs et la température à laquelle ils sont entreposés peuvent modifier la quantité d'eau nécessaire.

## Pour les œufs durs, à la coque et mollets

- Déterminer la façon dont vous voulez cuire vos œufs. À l'aide du tableau fourni à titre indicatif, mesurer la quantité d'eau nécessaire en fonction du nombre d'œufs que vous voulez cuire. **REMARQUE :** Le tableau ci-dessus fournit les quantités approximatives d'eau nécessaires. Il se peut que cette quantité doive être ajustée pour obtenir la consistance désirée.
- Verser de l'eau froide dans la plaque chauffante.
- Rincer le nombre d'œufs désiré - cuire jusqu'à 10 œufs à la fois.
- Placer la grille de cuisson inférieure sur la base de l'appareil. Les nervures des poignées latérales doivent être tournées vers le haut.
- À l'aide de l'épingle de perçage située sous le gobelet, percer le dessus de chaque œuf et le placer dans le plateau de cuisson. Rincer l'épingle après chaque utilisation. Pour cuire plus de 7 œufs - jusqu'à 10 au total - placer la grille supérieure sur le centre de la grille inférieure, en posant soigneusement les bords relevés sur le dessus des œufs situés en dessous. Percer chaque œuf avant de le placer sur la grille supérieure. S'assurer que les œufs sont placés dans la grille de cuisson avec le trou percé à l'épingle orienté vers le haut.
- Placer le couvercle sur le dessus de l'appareil et faire glisser l'interrupteur marche/arrêt en position « I ». Le témoin s'allume.
- Lorsque l'eau est complètement évaporée, le cycle de cuisson se termine. Un signal sonore continu retentit et le témoin s'éteint.
- Faire glisser l'interrupteur marche/arrêt en position « O ». **REMARQUE :** Une fois l'appareil refroidi, il se rallumera automatiquement si l'interrupteur n'est pas mis manuellement en position « O ».
- Si les œufs ne sont pas cuits à votre goût, ajouter simplement plus d'eau froide dans la plaque chauffante et faire glisser l'interrupteur en position « I ».
- Retirer immédiatement les œufs et les passer sous l'eau froide pour éviter une cuisson excessive.
- Les œufs sont maintenant prêts à être servis. **REMARQUE :** Le temps de cuisson varie légèrement selon le nombre et la taille des œufs, la température des œufs avant la cuisson, la température et la quantité d'eau utilisée, la hauteur de position ou encore le temps de repos des œufs dans le Cuiseur à œufs après le cycle de cuisson.

## Pour les œufs pochés

- À l'aide du tableau fourni à titre indicatif, mesurer la quantité d'eau nécessaire en fonction du nombre d'œufs que vous voulez pocher. **REMARQUE :** Le tableau ci-dessus fournit les quantités approximatives d'eau nécessaires. Il se peut que cette quantité doive être ajustée pour obtenir la consistance désirée.
- Verser de l'eau froide dans la plaque chauffante.
- Beurrer légèrement ou vaporiser de l'huile végétale sur le plateau de pochage.
- Casser un œuf pour chaque section de pochage - cuire jusqu'à quatre œufs pochés.
- Placer la grille de cuisson inférieure sur la base de l'appareil. Les nervures des poignées latérales doivent être tournées vers le haut.
- Placer le plateau de pochage sur la grille de cuisson inférieure.
- Placer le couvercle sur le dessus de l'appareil et faire glisser l'interrupteur marche/arrêt en position « I ». Le témoin s'allume.
- Lorsque le liquide est complètement évaporé, les œufs sont pochés. **REMARQUE :** Consulter le tableau de cuisson pour connaître le temps de cuisson approximatif de 1 à 4 œufs.
- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore continu retentit et le témoin s'éteint.
- Faire glisser l'interrupteur marche/arrêt en position « O ». **REMARQUE :** Une fois l'appareil refroidi, il se rallumera automatiquement si l'interrupteur n'est pas mis manuellement en position « O ».



- Si les œufs ne sont pas cuits à votre goût, ajouter simplement plus d'eau froide dans la plaque chauffante et faire glisser l'interrupteur en position « I ».
- Retirer immédiatement les œufs pour éviter une cuisson excessive.
- Utiliser une petite spatule pour enlever les œufs pochés.

### **Pour les omelettes**

- À l'aide du tableau fourni à titre indicatif, mesurer la quantité d'eau nécessaire en fonction du nombre d'œufs que vous voulez utiliser pour votre omelette. **REMARQUE :** Le tableau fournit les quantités approximatives d'eau nécessaires. Il se peut que cette quantité doive être ajustée pour obtenir la consistance désirée.
- Verser de l'eau froide dans la plaque chauffante.
- Enduire la poêle à omelette de beurre ou d'huile végétale.
- Casser jusqu'à 3 œufs dans un autre bol et mélanger. Verser le mélange battu dans le plateau à omelette.
- Placer la grille de cuisson inférieure sur la base de l'appareil. Les nervures des poignées latérales doivent être tournées vers le haut.
- Placer le plateau à omelette sur la grille de cuisson inférieure.
- Placer le couvercle sur le dessus de l'appareil et faire glisser l'interrupteur marche/arrêt en position « I ». Le témoin s'allume.
- Lorsque le liquide est complètement évaporé, l'omelette est prête.
- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore continu retentit et le témoin s'éteint.
- Faire glisser l'interrupteur marche/arrêt en position « O ». **REMARQUE :** Une fois l'appareil refroidi, il se rallumera automatiquement si l'interrupteur n'est pas mis manuellement en position « O ».
- Si l'omelette n'est pas cuite à votre goût, ajouter simplement plus d'eau froide dans la plaque chauffante et faire glisser l'interrupteur en position « I ».
- Retirer immédiatement l'omelette pour éviter une cuisson excessive.
- Utiliser une petite spatule pour enlever l'omelette du plateau.

## **6. L'AVIS DES CHEFS**

- Laver toujours les coquilles d'œufs avant de cuire des œufs mollets, à la coque ou durs.
- Toujours refroidir les œufs cuits durs immédiatement après la cuisson pour éviter qu'ils ne continuent à cuire et qu'un anneau vert foncé ne se forme autour du jaune d'œuf. Utiliser d'abord une pince pour retirer les œufs cuits et les placer soigneusement dans une grande passoire ou un grand tamis. Laisser l'eau froide couler sur les œufs jusqu'à ce qu'ils soient suffisamment froids pour être manipulés. Vous pouvez aussi placer les œufs dans un grand bol d'eau glacée.
- Les œufs durs en coquille se conserveront jusqu'à une semaine au réfrigérateur. Les œufs durs décortiqués doivent être utilisés immédiatement.
- Si vous avez tendance à aimer vos œufs un peu plus cuits, remplir le réservoir d'eau jusqu'à l'extrémité supérieure. Si vous préférez vos œufs légèrement plus coulants, ajouter moins d'eau. Cela peut être très utile lors de la préparation d'œufs pochés, mais vous aurez peut-être besoin de jouer avec les quantités d'eau pour les autres types d'œufs également.
- Les œufs pochés peuvent être préparés à l'avance, puis réchauffés avant d'être utilisés. Pour ce faire, faites cuire les œufs un peu moins longtemps en utilisant moins d'eau, puis les laisser refroidir immédiatement en les plaçant au réfrigérateur. Pour les réchauffer, les placer dans un bol d'eau tiède, puis les égoutter sur une assiette tapissée de serviettes en papier.

## 7. QUESTIONS/RÉPONSES

| QUE FAIRE SI :                             | RÉPONSES   |
|--|--|
| Mon appareil ne fonctionne pas ?           | <ul style="list-style-type: none"><li>• S'assurer que l'interrupteur est en position « I » et vérifier que vous avez mis de l'eau dans l'appareil.</li><li>• Vérifier que l'appareil est correctement branché.</li></ul>                                     |
| Les œufs ne cuisent pas ?                  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Vérifier que vous avez ajouté la bonne quantité d'eau pour la consistance désirée. Si vous trouvez que les œufs ne sont pas assez cuits, ajouter simplement plus d'eau pour prolonger le cycle de cuisson.</li></ul> |
| Les œufs se sont fissurés dans l'appareil. | <ul style="list-style-type: none"><li>• Les œufs étaient trop froids</li></ul>   |

## 8. NETTOYAGE ET RANGEMENT

- Toujours débrancher votre Cuiseur à œufs Cuisinart de la prise électrique avant de le nettoyer.
- Laver toutes les pièces amovibles à l'eau chaude savonneuse ou dans le panier supérieur d'un lave-vaisselle.
- Nettoyer la plaque chauffante avec un chiffon humide. Enlever tous les dépôts minéraux laissés dans l'eau en essuyant la plaque avec une serviette en papier imbibée d'une cuillère à soupe de vinaigre blanc. Celui-ci agit également comme agent antibactérien.

**ATTENTION :** La base est extrêmement chaude après utilisation. Laisser refroidir l'appareil avant de le manipuler ou de le nettoyer.

**REMARQUE :** Si l'appareil n'est pas nettoyé régulièrement avec du vinaigre blanc, les minéraux naturellement présents dans l'eau s'accumuleront et provoqueront la décoloration de la coquille des œufs. Cependant, la décoloration de la coquille des œufs n'affecte pas leur goût.

- Essuyer le boîtier du corps principal avec un chiffon humide. NE PAS immerger dans l'eau.
- Utiliser la fonction d'enroulement du cordon située sous l'appareil pour ranger le cordon excédentaire.
- Placer les grilles de cuisson, les plateaux à omelettes et de pochage, le gobelet et les coquetiers propres à l'intérieur du Cuiseur à œufs Cuisinart pour les ranger.
- Tout autre entretien doit être effectué par un technicien agréé.

# 1. SAFETY INSTRUCTIONS

## (TRANSLATION OF ORIGINAL INSTRUCTIONS)

READ THESE SAFETY INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE!



• **CAUTION:** Very hot surface.

- The temperature of accessible surfaces may be very high when the appliance is switched on. The base of the appliance is also very hot after use. Allow to cool before assembling or dismantling it.
- Rinse all detachable parts in hot, soapy water or a dishwasher before use.
- Do not fill the measuring cup above the maximum level of 110 ml. Above this limit, there is a risk of liquid spilling onto the connector.
- **CAUTION:** The needle at the base of the measuring cup is extremely sharp.
- Do not immerse in water or any other liquid.
- If the power cable is damaged, it should be replaced by the manufacturer, its after-sales service, or a similarly qualified professional to prevent hazards.
- The appliance may be used by children aged 8 years or older provided that they are supervised or have been given the necessary instructions for using the appliance safely and fully understand the hazards posed by using the appliance. The appliance may be cleaned and maintained by children aged 8 years or older if supervised. Keep the appliance and its power cable out of reach of children under the age of 8.
- The appliance may be used by people with reduced physical, sensory or mental capacity or people lacking knowledge or experience if they are supervised or have been given an explanation on how to use the appliances safely and understand the hazards posed by using the appliance.

- The appliance is intended for domestic use only and is not intended to be used in applications such as: staff kitchen areas in shops, offices, and other working environments; farm houses; by customers in hotels, motels, and other residential type environments; bed and breakfast type establishments.
- Allow the appliance to cool before storing.
- Do not touch the appliance when in use. Use oven mitts or protective gloves.
- Do not place the appliance on or near a hot appliance. Do not use on heat-sensitive surfaces or near flammable materials.
- Do not put anything on top of the appliance when it is in use.
- Leave enough space between the appliance and the walls or furniture. Do not place the appliance below any wall-mounted kitchen furniture.
- Do not let the cable hang over the edge of the work surface and do not let it touch hot surfaces.
- Always unplug the appliance after use and before cleaning. Never leave the appliance unattended when plugged in. Pull on the plug to unplug, never on the cable.
- The appliance should not be used with an external timer or with a separate remote control system.
- Do not use the appliance if it has fallen/been dropped or if it looks damaged.
- Stop using the appliance immediately if the cable is damaged.
- Do not try to repair the appliance yourself.
- Using any accessories not recommended or sold by Cuisinart® may cause a fire, electric shock or injury.
- Use this appliance for cooking only and follow the instructions in this manual.
- Do not use outdoors.



**WARNING:** The polyethylene bags over the product or its packaging may be dangerous. Keep these bags out of the reach of babies and children.

Never use them in cribs, children's beds, pushchairs or playpens. The thin film may cling to the nose and mouth and prevent breathing. A bag is not a toy.



### **WEEE - END-OF-LIFE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENTS**

In everybody's interest and to actively participate in protecting the environment and human health:

- Do not discard your products with your unsorted household wastes.
- The WEEE (wastes of electrical and electronic equipments) must be collected separately.
- Use the return and collection systems dedicated to the WEEE available in your area. In this way, some materials can be recycled, re-used or recovered.
- By ensuring this product is disposed of properly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health due to possible content of hazardous substances.

For more detailed information about the disposal of this product, please contact your local household waste disposal service.

## **2. INTRODUCTION**

### **Congratulations on your purchase of a new Cuisinart Egg Cooker!**

For over 30 years Cuisinart's aim has been to produce the very finest kitchen equipment. All Cuisinart products are engineered for exceptionally long life, and designed to be easy to use as well as to give excellent performance day after day.

To learn more about our products and for recipe ideas visit our website [www.cuisinart.eu](http://www.cuisinart.eu)

### 3. PRODUCT FEATURES (refer to cover)

All materials that come in contact with food are BPA free.

1. **Lid:** Stylish stainless steel lid with steam vents.
2. **Upper Cooking Rack:** Holds up to 3 eggs in shells to cook hard, medium, or soft.
3. **Poaching Tray:** Sectioned to poach up to 4 eggs.
4. **Omelette Tray:** Makes a 3-egg omelette.
5. **Lower Cooking Rack:** Holds up to 7 eggs in shells to cook hard, medium or soft.
6. **Base:** Stainless steel heating element makes cleanup easy.
7. **Indicator Light:** When switch is in the « I » position, indicator light will turn on. When the switch is in the « O » position, the light will turn off.
8. **On/Off Switch with Audible Alerts:** When eggs have finished cooking, a continuous audible tone will sound until the Egg Cooker appliance is manually turned off.
9. **Egg Holders:** Two holders are included for serving cooked eggs in shells.
10. **Beaker w/Piercing Pin:** Beaker for measuring water. Piercing pin makes it easy to pierce eggs to prevent the shells from cracking while cooking.



**CAUTION: Avoid injuries from the egg pricking device.**

### 4. ASSEMBLY

- Remove all packaging materials surrounding the Egg Cooker appliance and it's accessories.
- Rinse all removable parts in hot soapy water or in a dishwasher (top rack only) before each use.

**CAUTION: Piercing pin on base of beaker is extremely sharp.**

- **DO NOT** submerge base of unit in water or liquid. Base can be wiped clean with a damp cloth. Please refer to the Cleaning Instructions page 15, section for more information.
- Thoroughly dry all removable parts and place next to the unit, or store them when not in use.
- Place Egg Cooker appliance on a clean, dry surface.
- Place the appropriate tray over the lower egg cooking rack
- Place the stainless steel lid over the cooking tray.
- Plug in power cord. Your egg cooker is now assembled for use.

## 5. TIPS FOR BETTER USE

| Degree of Cooking | Number of Eggs | Water (ml) |
|-------------------|----------------|------------|
| Soft / Med boiled | 2 eggs         | 80ml       |
|                   | 4 eggs         | 70ml       |
|                   | 6 eggs         | 60ml       |
|                   | 8 eggs         | 50ml       |
|                   | 10 eggs        | 40ml       |
| Hard boiled       | 2 eggs         | 150ml      |
|                   | 4 eggs         | 140ml      |
|                   | 6 eggs         | 130ml      |
|                   | 8 eggs         | 120ml      |
|                   | 10 eggs        | 110ml      |
| Poached           | 2 eggs         | 100ml      |
|                   | 4 eggs         | 100ml      |
| Omelette          | 2 eggs         | 100ml      |
|                   | 3 eggs         | 140ml      |

Recommended amounts are based on medium eggs stored in the refrigerator. The required amount of water may vary.

Size of eggs and the temperature the eggs are stored at may alter the amount of water needed.

### For hard, medium and soft boiled eggs

- Decide how you want to cook your eggs. Using the table provided as a rough guide, measure out the amount of water needed based on the number of eggs you want to cook. **NOTE:** The above table provides approximate amounts of water required. This amount may need to be adjusted to achieve desired consistency.
- Pour cold water into heating plate.
- Rinse the number of eggs desired – cook up to 10 eggs at a time.
- Place the lower cooking rack on to the base of the unit. The ribs on side handles should be facing upward.
- Using the piercing pin located under the beaker, pierce top side of each egg and place in cooking tray. Rinse pin after each use. To cook more than 7 eggs – up to 10 total – place the upper cooking rack on to the center of the lower rack, resting the raised edges carefully on the tops of eggs below. Pierce each egg before placing it on upper cooking rack. Ensure the eggs are placed in the cooking rack with the pin hole facing upwards.
- Place lid on top of unit and slide power switch to the « I » position. Indicator light will be lit.
- When water is completely evaporated, the cooking cycle ends and a steady audible tone will sound and indicator light will turn off.
- Slide power switch to the « O » position. **NOTE:** Once the unit cools off, it will automatically turn on again if the switch is not manually moved to the « O » position.

- If the eggs are not cooked to your liking, simply add more cold water to the heating plate and slide the switch back to the « I » position
- Remove eggs immediately and run under cold water to prevent overcooking.
- Eggs are now ready to serve. **NOTE:** Cooking times will vary slightly depending on number and size of eggs, temperature of eggs prior to cooking, temperature and amount of water used, altitude and length of time eggs remain in cooker following cooking cycle.

### For poached eggs

- Using the table provided as a rough guide, measure out the amount of water needed based on the number of eggs you want to poach. **NOTE:** The above table provides approximate amounts of water required. This amount may need to be adjusted to achieve desired consistency.
- Pour cold water into heating plate.
- Lightly butter or spray vegetable oil on poaching tray.
- Break one egg for each poaching section – cooks up to four poached eggs.
- Place lower cooking rack over the base of the unit. The ribs on side handles should be facing upward.
- Place poaching tray on top of lower cooking rack.
- Place lid on top of unit and slide power switch to the « I » position. Indicator light will be lit.
- When liquid is completely evaporated, the eggs will be poached. **NOTE:** Please see cooking table for approximate cooking times for 1 - 4 eggs.
- When cooking is complete, a continuous audible tone will sound and indicator light will turn off.
- Slide power switch to the « O » position. **NOTE:** Once the unit cools off, it will automatically turn on again if the switch is not manually moved to the « O » position.
- If the eggs are not cooked to your liking, simply add more cold water to the heating plate and slide the switch back to the "I" position
- Remove eggs immediately to prevent overcooking.
- Use small spatula to remove poached eggs.

### For omelettes

- Using the table provided as a rough guide, measure out the amount of water needed based on the number of eggs you want to use for your omelette. **NOTE:** The table provides approximate amounts of water required. This amount may need to be adjusted to achieve desired consistency.
- Pour cold water into heating plate.
- Coat the omelette pan with butter or vegetable oil.
- Break up to 3 eggs into a separate bowl and mix. Pour beaten mixture into omelette tray.
- Place lower cooking rack over the base of the unit. The ribs on side handles should be facing upward.
- Place omelet tray on top on lower cooking rack.
- Place lid on top of unit and slide power switch to the « I » position. Indicator light will be lit.
- When liquid is completely evaporated, the omelette will be ready.
- When cooking is complete, a continuous audible tone will sound and indicator light will turn off.
- Slide power switch to the « O » position. **NOTE:** Once the unit cools off, it will automatically turn on again if the switch is not manually moved to the « O » position.
- If the omelette is not cooked to your liking, simply add more cold water to the heating plate and slide the switch back to the « I » position



- Remove omelette immediately to prevent overcooking.
- Use small spatula to remove omelet from tray.

## 6. ADVICE FROM THE CHEFS

- Always wash the eggshells prior to soft, medium or hard cooking.
- You should always cool hard cooked eggs immediately after cooking to prevent them from cooking further and causing a dark green ring to form around the yolk. First use tongs to remove cooked eggs and carefully place in a large colander or strainer. Allow cold water to pour over the eggs until the eggs are cool enough to handle. Alternatively, you can place the eggs in a large bowl of ice water.
- Hard cooked eggs in the shell will keep for up to one week properly refrigerated. Hard cooked eggs out of the shell should be used immediately.
- If you tend to like your eggs cooked a bit more well done, fill to the higher end of the water range. If you prefer your eggs slightly runnier, add less water. You will find this is most useful when preparing poached eggs, but you may find a need to play with the water amounts for the other types of eggs as well.
- Poached eggs may be made in advance and then reheated prior to use. When doing so, undercook the eggs slightly by using less water, and then immediately cool by placing in the refrigerator. To re-heat, place in a bowl of warm water, and then drain on a plate lined with paper towels.

## 7. QUESTIONS/ANSWERS

| WHAT TO DO IF:                         | REPOSES   |
|--|---|
| My appliance does not work ?           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Make sure the switch is in the « I » position and check that you have put water into the appliance.</li> <li>• Check that the appliance is correctly plugged in.</li> </ul>        |
| The eggs are not cooking ?             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Check that you have added the right quantity of water for the consistency you want. If you find eggs are undercooked, simply add more water to extend to cooking cycle.</li> </ul> |
| The eggs have cracked in the appliance | <ul style="list-style-type: none"> <li>• The eggs were too cold</li> </ul>  |

## 8. CLEANING AND STORAGE

- Always unplug your Cuisinart. Egg Central appliance from the electrical outlet before cleaning.
- Wash all removable parts in hot, soapy water or in the top shelf of a dishwasher.
- Clean heating plate with a damp cloth. Remove any mineral deposits left behind from water by wiping plate with a paper towel moistened with one tablespoon white vinegar. This also works as an antibacterial agent.

**CAUTION:** Base is extremely hot after use. Allow unit to cool before handling or cleaning.

**NOTE:** If unit is not cleaned with white vinegar on a regular basis, minerals naturally occurring in water will build up and cause discoloration of eggshells. However, discoloration of the eggshells does not affect the taste of the eggs.

- Wipe main body housing with a damp cloth. DO NOT immerse in water.
- Use the cord wrap feature located underneath the unit to store extra cord.
- Place clean cooking racks, omelet and poaching trays, beaker and egg holders inside the Egg Central appliance to store.
- Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

# 1. SICHERHEITSHINWEISE (ÜBERSETZUNG DER ORIGINALFASSUNG DER GEBRAUCHSANLEITUNG)

LESEN SIE DIE SICHERHEITSHINWEISE VOR DEM GEBRAUCH DES GERÄTS BITTE SORGFÄLTIG DURCH!



• **ACHTUNG:** Sehr heiße Oberfläche.

- Die zugänglichen Oberflächen des Geräts können während des Betriebs sehr heiß werden. Der Sockel des Geräts ist auch nach dem Betrieb noch sehr heiß. Vor dem Zusammensetzen oder Auseinandernehmen abkühlen lassen.
- Alle abnehmbaren Teile vor jedem Gebrauch in heißer Seifenlauge oder in der Geschirrspülmaschine reinigen.
- Die auf dem Dosierbecher angegebene maximale Füllmenge (110 ml) nicht überschreiten, um ein Überlaufen auf den Gerätestecker zu vermeiden.
- **ACHTUNG:** Die Nadel am Boden des Dosierbechers ist extrem spitz.
- Den Sockel des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um jede Gefahr auszuschließen.
- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden, wenn dies unter Aufsicht geschieht oder wenn sie vorher über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet wurden und die mit der Verwendung im Zusammenhang stehenden Risiken verstehen. Kinder ab 8 Jahren dürfen das Gerät reinigen und pflegen, falls sie dabei beaufsichtigt werden. Bewahren Sie Gerät und Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kleinkindern unter 8 Jahren auf.
- Die Geräte können von Personen mit eingeschränkten

physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder von Personen mit fehlenden Erfahrungen oder Kenntnissen verwendet werden, wenn dies unter Aufsicht geschieht und wenn diese Personen zuvor über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet wurden und die mit der Verwendung im Zusammenhang stehenden Risiken verstehen.

- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt und nicht für den Betrieb in Einrichtungen wie: Küchenbereiche, die für Personal in Geschäften, Büros und anderen professionellen Umgebungen vorgesehen sind; landwirtschaftliche Betriebe; die Nutzung durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Unterkünften; die Nutzung in Gästezimmern.
- Das Gerät vor dem Verstauen abkühlen lassen.
- Das Gerät während des Betriebs nicht berühren. Verwenden Sie Topflappen oder Schutzhandschuhe.
- Das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines Geräts stellen, das heiß werden kann. Nicht auf hitzeempfindlichen Oberflächen oder in der Nähe von entzündlichem Material verwenden.
- Nie etwas auf dem Gerät ablegen, wenn es in Betrieb ist.
- Lassen Sie ausreichend Abstand zwischen dem Gerät und Wänden oder Möbelementen. Das Gerät nicht unter Hängeschränke in der Küche stellen.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über den Rand der Arbeitsoberfläche hängen und bringen Sie es nie in Berührung mit heißen Oberflächen.
- Nach dem Gebrauch und vor dem Reinigen stets den Netzstecker des Geräts ziehen. Das Gerät nie unbeaufsichtigt lassen, wenn es an den Netzstrom angeschlossen ist. Zum Entfernen des Netzsteckers immer am Stecker und nie am Kabel ziehen.
- Das Gerät ist nicht für das automatische Einschalten über eine externe Zeitschaltuhr oder ein getrenntes

Fernbedienungssystem geeignet.

- Das Gerät nicht benutzen, wenn es gefallen ist oder offensichtliche Spuren einer Beschädigung aufweist.
- Den Betrieb des Geräts unverzüglich einstellen, wenn das Kabel beschädigt ist.
- Der Benutzer darf keinerlei Reparaturen selbst durchführen.
- Jeder Gebrauch von Zubehör, das nicht durch Cuisinart® empfohlen oder vertrieben wird, kann zu Feuer, Stromschlag und Verletzungsgefahr führen.
- Benutzen Sie dieses Gerät ausschließlich zum Garen und befolgen Sie die Hinweise in dieser Anleitung.
- Nicht im Freien verwenden.



**ACHTUNG:** Die Plastikbeutel, die das Produkt oder seine Verpackung enthalten, können gefährlich sein. Diese Beutel dürfen sich nicht in Reichweite von Babys oder Kleinkindern befinden.

Nicht in Wiegen, Kinderbetten, Kinderwagen oder Laufstälchen verwenden. Die dünne Folie kann auf Nase und Mund haften bleiben und die Atmung behindern. Ein Beutel ist kein Spielzeug.



### **WEEE- ELEKTRO-UND ELEKTRONIK-ALTGERÄTE**

Im Interesse der Allgemeinheit und als aktiven Beitrag zum Schutz der Umwelt und unserer Gesundheit:

- Entsorgen Sie Ihre Geräte nicht mit dem unsortierten Hausmüll.
- WEEE (Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall) muss getrennt gesammelt werden.
- Nutzen Sie das Rücknahmesystem für Elektro- und Elektronik-Altgeräte in Ihrer Region. Auf diese Weise können bestimmte Materialien recycelt, wiederverwendet oder verwertet werden.
- Indem Sie darauf achten, dass dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird, tragen Sie dazu bei, mögliche nachteilige Auswirkungen auf die Umwelt und die öffentliche Gesundheit

aufgrund von eventuell darin enthaltenen gefährlichen Stoffen zu vermeiden.

Für weitere Informationen zur Entsorgung dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihren örtlichen Hausmüllentsorger.

## 2. EINLEITUNG

### Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Cuisinart-Eierkochers!

Seit über 30 Jahren ist es das Ziel von Cuisinart, hochwertige Küchengeräte herzustellen. Alle Cuisinart-Produkte sind für eine besonders lange Lebensdauer ausgelegt und für eine einfache Handhabung und hervorragende Leistung konzipiert – Tag für Tag.

Wenn Sie mehr über unsere Produkte und Rezeptideen erfahren möchten, besuchen Sie unsere Website [www.cuisinart.eu](http://www.cuisinart.eu)

## 3. MERKMALE (siehe Umverpackung)

Alle Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind BPA-frei.

- 1. Deckel:** Eleganter Edelstahldeckel mit Dampfauslässen.
- 2. Oberer Ständer:** zum Kochen von bis zu 3 weichen, wachswweichen oder harten Eiern.
- 3. Schale zum Pochieren:** von bis zu 4 Eiern.
- 4. Omelettschale:** für 3 Eier.
- 5. Unterer Ständer:** zum Kochen von bis zu 7 weichen, wachswweichen oder harten Eiern.
- 6. Sockel:** Heizelement aus rostfreiem Stahl, das leicht gereinigt werden kann.
- 7. Leuchtanzeige:** Sobald der Schalter auf „I“ steht, leuchtet die Anzeige. Wenn der Schalter auf „O“ steht, erlischt die Anzeige.
- 8. Ein-/Ausschalter mit Lautsignal:** Sobald die Eier gar sind, ertönt ein Lautsignal, bis der Eierkocher von Hand ausgeschaltet wird.
- 9. Eierbecher:** Zwei Eierbecher, um die gekochten Eier zu servieren.
- 10. Dosierbecher mit Nadel:** Dosierbecher zum Abmessen der Wassermenge. Mit der Nadel können die Eier angestochen werden, sodass sie während des Kochens nicht platzen.



**VORSICHT: Die Nadel am Boden des Dosierbechers ist extrem spitz.**

## 4. MONTAGE

- Das gesamte Verpackungsmaterial vom Eierkocher und dem Zubehör entfernen.
- Alle abnehmbaren Teile vor Gebrauch in heißer Seifenlauge oder in der Geschirrspülmaschine (nur im oberen Korb) reinigen.

**ACHTUNG:** Die Nadel am Boden des Bechers ist extrem spitz.

- Den Sockel **NICHT** in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Der Sockel kann mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt „Reinigung“ auf Seite 24.
- Alle abnehmbaren Teile sorgfältig abtrocknen und neben das Gerät legen bzw. wegräumen, wenn sie nicht verwendet werden.
- Den Eierkocher auf eine saubere und trockene Oberfläche stellen.
- Das jeweilige Zubehörteil auf den unteren Kochständer stellen.
- Den Edelstahldeckel über den Kochständer stülpen.
- Das Gerät an den Netzstrom anschließen. Ihr Eierkocher ist nun betriebsbereit.

## 5. GEBRAUCHSHINWEISE

| Kochen                                 | Anzahl Eier | Wasser (ml) |
|--|-------------|-------------|
| <b>Für wachsweiße oder weiche Eier</b> | 2 Eier      | 80ml        |
|  | 4 Eier      | 70ml        |
|  | 6 Eier      | 60ml        |
|  | 8 Eier      | 50ml        |
|  | 10 Eier     | 40ml        |
| <b>Für harte Eier</b>                  | 2 Eier      | 150ml       |
|  | 4 Eier      | 140ml       |
|  | 6 Eier      | 130ml       |
|  | 8 Eier      | 120ml       |
|  | 10 Eier     | 110ml       |
| <b>Für pochierte Eier</b>              | 2 Eier      | 100ml       |
|  | 4 Eier      | 100ml       |
| <b>Für Omeletts</b>                    | 2 Eier      | 100ml       |
|  | 3 Eier      | 140ml       |

Die empfohlene Wassermenge bezieht sich auf Eier mittlerer Größe, die im Kühlschrank gelagert werden. Die empfohlene Wassermenge kann variieren.

Die Größe der Eier und die Temperatur, bei der die Eier gelagert werden, können die benötigte Wassermenge verändern.

### **Für harte, wachsweiße oder weiche Eier**

- Die gewünschte Konsistenz wählen. Messen Sie anhand der Tabelle, die als grobe Orientierungshilfe dient, die benötigte Wassermenge anhand der Anzahl der Eier ab, die Sie kochen möchten. **HINWEIS:** Die obige Tabelle gibt die ungefähr benötigte Wassermenge an. Diese muss eventuell an die gewünschte Konsistenz angepasst werden.
- Kaltes Wasser in die Bodenplatte gießen.
- Die gewünschte Anzahl Eier abspülen. Im Eierkocher können bis zu 10 Eier gleichzeitig gekocht werden.

- Den unteren Kochständer auf den Gerätesockel stellen. Die Rippen auf den seitlichen Griffen müssen nach oben zeigen.
- 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 jedem Gebrauch abspülen. Um mehr als 7 Eier zu kochen - bis zu 10 insgesamt - den oberen Kochständer in der Mitte des unteren Kochständers platzieren, sodass die erhöhten Ränder auf der Oberseite der Eier liegen. Jedes Ei anstecken und dann auf den oberen Kochständer legen. Achten Sie darauf, dass die Eier mit dem Loch nach oben in den Kochständer gelegt werden.
- Den Deckel aufsetzen und den Schalter auf „I“ stellen. Die Betriebsanzeige leuchtet auf.
- Wenn das Wasser vollständig verdunstet ist, ist der Kochvorgang beendet. Es ertönt ein anhaltendes Lautsignal und die Betriebsanzeige erlischt.
- Den Schalter auf „O“ stellen. **HINWEIS:** Das Gerät nimmt seinen Betrieb automatisch wieder auf, nachdem es abgekühlt ist, wenn der Schalter nicht von Hand auf „O“ gestellt wurde.
- Wenn die Eier nicht die gewünschte Konsistenz haben, gießen Sie einfach mehr kaltes Wasser in die Bodenplatte und schieben Sie den Schalter zurück in die Position „I“.
- Die Eier sofort entnehmen und mit kaltem Wasser abschrecken, um den Garvorgang zu unterbrechen.
- Die Eier sind nun bereit zum Verzehr. **HINWEIS:** Die Garzeit hängt von der Anzahl, der Größe und der Temperatur der Eier vor dem Kochen und auch von der Temperatur und der Menge des verwendeten Wassers und der jeweiligen Höhenlage ab. Wenn die Eier nach Beendigung der Garzeit im Kocher belassen werden, garen sie weiter.

### Für pochierte Eier

- Messen Sie anhand der Tabelle, die als grobe Orientierungshilfe dient, die benötigte Wassermenge anhand der Anzahl der Eier ab, die Sie pochieren möchten. **HINWEIS:** Die obige Tabelle gibt die ungefähre benötigte Wassermenge an. Diese muss eventuell an die gewünschte Konsistenz angepasst werden.
- Kaltes Wasser in die Bodenplatte gießen.
- Die Pochierschale mit Butter oder Pflanzenöl einfetten.
- Ein Ei pro Form aufschlagen. Es können bis zu 4 Eier gleichzeitig pochiert werden.
- Den unteren Kochständer auf den Gerätesockel stellen. Die Rippen auf den seitlichen Griffen müssen nach oben zeigen.
- Die Pochierschale auf den unteren Kochständer stellen.
- Den Deckel aufsetzen und den Schalter auf „I“ stellen. Die Betriebsanzeige leuchtet auf.
- Wenn das Wasser vollständig verdunstet ist, sind die Eier pochiert. **HINWEIS:** Die ungefähre Garzeit für 1 - 4 Eier finden Sie in der Tabelle.
- Wenn der Kochvorgang beendet ist, ertönt ein anhaltendes Lautsignal und die Betriebsanzeige erlischt.
- Den Schalter auf „O“ stellen. **HINWEIS:** Das Gerät nimmt seinen Betrieb automatisch wieder auf, nachdem es abgekühlt ist, wenn der Schalter nicht von Hand auf „O“ gestellt wurde.
- Wenn die Eier nicht die gewünschte Konsistenz haben, gießen Sie einfach mehr kaltes Wasser in die Bodenplatte und schieben Sie den Schalter zurück in die Position „I“.
- Die Eier sofort entnehmen, damit sie nicht zu sehr garen.
- Die Eier mit einem kleinen Spatel aus den Formen entfernen.



## Für Omeletts

- Messen Sie anhand der Tabelle, die als grobe Orientierungshilfe dient, die benötigte Wassermenge anhand der Anzahl der Eier ab, die Sie für Ihr Omelett verwenden möchten. **HINWEIS:** Die Tabelle gibt die ungefähr benötigte Wassermenge an. Diese muss eventuell an die gewünschte Konsistenz angepasst werden.
- Kaltes Wasser in die Bodenplatte gießen.
- Die Omelettschale mit Butter oder Pflanzenöl einfetten.
- Bis zu 3 Eier in einem Gefäß aufschlagen und verrühren. Die Mischung in die Omelettschale gießen.
- Den unteren Kochständer auf den Gerätesockel stellen. Die Rippen auf den seitlichen Griffen müssen nach oben zeigen.
- Die Omelettschale auf den unteren Kochständer stellen.
- Den Deckel aufsetzen und den Schalter auf „I“ stellen. Die Betriebsanzeige leuchtet auf.
- Wenn das Wasser vollständig verdunstet ist, ist das Omelett bereit zum Verzehr.
- Wenn der Kochvorgang beendet ist, ertönt ein anhaltendes Lautsignal und die Betriebsanzeige erlischt.
- Den Schalter auf „O“ stellen. **HINWEIS:** Das Gerät nimmt seinen Betrieb automatisch wieder auf, nachdem es abgekühlt ist, wenn der Schalter nicht von Hand auf „O“ gestellt wurde.
- Wenn das Omelett nicht die gewünschte Konsistenz hat, gießen Sie einfach mehr kaltes Wasser in die Bodenplatte und schieben Sie den Schalter zurück in die Position „I“.
- Das Omelett sofort entnehmen, damit es nicht zu sehr gart.
- Das Omelett mit einem kleinen Spatel entnehmen.

## 6. RATSCHLÄGE DER CHEFKÖCHE

- Waschen Sie immer die Eierschalen ab, bevor Sie Eier weich, wachsw weich oder hart kochen.
- Hart gekochte Eier immer sofort nach dem Garen abschrecken, um den Garvorgang zu unterbrechen und zu vermeiden, dass sich ein dunkelgrüner Ring um das Eigelb bildet. Entnehmen Sie die gekochten Eier mit einer Zange und legen Sie sie in ein Sieb oder einen Durchschlag. Lassen Sie kaltes Wasser über die Eier laufen, bis sie abgekühlt sind. Sie können die Eier auch in eine große Schüssel mit Eiswasser geben.
- Hart gekochte Eier mit Schale können gekühlt bis zu einer Woche lang aufbewahrt werden. Hart gekochte Eier ohne Schale sollten sofort verzehrt werden.
- Für gut gekochte Eier bis zur Obergrenze mit Wasser füllen. Für etwas weichere Eier weniger Wasser einfüllen. Dies ist besonders bei der Zubereitung von pochierten Eiern sehr nützlich, aber Sie können bei anderen Zubereitungsarten ebenfalls die Wassermenge variieren.
- Pochierte Eier können im Voraus zubereitet und kurz vor dem Verzehr wieder erwärmt werden. Garen Sie in diesem Fall die Eier über einen etwas kürzeren Zeitraum, indem Sie etwas weniger Wasser verwenden und kühlen Sie die Eier sofort ab, indem Sie sie in den Kühlschrank stellen. Geben Sie sie vor dem Verzehr zum Aufwärmen in eine Schale mit heißem Wasser und trocknen Sie sie dann mit Küchenpapier auf einem Teller.

## 7. FRAGEN/ANTWORTEN

| WAS TUN, WENN:                   | ANTWORTEN   |
|----------------------------------|---|
| Mein Gerät nicht läuft?          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vergewissern Sie sich, dass der Schalter auf „I“ steht und überprüfen Sie, ob Sie Wasser eingefüllt haben.</li> <li>• Vergewissern Sie sich, dass das Gerät an den Netzstrom angeschlossen ist.</li> </ul>   |
| Die Eier nicht gar sind?         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vergewissern Sie sich, dass die der gewünschten Konsistenz entsprechende Wassermenge hinzugefügt wurde. Wenn die Eier nicht die gewünschte Konsistenz haben, gießen Sie einfach mehr kaltes Wasser in die Bodenplatte, um den Garvorgang zu verlängern.</li> </ul> |
| Die Eier im Gerät geplatzt sind? | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Eier waren zu kalt</li> </ul>  |

## 8. REINIGEN UND VERSTAUEN

- Vor dem Reinigen des Cuisinart®-Eierkochers immer den Netzstecker ziehen.
- Alle abnehmbaren Teile in heißer Seifenlauge oder im oberen Korb der Geschirrspülmaschine reinigen.
- Die Bodenplatte mit einem feuchten Tuch reinigen. Die Bodenplatte mit einem Tuch, das mit einem Esslöffel Weißweinessig getränkt wurde, abwischen, um Kalkablagerungen zu entfernen. Essig hat zudem eine antibakterielle Wirkung.

**ACHTUNG:** Die Bodenplatte ist nach Gebrauch sehr heiß. Lassen Sie das Gerät vor dem Auseinandernehmen oder Reinigen abkühlen.

**HINWEIS:** Wenn die Bodenplatte nicht regelmäßig mit Weißweinessig gesäubert wird, können sich Rückstände des von Natur aus in Wasser enthaltenen Kalks bilden und dazu führen, dass sich die Eierschalen verfärben. Diese Verfärbung hat jedoch keinerlei Auswirkungen auf den Geschmack der Eier.

- Den Gerätesockel mit einem feuchten Tuch abwischen. NICHT in Wasser tauchen.
- Das Netzkabel unter dem Gerät aufrollen.
- Vor dem Verstauen des Geräts die Ständer, die Omelettschale, die Pochierschale, den Dosierbecher und die Eierbecher in das Gerät einsetzen.
- Alle weiteren Wartungsarbeiten sollten von einem zugelassenen Kundendienst durchgeführt werden.

# 1. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES (VERTALING VAN DE ORIGINELE INSTRUCTIES)

LEES DEZE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES ZORGVULDIG DOOR VOORDAT U HET APPARAAT GEBRUIKT!



• **OPGELET:** Heet oppervlak.

- Als het apparaat in gebruik is, kunnen toegankelijke oppervlakken van het apparaat heet zijn. De basis is ook zeer heet na gebruik. Laat het apparaat goed afkoelen voordat u het in elkaar zet of uit elkaar haalt.
- Spoel na ieder gebruik alle afneembare onderdelen af in warm water met zeep of reinig ze in de vaatwasser.
- Vul de doseerbeker niet boven het aangegeven maximum (110 ml) om overlopen over de schakelaar te voorkomen.
- **OPGELET:** De naald van de eierprikker is zeer scherp.
- Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof.
- Wanneer het snoer beschadigd is, moet dit uit veiligheidsoverwegingen worden vervangen door de fabrikant, door diens reparatiedienst of door iemand met de juiste kwalificaties daarvoor.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder indien dit onder toezicht gebeurt of na de benodigde, voorafgaande instructies met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat. De risico's van het gebruik van het apparaat moeten bekend zijn. Reiniging en onderhoud van het apparaat kunnen worden verricht door kinderen van 8 jaar en ouder onder toezicht. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- De apparaten kunnen worden gebruikt door mensen met fysieke, zintuiglijke of mentale beperkingen of door personen zonder kennis van of ervaring met het apparaat, maar in alle

gevallen dient dit te gebeuren onder toezicht en na instructies over een veilig gebruik van het apparaat. De risico's dienen bekend te zijn.

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en is niet bedoeld voor gebruik in omgevingen als: keukens voor personeel in winkels, kantoren en andere zakelijke omgevingen, boerderijen, gebruik door gasten in hotels, motels en andere plekken met een residentieel karakter en in omgevingen zoals een bed and breakfast.
- Laat het apparaat afkoelen voordat u het opbergt.
- Raak het apparaat niet aan tijdens gebruik. Gebruik pannelappen of ovenwanten.
- Plaats het apparaat niet op of bij een hittebron. Niet gebruiken op oppervlakken die niet tegen warmte kunnen of in de buurt van brandbare materialen.
- Leg niets op het apparaat wanneer het aan staat.
- Plaats het apparaat op voldoende afstand van de muur en van meubels. Gebruik het apparaat niet onder de bovenkastjes van de keuken.
- Laat het snoer niet over de rand van het werkblad hangen en laat het niet in contact komen met warme oppervlakken.
- Haal na gebruik en voor het schoonmaken altijd de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat nooit zonder toezicht achter met de stekker nog in het stopcontact. Trek altijd aan de stekker zelf om hem uit het stopcontact te verwijderen, en nooit aan het snoer.
- Het apparaat is niet geschikt voor gebruik met een externe tijdschakelaar of bedieningssysteem op afstand.
- Gebruik het apparaat niet als het gevallen is of als er zichtbare beschadigingen zijn.
- Gebruik het apparaat niet meer als het snoer is beschadigd.
- De gebruiker mag zelf geen enkele reparatie aan het apparaat

uitvoeren.

- Het gebruik van accessoires die niet door Cuisinart® worden aanbevolen of verkocht, kan brand, elektrocutie of verwondingen veroorzaken.



**OPGELET:** Polyethyleenzakjes die het product of zijn verpakking bevatten, kunnen gevaarlijk zijn. Houd deze zakjes buiten het bereik van baby's en kinderen.

Gebruik ze niet in wiegjes, kinderbedden, kinderwagens of een park voor baby's. De dunne film kan blijven kleven aan de neus of mond en kan de ademhaling hinderen. Een zakje is geen speelgoed.



### **AEEA - EINDE LEVENSDUUR VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE TOESTELLEN**

In het belang van allen en om actief mee te werken aan de bescherming van het milieu en de volksgezondheid vragen wij u:

- Gooi uw producten niet bij het huishoudelijk afval.
- AEEA (afgedankte elektrische en elektronische apparatuur) moet apart worden ingezameld.
- Maak gebruik van de terugname- en inzamelpunten voor AEEA in uw regio. Op die manier kunnen bepaalde grondstoffen gerecycleerd, hergebruikt of gerecupereerd worden.
- Als u dit product correct afdankt, helpt u mee om mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid die te wijten zijn aan eventueel gevaarlijke stoffen die erin verwerkt zitten, te vermijden.

Indien u meer informatie wenst over de afdanking van dit product, vragen wij u om contact op te nemen met uw lokale dienst voor de verwerking van huishoudelijk afval.

## 2. INLEIDING

### Gefeliciteerd met uw aankoop van een nieuwe Cuisinart eierkoker!

Al meer dan 30 jaar stelt Cuisinart zich ten doel om de beste keukenapparatuur te maken. Alle producten van Cuisinart zijn ontworpen voor een lange levensduur, maximaal gebruiksgemak en uitstekende prestaties, dag na dag.

Kijk voor meer informatie over onze producten en voor recepten op onze website [www.cuisinart.eu](http://www.cuisinart.eu)

## 3. KENMERKEN (zie voorpagina)

Alle materialen die met voedsel in contact komen, zijn vrij van bisfenol A (BPA).

- 1. Deksel:** Stijlvol roestvrijstalen deksel met stoomaflaatopeningen.
- 2. Bovenste kookrekje:** Hiermee kunnen maximaal 3 eieren in de schaal worden gekookt (hard, middelhard, zacht).
- 3. Pocheerbakje:** Hiermee kunnen maximaal 4 eieren worden gepocheerd.
- 4. Omeletbakje:** Hiermee kan een omelet van 3 eieren worden gemaakt.
- 5. Onderste kookrekje:** Hiermee kunnen maximaal 7 eieren in de schaal worden gekookt (hard, middelhard, zacht).
- 6. Onderstel:** Heeft een roestvrijstalen, gemakkelijk te reinigen verwarmingselement.
- 7. Indicatielampje:** Als de schakelaar op 'I' wordt gezet, gaat het indicatielampje aan. Wanneer de schakelaar op 'O' staat, is het lampje uit.
- 8. Aan/uit-schakelaar met geluidssignalen:** Wanneer de eieren gekookt zijn, klinkt een continu geluidssignaal totdat de eierkoker wordt uitgezet.
- 9. Eierhouders:** Het apparaat wordt geleverd met twee eierhouders om gekookte eieren in de schaal te serveren.
- 10. Beker met prikken:** Beker om water af te meten. Met de prikken kunnen op eenvoudige wijze eieren worden doorgeprikt om te voorkomen dat de schalen breken tijdens het koken.



**LET OP: De priknaald onderin de doseerbeker is zeer scherp.**

## 4. IN ELKAAR ZETTEN

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen van de eierkoker en zijn accessoires.
- Was de verwijderbare delen voor elk gebruik in heet water met afwasmiddel of in de vaatwasser (alleen bovenste rek).

**OPGEPAST:** De prikken aan de onderkant van de beker is zeer scherp.

- Dompel het onderstel van het apparaat **IN GEEN GEVAL** onder in water of andere vloeistoffen. Het onderstel kan worden afgenomen met een vochtige doek. Zie de paragraaf Reinigingsinstructies op pagina 31 voor meer informatie.
- Droog alle verwijderbare onderdelen grondig af en leg ze voor het gebruik naast het apparaat, of bewaar ze in het apparaat.

- Plaats de eierkoker op een schoon, droog oppervlak.
- Zet het gewenste bakje/rekje op het onderstel.
- Plaats het roestvrijstalen deksel over het bakje/rekje en het onderstel.
- Steek het elektriciteits snoer in het stopcontact. Uw eierkoker is nu klaar voor gebruik.

## 5. TIPS VOOR EEN OPTIMAAL GEBRUIK

| Koken                                     | Hoeveelheid | Water (ml) |
|---|-------------|------------|
| <b>Middelhard en zachtgekookte eieren</b> | 2 eieren    | 80ml       |
|   | 4 eieren    | 70ml       |
|   | 6 eieren    | 60ml       |
|   | 8 eieren    | 50ml       |
|   | 10 eieren   | 40ml       |
| <b>Hardgekookte eieren</b>                | 2 eieren    | 150ml      |
|   | 4 eieren    | 140ml      |
|   | 6 eieren    | 130ml      |
|   | 8 eieren    | 120ml      |
|   | 10 eieren   | 110ml      |
| <b>Gepocheerde eieren</b>                 | 2 eieren    | 100ml      |
|   | 4 eieren    | 100ml      |
| <b>Omeletten</b>                          | 2 eieren    | 100ml      |
|   | 3 eieren    | 140ml      |

De aanbevolen hoeveelheden zijn gebaseerd op gemiddelde eieren (M) die direct uit de koelkast komen. De benodigde hoeveelheid water kan afwijken.

De benodigde hoeveelheid water is afhankelijk van de grootte en temperatuur van de eieren.

### Voor hardgekookte, middelhard en zachtgekookte eieren

- Bepaal hoe u de eieren wilt koken. Gebruik de meegeleverde tabel als richtlijn en meet de benodigde hoeveelheid water af, afhankelijk van het aantal eieren dat u wilt koken. **OPMERKING:** De bovenstaande tabel geeft de benodigde hoeveelheden water bij benadering aan. De hoeveelheid water moet mogelijk worden aangepast om de gewenste kooktoestand te verkrijgen.
- Schenk koud water in het onderstel.
- Spoel het gewenste aantal eieren af. U kunt maximaal 10 eieren tegelijk koken.
- Zet het onderste kookrekje op het onderstel. De ribben op de handvatten aan de zijkanten moeten omhoog wijzen.
- Prik de onderkant van elk ei door met behulp van de eierprikker en zet de eieren in het (de) kookrekje(s). Spoel de prikker na iedere gebruik af. Als u meer dan 7 eieren wilt koken – tot maximaal 10 eieren – zet u het bovenste kookrekje voorzichtig midden op het onderste rek. De randen rusten daarbij op de eieren eronder. Prik ook nu elk ei door voordat u het in het rekje zet. Zorg ervoor dat de eieren in het kookrekje staan met het gatje naar boven.

- Zet het deksel over het (de) rekje(s) en het onderstel en zet de aan/uit-schakelaar op 'I'. Het indicatielampje gaat branden.
- Wanneer het water helemaal is verdampt, wordt de kookcyclus beëindigd en klinkt er een geluidssignaal. Het indicatielampje gaat uit.
- Zet de aan/uit-schakelaar op 'O'. **OPMERKING:** Als het apparaat niet wordt uitgezet door de aan/uit-schakelaar op 'O' te zetten, wordt het automatisch weer ingeschakeld nadat het apparaat weer is afgekoeld.
- Als de eieren onvoldoende zijn gekookt, kunt u eenvoudig wat koud water toevoegen in het onderstel en de schakelaar weer op 'I' zetten.
- Verwijder de eieren onmiddellijk en spoel ze af met koud water om het kookproces te stoppen.
- De eieren kunnen nu worden geserveerd. **OPMERKING:** De kooktijden kunnen enigszins afwijken, afhankelijk van het aantal eieren, hoe groot deze zijn, welke temperatuur ze hebben voor het koken en hoeveel water er wordt gebruikt. Ook de plaats en de tijd dat ze na het koken in de eierkoker blijven, heeft invloed.

### Voor gepocheerde eieren

- Gebruik de meegeleverde tabel als richtlijn en vul het onderstel met de hoeveelheid water die nodig is om het gewenste aantal eieren te pocheren. **OPMERKING:** De bovenstaande tabel geeft de benodigde hoeveelheden water bij benadering aan. De hoeveelheid water moet mogelijk worden aangepast om de gewenste kooktoestand te verkrijgen.
- Schenk koud water in het onderstel.
- Vet het pocheerbakje licht in met wat boter of plantaardige olie.
- Gebruik één ei per pocheersectie; er kunnen tot vier eieren worden gepocheerd.
- Zet het onderste kookrekje in het onderstel. De ribben op de handvatten aan de zijkanten moeten omhoog wijzen.
- Zet het pocheerbakje op het onderste kookrekje.
- Zet het deksel over het (de) rekje(s) en het onderstel en zet de aan/uit-schakelaar op 'I'. Het indicatielampje gaat branden.
- Nadat het water helemaal is verdampt, zijn de eieren gepocheerd. **OPMERKING:** Zie de kooktabel voor de kooktijden bij benadering voor 1 tot 4 eieren.
- Wanneer het kookproces is voltooid, klinkt er een geluidssignaal en gaat het indicatielampje uit.
- Zet de aan/uit-schakelaar op 'O'. **OPMERKING:** Als het apparaat niet wordt uitgezet door de aan/uit-schakelaar op 'O' te zetten, wordt het automatisch weer ingeschakeld nadat het apparaat weer is afgekoeld.
- Als de eieren onvoldoende zijn gekookt, kunt u eenvoudig wat koud water toevoegen in het onderstel en de schakelaar weer op 'I' zetten.
- Verwijder de eieren onmiddellijk na het pocheren, zodat ze niet overgaar worden.
- Gebruik een kleine spatel om de gepocheerde eieren uit het bakje te verwijderen.

### Voor omeletten

- Gebruik de tabel als richtlijn voor de benodigde hoeveelheid water, afhankelijk van het aantal eieren dat u voor uw omelet wilt gebruiken. **OPMERKING:** In de tabel worden de benodigde hoeveelheden water bij benadering gegeven. De hoeveelheid kan afwijken, afhankelijk van de gewenste consistentie van de omelet.
- Giet koud water in het onderstel.
- Vet het omeletbakje in met boter of plantaardige olie.
- Klop in een afzonderlijke kom maximaal 3 eieren voor de omelet. Schenk het omeletmengsel in



het omeletbakje.

- Zet het onderste kookrekje in het onderstel. De ribben op de handvatten aan de zijkanten moeten omhoog wijzen.
- Zet het omeletbakje op het onderste kookrekje.
- Zet het deksel over het (de) rekje(s) en het onderstel en zet de aan/uit-schakelaar op 'I'. Het indicatielampje gaat branden.
- Wanneer het water helemaal is verdampt, is de omelet klaar.
- Wanneer het kookproces is voltooid, klinkt er een geluidssignaal en gaat het indicatielampje uit.
- Zet de aan/uit-schakelaar op 'O'. **OPMERKING:** Als het apparaat niet wordt uitgezet door de aan/uit-schakelaar op 'O' te zetten, wordt het automatisch weer ingeschakeld nadat het apparaat weer is afgekoeld.
- Als de omelet niet gaar genoeg is, kunt u eenvoudig wat water toevoegen in het onderstel en de schakelaar weer op 'I' zetten.
- Verwijder de omelet onmiddellijk om te voorkomen dat deze overgaar wordt.
- Verwijder de omelet uit het bakje met een kleine spatel.

## 6. ADVIES VAN DE CHEF

- Spoel de eieren altijd af voordat u ze kookt.
- Koel hardgekookte eieren altijd meteen af onder koud water na het koken, zodat het kookproces wordt gestopt. Zo wordt voorkomen dat er een donkergroene ring rond het eigeel ontstaat. Verwijder de eieren uit het rekje met een keukentang en leg ze voorzichtig in een vergiet of zeef. Laat koud water over de eieren stromen totdat deze koud genoeg zijn om te kunnen worden vastgepakt. U kunt de eieren ook in een grote kom met koud water leggen.
- Hardgekookte eieren kunnen bij de juiste temperatuur tot één week in de koelkast worden bewaard. Gepelde hardgekookte eieren dienen meteen te worden gebruikt.
- Als u uw eieren iets meer hardgekookt wilt, vul het onderstel dan met iets meer water. Houdt u meer van zachtgekookte eieren, gebruik dan minder water. Dit is vooral handig bij de bereiding van gepocheerde eieren, maar ook voor andere bereidingswijzen kan het de moeite lonen om verschillende hoeveelheden water uit te proberen.
- Gepocheerde eieren kunnen vooraf worden bereid en worden opgewarmd voor consumptie. Als u dit wilt doen, kook de eieren dan wat zachter door minder water te gebruiken en laat ze meteen afkoelen in de koelkast. Verwarm de gepocheerde eieren op het gewenste moment door ze in een kom warm water te leggen. Laat ze daarna uitlekken op een bord met keukenpapier.

## 7. VRAGEN EN ANTWOORDEN

| WAT TE DOEN ALS:                           | MOGELIJKE OPLOSSING   |
|--|---|
| Mijn apparaat werkt niet.                  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Controleer of de schakelaar op 'I' staat en of er voldoende water in het apparaat zit.</li><li>• Controleer of de stekker in het stopcontact zit.</li></ul>   |
| De eieren worden niet gekookt.             | <ul style="list-style-type: none"><li>• Controleer of u de juiste hoeveelheid water hebt toegevoegd voor de gewenste consistentie van de eieren. Als u de eieren te zacht vindt, kunt u eenvoudig meer water toevoegen om de kookcyclus te verlengen.</li></ul> |
| De eieren zijn gebarsen tijdens het koken. | <ul style="list-style-type: none"><li>• De eieren waren te koud.</li></ul>  |

## 8. REINIGEN EN OPBERGEN

- Haal de stekker van uw Cuisinart Egg Central altijd uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.
- Was alle verwijderbare onderdelen af in heet water met afwasmiddel of op het bovenste rek van de vaatwasser.
- Reinig het onderstel met een vochtige doek. Verwijder kalkafzettingen met een stuk keukenpapier, bevochtigd met wat witte azijn. Dit heeft ook een antibacteriële werking.

**OPGEPAST:** Het onderstel is zeer heet na gebruik. Laat het afkoelen voordat u het verplaatst of schoonmaakt.

**OPMERKING:** Als de binnenzijde van het onderstel niet regelmatig wordt gereinigd met witte azijn, ontstaan er kalkafzettingen in het onderstel, wat verkleuring van de schalen van gekookte eieren tot gevolg heeft. Dit heeft geen invloed op de smaak van de eieren.

- Neem de buitenzijde van het onderstel af met een vochtige doek. Dompel het onderstel NIET onder in water.
- Gebruik de voorziening aan de onderzijde van het apparaat om het snoer op te wikkelen.
- Bewaar de kookrekjes, bakjes voor omeletten en gepocheerde eieren, de beker en de eierhouders in de Egg Central.
- Servicewerkzaamheden mogen alleen worden uitgevoerd door een geautoriseerde vertegenwoordiger van de fabrikant.

# 1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA (TRADUZIONE DELLE ISTRUZIONI ORIGINALI)

LEGGERE ATTENTAMENTE LE PRESENTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO!



• **ATTENZIONE:** Superficie calda.

- La temperatura delle superfici esposte può essere alta quando l'apparecchio è in funzione. La base è molto calda anche dopo l'utilizzo. Lasciar raffreddare l'apparecchio prima di assemblare o smontare.
- Risciacquare tutte le parti amovibili con acqua calda e sapone oppure in lavastoviglie prima di ogni utilizzo.
- Non riempire il dosatore oltre il massimo consentito (110 ml), al fine di evitare fuoriuscite sul connettore.
- **ATTENZIONE:** L'ago alla base del bicchiere dosatore è estremamente perforante.
- Non immergere in acqua o altro liquido.
- Se danneggiato, il cavo di alimentazione deve essere sostituito dal fabbricante, dal suo servizio di assistenza o da personale qualificato, al fine di evitare qualsiasi pericolo.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni di età, a condizione che siano sorvegliati o che abbiano ricevuto le istruzioni necessarie per utilizzare l'apparecchio in sicurezza, e che comprendano i relativi pericoli. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio possono essere effettuate da bambini di età superiore a 8 anni, purché sotto sorveglianza. Tenere apparecchio e cavo elettrico fuori dalla portata di bambini di età inferiore a 8 anni.
- Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o da soggetti privi delle necessarie conoscenze o esperienze, a condizione che siano sorvegliati e abbiano ricevuto spiegazioni sull'utilizzo

dell'apparecchio in sicurezza, e che ne comprendano i pericoli.

- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico e non è adatto nelle seguenti applicazioni: angoli cucina riservati al personale di negozi, uffici e altri ambienti professionali; agriturismi; uso da parte di clienti in alberghi, motel e altri ambienti a carattere residenziale; ambienti tipo affittacamere.
- Lasciar raffreddare l'apparecchio prima di riporlo.
- Non toccare l'apparecchio durante l'utilizzo. Utilizzare guanti da forno o protettivi.
- Non posizionare l'apparecchio vicino o sopra un dispositivo riscaldante. Non utilizzare su superfici sensibili al calore o vicino a materiali infiammabili.
- Non poggiare mai niente sull'apparecchio quando è in funzione.
- Lasciare sufficiente spazio tra l'apparecchio e le pareti o i mobili. Non posizionare l'apparecchio sotto i pensili della cucina.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione superi il bordo del piano di lavoro, né metterlo a contatto con superfici calde.
- Staccare sempre l'apparecchio dalla corrente dopo averlo utilizzato e prima di pulirlo. Non lasciare mai l'apparecchio collegato alla corrente e incustodito. Per scollegarlo, afferrare la spina e non il cavo.
- L'apparecchio non è destinato a essere messo in funzione tramite timer esterno o telecomando separato.
- Non usare l'apparecchio se è caduto o se presenta danni apparenti.
- Interrompere immediatamente l'utilizzo dell'apparecchio se il cavo risulta danneggiato.
- Nessuna riparazione può essere eseguita dall'utente.
- L'utilizzo di accessori non raccomandati o non venduti da Cuisinart® può causare incendi, scosse elettriche e lesioni.

- Usare l'apparecchio esclusivamente per cucinare, seguendo le istruzioni del presente manuale.
- Non utilizzare l'apparecchio all'esterno.



**ATTENZIONE:** I sacchetti in polietilene che contengono il prodotto o il suo imballaggio possono essere pericolosi. Tenere questi sacchetti lontano dalla portata di neonati e bambini.

Non utilizzare all'interno di culle, lettini per bambini, passeggini o box. La pellicola sottile può aderire a naso e bocca e impedire la respirazione. Un sacchetto non è un giocattolo.



### **RAEE – APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE A FINE VITA**

Nell'interesse collettivo, e al fine di partecipare attivamente alla protezione dell'ambiente e della salute pubblica:

- Non gettare i prodotti nei rifiuti domestici non differenziati;
- I RAEE (rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche) devono essere raccolti separatamente;
- Utilizzare il sistema di ritiro e recupero previsto per i RAEE del proprio comune. In tal modo, alcuni materiali potranno essere riciclati, riutilizzati o recuperati;
- Facendo sì che il prodotto venga smaltito in modo appropriato, si contribuisce a evitare potenziali conseguenze nefaste per l'ambiente e per la salute pubblica causate da eventuali sostanze pericolose contenute al loro interno.

Per maggiori informazioni riguardanti lo smaltimento di questo prodotto, rivolgersi al proprio servizio comunale di nettezza urbana.

## 2. INTRODUZIONE

### **Congratulazioni per l'acquisto di un nuovo cuociuova Cuisinart!**

Da oltre 30 anni, l'obiettivo di Cuisinart è quello di produrre i migliori apparecchi da cucina. Tutti i prodotti Cuisinart sono realizzati in modo da offrire una durata eccezionale e vengono progettati in modo da essere facili da usare e offrire sempre, giorno dopo giorno, prestazioni eccellenti.

Per ulteriori informazioni sui nostri prodotti e per idee di ricette, visitate il nostro sito web [www.cuisinart.eu](http://www.cuisinart.eu)

## 3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

(riferimento alla copertina)

Tutti i materiali destinati al contatto con gli alimenti sono senza BPA.

- 1. Cupola:** elegante cupola in acciaio inox con impugnature isolanti.
- 2. Supporto di cottura superiore:** utilizzato per cuocere fino a 3 uova alla coque, bazzotte o sode.
- 3. Vaschetta per cottura di uova affogate:** utilizzata per preparare fino a 4 uova affogate.
- 4. Vaschetta per frittata:** utilizzata per preparare una frittata di 3 uova.
- 5. Supporto di cottura inferiore:** utilizzato per cuocere fino a 7 uova alla coque, bazzotte o sode.
- 6. Base:** elemento riscaldante in acciaio inox che permette una facile pulizia.
- 7. Spia luminosa:** quando l'interruttore è in posizione « I », la spia luminosa è accesa. Quando l'interruttore è in posizione « O », la spia luminosa è spenta.
- 8. Interruttore di accensione/spegnimento con segnale acustico:** una volta terminata la cottura delle uova, viene emesso un segnale acustico continuo fino allo spegnimento manuale del cuociuova.
- 9. Portauova:** sono inclusi due portauova per servire le uova alla coque.
- 10. Bicchiere dotato di ago:** bicchiere dosatore per l'acqua. L'ago serve a forare i gusci per far sì che non si rompano durante la cottura.



**ATTENZIONE: L'ago alla base del dosatore è estremamente appuntito.**

## 4. MONTAGGIO

- Rimuovere tutto il materiale di imballaggio che avvolge il cuociuova e i relativi accessori.
- Sciacquare tutte le parti amovibili in acqua calda e detersivo, oppure in lavastoviglie (solo cestello superiore) prima di ogni utilizzo.

**ATTENZIONE:** L'ago alla base del dosatore è estremamente appuntito.

- **NON** immergere la base dell'apparecchio in acqua o altri liquidi. La base si pulisce molto facilmente con un panno umido. Per ulteriori informazioni, fare riferimento alle Istruzioni di pulizia a pagina 40.
- Asciugare con cura tutte le parti amovibili. Metterle vicino all'apparecchio, oppure riporle se non devono essere utilizzate.

- Posizionare il cuociuova su una superficie pulita e asciutta.
- Posizionare la vaschetta appropriata sul supporto inferiore di cottura
- Posizionare la cupola in acciaio inox sulla vaschetta di cottura.
- Collegare il cavo di alimentazione. Il cuociuova è ora pronto all'uso.

## 5. CONSIGLI PER UN UTILIZZO OTTIMALE

| Cottura                               | Quantità di uova | Acqua (ml) |
|---------------------------------------|------------------|------------|
| <b>Per uova bazzotte e alla coque</b> | 2 uova           | 80ml       |
|                                       | 4 uova           | 70ml       |
|                                       | 6 uova           | 60ml       |
|                                       | 8 uova           | 50ml       |
|                                       | 10 uova          | 40ml       |
| <b>Per uova sode</b>                  | 2 uova           | 150ml      |
|                                       | 4 uova           | 140ml      |
|                                       | 6 uova           | 130ml      |
|                                       | 8 uova           | 120ml      |
|                                       | 10 uova          | 110ml      |
| <b>Uova affogate</b>                  | 2 uova           | 100ml      |
|                                       | 4 uova           | 100ml      |
| <b>Frittate</b>                       | 2 uova           | 100ml      |
|                                       | 3 uova           | 140ml      |

Le quantità consigliate sono basate su uova di medie dimensioni conservate in frigorifero. La quantità richiesta di acqua può variare.

Le dimensioni delle uova e la temperatura a cui vengono conservate possono modificare la quantità d'acqua necessaria.

### Per uova sode, bazzotte e alla coque

- Scegliere la modalità di cottura delle uova. Utilizzando la tabella fornita come guida approssimativa, misurare la quantità di acqua necessaria in base al numero di uova che si desidera cuocere. **NOTA:** La tabella sopra riportata indica le quantità approssimative di acqua necessaria. Potrebbe essere necessario modificare questa quantità per ottenere la consistenza desiderata.
- Versare acqua fredda nella piastra di riscaldamento.
- Sciacquare il numero desiderato di uova. Il cuociuova può cuocere fino a 10 uova contemporaneamente.
- Posizionare il supporto inferiore di cottura sulla base dell'apparecchio. Le nervature sulle impugnature laterali devono essere rivolte verso l'alto.
- Utilizzando l'ago posto alla base del bicchiere dosatore, forare la cima di ogni uovo. Mettere le uova nella vaschetta di cottura. Sciacquare l'ago al termine di ciascun uso. Per cuocere più di 7 uova – fino ad un totale di 10 – posizionare il supporto superiore di cottura al centro del supporto inferiore, collocando con cura i bordi rialzati sulla parte superiore delle uova. Forare

tutte le uova prima di posizionarle sul supporto superiore di cottura. Assicurarsi di posizionare le uova sul supporto di cottura con il foro rivolto verso l'alto.

- Posizionare la cupola sopra l'apparecchio e regolare l'interruttore sulla posizione « I ». La spia luminosa si accende.
- Quando l'acqua è completamente evaporata, il ciclo di cottura termina, viene emesso un segnale acustico costante e la spia si spegne.
- Regolare l'interruttore sulla posizione « O ». **NOTA:** Una volta raffreddato, l'apparecchio si rimette automaticamente in funzione se l'interruttore non viene portato manualmente sulla posizione « O ».
- Se le uova non sono cotte in base alle proprie preferenze, aggiungere semplicemente altra acqua fredda nella piastra di riscaldamento e riportare l'interruttore sulla posizione « I ».
- Togliere immediatamente le uova e sciacquarle in acqua fredda per evitare una cottura eccessiva. A questo punto le uova sono pronte. **NOTA:** Il tempo di cottura dipende dal numero, dalle dimensioni e dalla temperatura delle uova prima della cottura, dalla temperatura e dalla quantità di acqua utilizzata, nonché dall'altitudine e dal tempo di permanenza delle uova nel cuociuova al termine del ciclo di cottura.

### Uova affogate

- Utilizzando la tabella fornita come guida approssimativa, misurare la quantità di acqua necessaria in base al numero di uova affogate che si desidera preparare. **NOTA:** La tabella sopra riportata indica le quantità approssimative di acqua necessaria. Potrebbe essere necessario modificare questa quantità per ottenere la consistenza desiderata.
- Versare acqua fredda nella piastra di riscaldamento.
- Ungere leggermente la vaschetta di cottura con burro o olio vegetale.
- Rompere un uovo su ogni stampo. Il cuociuova può preparare fino a quattro uova affogate contemporaneamente.
- Posizionare il supporto inferiore di cottura sulla base dell'apparecchio. Le nervature sulle impugnature laterali devono essere rivolte verso l'alto.
- Posizionare la vaschetta sul supporto inferiore di cottura.
- Posizionare la cupola sopra l'apparecchio e regolare l'interruttore sulla posizione « I ». La spia luminosa si accende.
- Quando il liquido è completamente evaporato, le uova sono affogate. **NOTA:** Per i tempi di cottura approssimativi per 1 - 4 uova, consultare la tabella di cottura.
- Una volta terminata la cottura, viene emesso un segnale acustico continuo e la spia luminosa si spegne.
- Regolare l'interruttore sulla posizione « O ». **NOTA:** Una volta raffreddato, l'apparecchio si rimette automaticamente in funzione se l'interruttore non viene portato manualmente sulla posizione « O ».
- Se le uova non sono cotte in base alle proprie preferenze, aggiungere semplicemente altra acqua fredda nella piastra di riscaldamento e riportare l'interruttore sulla posizione « I ».
- Togliere immediatamente le uova per evitare una cottura eccessiva.
- Utilizzare una spatolina per togliere le uova affogate.

### Frittate

- Utilizzando la tabella fornita come guida approssimativa, misurare la quantità di acqua necessaria in base al numero di uova che si desidera utilizzare per la frittata. **NOTA:** La tabella indica le quantità approssimative di acqua necessaria. Potrebbe essere necessario modificare



- questa quantità per ottenere la consistenza desiderata.
- Versare acqua fredda nella piastra di riscaldamento.
  - Ungere la vaschetta di cottura con burro o olio vegetale.
  - Rompere e sbattere fino a 3 uova in un recipiente. Versare il composto nell'apposita vaschetta per frittate.
  - Posizionare il supporto inferiore di cottura sulla base dell'apparecchio. Le nervature sulle impugnature laterali devono essere rivolte verso l'alto.
  - Posizionare la vaschetta per frittate sul supporto inferiore di cottura.
  - Posizionare la cupola sopra l'apparecchio e regolare l'interruttore sulla posizione « I ». La spia luminosa si accende.
  - Quando il liquido è completamente evaporato, la frittata è pronta.
  - Una volta terminata la cottura, viene emesso un segnale acustico continuo e la spia luminosa si spegne.
  - Regolare l'interruttore sulla posizione « O ». **NOTA:** Una volta raffreddato, l'apparecchio si rimette automaticamente in funzione se l'interruttore non viene portato manualmente sulla posizione « O ».
  - Se la frittata non è cotta in base alle proprie preferenze, aggiungere semplicemente altra acqua fredda nella piastra di riscaldamento e riportare l'interruttore sulla posizione « I ».
  - Togliere immediatamente la frittata per evitare una cottura eccessiva.
  - Utilizzare una spatolina per togliere la frittata dalla vaschetta.

## 6. I CONSIGLI DEGLI CHEF

- Lavare sempre i gusci prima di cuocere le uova alla coque, bazzotte o sode.
- Raffreddare sempre le uova sode subito dopo la cottura, in modo da evitare eventuali cotture supplementari e la formazione di un alone verde scuro intorno al tuorlo. Utilizzare delle pinze per togliere le uova cotte, quindi metterle in uno scolapasta o colino. Versare acqua fredda sulle uova fino a quando le uova non si saranno sufficientemente raffreddate. In alternativa, mettere le uova in una grossa ciotola di acqua gelata.
- Le uova sode con guscio si conservano fino a una settimana al fresco. Le uova sode senza guscio devono essere consumate immediatamente.
- Se si preferiscono uova ben cotte, riempire d'acqua fino al limite superiore. Per uova leggermente più liquide, aggiungere meno acqua. Questo suggerimento è molto utile per la preparazione di uova affogate, ma è possibile giocare con le quantità d'acqua anche per altri tipi di uova.
- Le uova affogate possono essere preparate in anticipo e riscaldate prima dell'uso. All'occorrenza, cuocere un po' meno a lungo le uova utilizzando meno acqua e raffreddare immediatamente in frigorifero. Per riscaldarle, metterle in una ciotola d'acqua calda e asciugarle con carta assorbente su una salvietta.

## 7. DOMANDE/RISPOSTE

| COSA FARE SE:                          | RISPOSTE  |
|--|---|
| Il mio apparecchio non funziona?       | <ul style="list-style-type: none"><li>• Accertarsi che l'interruttore sia in posizione « I » e verificare di avere aggiunto l'acqua nell'apparecchio.</li><li>• Verificare che l'apparecchio sia correttamente collegato alla corrente.</li></ul>             |
| Le uova non cuociono?                  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Verificare di avere aggiunto la giusta quantità d'acqua per la consistenza desiderata. Se le uova non sono sufficientemente cotte, aggiungere semplicemente altra acqua per prolungare il ciclo di cottura.</li></ul> |
| Le uova si sono rotte nell'apparecchio | <ul style="list-style-type: none"><li>• Le uova erano troppo fredde</li></ul>   |

## 8. PULIZIA E CONSERVAZIONE

- Scollegare sempre il cuociuova Cuisinart. dalla presa elettrica prima di pulirlo.
- Lavare tutte le parti amovibili in acqua calda e detersivo oppure nel cestello superiore della lavastoviglie.
- Pulire la piastra di riscaldamento con un panno umido. Rimuovere eventuali depositi calcarei lasciati dall'acqua pulendo la piastra con carta assorbente inumidita con un cucchiaino di aceto bianco. Questo prodotto agisce anche come agente antibatterico.

**ATTENZIONE:** La base è molto calda al termine dell'uso. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di toccarlo o pulirlo.

**NOTA:** Se l'apparecchio non viene pulito regolarmente con aceto bianco, potrebbe depositarsi del calcare (naturalmente presente nell'acqua) in grado di scolorire i gusci delle uova. Tale scolorimento, comunque, non altera il gusto delle uova.

- Pulire l'alloggiamento del corpo principale con un panno umido. NON immergere in acqua.
- Utilizzare la funzione avvolgicavo situata sotto l'apparecchio per riporre il cavo aggiuntivo.
- Dopo averli puliti, riporre all'interno del cuociuova i supporti di cottura, le vaschette per frittate e cottura di uova affogate, il bicchiere dosatore e i portauova.
- Qualsiasi altro intervento di manutenzione dovrà essere eseguito dal personale di assistenza autorizzato.

# 1. CONSIGNAS DE SEGURIDAD (TRADUCCIÓN DE LAS INSTRUCCIONES ORIGINALES)

¡LEA ATENTAMENTE ESTAS CONSIGNAS DE SEGURIDAD ANTES DE UTILIZAR EL APARATO!



• **ATENCIÓN:** Superficie caliente.

- **ATENCIÓN:** Superficie muy caliente.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento. La base también está muy caliente después de su uso. Espere a que se enfríe antes de montar o desmontar el aparato.
- Enjuague todas las partes desmontables en agua caliente jabonosa o en el lavavajillas antes de cada uso.
- No supere el nivel máximo indicado (110 ml) al llenar el dosificador para evitar que se humedezca el conector.
- **ATENCIÓN:** La aguja que se encuentra en la base del vaso dosificador tiene una punta muy afilada.
- No lo sumerja en agua o en cualquier otro líquido.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirlo el fabricante o su servicio técnico, o bien una persona de cualificación similar, para evitar situaciones peligrosas.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de más de 8 años, siempre que estén bajo supervisión, o que hayan recibido las instrucciones necesarias para utilizar el aparato con total seguridad y que comprendan claramente los peligros inherentes a la utilización del aparato. La limpieza y el mantenimiento del aparato pueden ser llevados a cabo por niños mayores de 8 años bajo supervisión. Conserve el aparato y su cable eléctrico lejos del alcance de los niños menores de 8 años.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o bien por personas

que no tengan experiencia o conocimientos suficientes, siempre que estén bajo supervisión y que hayan recibido las instrucciones necesarias para utilizar el aparato con total seguridad y que comprendan claramente los peligros inherentes a la utilización del aparato.

- Este aparato es para uso exclusivamente doméstico, no está indicado para aplicaciones como: zonas de cocina reservadas al personal de comercios, oficinas y otros entornos profesionales; granjas o casas rurales; uso por parte de los clientes de hoteles, moteles y otras instalaciones de carácter residencial; lugares como habitaciones para huéspedes.
- Espere a que el aparato se enfríe antes de guardarlo.
- No toque el aparato mientras está en funcionamiento. Utilice agarradores o manoplas de protección.
- No coloque el aparato sobre una fuente de calor o cerca de esta. No lo utilice sobre superficies sensibles al calor o cerca de materiales inflamables.
- No coloque nada sobre el aparato cuando esté encendido.
- Deje un espacio suficiente entre el aparato y la pared o los elementos del mobiliario. No coloque el aparato bajo los armarios de cocina superiores.
- No deje que el cable cuelgue de la encimera y no lo ponga en contacto con superficies calientes.
- Desenchufe el aparato después de utilizarlo y antes de limpiarlo. No deje nunca el aparato encendido sin vigilancia. Para desenchufarlo, tire de la clavija, no del cable.
- El aparato no está preparado para funcionar con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia.
- No utilice el aparato si se ha caído o presenta signos aparentes de deterioro.
- Deje inmediatamente de utilizarlo si advierte que el cable está deteriorado.
- El usuario no puede realizar reparación alguna.

- La utilización de accesorios no recomendados o vendidos por Cuisinart® puede provocar incendio, electrocución y lesiones.
- Utilice el electrodoméstico exclusivamente para cocinar, de acuerdo con las instrucciones de este manual.
- No lo utilice en exteriores.



**ATENCIÓN:** Las bolsas de polietileno que contienen el producto o su embalaje pueden ser peligrosas. Mantenga estas bolsas fuera del alcance de los bebés y de los niños.

No las utilice en cunas, camas de niños, cochecitos o corrales para bebés. Esta película puede pegarse a la nariz y la boca, impidiendo la respiración. Una bolsa no es un juguete.



### **RAEE - RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS**

En interés de todos y para participar activamente en la protección del medio ambiente y de la salud pública:

- No se deshaga de estos productos junto con la basura doméstica.
- Los RAEE (residuos de aparatos eléctricos y electrónicos) deben recogerse por separado.
- Utilice el sistema de recogida de RAEE de su zona. De esta manera, algunos materiales pueden ser reciclados, reutilizados o recuperados.
- Al asegurarse de que este producto se elimina correctamente, ayudará a evitar posibles consecuencias adversas para el medio ambiente y la salud pública debido a las posibles sustancias peligrosas que pueda contener.

Para más información sobre la eliminación de este producto, póngase en contacto con el servicio local de recogida de residuos domésticos.

## 2. INTRODUCCIÓN

¡Le damos la enhorabuena por la adquisición de su nuevo cocedor de huevos «Cuisinart Egg Cooker»!

Desde hace más de 30 años, el objetivo de Cuisinart es producir los mejores equipos de cocina. Todos los productos de Cuisinart están diseñados para tener una vida útil excepcionalmente duradera, ser fáciles de usar y brindar un excelente rendimiento día tras día.

Para obtener más información sobre nuestros productos y consultar nuestras ideas de recetas, visite nuestro sitio web [www.cuisinart.eu](http://www.cuisinart.eu)

## 3. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

(consulte la portada para referencia)

Todos los materiales que entran en contacto con los alimentos están libres de bisfenol A.

- 1. Tapa:** elegante cubierta de acero inoxidable con aberturas para la salida del vapor.
- 2. Rejilla de cocción superior:** aloja hasta 3 huevos y permite obtener 3 tipos de cocción: huevos duros, mollet y pasados por agua.
- 3. Bandeja de cocción:** divida para cocer hasta 4 huevos.
- 4. Bandeja para tortilla francesa:** permite elaborar una tortilla francesa de hasta 3 huevos.
- 5. Rejilla de cocción inferior:** aloja hasta 7 huevos y también permite obtener 3 tipos de cocción: huevos duros, mollet y pasados por agua.
- 6. Base:** su elemento de calentamiento de acero inoxidable facilita la limpieza.
- 7. Piloto:** cuando el interruptor esté en la posición «I», el piloto se encenderá. Cuando el interruptor esté en la posición «O», el piloto se apagará.
- 8. Interruptor de encendido/apagado con alarmas sonoras:** una vez finalizada la cocción de los huevos, el cocedor de huevos emitirá un sonido continuo hasta que el aparato sea apagado manualmente.
- 9. Hueveras o soportes para huevos:** se incluyen dos hueveras o soportes para servir los huevos cocidos en sus cáscaras.
- 10. Vaso medidor con pincho perforador:** recipiente para medir el agua. El pincho perforador facilita la perforación de los huevos para evitar que las cáscaras se agrieten durante la cocción.



**ATENCIÓN:** La aguja que se encuentra en la base del dosificador tiene una punta muy afilada.

## 4. MONTAJE

- Retire todo el material de empaque que rodea el cocedor de huevos y sus accesorios.
- Enjuague todas las piezas desmontables con agua caliente y jabonosa o lávelas en un lavavajillas antes de usarlas (siempre colocándolas en la rejilla superior).

**PRECAUCIÓN:** El pincho perforador en la base del vaso medidor es extremadamente afilado.

- No sumerja la base de la unidad en agua ni en cualquier otro líquido. Es posible limpiar la base con un paño húmedo. Consulte las instrucciones de limpieza en la página 48 para obtener más información.

- Seque completamente todas las partes desmontables y colóquelas junto a la unidad o guárdelas cuando no las vaya a usar.
- Coloque el cocedor de huevos sobre una superficie limpia y seca.
- Coloque la bandeja adecuada sobre la rejilla de cocción de huevos inferior.
- Coloque la tapa de acero inoxidable sobre la bandeja de cocción.
- Enchufe el cable de alimentación. Ahora, su cocedor de huevos está ensamblado y puede usarse.

## 5. CONSEJOS PARA OPTIMIZAR EL USO

| Cocción de huevos                                     | Cantidad de huevos | Agua (ml) |
|---|--------------------|-----------|
| <b>Para elaborar huevos mollet y pasados por agua</b> | 2 huevos           | 80ml      |
|   | 4 huevos           | 70ml      |
|   | 6 huevos           | 60ml      |
|   | 8 huevos           | 50ml      |
|   | 10 huevos          | 40ml      |
| <b>Para elaborar huevos duros</b>                     | 2 huevos           | 150ml     |
|   | 4 huevos           | 140ml     |
|   | 6 huevos           | 130ml     |
|   | 8 huevos           | 120ml     |
|   | 10 huevos          | 110ml     |
| <b>Para elaborar huevos poché</b>                     | 2 huevos           | 100ml     |
|   | 4 huevos           | 100ml     |
| <b>Para elaborar tortillas francesas</b>              | 2 huevos           | 100ml     |
|   | 3 huevos           | 140ml     |

Las cantidades recomendadas se basan en huevos de tamaño medio guardados en la nevera. La cantidad necesaria de agua puede variar.

El tamaño de los huevos y la temperatura a la que estos se almacenan puede alterar la cantidad de agua necesaria.

### Para elaborar huevos duros, mollet y pasados por agua

- Decida el tipo de cocción de sus huevos. Use la tabla provista como guía aproximada y mida la cantidad de agua necesaria en función del número de huevos que desee cocer. **NOTA:** La tabla anterior proporciona las cantidades aproximadas de agua requeridas. Es posible que dichas cantidades deban ajustarse para conseguir la consistencia deseada.
- Vierta agua fría en la placa de calentamiento.
- Enjuague los huevos que vaya a cocer. Puede cocinar hasta 10 huevos a la vez.
- Coloque la rejilla de cocción inferior sobre la base de la unidad. Las líneas de las asas laterales deben mirar hacia arriba.
- Use el pincho perforador ubicado en la base del vaso medidor para perforar la parte superior de cada huevo antes de colocarlo en la bandeja de cocción. Enjuague el pincho después de cada uso. Para cocer más de 7 huevos (hasta un total de 10), coloque la rejilla de cocción superior en el

centro de la rejilla inferior, posando cuidadosamente los bordes elevados sobre la parte superior de los huevos que quedan debajo. Perfore cada huevo antes de colocarlo en la rejilla de cocción superior. Asegúrese de que los huevos estén colocados en la rejilla de cocción con la perforación hacia arriba.

- Coloque la tapa sobre la unidad y gire el interruptor hasta la posición «I». El piloto se encenderá.
- Cuando se haya evaporado completamente el agua, se detendrá el ciclo de cocción, se oirá un sonido y se apagará el piloto.
- Coloque el interruptor en la posición «O». **NOTA:** Una vez que la unidad se haya enfriado, se volverá a encender si el interruptor no se encuentra en la posición «O».
- Si no le satisface la cocción de los huevos, simplemente agregue más agua fría en la placa de calentamiento y vuelva a colocar el interruptor en la posición «I».
- Retire los huevos inmediatamente y colóquelos bajo un chorro de agua fría para evitar una sobrecocción.
- Sirva los huevos. **NOTA:** El tiempo de cocción variará ligeramente en función del número y el tamaño de los huevos; la temperatura de los huevos antes de la cocción; la temperatura del agua y su cantidad; la altitud, y el tiempo que permanecerán los huevos en el cocedor una vez finalizado el ciclo de cocción.

### **Para elaborar huevos poché**

- Usando la tabla provista como guía aproximada, mida la cantidad de agua necesaria en función del número de huevos que desee escalfar. **NOTA:** La tabla anterior proporciona las cantidades aproximadas de agua requeridas. Es posible que dichas cantidades deban ajustarse para conseguir la consistencia deseada.
- Vierta agua fría en la placa de calentamiento.
- Engrase ligeramente con mantequilla la bandeja para escalfar o pulverice aceite vegetal sobre esta.
- Casque un huevo por cada sección de la bandeja para escalfar. Se pueden escalfar hasta cuatro huevos.
- Coloque la rejilla de cocción inferior sobre la base de la unidad. Las líneas de las asas laterales deben mirar hacia arriba.
- Coloque la bandeja para escalfar sobre la rejilla de cocción inferior.
- Coloque la tapa sobre la unidad y gire el interruptor hasta la posición «I». El piloto se encenderá.
- Una vez evaporado completamente el líquido, los huevos poché estarán listos. **NOTA:** Consulte la tabla de cocción para determinar el tiempo de cocción de 1-4 huevos.
- Una vez completada la cocción, se emitirá un sonido continuo y el piloto se apagará.
- Coloque el interruptor en la posición «O». **NOTA:** Una vez que la unidad se haya enfriado, se volverá a encender si el interruptor no se encuentra en la posición «O».
- Si no le satisface la cocción de los huevos, simplemente agregue más agua fría en la placa de calentamiento y vuelva a colocar el interruptor en la posición «I».
- Retire los huevos inmediatamente para prevenir una sobrecocción.
- Use una espátula pequeña para retirar los huevos poché.

### **Para elaborar tortillas francesas**

- Usando la tabla provista como guía aproximada, mida la cantidad de agua necesaria en función del número de huevos que desee usar en la elaboración de la tortilla francesa. **NOTA:** La tabla indica las cantidades aproximadas de agua requeridas. Es posible que dichas cantidades deban ajustarse para conseguir la consistencia deseada.



- Vierta agua fría en la placa de calentamiento.
- Engrase la bandeja para preparar tortillas francesas con mantequilla o aceite vegetal. Casque hasta 3 huevos en un bol y mezcle. Vierta la mezcla batida en la bandeja para preparar tortillas francesas.
- Coloque la rejilla de cocción inferior sobre la base de la unidad. Las líneas de las asas laterales deben mirar hacia arriba.
- Coloque la bandeja para preparar tortillas francesas sobre la rejilla de cocción inferior.
- Coloque la tapa sobre la unidad y gire el interruptor hasta la posición «I». El piloto se encenderá.
- Una vez evaporado todo el líquido, la tortilla francesa estará lista.
- Una vez completada la cocción, se emitirá un sonido continuo y el piloto se apagará.
- Coloque el interruptor en la posición «O». **NOTA:** Una vez que la unidad se haya enfriado, se volverá a encender si el interruptor no se encuentra en la posición «O».
- Si no le satisface la cocción de la tortilla francesa, simplemente agregue más agua fría en la placa de calentamiento y vuelva a colocar el interruptor en la posición «I».
- Retire la tortilla francesa inmediatamente para prevenir una sobrecocción.
- Use una espátula pequeña para retirar la tortilla francesa de la bandeja.

## 6. CONSEJOS DE LOS CHEFS

- Siempre lave las cáscaras de los huevos antes de la cocción, independientemente de que se trate de huevos duros, mollet o pasados por agua.
- Siempre debe enfriar los huevos duros cocidos inmediatamente tras la cocción para evitar una sobrecocción y la aparición de un anillo verde oscuro alrededor de la yema. Utilice pinzas para retirar los huevos cocidos y colóquelos cuidadosamente en un colador grande. Coloque el colador con los huevos bajo un chorro de agua fría hasta que los huevos estén lo suficientemente fríos para manipularlos. Alternativamente, puede colocar los huevos en un bol grande con agua helada.
- Los huevos duros cocidos en su cáscara se mantienen en buen estado hasta durante una semana si se refrigeran adecuadamente. Los huevos duros cocidos sin cáscara deben usarse inmediatamente.
- Si desea cocer un poco más los huevos, agregue agua hasta la marca más alta. Si prefiere los huevos poco hechos (con la yema líquida), agregue menos agua. Se percatará de que esto es más útil para preparar huevos poché, sin embargo, es posible que también deba ajustar la cantidad de agua al elaborar otro tipo de preparaciones con los huevos.
- Los huevos poché se pueden preparar anticipadamente y recalentarlos antes de servirlos. Si lo hace, use menos agua para cocerlos un poco menos y enfríelos inmediatamente colocándolos en el refrigerador. Para recalentarlos, colóquelos en un bol con agua caliente y, luego, retírelos del bol y colóquelos sobre un plato cubierto con toallas de papel.

## 7. PREGUNTAS Y RESPUESTAS

| QUÉ HACER SI:                             | RESPUESTAS   |
|---|--|
| ¿Por qué no funciona mi electrodoméstico? | <ul style="list-style-type: none"><li>• Asegúrese de que el interruptor esté en la posición «I» y compruebe que haya agua en el aparato.</li><li>• Compruebe que el aparato esté debidamente enchufado.</li></ul>  |
| ¿Por qué no se cuecen los huevos?         | <ul style="list-style-type: none"><li>• Compruebe que la cantidad de agua agregada sea la correcta para la consistencia deseada. Si considera que la cocción de los huevos es insuficiente, simplemente agregue más agua para prolongar el ciclo de cocción.</li></ul> |
| Los huevos se han agrietado en el aparato | <ul style="list-style-type: none"><li>• Los huevos estaban demasiado fríos antes de colocarlos en el aparato.</li></ul>  |

## 8. LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

- Siempre desenchufe su cocedor de huevos Cusinart de la toma de corriente antes de limpiarlo.
- Lave todas las piezas desmontables con agua caliente y jabonosa o lávelas en la rejilla superior de un lavavajillas.
- Limpie la placa de calentamiento con un paño húmedo. Remueva cualquier depósito mineral dejado por el agua tras secarse con una toalla de papel humedecida con una cucharada de vinagre blanco. Esto también tiene un efecto bactericida.

**PRECAUCIÓN:** La base se encuentra extremadamente caliente después del uso. Permita que la unidad se enfríe antes de manipularla o limpiarla.

**NOTA:** De no limpiarse la unidad con vinagre blanco regularmente, los minerales contenidos naturalmente en el agua se acumularán y causarán la decoloración de las cáscaras de los huevos. Sin embargo, la decoloración de las cáscaras no afectará el sabor de los huevos.

- Limpie la carcasa principal con un paño húmedo. NO sumerja en agua.
- Utilice el dispositivo para el enrollado del cable en la parte inferior de la unidad para guardar el cable sobrante.
- Coloque las rejillas de cocción, las bandejas para la elaboración de tortillas francesas y huevos poché, el vaso medidor y las hueveras o soportes para los huevos (todos ellos bien limpios) en el interior del cocedor de huevos para guardarlos.
- Cualquier labor de mantenimiento deberá ser realizada por un representante autorizado del servicio técnico.

# 1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA (TRADUÇÃO DAS INSTRUÇÕES ORIGINAIS)

LEIA ATENTAMENTE TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE UTILIZAR O APARELHO!



• **CUIDADO:** Superfícies quentes.

- A temperatura das superfícies acessíveis pode ser muito alta quando o aparelho está ligado. A base do aparelho está também muito quente depois de usado. Deixe o aparelho arrefecer antes de o montar e o desmontar.
- Enxague todas as peças amovíveis em água e sabão ou na máquina de lavar loiça antes de usar.
- Não encha o copo de medição acima do nível máximo de 110 ml. Acima desse limite, existe o risco de derramamento de líquido na ligação.
- **CUIDADO:** A agulha na base do copo de medição é extremamente afiada.
- Não mergulhe na água ou em qualquer outro líquido.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado deve ser substituído pelo fabricante, pela assistência pós-venda ou por um profissional qualificado para evitar riscos.
- O aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos, desde que sejam supervisionadas ou tenham recebido as instruções necessárias para utilizar o aparelho de forma segura e compreendam totalmente os perigos decorrentes da utilização do aparelho. O aparelho pode ser limpo e mantido por crianças com 8 anos de idade ou mais, se supervisionadas. Mantenha o aparelho e o seu cabo de ligação fora do alcance de crianças com idade igual ou superior a 8 anos.
- Os aparelhos podem ser usados por pessoas com capacidade física, sensorial ou mental reduzida ou pessoas sem

conhecimento ou experiência, se forem supervisionadas ou tiverem recebido uma explicação sobre como usar os aparelhos com segurança e entenderem os riscos que o uso do aparelho representa.

- O aparelho destina-se apenas a uso doméstico e não se destina a ser utilizado em locais como: copas em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; quintas ou por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais; alojamentos com pequeno-almoço.
- Deixe o aparelho arrefecer antes de o guardar.
- Não toque no aparelho quando este estiver em utilização. Utilize pegas ou luvas de proteção.
- Não coloque o aparelho sobre ou junto a outro aparelho quente. Não utilize em superfícies sensíveis ao calor ou perto de materiais inflamáveis.
- Não coloque nada em cima do aparelho quando este estiver a ser usado.
- Deixe espaço suficiente entre o aparelho e as paredes ou móveis. Não coloque o aparelho por baixo de qualquer móvel de cozinha montado na parede.
- Não permita que o cabo fique pendurado no rebordo da superfície de trabalho e que toque em superfícies quentes.
- Desligue sempre o aparelho após a utilização e antes da limpeza. Nunca deixe este aparelho sem supervisão quando ligado à alimentação elétrica. Puxe a ficha para desligar, nunca o cabo.
- O aparelho não deverá ser utilizado com um temporizador externo ou com um sistema de controlo remoto separado.
- Não utilize o aparelho se este tiver sido derrubado/se caiu ou parecer estar danificado.
- Pare de utilizar o aparelho imediatamente se o cabo estiver danificado.
- Não tente reparar o aparelho sozinho.

- O uso de acessórios não recomendados ou vendidos pela Cuisinart® pode causar um incêndio, choque elétrico ou ferimentos.
- Utilize este aparelho apenas para cozinhar e siga as instruções deste manual.
- Não utilizar ao ar livre.



**ADVERTÊNCIA:** Os sacos em polietileno contendo o produto ou a sua embalagem podem ser perigosos. Mantenha esses sacos fora do alcance dos bebês e das crianças.

Não use em berços, camas de criança, carrinhos nem parques para bebês. A película fina pode colar-se ao nariz e à boca e impedir a respiração. Um saco de plástico não é um brinquedo.



### **REEE - RESÍDUOS DE EQUIPAMENTOS ELÉCTRICOS E ELECTRÓNICOS EM FIM DE VIDA**

No interesse de todos e de modo a participar activamente no esforço colectivo de protecção do ambiente e da saúde pública:

- Não elimine os produtos no lixo doméstico não separado.
- Os REEE (resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos) devem ser recolhidos separadamente.
- Utilize os sistemas de recolha e de reciclagem disponíveis na sua região para os REEE. Alguns materiais poderão assim ser reciclados, reutilizados ou recuperados.
- Garantindo que este produto é eliminado adequadamente, estará a contribuir para evitar potenciais consequências nefastas para o ambiente e a saúde pública devido às eventuais substâncias perigosas nele contidas.

Para obter mais informações sobre o modo de eliminação do aparelho, contacte o serviço local de recolha de lixo.

## 2. INTRODUÇÃO

### **Parabéns pela compra de um novo Cuisinart Cozedor de Ovos!**

Há mais de 30 anos que a missão da Cuisinart é fabricar o melhor equipamento de cozinha. Todos os produtos da Cuisinart são fabricados para serem excepcionalmente duradouros e concebidos para serem fáceis de utilizar, bem como para terem um excelente desempenho dia após dia.

Para saber mais sobre os nossos produtos e ter algumas ideias para as suas receitas, visite o nosso website [www.cuisinart.eu](http://www.cuisinart.eu)

## 3. CARACTERÍSTICAS (ver tampa da embalagem)

Todos os materiais que entram em contato com alimentos estão isentos de BPA.

- 1. Tampa:** Tampa elegante de aço inoxidável com aberturas para vapor.
- 2. Prateleira superior de cozedura:** Suporta até 3 ovos com casca para cozer em lume alto, médio ou brando.
- 3. Bandeja para escalfar:** Dividida para escalfar até 4 ovos.
- 4. Bandeja para omeletes:** Faz uma omelete de 3 ovos.
- 5. Prateleira inferior de cozedura:** Suporta até 7 ovos com casca para cozer em lume alto, médio ou brando.
- 6. Base:** A resistência de aço inoxidável torna a limpeza uma tarefa fácil.
- 7. Luz indicadora:** Quando o interruptor está na posição «I», a luz indicadora acende-se. Quando o interruptor está na posição «O», a luz indicadora apaga-se.
- 8. Interruptor On/Off (ligar/desligar) com alertas sonoros:** Quando os ovos acabam de cozer, é emitido um tom sonoro contínuo que soará até o aparelho Cozedor de Ovos ser desligado manualmente.
- 9. Suportes de ovos:** Estão incluídos dois suportes para servir os ovos cozidos com casca.
- 10. Copo com pino perfurador:** Bico para medir água. Com o pino perfurador, torna-se fácil perfurar ovos de modo a impedir que as cascas rachem durante a cozedura.



**CUIDADO: Evite ferimentos com o dispositivo de perfuração dos ovos.**

## 4. MONTAGEM

- Retire todos os materiais de acondicionamento à volta do aparelho Cozedor de Ovos e dos respetivos acessórios.
- Enxague todas as peças amovíveis em água quente e sabão ou na máquina de lavar loiça (apenas na prateleira superior) antes de usar.

**CUIDADO:** O pino perfurador na base do copo é extremamente afiado.

- **NÃO** mergulhe a base da unidade em água ou noutro tipo de líquido. A base pode ser limpa utilizando um pano húmido. Consulte as Instruções de limpeza na página 56 da secção para obter mais informações.
- Seque cuidadosamente todas as peças amovíveis e coloque-as ao lado da unidade ou guarde-as quando não as utilizar.

- Coloque o aparelho Cozedor de Ovos numa superfície limpa e seca.
- Coloque a bandeja adequada sobre a prateleira inferior de cozedura dos ovos.
- Coloque a tampa de aço inoxidável sobre a bandeja de cozedura.
- Ligue o cabo de alimentação. O seu cozedor de ovos está montado e pronto para uso.

## 5. DICAS PARA UMA MELHOR UTILIZAÇÃO

| Cozimento                                | Número de ovos | Quantidade de água (ml) |
|--|----------------|-------------------------|
| <b>Para ovos cozidos médios e macios</b> | 2 ovos         | 80ml                    |
|  | 4 ovos         | 70ml                    |
|  | 6 ovos         | 60ml                    |
|  | 8 ovos         | 50ml                    |
|  | 10 ovos        | 40ml                    |
| <b>Para ovos cozidos duro</b>            | 2 ovos         | 150ml                   |
|  | 4 ovos         | 140ml                   |
|  | 6 ovos         | 130ml                   |
|  | 8 ovos         | 120ml                   |
|  | 10 ovos        | 110ml                   |
| <b>Para ovos escalfados</b>              | 2 ovos         | 100ml                   |
|  | 4 ovos         | 100ml                   |
| <b>Para omeletes</b>                     | 2 ovos         | 100ml                   |
|  | 3 ovos         | 140ml                   |

As quantidades recomendadas baseiam-se em ovos médios guardados no frigorífico. A quantidade necessária de água pode variar.

O tamanho dos ovos e a temperatura a que os ovos são guardados podem alterar a quantidade de água necessária.

### Para ovos cozidos duros, médios e macios

- Decida como quer cozer os seus ovos. Usando a tabela fornecida como um guia aproximado, meça a quantidade de água necessária com base no número de ovos que pretende cozer. **NOTA:** A tabela acima fornece quantidades aproximadas de água necessárias. Esta quantidade poderá ter de ser ajustada para se atingir a consistência desejada.
- Deite água fria na placa de aquecimento.
- Enxague o número de ovos desejado • cozinhe até 10 ovos de cada vez.
- Coloque a prateleira inferior de cozedura na base da unidade. As nervuras nas pegas laterais devem ficar viradas para cima.
- Com o pino perfurador localizado sob o copo, perfure o lado superior de cada ovo e coloque na bandeja de cozedura. Enxague o pino após cada utilização. Para cozer mais de 7 ovos • até 10 no total • coloque a prateleira superior de cozedura no centro da prateleira inferior, colocando cuidadosamente as bordas elevadas na parte superior dos ovos em baixo. Perfure cada ovo antes de colocá-lo na prateleira superior de cozedura. Certifique-se de que os ovos são colocados na prateleira de cozedura com o orifício do pino virado para cima.

- Coloque a tampa no topo da unidade e deslize o interruptor de alimentação para a posição «I». A luz indicadora acende-se.
- Quando a água se evaporar na totalidade, o ciclo de cozedura termina, um toque sonoro estável soa e a luz indicadora apaga-se.
- Deslize o interruptor de alimentação para a posição «O». **NOTA:** Uma vez arrefecida, a unidade liga-se automaticamente de novo se o interruptor não for manualmente deslocado para a posição «O».
- Se os ovos não estiverem cozidos a gosto, basta adicionar mais água fria à placa de aquecimento e deslizar o interruptor de volta para a posição «I».
- Retire os ovos de imediato e passe-os por água fria para evitar uma cozedura excessiva.
- Os ovos estão, agora, prontos a servir. **NOTA:** Os tempos de cozedura variam ligeiramente dependendo do número e tamanho dos ovos, da temperatura dos ovos antes da cozedura, da temperatura e quantidade de água utilizada, da altura e do tempo que os ovos permanecem no cozedor após o ciclo de cozedura.

### Para ovos escalfados

- Usando a tabela fornecida como um guia aproximado, meça a quantidade de água necessária com base no número de ovos que pretende escalfar. **NOTA:** A tabela acima fornece quantidades aproximadas de água necessárias. Esta quantidade poderá ter de ser ajustada para se atingir a consistência desejada.
- Deite água fria na placa de aquecimento.
- Unte ligeiramente com manteiga ou pulverize óleo vegetal na bandeja para escalfar.
- Parta um ovo para cada seção de ovo a escalfar • coze até quatro ovos escalfados.
- Coloque a prateleira inferior de cozedura sobre a base da unidade. As nervuras nas pegas laterais devem ficar viradas para cima.
- Coloque a bandeja para escalfar no topo da prateleira inferior de cozedura.
- Coloque a tampa no topo da unidade e deslize o interruptor de alimentação para a posição «I». A luz indicadora acende-se.
- Quando o líquido estiver completamente evaporado, os ovos estarão escalfados. **NOTA:** Consulte a tabela de cozedura para tempos aproximados de cozedura para 1 • 4 ovos.
- Quando a cozedura estiver concluída, um toque sonoro contínuo soa e a luz indicadora apaga-se.
- Deslize o interruptor de alimentação para a posição «O». **NOTA:** Uma vez arrefecida, a unidade liga-se automaticamente de novo se o interruptor não for manualmente deslocado para a posição «O».
- Se os ovos não estiverem cozidos a gosto, basta adicionar mais água fria à placa de aquecimento e deslizar o interruptor de volta para a posição «I».
- Retire os ovos de imediato para evitar uma cozedura excessiva.
- Use uma espátula pequena para retirar os ovos escalfados.

### Para omeletes

- Usando a tabela fornecida como um guia aproximado, meça a quantidade de água necessária com base no número de ovos que pretende usar para a sua omelete. **NOTA:** A tabela fornece quantidades aproximadas de água necessárias. Essa quantidade poderá ter de ser ajustada para se atingir a consistência desejada.
- Deite água fria na placa de aquecimento.
- Unte a frigideira para omeletes com manteiga ou óleo vegetal.



- Parta até 3 ovos numa tigela separada e misture. Deite a mistura batida na frigideira para omeletes.
- Coloque a prateleira inferior de cozedura sobre a base da unidade. As nervuras nas pegas laterais devem ficar viradas para cima.
- Coloque a frigideira para omeletes no topo da prateleira inferior de cozedura.
- Coloque a tampa no topo da unidade e deslize o interruptor de alimentação para a posição «I». A luz indicadora acende-se.
- Quando o líquido estiver completamente evaporado, a omelete estará pronta.
- Quando a cozedura estiver concluída, um toque sonoro contínuo soa e a luz indicadora apaga-se.
- Deslize o interruptor de alimentação para a posição «O». **NOTA:** Uma vez arrefecida, a unidade liga-se automaticamente de novo se o interruptor não for manualmente deslocado para a posição «O».
- Se a omelete não estiver cozinhada a gosto, basta adicionar mais água fria à placa de aquecimento e deslizar o interruptor de volta para a posição «I».
- Retire a omelete de imediato para evitar uma cozedura excessiva.
- Use uma espátula pequena para retirar a omelete da bandeja.

## 6. CONSELHOS DOS CHEFS

- Lave sempre as cascas dos ovos antes da cozedura suave, média ou dura.
- Deve sempre arrefecer os ovos duros cozidos imediatamente após a cozedura para evitar que cozinhem ainda mais, levando à formação de um anel verde escuro à volta da gema. Primeiro use pinças para retirar os ovos cozidos e coloque-os cuidadosamente numa peneira ou coador grande. Deixe escorrer água fria sobre os ovos até que os ovos estejam suficientemente frios para manusear. Como alternativa, pode colocar os ovos numa tigela grande de água gelada.
- Os ovos cozidos de forma dura na casca conservam-se até uma semana se devidamente refrigerados. Os ovos cozidos de forma dura fora da casca devem ser usados imediatamente.
- Se tende a gostar dos seus ovos cozidos um pouco mais bem feitos, encha até à extremidade superior do compartimento de água. Se prefere os ovos menos bem feitos, adicione menos água. Descobrirá que esta é uma indicação muito útil ao preparar ovos escalfados, mas também poderá ser necessário ajustar as quantidades de água para os outros tipos de ovos.
- Os ovos escalfados podem ser feitos com antecedência e depois reaquecidos antes de serem usados. Nesse caso, coza os ovos ao de leve usando menos água e, de seguida, arrefeça imediatamente colocando-os no frigorífico. Para reaquecer, coloque-os numa tigela com água morna e, de seguida, escorra-os para um prato forrado com papel de cozinha.

## 7. PERGUNTAS/RESPOSTAS

| O QUE FAZER SE:                | RESPOSTAS   |
|--------------------------------|---|
| O meu aparelho não funcionar?  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Certifique de que o interruptor está na posição «I» e verifique se deitou água para o aparelho.</li><li>• Verifique se o aparelho está corretamente ligado.</li></ul>                     |
| Os ovos não cozem?             | <ul style="list-style-type: none"><li>• Verifique se adicionou a quantidade certa de água para a consistência desejada. Se os ovos estiverem mal cozidos, basta adicionar mais água para prolongar o ciclo de cozedura.</li></ul> |
| Os ovos se partem no aparelho? | <ul style="list-style-type: none"><li>• Os ovos estavam demasiado frios</li></ul>   |

## 8. LIMPEZA E ARMAZENAMENTO

- Desligue sempre a ficha do seu aparelho Cuisinart Central de Ovos da tomada elétrica antes de o limpar.
- Lave todas as peças amovíveis em água quente e sabão ou na bandeja superior da máquina de lavar loiça.
- Limpe a placa de aquecimento com um pano húmido. Remova todos os depósitos minerais que a água deixou para trás, limpando a placa com papel de cozinha humedecido com uma colher de sopa de vinagre branco. Isto também funciona como um agente antibacteriano.

**CUIDADO:** A base fica extremamente quente após o uso. Deixe a unidade arrefecer antes de a manusear ou limpar.

**NOTA:** Se a unidade não for limpa regularmente com vinagre branco, os minerais de ocorrência natural na água irão acumular-se e causarão a descoloração das cascas dos ovos. No entanto, a descoloração das cascas dos ovos não afeta o sabor dos ovos.

- Limpe a armação do corpo principal com um pano húmido. • NÃO mergulhe em água.
- Use a funcionalidade de enrolamento do cabo localizado sob a unidade para armazenar o cabo extra.
- Coloque prateleiras de cozedura, bandejas para omeletes e ovos escalfados, copo e suportes de ovos, todos devidamente limpos, dentro do aparelho Central de Ovos para armazenar.
- Qualquer outra operação de assistência deve ser realizada por um representante de assistência autorizado.

# 1. PRZEPISY DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA (TŁUMACZENIE ORYGINALNEJ INSTRUKCJI OBSŁUGI)

PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ  
PONIŻSZE PRZEPISY DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA!



• **UWAGA:** Gorąca powierzchnia.

- Gdy urządzenie jest włączone, temperatura dostępnych powierzchni może być bardzo wysoka. Podstawa urządzenia jest również bardzo gorąca po użyciu. Przed montażem lub demontażem należy poczekać, aż urządzenie ostygnie.
- Przed rozpoczęciem używania urządzenia należy umyć wszystkie zdejmowane części w gorącej wodzie z mydłem lub zmywarce do naczyń.
- Nie należy napełniać miarki powyżej maksymalnego poziomu 110 ml. Napełnienie powyżej tego poziomu grozi rozlaniem płynu na złącze.
- **OSTROŻNIE:** Igła u podstawy miarki jest bardzo ostra.
- Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie ani innej cieczy.
- Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, powinien zostać wymieniony przez producenta, przedstawiciela serwisu producenta lub innego specjalistę posiadającego podobne kwalifikacje, aby zapobiec zagrożeniom.
- Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia, pod warunkiem że pozostają pod nadzorem innej osoby lub otrzymały niezbędne instrukcje dotyczące bezpiecznego korzystania z urządzenia i w pełni rozumieją zagrożenia związane z jego użytkowaniem. Urządzenie może być czyszczone i konserwowane przez dzieci powyżej 8 roku życia pod nadzorem innej osoby. Urządzenie i jego przewód zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
- Urządzenia mogą być używane przez osoby o ograniczonej

sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej bądź osoby bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, jeżeli pozostają pod nadzorem innej osoby lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i nie powinno być użytkowane w kuchniach dla personelu w sklepach, biurach i innych zakładach pracy, w gospodarstwach rolnych, w hotelach, motelach, pensjonatach i innych obiektach turystycznych.
- Przed odłożeniem urządzenia do przechowywania należy się upewnić, że ostygło.
- Nie należy dotykać urządzenia podczas użytkowania. Należy nosić rękawice kuchenne lub ochronne.
- Nie wolno umieszczać urządzenia na gorącym urządzeniu lub w jego pobliżu. Nie wolno używać urządzenia na powierzchniach wrażliwych na działanie wysokich temperatur ani w pobliżu materiałów łatwopalnych.
- Nie wolno kłaść żadnych przedmiotów na urządzeniu, gdy jest włączone.
- Należy pozostawić wystarczający odstęp między urządzeniem a ścianami lub meblami. Nie należy umieszczać urządzenia pod meblami kuchennymi wiszącymi na ścianie.
- Należy się upewnić, że przewód zasilający nie zwisa nad krawędzią powierzchni roboczej i nie dotyka gorących powierzchni.
- Należy zawsze odłączyć urządzenie od zasilania po użyciu i przed czyszczeniem. Nigdy nie wolno zostawiać urządzenia bez nadzoru po podłączeniu do zasilania. Odłączając urządzenie od gniazda, należy zawsze ciągnąć za wtyczkę, nigdy za przewód.
- Nie należy używać urządzenia w połączeniu z zewnętrznym zegarem ani z oddzielnym systemem zdalnego sterowania.

- Nie wolno używać urządzenia, jeśli jest uszkodzone lub zostało upuszczone bądź spadło z wysokości.
- Należy natychmiast zaprzestać używania urządzenia, jeśli przewód jest uszkodzony.
- Nie wolno podejmować prób samodzielnej naprawy urządzenia.
- Korzystanie z akcesoriów innych niż zalecane lub sprzedawane przez firmę Cuisinart® może spowodować pożar, porażenie prądem elektrycznym i obrażenia ciała.
- Urządzenia należy używać wyłącznie do gotowania, postępując zgodnie z wytycznymi zawartymi w niniejszej instrukcji.
- Nie używać urządzenia na zewnątrz pomieszczeń.



**UWAGA:** Torebki polietylenowe zawierające produkt lub jego opakowanie mogą być niebezpieczne. Torebki należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

Nie wykorzystywać ich do kołysek, łóżeczek dziecięcych, wózków lub kojców dla dzieci. Cienka folia może przykleić się do nosa lub ust i uniemożliwić oddychanie. Torebka nie jest zabawką.



### **WEEE - DYREKTYWA W SPRAWIE ZUŻYTEGO SPRZĘTU ELEKTRYCZNEGO I ELEKTRONICZNEGO**

W interesie wszystkich oraz aby aktywnie uczestniczyć w ochronie środowiska i zdrowia publicznego:

- Nie wyrzucać urządzeń ze zwykłymi, niesegregowanymi odpadami.
- WEEE (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny) należy poddawać selektywnej zbiórce.
- Skorzystać z systemu odzyskiwania i zbiórki WEEE w swoim regionie. W ten sposób niektóre materiały można podać recyklingowi, ponownie wykorzystać lub odzyskać.

- Zapewniając prawidłową utylizację produktu, pomożesz zapobiec potencjalnym, negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia publicznego ze względu na zawarte w nim substancje niebezpieczne.

## 2. WSTĘP

### Gratulujemy zakupu nowego jajowaru Cuisinart Egg Cooker!

Firma Cuisinart wytwarza wysokiej jakości wyposażenie kuchenne od ponad 30 lat. Wszystkie produkty firmy Cuisinart cechują się wyjątkową trwałością i łatwością obsługi, dzięki czemu ich użytkownicy mogą cieszyć się nimi codziennie przez wiele lat.

Więcej informacji na temat naszych produktów oraz przykładowe przepisy można znaleźć na naszej stronie internetowej: [www.cuisinart.eu](http://www.cuisinart.eu)

## 3. FUNKCJE PRODUKTU (patrz okładka)

Materiały mające kontakt z żywnością nie zawierają BPA.

- 1. Pokrywa:** Stylowa pokrywa ze stali nierdzewnej z otworami do odprowadzania pary.
- 2. Górny uchwyt do gotowania:** Mieści do 3 jaj w skorupkach do gotowania na twardo, średnio lub miękko.
- 3. Taca do gotowania jaj w koszulkach:** Podzielona na sekcje do gotowania maksymalnie 4 jaj w koszulkach.
- 4. Taca do smażenia omeletów:** Umożliwia przyrządzenie omeletu z maksymalnie 3 jaj.
- 5. Dolny uchwyt do gotowania:** Mieści do 7 jaj w skorupkach do gotowania na twardo, średnio lub miękko.
- 6. Podstawa:** Element grzejny jest wykonany ze stali nierdzewnej, co ułatwia czyszczenie.
- 7. Kontrolka:** Po ustawieniu przełącznika w pozycji « I » zaświeci się kontrolka. Po ustawieniu przełącznika w pozycji « O » kontrolka przestanie świecić.
- 8. Włącznik/wyłącznik z alarmami dźwiękowymi:** Po zakończeniu gotowania jaj rozlegnie się ciągły sygnał dźwiękowy, który wyłączy się dopiero po ręcznym wyłączeniu jajowaru.
- 9. Podstawki na jaja:** W zestawie znajdują się dwie podstawki do serwowania gotowanych jaj w skorupkach.
- 10. Zlewka z igłą do nakłuwania:** Zlewka do odmierzania wody. Igła służy do nakłuwania jaj, aby zapobiec pękaniu skorupki podczas gotowania.



**OSTROŻNIE: Należy uważać, aby nie zranić się o igłę do nakłuwania.**

## 4. MONTAŻ

- Zdejmij wszystkie materiały opakowaniowe z jajowaru i jego akcesoriów.
- Przed każdym użyciem urządzenia umyj wszystkie zdejmowane części w gorącej wodzie z mydłem lub zmywarce do naczyń (tylko górny uchwyt).

**OSTROŻNIE:** Igła do nakłuwania w podstawie zlewki jest bardzo ostra.

- **NIE WOLNO** zanurzać podstawy urządzenia w wodzie ani innym płynie. Podstawę można wytrzeć do czysta wilgotną ściereczką. Więcej informacji można znaleźć w instrukcji czyszczenia na stronie 63.
- Dokładnie osusz wszystkie wyjmowane części i umieść je obok urządzenia lub odłóż do przechowywania, jeżeli nie będą używane.
- Ustaw jajowar na czystej, suchej powierzchni.
- Załóż odpowiednią tacę na dolny uchwyt do gotowania jaj.
- Załóż pokrywę ze stali nierdzewnej na tacę do gotowania.
- Podłącz przewód zasilający. Jajowar jest teraz zmontowany i gotowy do użycia.

## 5. WSKAZÓWKI UŁATWIAJĄCE KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

| Ugotowanie                   | Ilość jaj | Woda (ml) |
|------------------------------|-----------|-----------|
| <b>Na miękko i półtwarde</b> | 2 jaja    | 80ml      |
|                              | 4 jaja    | 70ml      |
|                              | 6 jaja    | 60ml      |
|                              | 8 jaja    | 50ml      |
|                              | 10 jaja   | 40ml      |
| <b>Jajko na twardo</b>       | 2 jaja    | 150ml     |
|                              | 4 jaja    | 140ml     |
|                              | 6 jaja    | 130ml     |
|                              | 8 jaja    | 120ml     |
|                              | 10 jaja   | 110ml     |
| <b>W koszulkach</b>          | 2 jaja    | 100ml     |
|                              | 4 jaja    | 100ml     |
| <b>Omlet</b>                 | 2 jaja    | 100ml     |
|                              | 3 jaja    | 140ml     |

Zalecane ilości podano dla średniej wielkości jaj przechowywanych w lodówce. Wymagana ilość wody może się różnić.

Wielkość jaj i temperatura ich przechowywania mogą wpływać na ilość potrzebnej wody.

### Jaja na twardo, na średnio i na miękko

- Zdecyduj, jak chcesz ugotować jaja. Korzystając z tabeli z wytycznymi, odmierź potrzebną ilość

wody odpowiednio do liczby gotowanych jaj. **UWAGA:** W tabeli powyżej podano przybliżone ilości potrzebnej wody. Ilość ta może wymagać dostosowania w celu uzyskania pożądanej konsystencji.

- Wlej zimną wodę na płytę grzewczą.
- Oplucz potrzebną liczbę jaj • jednorazowo gotuj maksymalnie 10 jaj.
- Umieść dolny uchwyt do gotowania na podstawie urządzenia. Żebra na uchwytych bocznych powinny być skierowane do góry.
- Za pomocą igły do nakłuwania znajdującej się pod zlewką nakłuj górną część każdego jaja i umieść je na tacy do gotowania. Oplucz igłę po każdym użyciu. Aby ugotować więcej niż 7 jaj • maksymalnie 10 • umieść górny uchwyt do gotowania na środku dolnego uchwyty, ostrożnie opierając uniesione krawędzie na czubkach jaj poniżej. Nakłuj każde jajo przed umieszczeniem go na górnym uchwycie do gotowania. Upewnij się, że jaja są umieszczone w uchwycie do gotowania nakłutą stroną skierowaną do góry.
- Załóż pokrywę na urządzenie i przesunąć przełącznik zasilania do pozycji «I». Zaświeci się kontrolka.
- Cykl gotowania zakończy się po całkowitym wyparowaniu wody. Rozlegnie się wtedy ciągły sygnał dźwiękowy, a kontrolka przestanie świecić.
- Przesunąć przełącznik zasilania do pozycji «O». **UWAGA:** Gdy urządzenie ostygnie, automatycznie włączy się ponownie, jeżeli przełącznik nie zostanie ręcznie przesunięty do pozycji «O».
- Jeżeli jaja nie zostały ugotowane zgodnie z Twoimi upodobaniami, po prostu dolej więcej zimnej wody na płytę grzewczą i przesunąć przełącznik z powrotem do pozycji «I».
- Aby zapobiec przegotowaniu, natychmiast wyjmij jaja i zalej je bieżącą zimną wodą.
- Jaja są teraz gotowe do podania. **UWAGA:** Czas gotowania będzie się nieznacznie różnić w zależności od liczby i wielkości jaj, temperatury jaj przed gotowaniem, temperatury oraz ilości zużytej wody, wysokości n.p.m. i czasu pozostawiania jaj w jajowarze po zakończeniu cyklu gotowania.

### Gotowanie jaj w koszulkach

- Korzystając z tabeli z wytycznymi, odmierzyć potrzebną ilość wody odpowiednio do liczby gotowanych jaj w koszulkach. **UWAGA:** W tabeli powyżej podano przybliżone ilości potrzebnej wody. Ilość ta może wymagać dostosowania w celu uzyskania pożądanej konsystencji.
- Wlej zimną wodę na płytę grzewczą.
- Na tacy do gotowania jaj w koszulkach umieść niewielką ilość masła lub rozpyl olej roślinny.
- Wbij jedno jajo do każdej sekcji do gotowania jaj w koszulkach • możesz ugotować maksymalnie cztery jaja w koszulkach.
- Umieść dolny uchwyt do gotowania na podstawie urządzenia. Żebra na uchwytych bocznych powinny być skierowane do góry.
- Umieść tacę do gotowania jaj w koszulkach na górnym uchwycie do gotowania.
- Załóż pokrywę na urządzenie i przesunąć przełącznik zasilania do pozycji «I». Zaświeci się kontrolka.
- Jaja w koszulkach będą ugotowane, gdy cała ciecz odparuje. **UWAGA:** Przybliżony czas gotowania od 1 do 4 jaj podano w tabeli czasów gotowania.
- Po zakończeniu gotowania rozlegnie się ciągły sygnał dźwiękowy, a kontrolka przestanie świecić.
- Przesunąć przełącznik zasilania do pozycji «O». **UWAGA:** Gdy urządzenie ostygnie, automatycznie włączy się ponownie, jeżeli przełącznik nie zostanie ręcznie przesunięty do pozycji «O».
- Jeżeli jaja nie zostały ugotowane zgodnie z Twoimi upodobaniami, po prostu dolej więcej zimnej wody na płytę grzewczą i przesunąć przełącznik z powrotem do pozycji «I».
- Natychmiast wyjmij jaja, aby zapobiec przegotowaniu.



- Do wyjęcia jaj użyj małej szpatułki.

## Omlet

- Korzystając z tabeli podanej jako przybliżony przewodnik, odmierz potrzebną ilość wody odpowiednio do liczby jaj, które użyjesz do sporządzenia omletu. **UWAGA:** W tabeli podano przybliżone ilości potrzebnej wody. Ilość ta może wymagać dostosowania w celu uzyskania pożądanej konsystencji.
- Wlej zimną wodę na płytę grzewczą.
- Nasmaruj patelnię do smażenia omletów masłem lub olejem roślinnym.
- Wbij maksymalnie 3 jaja do osobnej miski i wymieszaj. Wlej roztrzepane jaja na tacę do smażenia omletów.
- Umieść dolny uchwyt do gotowania na podstawie urządzenia. Żebra na uchwytach bocznych powinny być skierowane do góry.
- Umieść tacę do smażenia omletów na górnym uchwycie do gotowania.
- Załóż pokrywę na urządzenie i przesuń przełącznik zasilania do pozycji «I». Zaświeci się kontrolka.
- Omlet będzie gotowy, gdy cała ciecz odparuje.
- Po zakończeniu gotowania rozlegnie się ciągły sygnał dźwiękowy, a kontrolka przestanie świecić.
- Przesuń przełącznik zasilania do pozycji «O». **UWAGA:** Gdy urządzenie ostygnie, automatycznie włączy się ponownie, jeżeli przełącznik nie zostanie ręcznie przesunięty do pozycji «O».
- Jeżeli omlet nie został sporządzony zgodnie z Twoimi upodobaniami, po prostu dodaj więcej zimnej wody na płytę grzewczą i przesuń przełącznik z powrotem do pozycji «I».
- Natychmiast zdejmij omlet z tacy, aby zapobiec przegotowaniu.
- Do zdjęcia omletu z tacy użyj małej szpatułki.

## 6. PORADY PROFESJONALNYCH KUCHARZY

- Zawsze myj skorupki jaj przed ich gotowaniem na miękko, na średnio lub na twardo.
- Jaja ugotowane na twardo należy zawsze ostudzić natychmiast po gotowaniu, aby zapobiec ich dalszemu gotowaniu i powstaniu ciemnozielonej otoczki wokół żółtka. Wymij ugotowane jaja za pomocą szczypic i ostrożnie umieść je w dużym durszlaku lub sitku. Zalej jaja bieżącą zimną wodą, aby je schłodzić. Opcjonalnie możesz umieścić jaja w dużej misce z zimną wodą.
- Jaja ugotowane na twardo w skorupce można przechowywać w lodówce przez okres jednego tygodnia. Jaja na twardo bez skorupki należy zużyć natychmiast.
- Jeżeli chcesz, aby jaja gotowały się dłużej, wlej więcej wody. Jeśli wolisz jaja gotowane krócej, dodaj mniej wody. Wskazówka ta jest najbardziej przydatna w przypadku gotowania jaj w koszulkach, jednak określenie odpowiedniej ilości wody jest również istotne podczas gotowania jaj w innym stylu.
- Jaja w koszulkach można przygotować wcześniej, a następnie podgrzać je przed podaniem. W takim przypadku podczas gotowania użyj mniejszej ilości wody, tak aby jaja były lekko niedo- gotowane, a następnie natychmiast włóż je do lodówki, aby je schłodzić. Aby ponownie podgrzać jaja, umieść je w misce z ciepłą wodą, a następnie osusz na płycie wyłożonej papierowymi ręcznikami.

## 7. PYTANIA I ODPOWIEDZI

| CO ZROBIĆ, JEŚLI:           | ODPOWIEDZI  |
|-----------------------------|---|
| Moje urządzenie nie działa? | <ul style="list-style-type: none"><li>• Upewnij się, że przełącznik znajduje się w pozycji « I » i sprawdź, czy do urządzenia dodano wodę.</li><li>• Sprawdź, czy urządzenie jest prawidłowo podłączone.</li></ul>              |
| Jaja się nie gotują?        | <ul style="list-style-type: none"><li>• Sprawdź, czy ilość dodanej wody jest odpowiednia do uzyskania pożądanej konsystencji. Jeżeli jaja są niedogotowane, po prostu dodaj więcej wody, aby wydłużyć cykl gotowania.</li></ul> |
| Jaja pękły w urządzeniu?    | <ul style="list-style-type: none"><li>• Jaja były zbyt zimne.</li></ul>   |

## 8. CZYSZCZENIE I PRZECHOWYWANIE

- Zawsze odłączaj urządzenie Cuisinart. Egg Central od gniazda elektrycznego przed rozpoczęciem czyszczenia.
- Umyj wszystkie zdejmowane części w gorącej wodzie z mydłem lub na górnej półce zmywarki do naczyń.
- Oczyszcz płytę grzewczą wilgotną ściereczką. Usuń wszelkie osady mineralne pozostałe po odparowaniu wody, wycierając płytę ręcznikiem papierowym zwilżonym jedną łyżeczką białego octu. Działa to również jako środek przeciwbakteryjny.

**OSTROŻNIE:** Po użyciu podstawa jest bardzo gorąca. Przed obsługą lub czyszczeniem poczekaj, aż urządzenie ostygnie.

**UWAGA:** Jeśli urządzenie nie jest regularnie czyszczone białym octem, minerały naturalnie występujące w wodzie będą się odkładać i powodować odbarwienie skorupki jaj. Odbarwienie skorupki jaj nie wpływa jednak na smak samych jaj.

- Wytrzyj obudowę głównego korpusu wilgotną ściereczką. NIE zanurzaj w wodzie.
- Zbędny odcinek przewodu należy schować używając uchwytu do zwijania znajdującego się pod urządzeniem.
- Na czas przechowywania należy umieścić wewnątrz głównego urządzenia czyste uchwyty do gotowania, tacki do gotowania jaj w koszulkach i smażenia omletów, zlewkę oraz podstawki na jaja.
- Wszelkie inne czynności serwisowe powinny być wykonywane przez przedstawiciela autoryzowanego serwisu.

# 1. ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ (ПЕРЕВОД ОРИГИНАЛЬНЫХ ИНСТРУКЦИЙ)

ПОЖАЛУЙСТА, ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ ДАННЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ПРЕЖДЕ, ЧЕМ ВОСПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПРИБОРОМ!



• **ОСТОРОЖНО:** горячая поверхность!

Температура доступных поверхностей при включенном устройстве может быть очень высокой. Основание устройства также остается очень горячим после использования. Перед сборкой или разборкой устройства дайте ему остыть.

- Перед использованием устройства промойте все съемные детали в горячей мыльной воде или в посудомоечной машине.
- Не наполняйте мерный стакан выше максимального уровня 110 мл. При заполнении выше данного предела возникает риск проливания жидкости на разъем.
- **ОСТОРОЖНО!** Игла в основании мерного стакана очень острая.
- Не погружайте в воду или любую другую жидкость.
- Если кабель электропитания был поврежден, во избежание опасностей, он подлежит замене заводом-изготовителем, его отделом послепродажного обслуживания или специалистом, имеющим соответствующую квалификацию.
- Допускается использование данного устройства детьми в возрасте от 8 лет и старше, в том случае, если они получили необходимые инструкции в отношении безопасного использования устройства и полностью осознают связанные с ним опасности. Дети в возрасте от 8 лет и старше также могут производить очистку и обслуживание устройства, если они находятся под присмотром. Храните устройство и его кабель электропитания вне досягаемости детей младше 8 лет.

- Допускается использование данного устройства лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также лицами с недостаточным опытом и знаниями, если они находятся под присмотром или проинструктированы в отношении безопасного использования устройства и осознают связанные с ним опасности.
- Данное устройство предназначено исключительно для бытового использования и не подходит для таких сфер применения, как кухонная зона для персонала в магазинах, офисы и другие рабочие помещения; фермерские дома; использование гостями отелей, мотелей, а также в других местах гостиничного типа; гостиницы типа «постель и завтрак».
- Перед тем как убрать устройство на хранение, дайте ему остыть.
- Не прикасайтесь к устройству во время его использования. Используйте прихватки или защитные перчатки.
- Не ставьте устройство на горячую поверхность или рядом с ней. Не используйте на термочувствительных поверхностях или вблизи от воспламеняющихся материалов.
- Не помещайте ничего сверху устройства во время его работы.
- Оставляйте достаточное пространство между устройством и стенами или мебелью. Не устанавливайте устройство под любым смонтированным на стене кухонным оборудованием и мебелью.
- Не позволяйте кабелю электропитания свисать с края рабочей поверхности и не допускайте его соприкосновения с горячими поверхностями.
- Всегда отключайте устройство от электросети после использования или перед его очисткой. Никогда не оставляйте устройство без присмотра, когда оно подключено к электросети. Для того чтобы отключить устройство от электросети, всегда тяните за вилку, и

никогда не тяните за кабель.

- Не следует использовать устройство с подключением внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Не используйте устройство в случае его падения или наличия видимых повреждений.
- Если кабель электропитания поврежден, незамедлительно прекратите эксплуатацию устройства.
- Не пытайтесь ремонтировать устройство самостоятельно.
- Использование любых принадлежностей, не рекомендованных или не продаваемых компанией Cuisinart®, может привести к возгоранию, поражению электрическим током и получению травм.
- Используйте данное устройство исключительно для приготовления пищи и следуйте инструкциям, изложенным в настоящем руководстве.
- Не используйте на открытом воздухе.



**ВНИМАНИЕ:** Полиэтиленовые пакеты, в которые уложен прибор или его упаковка, могут представлять собой опасность. Держите пакеты в местах, недоступных младенцам и детям.

Не пользуйтесь пакетами в колыбелях, детских кроватках, колясках или манежах для детей. Пленка может приклеиться к носу и ко рту и воспрепятствовать дыханию. Пакет не игрушка.



**ОЭЭО – УТИЛИЗАЦИЯ ОТХОДОВ ЭЛЕКТРОННОГО И ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ ПО ОКОНЧАНИИ СРОКА СЛУЖБЫ**



В общих интересах и с целью активного участия в защите окружающей среды и здоровья населения:

- Не выбрасывайте ваши электроприборы снесортируемыми бытовыми отходами.

- Отходы электронного и электрического оборудования (ОЭЭО) должны собираться отдельно.
  - Используйте существующие в вашем регионе системы возврата оборудования с истекшим сроком службы и системы сбора ОЭЭО. Таким образом, некоторые материалы могут быть переработаны, использованы повторно или рекуперированы.
  - Сделав все необходимое, чтобы данное изделие было утилизировано соответствующим образом, вы можете избежать потенциальных пагубных последствий для окружающей среды и здоровья населения, связанных с возможным содержанием в приборе опасных веществ.
- Для получения более подробной информации об утилизации данного изделия обратитесь, пожалуйста, в местную службу переработки бытовых отходов.

## 2. ВСТУПЛЕНИЕ

### Поздравляем с приобретением новой яйцеварки от Cuisinart!

Вот уже более 30 лет компания Cuisinart стремится производить самое лучшее кухонное оборудование. Вся продукция компании Cuisinart рассчитана на исключительно длительный срок службы и разработана как для удобства эксплуатации, так и для обеспечения великолепной эффективности в повседневном использовании.

Для того чтобы узнать больше о нашей продукции и идеях кулинарных рецептов, посетите наш веб-сайт [www.cuisinart.eu](http://www.cuisinart.eu)

## 3. ХАРАКТЕРИСТИКИ И КОМПЛЕКТАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ (см. обложку)

Все материалы, соприкасающиеся с пищевыми продуктами, не содержат БФА.

- 1. Крышка:** Стильная крышка из нержавеющей стали с отверстиями для выхода пара.
- 2. Верхнее варочное отделение:** Позволяет разместить до трех яиц в скорлупе для варки вкрутую, в мешочек или всмятку.
- 3. Лоток для яиц-пашот:** Секционный лоток для приготовления до четырех яиц-пашот.
- 4. Лоток для омлета:** Позволяет приготовить омлет из трех яиц.
- 5. Нижнее варочное отделение:** Удерживает до семи яиц в скорлупе для варки вкрутую, в мешочек или всмятку.

- 6. Основание:** Нагревательный элемент из нержавеющей стали облегчает очистку.
- 7. Световой индикатор:** При переключателе в положении «I» загорается световой индикатор. При переключателе в положении «O» световой индикатор выключается.
- 8. Переключатель Вкл./Выкл. со звуковыми сигналами:** после завершения приготовления яиц непрерывный звуковой сигнал будет раздаваться до тех пор, пока устройство не будет выключено вручную.
- 9. Держатели яиц:** В комплект включены два держателя для подачи сваренных яиц в скорлупе.
- 10. Мерный стакан с иглой для прокалывания:** Стакан для измерения количества воды. Игла для прокалывания позволяет с легкостью прокалывать яйца, что помогает избежать растрескивания их скорлупы во время варки.



**ОСТОРОЖНО!** При обращении с устройством для прокалывания яиц следует избегать травм.

## 4. СБОРКА

- Удалите весь упаковочный материал, в который обернута яйцеварка и ее принадлежности.
- Перед использованием устройства промойте все съемные детали в горячей мыльной воде или в посудомоечной машине (только в верхнем отделении).

**ОСТОРОЖНО!** Игла для прокалывания в нижней части мерного стакана чрезвычайно острая.

- НЕ погружайте основание устройства в воду или жидкость. Основание можно протирать начисто влажной тряпкой. Дополнительную информацию см. в разделе «Инструкции по очистке» на стр. 72.
- Тщательно высушите все съемные части и разместите их рядом с устройством, либо храните отдельно, когда оно не используется.
- Установите яйцеварку на чистую сухую поверхность.
- Установите соответствующий лоток над нижним отделением для варки яиц.
- Установите крышку из нержавеющей стали над варочным лотком.
- Подключите кабель электропитания к сети. Яйцеварка теперь готова к использованию.

## 5. СОВЕТЫ ПО ЛУЧШЕМУ ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

| Приготовление              | Количество яиц | Вода (мл) |
|----------------------------|----------------|-----------|
| <b>Всмятку и в мешочек</b> | 2 яйца         | 80мл      |
|                            | 4 яйца         | 70мл      |
|                            | 6 яйца         | 60мл      |
|                            | 8 яйца         | 50мл      |
|                            | 10 яйца        | 40мл      |
| <b>Вкрутую</b>             | 2 яйца         | 150мл     |
|                            | 4 яйца         | 140мл     |
|                            | 6 яйца         | 130мл     |
|                            | 8 яйца         | 120мл     |
|                            | 10 яйца        | 110мл     |
| <b>Пашот</b>               | 2 яйца         | 100мл     |
|                            | 4 яйца         | 100мл     |
| <b>Омлет</b>               | 2 яйца         | 100мл     |
|                            | 3 яйца         | 140мл     |

Рекомендованное количество рассчитано исходя из яиц среднего размера, хранящихся в холодильнике. Требуемое количество воды может изменяться.

Размер и температура хранения яиц могут повлиять на изменение требуемого количества воды.

### Для приготовления яиц вкрутую, в мешочек и всмятку

- Решите, как вы хотите приготовить яйца. На основе таблицы, предоставленной в качестве ориентировочного руководства, измерьте необходимое количество воды в зависимости от количества яиц, которое вы хотите приготовить. **ПРИМЕЧАНИЕ:** В вышеприведенной таблице представлено приблизительное требуемое количество воды. Возможно, это количество потребует скорректировать для получения желаемой консистенции.
- Залейте холодную воду в нагревающую панель.
- Промойте желаемое количество яиц – можно приготовить до десяти яиц одновременно.
- Установите нижнее варочное отделение на основание устройства. Ребра на боковых ручках должны быть направлены вверх.
- С помощью иглы для прокалывания, расположенной под мерным стаканом, проколите верхнюю часть каждого яйца и поместите яйца в варочный лоток. Промывайте иглу после каждого использования. Для приготовления более 7 яиц – всего до 10 штук – установите верхнюю варочную панель на центральную часть нижней панели таким образом, чтобы выступающие края аккуратно опирались на верхушки яиц под ней. Перед размещением в верхнем варочном отделении каждое яйцо следует проколоть. Убедитесь в том, что яйца размещены в варочной панели проколотой стороной вверх.
- Установите крышку поверх устройства и сдвиньте переключатель питания в положение «I». При этом загорится световой индикатор.
- После того как вода полностью испарится, цикл приготовления закончится, раздастся интенсивный звуковой сигнал, и световой индикатор погаснет.



- Сдвиньте переключатель питания в положение «О». **ПРИМЕЧАНИЕ:** После того как устройство остынет, оно вновь автоматически включится, если переключатель не будет вручную установлен в положение «О».
- Если яйца не приготовились по вашему вкусу, просто добавьте больше холодной воды в нагревающую панель и сдвиньте переключатель обратно в положение «I».
- Незамедлительно извлеките яйца и поставьте их под холодную воду, во избежание переварки.
- Теперь яйца готовы к подаче. **ПРИМЕЧАНИЕ:** Время приготовления варьируется в зависимости от количества и размера яиц, температуры яиц перед варкой, температуры и количества использованной воды, высоты, а также продолжительности периода, в течение которого яйца остаются в яйцеварке после цикла приготовления.

### **Для приготовления яиц-пашот**

- На основе таблицы, предоставленной в качестве ориентировочного руководства, измерьте необходимый объем воды в зависимости от количества яиц-пашот, которое вы хотите приготовить. **ПРИМЕЧАНИЕ:** В вышеприведенной таблице представлено приблизительное требуемое количество воды. Возможно, это количество потребуется скорректировать для получения желаемой консистенции.
- Залейте холодную воду в нагревающую панель.
- Слегка смажьте лоток для яиц-пашот сливочным маслом или побрызгайте на лоток растительным маслом.
- Разбейте по одному яйцу для каждой секции для яиц-пашот – можно приготовить до четырех яиц-пашот.
- Установите нижнее варочное отделение на основание устройства. Ребра на боковых ручках должны быть направлены вверх.
- Установите лоток для яиц-пашот поверх нижнего варочного отделения.
- Установите крышку поверх устройства и сдвиньте переключатель питания в положение «I». При этом загорится световой индикатор.
- После того как жидкость полностью испарится, яйца будут приготовлены. **ПРИМЕЧАНИЕ:** См. таблицу по приготовлению для приблизительного времени варки 1–4 яиц.
- После завершения приготовления, раздастся интенсивный звуковой сигнал, и световой индикатор погаснет.
- Сдвиньте переключатель питания в положение «О». **ПРИМЕЧАНИЕ:** После того как устройство остынет, оно вновь автоматически включится, если переключатель не будет вручную установлен в положение «О».
- Если яйца не приготовились по вашему вкусу, просто добавьте больше холодной воды в нагревающую панель и сдвиньте переключатель обратно в положение «I».
- Незамедлительно извлеките яйца во избежание переварки.
- Для извлечения яиц-пашот используйте небольшую лопаточку.

### **Для приготовления омлета**

- На основе таблицы, предоставленной в качестве ориентировочного руководства, измерьте необходимое количество воды в зависимости от количества яиц, которое вы хотите использовать для приготовления омлета. **ПРИМЕЧАНИЕ:** В таблице представлено приблизительное требуемое количество воды. Возможно, это количество потребуется скорректировать для получения желаемой консистенции.
- Залейте холодную воду в нагревающую панель.

- Смажьте панель для омлета сливочным или растительным маслом.
- Разбейте до трех яиц в отдельную миску и перемешайте. Вылейте взбитую смесь в лоток для омлета.
- Установите нижнее варочное отделение на основание устройства. Ребра на боковых ручках должны быть направлены вверх.
- Установите лоток для омлета поверх нижнего варочного отделения.
- Установите крышку поверх устройства и сдвиньте переключатель питания в положение «I». При этом загорится световой индикатор.
- После того как жидкость полностью испарится, омлет будет готов.
- После завершения приготовления, раздастся интенсивный звуковой сигнал, и световой индикатор погаснет.
- Сдвиньте переключатель питания в положение «O». **ПРИМЕЧАНИЕ:** После того как устройство остынет, оно вновь автоматически включится, если переключатель не будет вручную установлен в положение «O».
- Если омлет не приготовился по вашему вкусу, просто добавьте больше холодной воды в нагревающую панель и сдвиньте переключатель обратно в положение «I».
- Незамедлительно извлеките омлет во избежание пережарки.
- Для извлечения омлета используйте небольшую лопаточку.

## 6. РЕКОМЕНДАЦИИ ОТ ШЕФ-ПОВАРОВ

- Перед тем как приступить к варке яиц всмятку, в мешочек или вкрутую всегда промывайте их скорлупу.
- Яйца вкрутую следует охлаждать непосредственно после их приготовления во избежание их дальнейшего проваривания и образования темно-зеленого кольца на желтке. Для извлечения приготовленных яиц вначале используйте щипцы, а затем аккуратно поместите яйца в широкий дуршлаг или сито. Оставьте яйца под потоком холодной воды до тех пор, пока они не охладятся достаточно для того, чтобы их можно было взять в руки. В качестве альтернативы можно поместить яйца в большую чашу с ледяной водой.
- Сваренные вкрутую яйца в скорлупе можно хранить до одной недели (при надлежащем хранении в холодильнике). Очищенные от скорлупы яйца вкрутую следует использовать незамедлительно.
- Если вы предпочитаете, чтобы яйца проварились немного дольше обычных яиц вкрутую, то долейте воду до максимально допустимого уровня. Если же вы хотите, чтобы яйца были немного недоварены, добавьте меньше воды. Это может оказаться наиболее полезным при приготовлении яиц-пашот, но, возможно, вам придется опытным путем подбирать количество воды для других типов приготовления яиц.
- Яйца-пашот можно приготовить заранее, а потом подогреть перед использованием. При этом следует слегка недоварить яйца, используя меньше воды, а затем незамедлительно охладить их, поместив в холодильник. Для последующего подогрева яиц поместите их в миску с теплой водой, а затем положите на тарелку с бумажными полотенцами, чтобы удалить влагу.

## 7. ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ

| ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ:                       | ОТВЕТЫ   |
|---|--|
| Мое устройство не работает?             | <ul style="list-style-type: none"><li>• Убедитесь, что переключатель находится в положении «I», и в устройство добавлена вода.</li><li>• Убедитесь в надлежащем подключении устройства.</li></ul>                            |
| Яйца не варятся?                        | <ul style="list-style-type: none"><li>• Убедитесь, что вы добавили соответствующее количество воды для желаемой консистенции. Если яйца не доварились, просто добавьте еще воды для продления цикла приготовления.</li></ul> |
| Скорлупа яиц растрескалась в устройстве | <ul style="list-style-type: none"><li>• Яйца были слишком холодными</li></ul>  |

## 8. ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

- Всегда отключайте от электросети ваше устройство Egg Central от Cuisinart перед его очисткой.
- Промывайте все съемные детали в горячей мыльной воде или в верхнем отделении посудомоечной машины.
- Очищайте нагревающую панель влажной тряпкой. Удалите все минеральные отложения, оставшиеся в результате взаимодействия с водой, с помощью бумажного полотенца, смоченного одной столовой ложкой белого уксуса. Уксус выступает также и в качестве антибактериального средства.

**ОСТОРОЖНО!** Основание чрезвычайно горячее после использования. Перед любыми операциями с устройством или очисткой дайте ему остыть.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Если не выполнять очистку устройства белым уксусом на регулярной основе, то минералы, содержащиеся в воде естественным образом, будут скапливаться, вызывая изменение цвета яичной скорлупы. Следует отметить, что изменение цвета яичной скорлупы не повлияет на вкус яиц.

- Протирайте основную часть корпуса влажной тряпкой. НЕ погружайте в воду.
- Для хранения неиспользуемой части шнура используйте приспособление для намотки шнура под устройством.
- Чистые варочные отделения, лотки для омлета и яиц-пашот, мерный стакан и держатели яиц следует хранить внутри устройства Egg Central.
- Любое другое обслуживание должно выполняться уполномоченным представителем сервисной службы.

# Cuisinart®



**CUISINART**  
99 avenue Aristide Briand  
92120 MONTRouGE - FRANCE

[www.cuisinart.eu](http://www.cuisinart.eu)

**Garantie Internationale / International Guarantee/ Internationale Garantie / Internationaal  
garantiebewijs / Garanzia Internazionale / Garantía Internacional / Garantia Internacional /  
Gwarancja międzynarodowa / Международная гарантия**

**FRANÇAIS :** CUISINART vous garantit une mise en relation facilitée avec ses services consommateurs de tous les pays. Pour connaître les coordonnées de votre service consommateur, composez le :

**ENGLISH :** CUISINART guarantees easier contact with its customer services in every country. For details of the customer services in your area, call:

**DEUTSCH :** CUISINART gewährleistet Ihnen eine unkomplizierte Kontaktaufnahme mit den Kundendienststellen in allen Ländern. Um die Adresse Ihres Kundendienstes zu erfahren, wählen Sie:

**NEDERLANDS :** CUISINART garandeert u een eenvoudig contact met de klantenservice in alle landen. Om telefonisch contact met de klantenservice te verkrijgen, raadpleegt u het volgende nummer:

**ITALIANO :** CUISINART garantisce in ogni paese un facile contatto con i propri servizi di assistenza ai consumatori. Per conoscere i dettagli del vostro servizio consumatori, telefonate al numero:

**ESPAÑOL :** CUISINART le facilita la comunicación con los servicios de atención al cliente de todos los países. Para conocer los datos de su servicio de atención al cliente, marque el:

**PORTUGUÊS :** A CUISINART facilita o acesso aos seus serviços de apoio ao consumidor em todos os países. Para entrar em contacto com o seu serviço de apoio ao consumidor, marque o número:

**POLSKI :** Firma CUISINART zapewnia Państwu łatwy kontakt ze swoim działem obsługi klientów we wszystkich krajach. Aby uzyskać dane kontaktowe działu obsługi klientów w Państwa kraju, należy wybrać numer:

**РУССКИЙ:** CUISINART гарантирует наличие сервисных центров в любой стране. При приобретении изделий домашнего применения торговой марки CUISINART на территории Российской Федерации, информация по ближайшим сервисным центрам и их адресам предоставляется по телефону:

France **N°VERT** 00 800 2011 2014

Belgique, België,  
Belgien **GREEN  
NUMBER** 00 800 5000 6000

Nederland **+31 (79) 363 4242**

Deutschland **GREEN  
NUMBER** 00 800 5000 6000

Italia **GREEN  
NUMBER** 00 800 5000 6000

España **GREEN  
NUMBER** 00 800 5000 6000

Portugal **GREEN  
NUMBER** 00 800 5000 6000

Polska **GREEN  
NUMBER** 00 800 5000 6000

Россия **+7 495 729 76 13**

**Facture - Ticket de caisse / Receipt - Sales ticket / Rechnung - Kassenschein  
/ Factuur - Kasticket / Fattura - scontrino / Factura - Tique de caja /  
Factura - talão de caixa / Faktura - Paragon / Квитанция - Кассовый чек**

**Acheteur / Purchaser / Käufer / Koper / Acquirente / Comprador / Comprador / Nabywca / Покупатель**

- *Merci de conserver cette carte de garantie avec l'original de votre preuve d'achat.*
- *Please keep this warranty card with your original proof of purchase.*
- *Bitte bewahren Sie diese Garantiekarte zusammen mit dem Original Ihres Kaufbelegs auf.*
- *Bewaar deze garantietaal goed, samen met uw originele aankoopbewijs*
- *Conservare il presente attestato di garanzia con l'originale della prova d'acquisto.*
- *Debe conservar este certificado de garantía junto con el original de su prueba de compra.*
- *Conserve este certificado de garantia com o original do comprovativo de compra.*
- *Proszę zachować tę kartę gwarancyjną z oryginalnym dowodem zakupu.*
- *Пожалуйста, сохраните данный гарантийный талон вместе с оригиналами документов, подтверждающих Вашу покупку.*

Hot Line: 00 800 5000 6000  
HYPERLINK mailto:  
[cuisinart\\_international@conair.com](mailto:cuisinart_international@conair.com)

**FRANÇAIS : GARANTIE uniquement d'application en France + DOM/COM (Martinique, Réunion, Guyane, Guadeloupe, Mayotte, Saint-Pierre-et-Miquelon, Saint-Barthélemy), Nouvelle Calédonie, Polynésie Française, Wallis-et-Futuna**

3 ans de garantie à compter de la date d'achat sur présentation d'une preuve d'achat.

- Un échange standard (produit identique ou à défaut produit équivalent) du produit sera effectué pendant cette période (ticket de caisse ou facture). La garantie couvre tout défaut de fabrication ou vice de matière mais s'applique sous certaines conditions. En particulier :

- L'appareil doit avoir été utilisé exclusivement et conformément à sa destination, telle qu'indiquée dans la notice d'utilisation et pour un usage non professionnel.

- La garantie exclut les détériorations résultant d'une mauvaise utilisation, d'une chute, de démontage, réparation ou modification effectués par des personnes non autorisées par Cuisinart, d'une négligence, d'une utilisation à une tension électrique non appropriée ou avec des accessoires ou consommables non adaptés.

- Les accessoires et consommables ne sont pas pris en charge dans le cadre de cette garantie.

- La garantie ne s'applique pas pour les dommages causés par une catastrophe naturelle telle qu'un incendie ou déluges des eaux.

Nos produits peuvent être réparés, échangés ou remboursés, au choix exclusif de Cuisinart et de son revendeur.

Cette garantie Cuisinart vient en complément de la garantie légale de conformité telle que mentionnée aux articles L. 211-4 à L. 211-13 du code de la consommation et de celle relative aux défauts de la chose vendue, dans les conditions prévues aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

**Extrait du Code de la consommation :**

Art. L. 211-4. « Le vendeur est tenu de livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité ».

Art. L. 211-12. « L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien ».

Art. L. 211-5. « Pour être conforme au contrat, le bien doit :

1. Être propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- correspondre à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;

- présenter les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage.

2. Présenter les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté ».

**Extrait du Code civil :**

Art. 1641. « Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage, que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus ».

Art. 1648 - alinéa 1er. « L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice »

**Pièces détachées et accessoires :**

Ce produit n'étant pas réparable, aucune pièce détachée de réparation n'est disponible.

Toutefois, vous pouvez vous procurer les différents accessoires et consommables indispensables à l'utilisation du produit pendant une période d'au moins 3 ans à compter de la date d'achat. Pour cela, merci de contacter le service consommateurs Cuisinart.

**FRANÇAIS : GARANTIE (pays autres que la France)**

Cuisinart vous offre 3 ans de garantie contre tout défaut de fabrication. Un échange standard (produit identique ou à défaut produit équivalent) du produit sera effectué pendant cette période. Pour en bénéficier, le présent bon doit comporter l'original de la preuve d'achat (ticket de caisse ou facture) ainsi que vos coordonnées complètes. La garantie exclut les détériorations résultant d'une mauvaise utilisation, d'une chute, de démontage ou de réparation par des personnes non autorisées. Cette garantie contractuelle vient en complément de la garantie légale.

**ENGLISH: GUARANTEE**

Cuisinart offers you a 3-year warranty. We offer a standard exchange of the appliance (identical or equivalent) during this period. To benefit from the warranty, the original proof of purchase (sales ticket or receipt) must be attached to this warranty slip along with your full contact details. The warranty does not cover damage resulting from misuse, falls, dismantling, or repair by unauthorized persons. This guarantee in no way affects your rights under statutory law.

**DEUTSCH: GARANTIE**

Cuisinart bietet 3 Jahre Garantie. In diesem Zeitraum erfolgt ein Standardtausch des Geräts (identisches Produkt oder gegebenenfalls gleichwertiges Produkt). Um auf diese Garantie zurückgreifen zu können, muss dem vorliegenden Garantieschein das Original des Einkaufsbelegs

(Kassenzettel oder Rechnung) beigelegt werden. Die Garantie schließt Schäden aufgrund einer unsachgemäßen Verwendung, eines Sturzes, eines Zerlegens oder einer Reparatur durch nicht autorisierte Personen aus. Diese Garantie schränkt auf keinen Fall Ihre gesetzlichen Rechte ein.

**NEDERLANDS: GARANTIE**

Cuisinart biedt u 3 jaar garantie. Tijdens eventuele reparatie wordt standaard een vervangend product (een zelfde of vergelijkbaar apparaat) beschikbaar gesteld. Om hiervan gebruik te kunnen maken dient u deze volledig ingevulde bon en het originele aankoopbewijs te overleggen. De garantie omvat niet beschadigingen voortvloeiend uit een verkeerd gebruik, een val, demontage of herstelling door onbevoegde personen. Deze garantie heeft op geen enkele manier invloed op uw rechten volgens de statutaire wet.

**ITALIANO: GARANZIA**

Cuisinart vi offre 3 anni di garanzia. Durante tale periodo sarà effettuato uno scambio standard (prodotto identico o, in mancanza, prodotto equivalente). Per beneficiare della garanzia, il presente buono deve essere accompagnato dall'originale della prova di acquisto (scontrino o fattura) e dai vostri dati completi. Dalla garanzia sono esclusi deterioramenti dovuti ad un errato utilizzo, a cadute, a smontaggio o riparazione eseguiti da personale non autorizzato. La presente garanzia non influisce in alcun modo sui vostri diritti in base alle normative vigenti.

**ESPAÑOL: GARANTÍA**

Cuisinart le ofrece 3 años de garantía. Durante este periodo se llevará a cabo un cambio estándar (producto idéntico o, en su defecto, producto equivalente). Para utilizarla, debe adjuntar a este bono el original de la prueba de compra (tique de caja o factura), así como sus datos completos. La garantía excluye el deterioro derivado de una utilización incorrecta, una caída, el desmontaje o la reparación realizados por personal no autorizado. Lo dispuesto en este contrato de garantía no puede afectar en modo alguno a los derechos que le otorga la legislación de su país.

**PORTUGUÊS: GARANTIA**

A Cuisinart oferece 3 anos de garantia contra qualquer defeito de fabrico. Durante esse periodo será efetuada uma troca padrão (produto idéntico ou, na sua falta, produto equivalente). Para beneficiar da garantia, esta deve ser acompanhada do comprovativo de compra (talão de caixa ou factura), bem como dos dados completos do comprador. Da garantia são excluídas as deteriorações resultantes de uma utilização deficiente, de uma queda, de desmontagem ou de reparação por pessoas não autorizadas. O disposto na presente garantia contratual não afeta os direitos legais vigentes no país do comprador.

**POLSKI: GWARANCJA**

Firma Cuisinart udziela gwarancji 3-letniej dotyczącej wad produkcyjnych. W tym okresie przeprowadzona zostanie standardowa wymiana (na produkt identyczny lub równoważny). Aby z niej skorzystać, niniejszy bon musi zawierać oryginalny dowód zakupu (paragon lub fakturę) oraz Państwa pełne dane identyfikacyjne. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń wynikających z niewłaściwego użytkowania, upadku, demontażu lub przeprowadzania naprawy przez osoby nieupoważnione. Niniejsza gwarancja umowna stanowi uzupełnienie gwarancji prawnej.

**РУССКИЙ: ГАРАНТИЯ**

При приобретении товаров домашнего применения торговой марки Cuisinart на территории Российской Федерации мы даем гарантию на все заводские дефекты в течение 3 (трех) лет (гарантийный срок). В случае обнаружения неисправности в указанный гарантийный срок мы бесплатно устраним путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты, вызванные недостаточным качеством материалов или сборки. В случае невозможности гарантийного ремонта изделия, приобретенного в Российской Федерации, в гарантийный период оно может быть заменено на новое или аналогичное в соответствии с Федеральным законом «О защите прав потребителей». Гарантийная замена производится при предоставлении документов, подтверждающих покупку товара (чек, квитанция, гарантийный талон с отметками и т.п.) при условии соблюдения правил эксплуатации, описанных в инструкции по эксплуатации изделия.

Гарантия на изделия не распространяется в случаях механических повреждений, вызванных ненадлежащим использованием, выхода из строя изделия из-за попадания внутрь инородных предметов, жидкостей, насекомых и т.п., его падения; разборки, ремонта или преобразования лицами, не уполномоченными Cuisinart и/или если использованы неоригинальные детали; вскрытия пломб на изделии; использования изделий в условиях и режимах, отличающихся от бытовых; нарушения инструкций по эксплуатации.

Гарантия не распространяется на аксессуары и комплектующие. В случае предъявления претензий в соответствии с условиями настоящей Гарантии передайте изделие целиком вместе с гарантийным талоном в любой из центров сервисного обслуживания. Срок службы – 3 (три) года.



Version no.: CEC10E IB-13/432E  
IB Size: 140mm(W) x 210mm(H)  
Die Cut: CEC10E IB-13/432D  
Material: 157gsm gloss art paper for cover  
Inside: 105gsm gloss art paper for inside pages  
Coating: waterbase varnishing for whole book  
Colors(Cover): 1C(black)  
(Inside): 1C(black)  
Date: AUG/11/2020 Co-ordinator: Wylan Au Yeung / Linda Ouyang  
Revise Ver: F CEC10E IB-13/432E (0.0) Operator: liao

 宝发柯式印刷有限公司

Tel: 0769-87720314 87886328 Fax: 0769-87720324  
E-MAIL: pofatprepress@pofat.com



6 pages gate-fold cover + 76 pages inside page