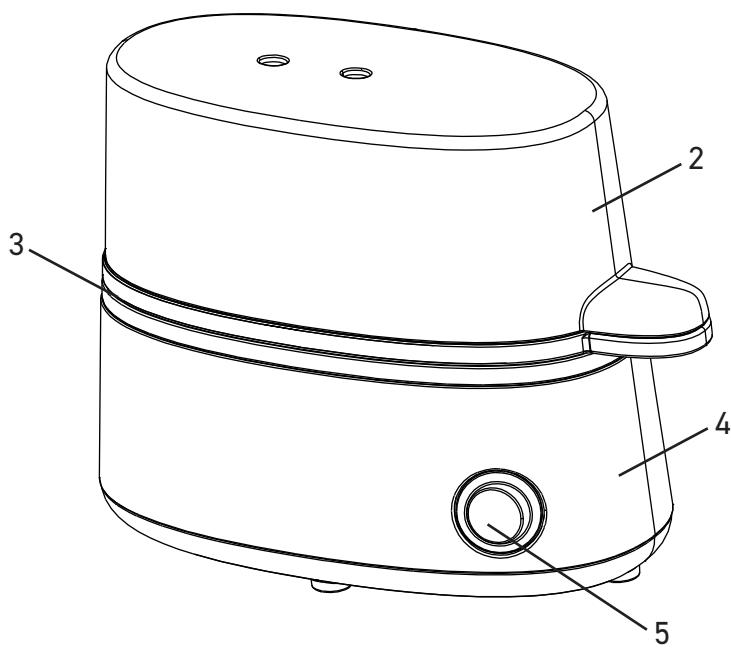
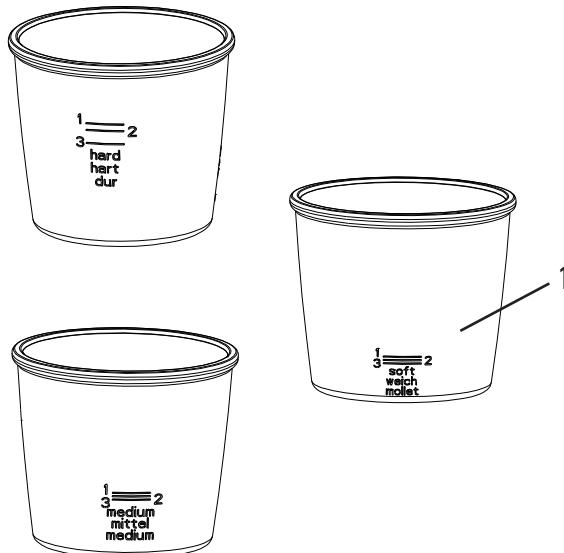




Gebruiksaanwijzing	NL
Instructions	EN
Mode d'emploi	FR
Gebrauchsanleitung	DE
Instrucciones de uso	ES



26.3001.00.50 Compact Egg Cooker Deluxe





Gebruiksaanwijzing	NL	4
Bourgini service en garantie	NL	6
Instructions	EN	7
Bourgini service and warranty	EN	9
Mode d'emploi	FR	10
Service après-vente et garantie Bourgini	FR	12
Gebrauchsanleitung	DE	13
Bourgini kundenservice und garantie	DE	15
Instrucciones de uso	ES	22
Servicio postventa y garantía de Bourgini	ES	25

VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

- ★ Lees voor gebruik de gebruiksaanwijzing aandachtig door. Bewaar de gebruiksaanwijzing.
- ★ Het apparaat kan worden gebruikt, gereinigd en onderhouden door kinderen vanaf 8 jaar indien ze onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen onder de 8 jaar. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Houd altijd toezicht op kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen.
- ★ Het apparaat kan worden gebruikt door personen met een fysieke, zintuiglijke, mentale of motorische handicap en door personen zonder de benodigde ervaring en kennis indien ze onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of instructies krijgen over hoe het apparaat op een veilige manier te gebruiken is en indien ze de gevaren begrijpen die met het gebruik samenhangen.

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Gebruik het apparaat en de toebehoren uitsluitend voor de beoogde doeleinden. Gebruik het apparaat en de toebehoren niet voor andere doeleinden dan beschreven in de handleiding.
- Gebruik het apparaat niet als een onderdeel, toebehoren, netsnoer of stekker beschadigd of defect is. Laat een beschadigd of defect onderdeel, toebehoren, netsnoer of stekker door de leverancier of een erkend servicecentrum vervangen.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van voorzieningen die water bevatten zoals badkuipen, douches en wastafels.
- Dompel het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen. Als dit toch gebeurt, haal dan zo snel mogelijk de stekker uit het stopcontact. Verwijder het apparaat nooit uit water of andere vloeistoffen, voordat de stekker uit het stopcontact gehaald is. Een apparaat dat in water of andere vloeistoffen terecht is gekomen kunt u niet meer gebruiken.
- Zorg dat er geen water in de aansluitpunten van het netsnoer en het verlengsnoer kan komen.
- Houd het netsnoer uit de buurt van warmtebronnen, olie en scherpe randen.
- Controleer voor gebruik altijd of de netspanning overeenkomt met de spanning op het typeplaatje van het apparaat.
- Sluit voor extra bescherming het apparaat aan op een groep die beveiligd is door een aardlekschakelaar met een nominale aansprekstroom van maximaal 30 mA.
- Bedien het apparaat niet door middel van een externe tijdschakelaar of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Wikkel het netsnoer en een eventueel verlengsnoer altijd volledig af. Zorg dat het netsnoer en een eventueel verlengsnoer niet over de rand van een werkblad hangen, dat deze niet per ongeluk verstrengeld kunnen raken en dat niemand er over kan struikelen.
- Trek niet aan netsnoer om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Haal de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is.
- Gebruik het apparaat niet buitenhuis. Plaats het apparaat op een stabiel en vlak oppervlak.
- Houd het apparaat uit de buurt van warmtebronnen. Plaats het apparaat niet op hete oppervlakken of in de buurt van open vlammen.
- Zorg dat uw handen droog zijn voordat u het apparaat aanraakt.
- Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat gaat monteren of demonteren en voordat u reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat gaat uitvoeren.

- Motor apparaten: pas op voor scherpe en/of bewegende delen. Houd uw handen tijdens gebruik, reiniging en onderhoud uit de buurt van de bewegende delen.
- Verwarmingsapparaten: wacht totdat het apparaat is afgekoeld voordat u de behuizing en de onderdelen van het apparaat aanraakt.

Wees extra voorzichtig tijdens reiniging en onderhoud.

KENMERKEN

De eierkoker heeft de volgende kenmerken:

1. Maatbeker met prikker
2. Deksel
3. Eierhouder
4. Onderstel
5. Aan/uit-schakelaar met lampje

EERSTE GEBRUIK

VOOR HET EERSTE GEBRUIK: Was deksel, eierhouder en watermaatbeker af in een warm sopje. Laat goed drogen. Neem de binnenkant van het waterreservoir af met een vochtige, niet-schurende doek.

GEBRUIK

Zo bereid je hard-, medium of zachtgekookte eieren:

1. Zorg dat de stekker van de eierkoker tijdens de voorbereiding nog niet in het stopcontact zit. Prik de eierprikkers in de lange zijde van elk ei, de naald zit aan de onderkant van de maatbeker.
2. Kies het aantal grote eieren dat je wilt koken en bepaal de gewenste hardheid op de maatbeker. Vul met koud water tot aan die lijn.
3. Gebruik de maatbeker om de juiste hoeveelheid koud water op de verwarmingsplaat te gieten

LET OP: Gebruik altijd koud water.

LET OP: Gebruik de eierkoker nooit zonder water in het midden van het reservoir en gebruik ook nooit een andere vloeistof dan water om in te koken. Dit kan het apparaat namelijk beschadigen.

4. Plaats de eierhouder op het onderstel. Vul met grote eieren. Zorg dat de gaatjes in de lange zijde van de eieren naar boven wijzen. De eieren mogen niet in aanraking komen met de verwarmingsplaat. Denk eraan: eitjes van de grond!
5. Sluit het deksel. Druk op de ON (I) schakelaar. Het blauwe lampje gaat aan.
6. Wanneer de eieren klaar zijn en al het water is verdampd, klinkt er een zoemer. Druk op de OFF (O) schakelaar.

LET OP: De kooktijd kan variëren, afhankelijk van het aantal eieren en de gewenste hardheid.

7. Verwijder het deksel. Til de eierhouder met de eieren aan de handvatten op, draag hierbij ovenwanten.

WAARSCHUWING! Verbrandingsgevaar. Draag altijd ovenwanten bij het openen van de eierkoker om uw handen te beschermen. Vrijkomend stoom kan verbranding veroorzaken.

8. Zet de eieren voorzichtig in koud water. Haal de eieren eruit zodra ze afgekoeld zijn. Bewaar ze in de koelkast of serveer direct.

TIPS

- Koop alleen schone, gekoelde eieren. Reinig altijd je handen, de oppervlakken en alle keukengerei die in aanraking zijn gekomen met rauwe eieren.
- Controleer de eieren op barsten voordat u ze koopt. Koop geen (licht) gebarsten eieren. Deze barsten laten lucht door, waardoor het ei bederft.
- Koop geen eieren die over datum zijn.
- Eieren moeten worden bewaard in de eierdoos waarin ze zijn gekocht. Je kunt eieren bewaren tot drie weken na de uiterste verkoopdatum.
- Bewaar eieren in hun doos op de onderste of middelste plank in de koelkast bij een lagere temperatuur dan 7 °C.
- Gebruik alleen koude eieren. Eieren kunnen te hard worden als ze niet koud uit de koelkast komen.
- Gooi de eieren weg als ze langer dan twee uur buiten de koelkast staan of na langer dan een uur bij warm weer.
- Laat hardgekookte eieren schrikken met koud water of leg ze in een schaal met koud water om het kookproces te stoppen.
- Te hard gekookte eieren hebben een groene rand om de gekookte dooier.
- Snelle versheidstest: leg het ei in een bakje water. Als het gaat drijven, is het niet vers. Als het naar de bodem zinkt, is het vers.
- Vries hardgekookte eieren of gekookte eiwitten niet in, ze gaan dan zweten en worden rubberachtig.
- Hardgekookte eieren kun je vijf dagen in de koelkast bewaren.
- Maak als je de eieren voor het koken wilt inprikkken gebruik van de eierprikkers onder de maatbeker. Maak de prikker na ieder gebruik schoon.

REINIGEN EN ONDERHOUD

1. Laat alle onderdelen afkoelen en haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.
2. Neem de binnenkant van het waterreservoir af

3. met een vochtige, niet-schurende doek.
 - Voor de verwijdering van aanslag in het waterreservoir: strooi wat bakpoeder op de bodem van de eierkoker en maak schoon met nat keukenpapier.
- LET OP:** Door te koken met ontkalkt (zacht) water verminder je kalkaan slag.

PROBLEEMOPLOSSING

PROBLEEM: Eieren zijn te hard gekookt.

MOGELIJKE OORZAAK/OPLOSSING: Heeft u kleine (S) of middelgrote (M) eieren gebruikt? Dit product werkt het beste voor grote (L) eieren. Kies de aanbevolen hoeveelheid water voor één ei minder dan dat u werkelijk kookt.

PROBLEEM: Eieren zijn te zacht gekookt.

MOGELIJKE OORZAAK/OPLOSSING: Heeft u water in het midden van het reservoir gedaan? De kooktijd wordt bepaald aan de hand van het water dat vanuit het midden verdampst. Heeft u XL of XXL eieren gebruikt? Dit product werkt het beste voor grote (L) eieren.

PROBLEEM: Eierschalen zijn een beetje bruin na het koken.

MOGELIJKE OORZAAK/OPLOSSING: Verschillende soorten water kunnen de eierschalen laten verkleuren. De eieren zijn veilig voor consumptie.

PROBLEEM: De eieren zijn lastig te pellen.

MOGELIJKE OORZAAK/OPLOSSING: Zeer verse eieren kunnen lastig te pellen zijn. Eieren die een week tot tien dagen in de koelkast hebben gelegen, zijn het makkelijkst te pellen. Pel het ei als volgt: breek de schaal rondom door het ei op een tafel of keukenblad te tikken. Rol het ei tussen de handen om de schaal los te krijgen. Pel dan het ei, beginnend aan de grote zijde. Door het ei onder stromend water te houden of onder te dompelen in water is het ei makkelijker te pellen.

AFVALVERWIJDERING

Elektrische apparaten, accessoires en hun verpakkingen moeten op een voor het milieu verantwoorde wijze zoveel mogelijk worden hergebruikt. Gooi deze materialen dus niet bij het huisvuil. Alleen voor landen van de EU:



Volgens de Europese WEEE richtlijn 2002/96/EG voor afdanken van elektrische en electronische oude apparaten moeten niet meer bruikbare

apparaten apart worden ingezameld en op een milieuvantwoorde wijze worden gerecycled.

BOURGINI SERVICE EN GARANTIE

Garantie wordt verleend gedurende 2 jaar vanaf de aankoop datum volgens de kassabon, welke tevens het garantiebewijs is. Voor garantie wendt u zich tot de winkelier. Geen garantie voor defecten welke het gevolg zijn van verkeerd gebruik, ondeskundige demontage, schade door vallen, stoten e.d. en schade door niet tijdig ontkalken van apparaten welke met water worden gebruikt. Indien bij een bepaald product specifieke garantievoorwaarden worden vermeld, hebben deze prioriteit boven de algemene voorwaarden. De garantie is niet van toepassing op gevolschade. Voor vragen over het gebruik van het product kunt u onze website raadplegen www.bourgini.com.

DISCLAIMER

Wijzigingen voorbehouden; specificaties kunnen zonder opgave van redenen worden gewijzigd.

SAFETY INSTRUCTIONS

- ★ Read these instructions carefully before use and keep them in a safe place.
- ★ This appliance may be used, cleaned and serviced by children older than 8 years of age provided they are supervised by a person responsible for their safety. Keep the appliance and the power cord away from children younger than 8. Children are not allowed to play with the appliance. Children should always be monitored to prevent them from playing with the appliance.
- ★ The appliance may be used by persons with a physical, sensory, mental or motor disability and by persons without the necessary experience and knowledge, provided they are supervised by a person responsible for their safety, or when they are given instructions on how to safely use the appliance and if understand the dangers that come with the use of the appliance.

- This appliance is only intended for normal household use.
- Never leave the appliance unattended when in use.
- Only use the appliance and accessories for their intended purposes. Do not use the appliance and accessories for any other purposes than those described in the instructions.
- Do not use the appliance when a part, accessory, the power cord or plug is damaged or defective. Only let the supplier or an acknowledged service centre replace a damaged or defective part, accessory, power cord or plug.
- Do not use the appliance near facilities containing water, such as bath tubs, showers and wash basins.
- Do not immerse the appliance in water or any other liquid. If this nevertheless happens, unplug the appliance from the wall socket as soon as possible. Never remove the appliance from water or other liquids before unplugging it from the wall socket. You can no longer use an appliance that has been immersed in water or other liquids.
- Make sure that water cannot get into the connection points of the power cord nor the extension cord.
- Always keep the power cord away from heat sources, oil and sharp edges.
- Always check, before use, that the mains voltage corresponds to the voltage on the rating plate of the appliance.
- For extra safety, connect the appliance to a group protected by a residential current operated circuit breaker with a nominal operating current of max. 30 mA.
- Never operate the appliance by means of an external time switch or a separate remote control system.
- Always unroll the power cord and extension cord (when applicable) fully. Make sure that the power cord and extension cord (when applicable) do not dangle over the edge of the worktop to prevent them from becoming entangled or somebody accidentally tripping over them.
- Do not unplug the appliance by pulling the power cord.
- Always unplug the appliance when not in use.
- Do not use the appliance outdoors. Place the appliance on a stable and level surface.
- Keep the appliance away from heat sources. Do not place the appliance on hot surfaces or near open flames.
- Make sure your hands are dry before you touch the appliance.
- Unplug the appliance before assembling or disassembling it and before cleaning or servicing the unit.

- Engine driven appliances: beware of sharp and/or moving parts. Always keep your hands away from the moving parts when using, cleaning or servicing the appliance.
- Heating devices: wait until the appliance has cooled down before you touch the housing and parts of the unit.

Be extra careful during cleaning and servicing.

FEATURES

The egg Cooker has the following features:

1. Measuring cup with pin
2. Lid
3. Egg holder
4. Base
5. On/Off switch with power light

FIRST USE

BEFORE FIRST USE: Wash lid, egg holder, and water measuring cup in warm, soapy water. Dry thoroughly. Wipe interior of water reservoir with a damp, nonabrasive cloth.

USE

How to Make Hard-, Medium-, or Soft-Cooked Eggs

1. Make sure the egg cooker is unplugged before starting. Pierce the larger end of each egg with the Pin attached to the bottom of the Measuring cup.
2. Choose the number of large eggs you want to cook and locate type of cooked egg you want on the water measuring cup. Fill with cold water to that line.

NOTE: This product works best for large eggs. Adjust amount of water for other sizes of eggs.

3. Use the measuring cup to pour the appropriate amount of cold water onto the heating plate

NOTE: Always use cold water.

NOTE: Never operate egg cooker without water in the center of the reservoir, or use a liquid other than water for cooking purposes, since this may damage the unit.

4. Place egg holder on top of base. Fill with large eggs. Make sure that the holes in the larger end of the eggs are pointed upwards. Do not let the eggs touch the heating plate. Remember: Bottom Up!
5. Cover with lid. Press the ON (I) switch. Blue light will be lit.
6. The buzzer will sound when the eggs are cooked well and the water has evaporated. Press the

OFF (O) switch. NOTE: Cooking time may vary depending on number of eggs and desired doneness.

7. Remove lid. With oven mitts, lift egg holder with eggs by the handles.

WARNING! Burn Hazard. Always use oven mitts to protect hands when opening the egg cooker. Escaping steam can burn

8. Gently lower eggs into cold water. Remove eggs from water when eggs are cooled. Refrigerate eggs or serve immediately.

TIPS

- Buy only clean, refrigerated eggs. Always wash your hands, surfaces, and any utensils that have come in contact with raw eggs.
- Check eggs for cracks before buying. Do not buy eggs with cracks or slight cracks. Cracks let air into the egg which will cause spoilage.
- Do not purchase eggs after the sell-by date.
- Eggs should be stored in the carton they were purchased in. You can keep eggs 3 weeks past the sell-by date.
- Store eggs in their carton on the lower or middle shelf in the refrigerator at a temperature under 7°C.
- Only use cold eggs. Your eggs may be overcooked if they aren't cold from the refrigerator.
- Eggs should be thrown out if left at room temperature longer than 2 hours, or 1 hour if warm weather.
- Rinse hard-cooked eggs with cold water or place in bowl of cold water to stop the cooking process.
- Overcooked eggs will have a green ring around the cooked egg yolk.
- Quick check for fresh eggs: Place egg in bowl of water. If they rise, they are not fresh. If they sink, they are fresh.
- Do not freeze hard-cooked eggs or cooked egg whites, since they will weep and be tough to chew.
- Hard-cooked eggs can be stored in the refrigerator for 5 days.
- If you'd like to pierce your eggs before cooking, the water measuring cup is equipped with an egg-piercing tool at the bottom of the cup. Always clean the egg-piercing tool after each use.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Unplug unit and allow all parts to cool completely.
2. Wipe interior of water reservoir with a damp, nonabrasive cloth.

- For discoloration of the water reservoir from water deposits: Sprinkle the base of the egg cooker with baking powder and wipe clean with a wet paper towel.

NOTE: Using decalcified water will help reduce calcium deposits.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM: Eggs are overcooked.

PROBABLE CAUSE/SOLUTION: Have you used medium or small eggs? This product works best with large eggs. Follow water recommendation for one less egg than what you are cooking.

PROBLEM: Eggs are undercooked.

PROBABLE CAUSE/SOLUTION: Did you add water to the center of the water reservoir? The cooking time is measured by water evaporating from center first. Did you use extra large or jumbo eggs? This product works best with large eggs.

PROBLEM: Eggs are slightly brown on shell after cooking.

PROBABLE CAUSE/SOLUTION: Different types of water may discolor egg shells. Eggs are safe to eat.

PROBLEM: Eggs are difficult to peel.

PROBABLE CAUSE/SOLUTION: Very fresh eggs can be difficult to peel. It is easiest to peel eggs that have been refrigerated 1 week to 10 days. To peel an egg, crackle the shell all over by gently tapping the egg on a table or countertop. Roll the egg between your hands to loosen the shell. Then peel off the shell, starting at the large end. Hold the egg under running water or dip it in water to make peeling easier.

WASTE DISPOSAL

Electrical appliances, accessories and their packaging must be reused as much as possible in an environmentally sound manner. Do not dispose of these items together with your normal rubbish. Only for EU countries:



According to the European 2002/96/EG WEEE Guideline on the disposal of old electric and electronic appliances, the appliances that are no longer used must be collected and recycled in an environmentally sound manner.

BOURGINI SERVICE AND WARRANTY

The warranty is valid for a period of 2 years from the date of purchase as stated on your purchase receipt, which also your proof of warranty. Please turn to your retailer to claim your warranty. The warranty shall not apply if the product is subjected to incorrect use,, improperly disassembled, damaged by falls, impacts or similar, or if damage is caused due to failure to descale in good time products that are manufactured for use with water. Should a certain product be provided with specific warranty terms and conditions, these shall receive priority over general terms and conditions. The warranty shall not apply to indirect damages. Should you have any questions regarding the use of the product, please consult our website at www.bourgini.com

DISCLAIMER

Changes reserved; specifications are subject to change without stating grounds for doing so.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- ★ Lisez attentivement le mode d'emploi avant toute utilisation. Conservez le mode d'emploi.
- ★ Cet appareil peut être utilisé, nettoyé et entretenue par des enfants à partir de 8 ans sous la supervision d'un adulte responsable de leur sécurité. Tenez l'appareil et le cordon électrique hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Surveillez toujours les enfants pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- ★ L'appareil peut être utilisé par des personnes ayant un handicap physique, sensoriel, mental ou moteur et par des personnes ne disposant pas de l'expérience et des connaissances nécessaires à condition qu'elles soient supervisées par une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles reçoivent des instructions sur la façon d'utiliser cet appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers qui vont de pair avec son utilisation.

- Cet appareil est uniquement conçu pour un usage ménager.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Utilisez l'appareil et ses accessoires uniquement pour l'usage pour lequel il est conçu. N'utilisez pas l'appareil et les accessoires pour un usage autre que ceux décrits dans le mode d'emploi.
- N'utilisez pas l'appareil lorsqu'un de ses composants, un accessoire, le cordon ou la fiche sont endommagés ou défectueux. Faites remplacer un composant, accessoire, cordon ou fiche endommagés ou défectueux par le fournisseur ou un réparateur agréé.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité d'éléments contenant de l'eau tels que baignoires, douches et lavabos.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Si cela se produit, débranchez immédiatement l'appareil de la prise de courant. Ne sortez jamais l'appareil hors de l'eau ou autre liquide avant d'avoir débranché la fiche de la prise de courant. Vous ne pouvez plus utiliser un appareil qui est tombé dans l'eau ou un autre liquide.
- Évitez que l'eau ne puisse pénétrer dans les points de connexion du cordon et de la rallonge.
- Tenez le cordon à l'écart de sources de chaleur, de produits huileux et de rebords coupants.
- Avant emploi, vérifiez toujours que le voltage de votre domicile correspond à voltage indiqué sur la plaque d'identification de l'appareil.
- Pour une meilleure protection, branchez l'appareil sur un groupe protégé par un disjoncteur avec une tension nominale de 30 mA maximum.
- N'alimentez pas l'appareil au moyen d'une minuterie externe ou d'un système séparé de commande à distance.
- Déroulez toujours entièrement le cordon et éventuellement la rallonge. Veillez à ce que le cordon et éventuellement la rallonge ne pendent pas sur le rebord d'un plan de travail, qu'ils ne risquent pas de s'emmêler et que personne ne risque de se prendre les pieds dedans.
- Ne tirez pas sur le cordon pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- Débranchez la fiche de la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur. Placez l'appareil sur une surface stable et plane.
- Ne placez pas l'appareil à proximité de sources de chaleur. Ne placez pas l'appareil sur des surfaces chaudes ou à proximité d'un feu ou de flammes.
- Veillez à avoir les mains bien sèches lorsque vous touchez l'appareil.
- Débranchez la fiche de la prise de courant avant de monter ou de démonter l'appareil et avant

d'effectuer des opérations de nettoyage ou d'entretien.

- Appareils motorisés : faites attention aux parties acérées et/ou mobiles. Pendant l'emploi, le nettoyage et l'entretien, ne touchez pas les parties mobiles.
- Appareils de chauffage : attendez que l'appareil ait refroidi avant de toucher le coffrage et les pièces.

Soyez particulièrement vigilant lors du nettoyage et de l'entretien.

CARACTÉRISTIQUES

Lécuiseur à œufs Egg Cooker possède les caractéristiques suivantes :

- Verre doseur avec pique-œuf
- Couvercle
- Panier à œufs
- Socle
- Bouton On/Off avec voyant d'alimentation

PREMIÈRE UTILISATION

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION : Laver le couvercle, le panier à œufs et le verre doseur dans de l'eau chaude savonneuse. Bien sécher. Essuyer l'intérieur du réservoir d'eau avec un chiffon humide, non abrasif.

MODE D'EMPLOI

Comment préparer des œufs à la coque, des œufs mollets ou des œufs durs

- Assurez-vous que le cuiseur est débranché avant de commencer. Piquez la base plus large de chaque œuf avec le pique-œuf fixé au bas du verre doseur.

- Choisissez le nombre de gros œufs que vous voulez cuire et repérez sur le verre doseur le type de cuisson des œufs que vous souhaitez. Remplissez d'eau froide jusqu'à la ligne.

ATTENTION : Ce produit convient mieux pour des œufs de gros calibre. Ajustez le niveau de l'eau pour les autres tailles d'œufs.

- Utilisez le verre doseur pour mettre la bonne quantité d'eau dans la plaque chauffante

ATTENTION : Utilisez toujours de l'eau froide.

ATTENTION : N'utilisez jamais le cuiseur à œufs sans eau dans le réservoir et ne mettez jamais un autre liquide que de l'eau pour la cuisson. Cela pourrait endommager l'appareil.

- Placez le panier à œufs au-dessus du socle. Mettez les (gros) œufs dedans. Assurez-vous

que le côté percé des œufs est bien dirigé vers le haut. Les œufs ne doivent pas être en contact avec la plaque chauffante. Attention : la base vers le haut !

- Remettez le couvercle. Appuyez sur le bouton ON (I). Le voyant bleu s'allume.
- La sonnerie retentit lorsque les œufs sont cuits et que l'eau s'est évaporée. Appuyez sur le bouton OFF (O).

ATTENTION : Le temps de cuisson peut varier selon le nombre d'œufs et le niveau de cuisson souhaité.

- Retirez le couvercle. Avec des maniques, soulevez le panier à œufs par les poignées
MISE EN GARDE : Risque de brûlure. Utilisez toujours des maniques pour vous protéger les mains au moment d'ouvrir le cuiseur à œufs. La vapeur dégagée peut provoquer des brûlures.
- Faites descendre doucement les œufs dans l'eau froide. Retirez les œufs de l'eau lorsqu'ils ont refroidi. Mettez les œufs au réfrigérateur ou servez-les immédiatement.

CONSEILS

- Achetez uniquement des œufs propres, conservés au réfrigérateur. Il faut toujours vous laver les mains et nettoyer les surfaces et les ustensiles qui sont entrés en contact avec des œufs crus.
- Vérifiez si les œufs présentent des fissures avant de les acheter. N'achetez pas des œufs qui présentent des fissures, même légères. Les fissures laissent entrer de l'air dans les œufs, ce qui les rend impropre à la consommation.
- N'achetez pas d'œufs si la date de péremption est dépassée.
- Conservez les œufs dans leur boîte d'origine. Les œufs peuvent être conservés 3 semaines après la date limite de vente.
- Conservez les œufs dans leur boîte d'origine sur la plaque du milieu ou inférieure du réfrigérateur, à une température maximum de 7°C.
- Utilisez uniquement des œufs froids. Les œufs qui ne sortent pas directement du réfrigérateur pourraient être trop cuits.
- Jetez les œufs qui ont été laissés à température ambiante plus de 2 heures, ou 1 heure en cas de température élevée.
- Passez les œufs cuits durs sous l'eau froide ou mettez-les dans un bol d'eau froide pour stopper la cuisson.
- Les œufs cuits trop longtemps présenteront une ligne verdâtre autour du jaune.
- Pour vérifier la fraîcheur d'un œuf, plongez-le

dans un bol d'eau froide. Si l'œuf remonte à la surface, il n'est plus frais. Si l'œuf coule, il est encore frais.

- Ne congelez pas des œufs cuits durs ou des blancs d'œufs cuits, ils perdront leur eau et seront durs à mâcher.
- Des œufs cuits durs peuvent se conserver 5 jours au réfrigérateur.
- Si vous préférez percer les œufs avant la cuisson, le verre doseur est muni d'un pique-œuf au bas du verre doseur. Nettoyez toujours le pique-œuf après chaque utilisation.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Débranchez l'appareil et laissez refroidir entièrement toutes les pièces.
 2. Essuyer l'intérieur du réservoir d'eau avec un chiffon humide, non abrasif.
 3. Pour la décoloration du réservoir d'eau due au dépôt de calcaire : saupoudrez le socle du cuiseur à œufs avec de la levure chimique et essuyez avec du papier cuisine propre
- ATTENTION : Utiliser de l'eau déminéralisée permet de réduire les dépôts de calcaire.

PROBLÈMES TECHNIQUES

PROBLÈME : Les œufs sont trop cuits.

CAUSE PROBABLE/SOLUTION : Avez-vous utilisé des petits œufs ou des œufs de taille moyenne ? Ce produit convient mieux pour des œufs de gros calibre. Pour la quantité d'eau à mettre, suivez les recommandations pour un œuf de moins que le nombre d'œufs que vous cuisez.

PROBLÈME : Les œufs ne sont pas assez cuits.

CAUSE PROBABLE/SOLUTION : Avez-vous ajouté de l'eau au centre du réservoir ? Le temps de cuisson se mesure par la quantité d'eau qui s'évapore d'abord du centre du réservoir. Avez-vous utilisé des œufs de calibre L ou XL ? Ce produit convient mieux pour des œufs de gros calibre.

PROBLÈME : La coquille des œufs est légèrement brune après la cuisson.

CAUSE PROBABLE/SOLUTION : Certains types d'eau peuvent colorer la coquille des œufs. Les œufs restent propres à la consommation.

PROBLÈME : Les œufs sont difficiles à écarter.

CAUSE PROBABLE/SOLUTION : Les œufs très frais peuvent être difficiles à écarter. Il est plus facile d'écarter des œufs qui sont restés au réfrigérateur 1 semaine à 10 jours. Pour écarter un œuf, brisez sa coquille en le tapant doucement sur la table

ou le plan de travail. Faites rouler l'œuf entre vos mains pour détacher la coquille. Écalez ensuite la coquille en commençant par l'extrémité plus large. Passez l'œuf sous l'eau courante pour enlever plus facilement la coquille.

COLLECTE DES DÉCHETS

Les appareils et accessoires électriques ainsi que leurs emballages doivent autant que possible être recyclés en tenant compte de l'environnement. Par conséquent, ne jetez pas ces matériaux avec les ordures ménagères. Uniquement pour les pays de l'UE :



Conformément à la directive européenne 2002/96/EG DEEE relative aux déchets d'équipements électriques ou électroniques, les appareils ne pouvant plus être utilisés doivent être collectés et soumis à un recyclage respectueux de l'environnement.

SERVICE APRÈS-VENTE ET GARANTIE BOURGINI

Le ticket de caisse fait office de bon de garantie et vous permet de bénéficier d'une garantie de 2 ans à partir de la date d'achat. Pour la garantie, veuillez vous adresser au magasin où vous avez effectué votre achat. La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'une mauvaise utilisation et d'un démontage non effectué par un professionnel agréé. Vous ne pouvez bénéficier en outre de la garantie si vous faites tomber votre appareil ou si vous le cognez, et si vous ne détarbez pas à temps les appareils nécessitant l'utilisation d'eau. Les conditions de garantie spécifiques concernant un produit particulier prévalent sur les conditions de garantie générales. La garantie ne couvre pas les dommages indirects. Pour toute question relative à l'utilisation du produit, vous pouvez vous reporter sur notre site Web www.bourgini.com

AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ

Sous réserve de modifications ; les spécifications peuvent être modifiées sans notification préalable.

SICHERHEITSHINWEISE

- ★ Diese Gebrauchsanleitung vor der Benutzung des Geräts bitte sorgfältig durchlesen. Die Gebrauchsanleitung danach aufbewahren.
- ★ Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt, gereinigt und gepflegt werden, allerdings nur unter Aufsicht einer Person, die für ihre Sicherheit zuständig ist. Gerät und Netzkabel von Kindern unter 8 Jahren fernhalten. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder immer beaufsichtigen und darauf achten, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- ★ Das Gerät kann von Personen mit körperlichen, sensorischen, mentalen oder motorischen Einschränkungen und von Personen ohne Vorkenntnisse und Erfahrungen benutzt werden, allerdings nur unter Aufsicht einer Person, die für ihre Sicherheit zuständig ist, oder sofern sie Anweisungen zum sicheren Gebrauch des Gerätes erhalten und die Gefahren, die von der Benutzung ausgehen, verstehen.

- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt.
- Das Gerät während des Gebrauchs nie unbeaufsichtigt lassen.
- Das Gerät und die Zubehörteile dürfen nur zweckgebunden benutzt werden. Verwenden Sie das Gerät und die Zubehörteile niemals für andere als die in der Gebrauchsanleitung beschriebenen Zwecke.
- Bei Schäden an einem Element, einem Zubehörteil, am Netzkabel oder am Stecker darf das Gerät nicht benutzt werden. Beschädigte oder defekte Elemente, Zubehörteile, Netzkabel oder Stecker sollten nur vom Lieferanten oder von einem anerkannten Kundendienst ausgetauscht werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Vorrichtungen, die Wasser enthalten, wie Badewannen, Duschen oder Waschbecken.
- Das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Sollte dies doch einmal passieren, müssen Sie schnellstmöglich den Netzstecker ziehen. Das Gerät niemals aus dem Wasser oder aus anderen Flüssigkeiten herausnehmen, solange der Stecker noch in der Steckdose steckt. Ein Gerät, das ins Wasser oder in sonstige Flüssigkeiten gefallen ist, können Sie nicht mehr benutzen.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Anschlusspunkte von Netzkabel und Verlängerungskabel gelangen kann.
- Das Netzkabel darf nicht in die Nähe von Wärmequellen, Öl oder scharfkantigen Gegenständen gelangen.
- Kontrollieren Sie vor Gebrauch immer, ob die Netzspannung der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung entspricht.
- Für eine zusätzliche Sicherung sollte das Gerät an eine Gruppe angeschlossen werden, die durch einen Erdschluss schalter mit einem Ansprechstrom von maximal 30 mA gesichert ist.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mithilfe einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung.
- Netzkabel und ein eventuelles Verlängerungskabel immer vollständig abwickeln. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel und ein eventuelles Verlängerungskabel nicht von der Arbeitsplatte herunterhängen, sodass jemand sich darin verfangen oder darüber stolpern könnte.
- Nicht am Netzkabel ziehen, wenn Sie den Stecker aus der Steckdose herausziehen möchten.
- Den Stecker auch aus der Steckdose ziehen, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
- Das Gerät nicht im Freien benutzen. Das Gerät auf eine stabile und ebene Fläche stellen.
- Das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen

aufstellen. Das Gerät nicht auf heiße Oberflächen stellen und von offenem Feuer fernhalten.

- Das Gerät nur mit trockenen Händen anfassen.
- Ziehen Sie immer zuerst den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät zusammensetzen oder auseinandernehmen und wenn Sie das Gerät reinigen oder pflegen.
- Bei motorbetriebenen Geräten: Achten Sie auf scharfe und/oder bewegende Teile. Achten Sie darauf, dass Ihre Hände bei der Benutzung, Reinigung und Pflege nicht zu nah an die bewegenden Teile kommen.
- Bei Geräten, die heiß werden: Lassen Sie das Gerät immer abkühlen, ehe Sie das Gehäuse und die einzelnen Teile berühren. Lassen Sie bei Reinigung und Pflege besondere Vorsicht walten.

BAUTEILE

Der Eierkocher besteht aus folgenden Teilen:

1. Messbecher mit Dorn
2. Deckel
3. Eierhalter
4. Unterteil
5. Ein-/Aus-Schalter mit Anzeigeleuchte

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

BITTE BEACHTEN SIE VOR DER ERSTEN

BENUTZUNG: Spülen Sie Deckel, Eierhalter und Messbecher in warmem Seifenwasser. Danach gut abtrocknen. Wischen Sie den Wasserbehälter von innen mit einem feuchten, nicht scheuernden Tuch aus.

BENUTZUNG

So kochen Sie Eier hart, mittel oder weich

1. Stellen Sie vor dem Beginn sicher, dass der Eierkocher nicht ans Netz angeschlossen ist. Stechen Sie das dickere Ende eines jeden Eis mit dem Dorn am Boden des Messbechers ein.
2. Wählen Sie die Anzahl der großen Eier, die Sie kochen möchten, und finden Sie auf dem Wasser-Messbecher die richtige Linie für die Art, wie Sie die Eier kochen möchten. Füllen Sie den Messbecher bis zu der entsprechenden Linie mit kaltem Wasser.

HINWEIS: Das Gerät funktioniert am besten mit großen Eiern. Bei abweichender Eiergröße die Menge des Wassers entsprechend anpassen.

3. Lassen Sie die entsprechende Menge kalten Wassers aus dem Messbecher auf die Heizplatte laufen.

HINWEIS: Stets kaltes Wasser verwenden.

HINWEIS: Benutzen Sie den Eierkocher nie ohne Wasser in der Mitte des Wasserbehälters und verwenden Sie zum Kochen keine andere Flüssigkeit als Wasser; andernfalls könnte das Gerät beschädigt werden.

4. Setzen Sie den Eierhalter auf das Unterteil. Stellen Sie große Eier hinein. Achten Sie darauf, dass die Löcher im dickeren Ende der Eier nach oben zeigen. Die Eier dürfen die Heizplatte nicht berühren. Denken Sie daran: Das untere Ende zeigt nach oben!

5. Den Deckel aufsetzen. Drücken Sie den Schalter auf EIN (I). Die blaue Lampe geht an.
6. Sie hören ein Tonsignal, wenn die Eier fertig gekocht sind und das Wasser verdampft ist. Drücken Sie den Schalter auf AUS (O)

HINWEIS: Die Kochzeit kann verschieden sein, je nach Anzahl der Eier und gewünschter Zubereitungsart.

7. Den Deckel abnehmen. Nehmen Sie den Eierhalter mit den Eiern an den Griffen heraus; benutzen Sie dabei Ofenhandschuhe.

WARNUNG! Es besteht Verbrennungsgefahr. Tragen Sie stets Ofenhandschuhe, um Ihre Hände zu schützen, wenn Sie den Eierkocher öffnen. Der austretende Dampf kann zu Brandwunden führen.

8. Tauchen Sie die Eier vorsichtig in kaltes Wasser. Nehmen Sie die Eier aus dem Wasser, wenn sie abgekühlt sind. Die Eier sofort servieren oder im Kühlschrank verwahren.

TIPPS

- Kaufen Sie nur saubere, gekühlte Eier. Waschen Sie Ihre Hände und reinigen Sie alle Oberflächen und Werkzeuge, die mit rohen Eiern in Berührung gekommen sind.
- Prüfen Sie vor dem Kauf, ob die Eier Sprünge haben. Kaufen Sie keine Eier mit Sprüngen oder Rissen. Diese lassen Luft in das Ei gelangen und führen zur Verunreinigung.
- Kaufen Sie keine Eier mit abgelaufenem Verkaufsdatum.
- Die Eier sollten in dem Karton gelagert werden, in dem sie gekauft wurden. Sie können Eier bis zu drei Wochen nach dem Verkaufsdatum verwahren.
- Lagern Sie Eier in ihrem Karton im unteren oder mittleren Fach des Kühlschranks bei einer Temperatur unter 7 °C.
- Verwenden Sie nur kalte Eier. Wenn die Eier nicht kalt aus dem Kühlschrank kommen, kann es passieren, dass sie zu lange gekocht werden.
- Die Eier sollten weggeworfen werden, wenn sie länger als zwei Stunden bei Raumtemperatur gelagert wurden (bei heißem Wetter: länger als eine Stunde).
- Schrecken Sie hart gekochte Eier mit kaltem Wasser ab oder stellen Sie sie in eine Schüssel mit kaltem Wasser, um den Kochvorgang abzubrechen.

- Zu lange gekochte Eier haben einen grünen Ring rund um das gekochte Eigelb.
- Ein Schnelltest, ob die Eier frisch sind: Legen Sie ein Ei in eine Schüssel mit Wasser. Steigt das Ei nach oben, ist es nicht frisch. Sinkt das Ei nach unten, ist es frisch.
- Frieren Sie hart gekochte Eier oder gekochtes Eiweiß nicht ein, da sie dann Wasser abgeben und zäh zu kauen sind.
- Hart gekochte Eier können im Kühlschrank maximal 5 Tage verwahrt werden.
- Wenn Sie die Eier vor dem Kochen anstechen möchten, verfügt der Messbecher am Boden hierzu über einen einen Dorn. Reinigen Sie den Anstechdorn nach jeder Benutzung.

REINIGUNG UND WARTUNG

1. Trennen Sie das Gerät vom Netz und lassen Sie alle Bauteile vollständig abkühlen.
2. Wischen Sie den Wasserbehälter von innen mit einem feuchten, nicht scheuernden Tuch aus.
3. Wenn sich im Wasserbehälter Rückstände aus dem Kochwasser abgesetzt haben: Geben Sie etwas Backpulver in den Wasserbehälter und wischen Sie ihn mit einem feuchten Papiertuch aus.

HINWEIS: Wenn Sie entkalktes Wasser verwenden, reduziert das die Kalkrückstände.

BEHEBEN VON PROBLEmen

PROBLEM: Die Eier sind zu hart gekocht.

MÖGLICHE URSACHE/LÖSUNG: Haben Sie mittlere oder kleine Eier gekocht? Dieses Produkt funktioniert am besten mit großen Eiern. Nehmen Sie daher eine geringere Menge Wasser, so als würden Sie ein Ei weniger kochen.

PROBLEM: Die Eier sind zu weich gekocht.

MÖGLICHE URSACHE/LÖSUNG: Haben Sie das Wasser in die Mitte des Wasserbehälters gegeben? Die Kochzeit richtet sich nach der Wassermenge, die aus der Mitte des Wasserbehälters verdampft. Haben Sie besonders große oder Jumbo-Eier gekocht? Dieses Produkt funktioniert am besten mit großen Eiern.

PROBLEM: Die Eier haben nach dem Kochen eine leicht bräunliche Schale.

MÖGLICHE URSACHE/LÖSUNG: Manche Wasserqualitäten können zu einer Verfärbung der Eierschale führen. Die Eier können aber sicher verzehrt werden.

PROBLEM: Die Eier lassen sich schwer pellen.

MÖGLICHE URSACHE/LÖSUNG: Ganz frische Eier können schwer zu pellen sein. Am leichtesten

zu pellen sind Eier, die 1 Woche bis 10 Tage im Kühlschrank verwahrt wurden. Um ein Ei zu pellen, schlagen Sie die Schale am ganzen Ei auf, indem Sie es vorsichtig auf den Tisch bzw. die Arbeitsplatte schlagen. Rollen Sie das Ei zwischen Ihren Händen, um die Schale zu lockern. Danach pellen Sie die Schale beginnend am dickeren Ende ab. Halten Sie das Ei unter fließendes Wasser oder tauchen Sie es in Wasser, um das Pellen zu erleichtern.

ENTSORGUNG

Elektrische Geräte, Zubehörteile und ihre Verpackungen müssen umweltschonend entsorgt und nach Möglichkeit wiederverwendet werden. Werfen Sie diese Materialien daher nicht in den Hausmüll. Nur für EU-Länder:



Gemäß der Europäischen WEEE- Richtlinie 2002/96/EG zur Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten müssen nicht mehr funktionsfähige Geräte separat eingesammelt und auf umweltfreundliche Weise recycelt werden.

BOURGINI KUNDENSERVICE UND GARANTIE

Die Garantie wird für die Dauer von zwei Jahren ab dem auf dem Kassenbon angegebenen Kaufdatum gewährt. Der Kassenbon gilt als Garantieschein. Sie können die Garantie bei dem Einzelhändler einlösen, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Die Garantie deckt keine Schäden, die durch falsche Nutzung, unsachgemäßes Auseinandernehmen, Fallentlassen, Stöße u. Ä. entstanden sind sowie Schäden an Geräten, die mit Wasser benutzt werden, die durch zu spätes Entkalken entstehen. Sofern bei einem bestimmten Produkt besondere Garantiebestimmungen angegeben werden, gelten diese vor den Allgemeinen Garantiebestimmungen. Die Garantie gilt nicht für Folgeschäden. Bei Fragen zur Anwendung des Produkts besuchen Sie bitte unsere Website: www.bourgini.com

HAFTUNGSAUSSCHLUSS

Änderungen vorbehalten; Produktspezifikationen können ohne Angabe von Gründen geändert werden.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- ★ Lea detenidamente las instrucciones de uso antes de utilizar el aparato. Conserve las instrucciones de uso.
- ★ El aparato puede ser utilizado, limpiado y cuidado por niños a partir de los 8 años siempre que estén supervisados por una persona responsable de su seguridad. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años. Los niños no deben jugar con el aparato. Mantenga siempre vigilados a los niños para evitar que jueguen con el aparato.
- ★ El aparato puede ser utilizado por personas con una discapacidad física, sensorial, mental o motora o por personas que no dispongan de la experiencia ni de los conocimientos necesarios siempre que estén supervisadas por una persona responsable de su seguridad o si reciben instrucciones sobre el uso seguro del aparato y entienden los peligros inherentes al uso del mismo.

- Este aparato está diseñado exclusivamente para el uso doméstico.
- No deje el aparato sin vigilancia durante el funcionamiento.
- Utilice el aparato y los accesorios exclusivamente para el uso previsto. No utilice el aparato ni los accesorios para ninguna otra finalidad que las descritas en el manual.
- No utilice el aparato si alguno de sus componentes, accesorios o el cable o el enchufe están dañados o son defectuosos. Si algún componente, accesorio o el cable o el enchufe están dañados o son defectuosos, deben ser sustituidos por el proveedor o por un servicio técnico autorizado.
- No utilice el aparato cerca de bañeras, duchas, lavabos u otros recipientes que contengan agua.
- No sumerja el aparato debajo del agua o de otros líquidos. Si esto sucediera, desenchufe el aparato de la toma de corriente tan rápidamente como sea posible. No saque nunca el aparato del agua o de otros líquidos antes de haber desenchufado el aparato. Si el aparato ha estado sumergido en agua o en otros líquidos, no podrá volver a utilizarse.
- Asegúrese de que no pueda entrar agua en los puntos de conexión del cable eléctrico y del cable alargador.
- Mantenga el cable eléctrico alejado de fuentes de calor, del aceite y de bordes afilados.
- Antes del uso, compruebe siempre que la tensión de red sea la misma que se indica en la placa de características del aparato.
- Para una protección adicional, conecte el aparato a un grupo protegido por un interruptor diferencial con una corriente residual nominal que no supere los 30 mA.
- No haga funcionar el aparato mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Desenrolle siempre totalmente el cable eléctrico y, en su caso, el cable alargador. Asegúrese de que el cable eléctrico y, en su caso, el cable alargador no cuelguen por encima del borde de una superficie de trabajo, para evitar que puedan engancharse accidentalmente y que alguien pueda tropezarse.
- No tire del cable eléctrico para desconectar el enchufe de la red eléctrica.
- Desconecte el enchufe de la red eléctrica cuando el aparato no se esté utilizando.
- No utilice el aparato en el exterior. Coloque el aparato sobre una superficie estable y plana.
- Mantenga el aparato alejado de fuentes de calor. No coloque el aparato sobre superficies calientes ni cerca de llamas abiertas.
- Asegúrese de que sus manos están secas antes de tocar el aparato.
- Desconecte el enchufe de la red eléctrica antes del montaje o el desmontaje del aparato

y antes de realizar actividades de limpieza o mantenimiento en el aparato.

- Aparatos con motor: tenga cuidado con los componentes afilados o móviles. Mantenga las manos alejadas de los componentes móviles durante el uso, la limpieza y el mantenimiento.
- Aparatos calefactores: espere hasta que el aparato se haya enfriado antes de tocar la carcasa y los componentes del aparato. Extreme la precaución durante las operaciones de limpieza y mantenimiento.

CARACTERÍSTICAS

El hervidor de huevos tiene las siguientes características:

1. Vaso medidor con punzón
2. Tapa
3. Soporte para huevos
4. Base
5. Interruptor de Encendido/Apagado con luz de encendido

PRIMER USO

ANTES DE USARLO POR PRIMERA VEZ: lave la tapa, el soporte para huevos y el vaso medidor de agua en agua caliente con jabón. Seque completamente. Limpie el interior del depósito de agua con un paño húmedo, no abrasivo.

USO

- Cómo hacer huevos duros, mollet o pasados por agua
1. Asegúrese de que el hervidor de huevos esté desenchufado antes de comenzar. Perfore el extremo más ancho de cada huevo con el punzón incorporado en la parte inferior del vaso medidor.
 2. Elija el número de huevos que quiere hervir y localice el tipo de huevo cocido que desea en el vaso medidor de agua. Rellene con agua fría hasta esa línea.

NOTA: este producto funciona mejor con huevos grandes. Ajuste la cantidad de agua para huevos de otros tamaños.

3. Utilice el vaso medidor para verter la cantidad de agua fría adecuada en la placa de calentamiento

NOTA: utilice siempre agua fría.

NOTA: no haga funcionar nunca el hervidor de huevos sin agua en el centro del depósito ni utilice otro líquido que no sea agua para el hervido, ya que esto podría dañar el aparato.

4. Coloque el soporte para huevos encima de la base. Llénelo con huevos grandes. Asegúrese de que los agujeros en la parte más ancha de los

huevos estén apuntando hacia arriba. No deje que los huevos toquen la placa de calentamiento. Recuerde: ¡la base hacia arriba!

5. Cubra con la tapa. Pulse el interruptor de encendido ON (I). Se encenderá una luz azul.
6. El zumbador sonará cuando los huevos se hayan cocido bien y el agua se haya evaporado. Pulse el interruptor de apagado OFF (O).

NOTA: el tiempo de cocción dependerá del número de huevos y del tipo de huevo cocido que se desee.

7. Retire la tapa. Con guantes de horno, retire el soporte de los huevos usando el asa.

¡ADVERTENCIA! Peligro de quemaduras. Use siempre guantes de horno para proteger las manos al abrir el hervidor de huevos. El vapor que sale del aparato puede provocar quemaduras.

8. Coloque cuidadosamente los huevos en agua fría. Saque los huevos del agua cuando se hayan enfriado. Deje enfriar los huevos o sírvalos inmediatamente.

CONSEJOS

- Compre solo huevos limpios y refrigerados. Lávese siempre las manos y las superficies y cualquier utensilio que haya estado en contacto con huevos crudos.
- Revise los huevos en busca de fisuras antes de comprarlos. No compre huevos con fisuras o ligeras rajaduras. Las fisuras dejan entrar aire en el huevo, lo que causa deterioro.
- No compre huevos después de la fecha límite de venta.
- Los huevos deben conservarse en la caja en la que fueron comprados. Puede conservar los huevos 3 semanas después de la fecha límite de venta.
- Consserve los huevos en su propia caja de cartón en el estante inferior o central de la nevera a una temperatura inferior a 7 °C.
- Use solo huevos fríos. Si usa huevos que no estén fríos de la nevera pueden quedar demasiado cocidos.
- Los huevos deben desecharse si se dejan a temperatura ambiente durante más de 2 horas, o 1 hora si hace calor.
- Aclare los huevos duros con agua fría o colóquelos en un recipiente con agua fría para detener el proceso de cocción.
- Los huevos demasiado cocidos presentarán un anillo verde alrededor de la yema de huevo cocida.
- Comprobación rápida para saber si los huevos son frescos: coloque el huevo en un tazón con agua. Si suben hacia arriba, no son frescos. Si se

hunden, son frescos.

- No congele huevos duros o claras de huevo cocidas, ya que supurarán y serán difíciles de masticar.
- Los huevos duros pueden guardarse en la nevera durante 5 días.
- Si desea perforar los huevos antes de cocinarlos, el vaso medidor de agua consta en la parte inferior de un utensilio que perfora los huevos. Limpie siempre el utensilio perforador de huevos después de cada uso.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Desenchufe el aparato y permita que todas las partes se enfrien completamente.
 2. Limpie el interior del depósito de agua con un paño húmedo, no abrasivo.
 3. En caso de decoloración del depósito de agua debido a sedimentos de agua: rocíe la base del hervidor de agua con bicarbonato de sodio y límpielo con una toallita de papel húmeda.
- NOTA:** usar agua descalcificada ayudará a reducir los depósitos de calcio.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA: Los huevos están demasiado cocidos.
CAUSA PROBABLE / SOLUCIÓN: ¿Ha usado huevos de tamaño mediano o pequeño? Este producto tiene un funcionamiento óptimo con huevos grandes. Siga las recomendaciones sobre la cantidad de agua para un huevo menos de los que está cociendo.

PROBLEMA: Los huevos están poco cocidos.
CAUSA PROBABLE / SOLUCIÓN: ¿Ha añadido agua al centro del depósito de agua? El tiempo de cocción se mide por el agua que se evapora del centro primero. ¿Ha utilizado huevos super grandes o "jumbo"? Este producto tiene un funcionamiento óptimo con huevos grandes.

PROBLEMA: Los huevos tienen la cáscara ligeramente marrón después de haberlos cocido.
CAUSA PROBABLE / SOLUCIÓN: Diferentes tipos de agua pueden descolorar la cáscara de los huevos. Los huevos se pueden consumir con toda seguridad.

PROBLEMA: Los huevos se pelan con dificultad.
CAUSA PROBABLE / SOLUCIÓN: Los huevos muy frescos pueden ser difíciles de pelar. Los huevos más fáciles de pelar son los que llevan refrigerados de 1 semana a 10 días. Para pelar un huevo, rompa la cáscara golpeando ligeramente el huevo contra una mesa o encimera. Haga girar el huevo entre sus manos para soltar la cáscara. A continuación, pele la cáscara, comenzando por el extremo más ancho. Sujete el huevo bajo un chorro de agua o sumérjalo en agua para que sea más fácil pelarlo.

ELIMINACIÓN DE RESIDUOS

Los aparatos eléctricos, accesorios y sus embalajes deben reutilizarse en la medida de lo posible de forma respetuosa con el medio ambiente. Por lo tanto, no debe eliminar estos materiales con los desechos domésticos. Solo para países miembros de la UE:



De conformidad con la directiva europea de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), 2002/96/CE, los aparatos usados que ya no puedan usarse deben recogerse por separado y reciclarse respetando el medio ambiente.

SERVICIO POSTVENTA Y GARANTÍA DE BOURGINI

El periodo de garantía tendrá una duración de 2 años a partir de la fecha de compra según el comprobante de caja, que será asimismo el certificado de garantía. Diríjase al vendedor en relación con la garantía. Los defectos derivados de un uso indebido, de un desmontaje inadecuado, de caídas, golpes o similar o por no descartificar a tiempo los aparatos que se utilicen con agua no estarán cubiertos por la garantía. En caso de que para un determinado producto se mencionen condiciones de garantía específicas, estas condiciones específicas prevalecerán sobre las condiciones generales. La garantía no será de aplicación a daños consecuenciales. Si tiene preguntas relacionadas con el uso del aparato, le rogamos consulte nuestra página web: www.bourgini.com

DESCARGO DE RESPONSABILIDAD

Sujeto a cambios. Las especificaciones pueden modificarse sin previo aviso.



THE BOURGINI COMPANY
NL-4835 JB no 6
Breda
The Netherlands

July 2018 V0 26.3001.00.50