

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für den Kauf dieses vertikalen Doppel-Eierkochers mit einer Leistung von 420 Watt.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch und beachten Sie die aufgeführten Hinweise und Tipps, damit Sie Ihren neuen Doppel-Eierkocher optimal einsetzen können.

Lieferumfang

- Vertikaler Doppel-Eierkocher
- 10 x Holzspieße
- Schieber
- Reinigungsbürste
- Bedienungsanleitung

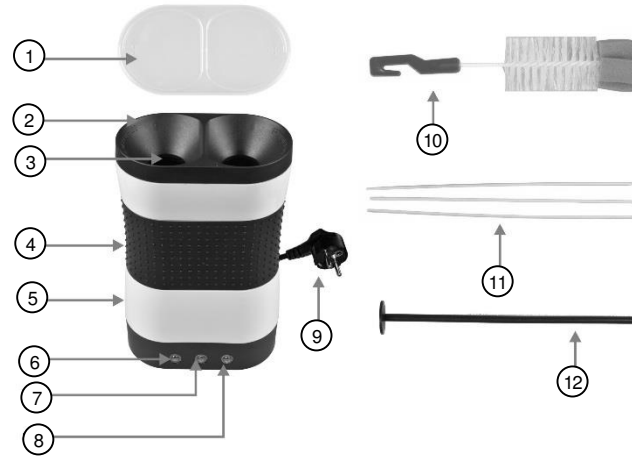
Optionales Zubehör:

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

Technische Daten

Stromversorgung	220-240 V AC, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	420 W
Antihaftbeschichtung (Innen)	Ja
Außenseite	wärmeisolierender Kunststoff und Silikon
Füllmenge	2 Eier
Maße	150 x 90 x 238 mm
Gewicht	900 g

Produktdetails



- | | |
|--------------------------------|---------------------------------|
| 1. Deckel | 7. Rote Kontrollanzeige |
| 2. Trichter | 8. Grüne Kontrollanzeige rechts |
| 3. Garraum (antihaft) | 9. Netzkabel mit Stecker |
| 4. Silikroning/Transportgriff | 10. Reinigungsbürste |
| 5. Gehäuse (hitzebeständig) | 11. Holzspieße |
| 6. Grüne Kontrollanzeige links | 12. Schieber |

Vor der ersten Verwendung

1. Nehmen Sie den Eierkocher aus der Verpackung.
2. Reinigen Sie den Eierkocher und die Zubehöerteile zunächst wie unter **Reinigung und Pflege** beschrieben.
3. Stellen Sie den Eierkocher auf eine trockene, ebene, stabile und hitzebeständige Oberfläche.
4. Verbinden Sie den Eierkocher mit der Stromversorgung. Der Kochvorgang wird hiermit gestartet und das Gerät beginnt, sich aufzuheizen. Die rote Kontrollanzeige geht an; ist der Eierkocher vorgewärmt, geht die grüne Kontrollanzeige an.
5. Lassen Sie den Eierkocher vor der ersten Verwendung ca. 10 Minuten ohne Inhalte aufheizen. Es kann zu leichter Rauchentwicklung durch anhaftende Produktionsrückstände kommen. Sorgen Sie für eine gute Belüftung des Raumes.
6. Trennen Sie den Eierkocher nach ca. 10 Minuten von der Stromversorgung und lassen Sie ihn vollständig abkühlen.
7. Reinigen Sie den Eierkocher danach wie unter **Reinigung und Pflege** beschrieben.

Verwendung

1. Stellen Sie den Eierkocher auf eine trockene, ebene, stabile und hitzebeständige Oberfläche.
2. Verbinden Sie den Eierkocher mit der Stromversorgung. Der Kochvorgang wird hiermit gestartet und das Gerät beginnt, sich aufzuheizen. Die rote Kontrollanzeige geht an; ist der Eierkocher vorgewärmt, geht die grüne Kontrollanzeige an.
3. Während des Kochvorganges geht die grüne Kontrollanzeige wiederholt an und aus, die Temperatur wird gleichmäßig gehalten.
4. Sprühen Sie etwas Speiseöl in den Garraum, damit sich das gekochte Ei nach dem Kochvorgang problemlos aus dem Garraum lösen lässt.
5. Schlagen Sie ein bis zwei Eier auf. Geben Sie diese in den Garraum.
6. Überfüllen Sie den Garraum nicht. Der Abstand der eingefüllten Speisen zur Oberfläche sollte ca. 3,5 cm betragen. Sie können die eingefüllten Nahrungsmittel mit dem Schieber im Garraum nach unten schieben.
7. Warten Sie ca. 6 bis 8 Minuten, bis das gekochte Ei langsam (in Form eines Riegels) aus dem Garraum herausgeschoben wird.



HINWEIS:

Wenn Sie die Eier weich kochen möchten, belassen Sie sie nur für ca. 5 ½ Minuten im Eierkocher.



ACHTUNG!

Das Gerät wird während des Gebrauchs sehr heiß. Achten Sie unbedingt darauf, dass Sie während und nach der Benutzung des Gerätes nicht mit aufgeheizten Teilen in Berührung kommen. Verwenden Sie geeignete Topflappen oder Küchenhandschuhe.

8. Das gekochte Ei ist heiß. Verwenden Sie geeignetes Besteck, um das Ei aus dem Eierkocher herauszunehmen. Den Holzspieß können Sie dazu verwenden, das gekochte Ei aus dem Garraum herauszuziehen. Sie können ihn auch zum Zubereiten von Gemüse, Fleisch, Hot-Dogs oder anderen Speisen im Eierkocher verwenden, indem Sie die Nahrungsmittel darauf aufspießen.

Reinigung und Pflege

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



ACHTUNG!

Tauchen Sie den Eierkocher nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

- Verwenden Sie zur Reinigung keine Lösungs- oder Scheuermittel, keine chemischen Reinigungsmittel, keine Reinigungsmittel, die Alkohol enthalten, und keine harten Bürsten oder Stahlschwämme. Diese könnten die Antihafbeschichtung des Garraumes beschädigen.
- Das Gehäuse können Sie mit einem leicht angefeuchteten Tuch abwischen.
- Den antihafbeschichteten Garraum reinigen Sie am besten mit der Reinigungsbürste, die Sie im warmem Spülwasser anfeuchten. Spülen Sie den Garraum anschließend mit heißem Wasser aus; achten Sie dabei darauf, dass kein Wasser in das Gehäuse des Eierkochers eindringt.
- Den Schieber und die Holzspieße können Sie mit einem Schwamm in warmem Spülwasser reinigen.
- Trocknen Sie den Garraum, die Holzspieße und den Schieber anschließend mit einem trockenen, sauberen Tuch ab.

Rezepte

Knuspriger Ei-Riegel

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

Sprühen Sie etwas Speiseöl in den Garraum. Geben Sie die Zutaten-Mischung in den Garraum und stecken Sie einen Spieß in deren Mitte. Nach ca. 6 bis 8 Minuten ist der Snack fertig.

Eiweiß-Riegel

Zutaten:

3 große Eier

Zubereitung:

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

Sprühen Sie etwas Speiseöl in den Garraum. Geben Sie die Eiweiße in den Garraum und stecken Sie einen Spieß in deren Mitte. Nach ca. 6 bis 8 Minuten ist der Snack fertig.



HINWEIS:

Überfüllen Sie den Garraum nicht!

Bunter Ei-Riegel

Zutaten:

3 Eier
1 Tortilla, in Streifen geschnitten

nach Belieben:

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

Zubereitung:

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

Sprühen Sie etwas Speiseöl in den Garraum. Geben Sie einen eng zusammengerollten Tortilla-Streifen in den Garraum. Geben Sie dann die Eiweiß-Mischung in den Garraum dazu und stecken Sie einen Spieß in die Mitte der Zutaten. Nach ca. 6 bis 8 Minuten ist der Snack fertig.



HINWEIS:

Überfüllen Sie den Garraum nicht!

Sie können auch nach Belieben selbst Rezepte kreieren. Beachten Sie dabei, dass Sie zunächst immer etwas Speiseöl in den Garraum sprühen und die Zutaten klein schneiden und

gegebenenfalls mit dem Ei/den Eiern (max. 2) mixen und anschließend in den Garraum geben. Üblicherweise dauert die Zubereitungszeit ca. 6 bis 8 Minuten.

Fetakäse-Ei-Riegel

Zutaten:

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

Zubereitung:

Sprühen Sie etwas Speiseöl in den Garraum. Schlagen Sie das Ei auf und geben Sie es in den Garraum. Geben Sie 4 oder 5 Fetakäse-Stücke in den Garraum und stecken Sie einen Spieß in deren Mitte. Nach ca. 6 bis 8 Minuten ist der Snack fertig.

Speck-Ei-Riegel

Zutaten:

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

Zubereitung:

Sprühen Sie etwas Speiseöl in den Garraum. Schlagen Sie das Ei auf und geben Sie es in den Garraum. Geben Sie 4 oder 5 Speckstreifen in den Garraum und stecken Sie einen Spieß in deren Mitte. Nach ca. 5 bis 6 Minuten ist der Snack fertig.

Ei-Riegel mit Würstchen oder Schinken

Zutaten:

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

Zubereitung:

Sprühen Sie etwas Speiseöl in den Garraum. Geben Sie die Würstchenstücke oder die eng zusammengerollte Schinkenscheibe in den Garraum. Schlagen Sie das Ei auf, geben Sie es in den Garraum dazu und stecken Sie einen Spieß in die Mitte der Zutaten. Nach ca. 6 bis 8 Minuten ist der Snack fertig.

Sicherheitshinweise

- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, Sie mit der Funktionsweise dieses Produktes vertraut zu machen. Bewahren Sie diese Anleitung daher gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit. Achtung Verletzungsgefahr!
- Führen Sie Reparaturen nie selbst aus!
- Behandeln Sie das Produkt sorgfältig. Es kann durch Stöße, Schläge oder Fall aus bereits geringer Höhe beschädigt werden.
- Halten Sie das Produkt fern von extremer Hitze.
- Tauchen Sie die elektronischen Komponenten des Produkts niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Überprüfen Sie das Gerät vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen. Wenn das Gerät, das Kabel oder der Stecker sichtbare Schäden aufweisen, darf das Gerät nicht benutzt werden. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es eine Fehlfunktion hatte oder heruntergefallen ist.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, wenn Sie es nicht benutzen oder bevor Sie es reinigen.
- Verwenden Sie das Gerät nur in seiner bestimmungsgemäßen Art und Weise. Eine anderweitige Verwendung kann zu Beschädigungen am Produkt oder in der Umgebung des Produktes führen.
- Das Gerät ist nur für den haushaltsüblichen Gebrauch bestimmt.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- Halten Sie ausreichend Abstand zu anderen Wärmequellen wie z.B. Herdplatten oder Öfen, um Geräteschäden zu vermeiden. Betreiben Sie das Gerät nie auf einem Kochfeld oder in der Nähe einer Gasquelle.
- Das Gerät sollte nie in der Nähe von leicht entzündbaren Materialien (Gardinen, Textilien, etc.) aufgestellt und verwendet werden.
- Decken Sie das Gerät während des Betriebs nicht ab, um Brandgefahr zu vermeiden. Legen Sie keine brennbaren Materialien (Pappe, Kunststoff, Papier, etc.) auf oder in das Gerät.
- Achten Sie darauf, dass das angeschlossene Netzkabel keine Stolpergefahr darstellt. Das Kabel darf nicht von der Aufstellfläche herabhängen, um ein Herunterreißen des Gerätes zu verhindern. Ziehen Sie niemals am Netzkabel, um das Gerät zu bewegen.

- Verlegen Sie das Kabel so, dass es nicht gequetscht oder geknickt wird und nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nie unbeaufsichtigt! Das Gerät darf während des Betriebes nicht bewegt werden.
- Achtung Verbrennungsgefahr! Das Gerät wird während des Gebrauchs sehr heiß. Achten Sie unbedingt darauf, dass Sie während und nach der Benutzung des Gerätes nicht mit aufgeheizten Teilen in Berührung kommen.
- Achten Sie beim Befüllen des Gerätes und beim Herausnehmen der Speisen darauf, die aufgeheizten Teile nicht zu berühren und verwenden Sie geeignete Topflappen oder Küchenhandschuhe.
- Transportieren bzw. verstauen Sie das Gerät nur, wenn es vollständig abgekühlt ist.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Achten Sie bei der Verwendung des Gerätes auf Kinder und Haustiere. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung wie unter **Reinigung und Pflege** beschrieben.
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

Wichtige Hinweise zur Entsorgung

Dieses Elektrogerät gehört nicht in den Hausmüll. Für die fachgerechte Entsorgung wenden Sie sich bitte an die öffentlichen Sammelstellen in Ihrer Gemeinde. Einzelheiten zum Standort einer solchen Sammelstelle und über ggf. vorhandene Mengenbeschränkungen pro Tag/Monat/Jahr entnehmen Sie bitte den Informationen der jeweiligen Gemeinde.

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt PEARL.GmbH, dass sich das Produkt NX-8568 in Übereinstimmung mit der RoHS-Richtlinie 2011/65/EU, der EMV-Richtlinie 2014/30/EU und der Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU befindet.

Kurtasz, A.

Qualitätsmanagement
Dipl. Ing. (FH) Andreas Kurtasz
20.10.2016

Die ausführliche Konformitätserklärung finden Sie unter www.pearl.de/support. Geben Sie dort im Suchfeld die Artikelnummer NX-8568 ein.

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

www.rosensteinundsoehne.de

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

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions pour le choix de ce double cuiseur à œufs vertical.

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

Contenu

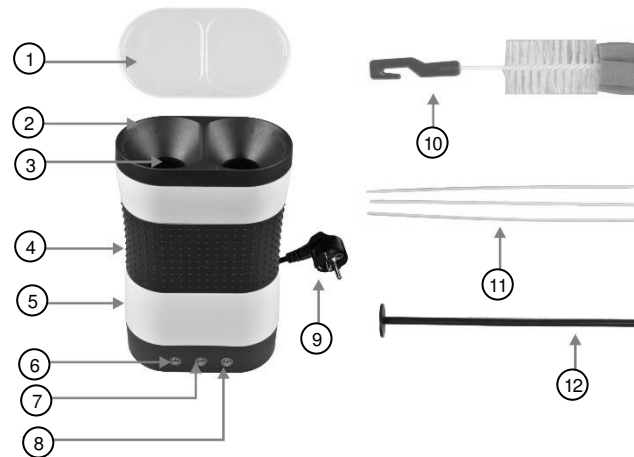
- Double cuiseur à œufs vertical
- 10 pics en bois
- Poussoir
- Brosse de nettoyage
- Mode d'emploi

Accessoire en option (non fourni) :

NC3741 : 20 pics en bois pour cuiseur à œufs vertical

Caractéristiques techniques

Alimentation	220-240 V AC, 50/60 Hz
Puissance absorbée	420 W
Revêtement antiadhésif (à l'intérieur)	Oui
Côté extérieur	Plastique isolant (contre la chaleur) et silicone
Capacité	2 œufs
Dimensions	150 x 90 x 238 mm
Poids	900 g

Description du produit

1. Couvercle
2. Entonnoir
3. Espace de cuisson (antiadhésif)
4. Anneau en silicone/Poignée de transport
5. Boîtier (résistant à la chaleur)
6. Voyant de contrôle vert Gauche
7. Voyant de contrôle rouge
8. Voyant de contrôle vert Droite
9. Câble d'alimentation avec connecteur
10. Brosse de nettoyage
11. Pics en bois
12. Poussoir

Avant la première utilisation

1. Sortez le cuiseur à œufs de son emballage.
2. Commencez par nettoyer le cuiseur à œufs comme décrit sous **Nettoyage et entretien**.
3. Placez le cuiseur à œufs sur une surface sèche, plane, stable et résistante à la chaleur.
4. Reliez le cuiseur à œufs à l'alimentation électrique. Le processus de cuisson est alors lancé, et l'appareil commence à chauffer. Le voyant de contrôle rouge s'allume. Une fois le cuiseur à œufs préchauffé, le voyant de contrôle vert s'allume.
5. Avant la première utilisation, faites chauffer le cuiseur à œufs à vide pendant environ 10 minutes. Un léger dégagement de

fumée, dû aux résidus de la fabrication, est possible. Faites en sorte que la pièce soit bien ventilée.

6. Après 10 minutes environ, débranchez le cuiseur à œufs de l'alimentation électrique et laissez-le refroidir complètement.
7. Commencez par nettoyer le cuiseur à œufs comme décrit sous **Nettoyage et entretien**.

Utilisation

1. Placez le cuiseur à œufs sur une surface sèche, plane, stable et résistante à la chaleur.
2. Reliez le cuiseur à œufs à l'alimentation électrique. Le processus de cuisson est alors lancé, et l'appareil commence à chauffer. Le voyant de contrôle rouge s'allume. Une fois le cuiseur à œufs préchauffé, le voyant de contrôle vert s'allume.
3. Pendant le processus de cuisson, le voyant de contrôle vert s'allume et s'éteint ; la température est maintenue.
4. Vaporisez un peu d'huile alimentaire dans l'espace de cuisson, afin que les œufs se détachent facilement après la cuisson.
5. Cassez un ou deux œufs. Versez-le(s) dans l'espace de cuisson.
6. Ne remplissez pas trop l'espace de cuisson. Vous devez laisser un espace d'environ 3,5 cm entre les aliments et le bord supérieur. Vous pouvez pousser les ingrédients vers le fond de l'espace de cuisson à l'aide du poussoir.
7. Attendez environ 6 à 8 minutes, jusqu'à ce que l'œuf cuit soit éjecté de l'espace de cuisson, sous forme d'une barre solide.

**NOTE :**

Si vous souhaitez obtenir des œufs moins cuits, laissez-les dans le cuiseur à œufs pendant seulement 5 ½ minutes.

**ATTENTION !**

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

8. Une fois cuit, l'œuf est très chaud. Utilisez un ustensile de cuisine adapté pour retirer l'œuf du cuiseur à œufs. Le pic en bois peut être utilisé pour retirer l'œuf cuit de l'espace de cuisson. Vous pouvez également l'utiliser pour préparer des légumes, de la viande, des hotdogs et d'autres plats dans le cuiseur à œufs. Pour cela, piquez simplement les ingrédients sur le pic en bois.

Nettoyage et entretien

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

**ATTENTION !**

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

- Pour le nettoyage, n'utilisez pas de solvant ou de produit abrasif, pas de produit chimique et pas de produit nettoyant contenant de l'alcool. N'utilisez pas de brosse dure ou d'éponge métallique. Ceci pourrait endommager le revêtement antiadhésif de l'espace de cuisson.
- Pour nettoyer le boîtier, utilisez un chiffon légèrement humidifié.
- Pour nettoyer l'espace de cuisson avec revêtement antiadhésif, utilisez la brosse de nettoyage que vous aurez trempée dans de l'eau tiède additionnée de liquide vaisselle. Rincez ensuite l'espace de cuisson à l'eau chaude, en veillant à ce que l'eau n'entre pas dans le boîtier du cuiseur à œufs.
- Le poussoir peut être nettoyé à l'aide d'une éponge, dans de l'eau tiède additionnée de liquide vaisselle.
- Séchez l'espace de cuisson, les pics en bois et le poussoir uniquement à l'aide d'un chiffon propre et sec.

Recettes**Omelette croustillante**Ingrédients:

1 œuf
5 crackers
1/8 tasse de fromage coupé finement
Sel et poivre selon votre goût

Préparation :

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

Vaporisez un peu d'huile alimentaire dans l'espace de cuisson, afin que les œufs se détachent facilement après la cuisson. Versez le mélange dans l'espace de cuisson, et glissez un pic au centre.

Votre en-cas est prêt après environ 6 à 8 minutes.

Omelette blancheIngrédients:

3 gros œufs

Préparation :

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

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

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

Votre en-cas est prêt après environ 6 à 8 minutes.

**NOTE :**

Ne remplissez pas trop l'espace de cuisson.

Omelette coloréeIngrédients:

3 œufs

1 tortilla (crêpe de maïs) coupée en lamelles

Selon votre goût :

Sel et poivre

Poivre rouge (haché)

Piments verts (hachés)

Oignon (haché)

Épinards (haché)

Préparation :

Cassez les œufs, et séparez les jaunes des blancs. Versez les blancs dans un saladier. Ajoutez les autres ingrédients choisis, et mélangez le tout.

Vaporisez un peu d'huile alimentaire dans l'espace de cuisson. Placez une lamelle de tortilla fermement roulée dans l'espace de cuisson.

Ajoutez le mélange dans l'espace de cuisson, puis plantez un pic au milieu des ingrédients.

Votre en-cas est prêt après environ 6 à 8 minutes.

**NOTE :**

Ne remplissez pas trop l'espace de cuisson.

Vous pouvez également créer vos propres recettes selon vos goûts. Ce faisant, n'oubliez pas de toujours commencer par

vaporiser un peu d'huile végétale dans l'espace de cuisson, de couper les ingrédients en petits morceaux et si besoin de les mixer avec le(s) œuf(s) avant de les verser dans l'espace de cuisson. Habituellement, la durée de préparation est de 6 à 8 minutes.

Omelette à la fetaIngrédients:

1 gros œuf

Feta, coupée en dés (4 à 5 morceaux)

Préparation :

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

Battez l'œuf et versez-le dans l'espace de cuisson.

Ajoutez 4 à 5 dés de feta dans l'espace de cuisson, et glissez un pic au centre.

Votre en-cas est prêt après environ 6 à 8 minutes.

Omelette au baconIngrédients:

1 gros œuf

Bacon, préalablement cuit et coupé en lamelles (4 à 5 morceaux)

Préparation :

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

Battez l'œuf et versez-le dans l'espace de cuisson.

Piquez 4 à 5 lamelles de bacon sur un pic, et placez celui-ci au centre de l'espace de cuisson.

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

Omelette à la saucisse ou au jambonIngrédients:

1 gros œuf

Saucisse (coupée en petits morceaux) ou jambon (roulé)

Préparation :

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

Placez les morceaux de saucisse ou la tranche de jambon fermement roulée dans l'espace de cuisson.

Battez l'œuf et versez-le dans l'espace de cuisson, puis plantez un pic au milieu des ingrédients.

Votre en-cas est prêt après environ 6 à 8 minutes.

Consignes de sécurité

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez-le précieusement afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.
- Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Veillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement.
- Le démontage ou la modification du produit affecte sa sécurité. Attention, risque de blessure !
- Ne tentez jamais de réparer vous-même le produit sous peine de perdre toute garantie !
- Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peut l'endommager.
- N'exposez pas l'appareil à une chaleur extrême.
- Ne plongez jamais les composants électroniques de l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Vérifiez le bon état de l'appareil avant chaque utilisation. Si l'appareil, le câble ou le connecteur présente des dommages visibles, l'appareil ne doit pas être utilisé. N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé ou s'il présente un dysfonctionnement.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant de le nettoyer ou lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Utilisez le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une autre utilisation peut endommager le produit lui-même ou son environnement.
- Ce produit est conçu pour un usage domestique uniquement.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ou avec un système de téléconduite séparé.
- Afin de ne pas endommager l'appareil, maintenez-le toujours à une distance suffisante d'autres sources de chaleur, comme des plaques de cuisson ou un four. Ne placez jamais l'appareil sur une surface de cuisson ou à proximité d'une source de gaz.
- L'appareil ne doit jamais être placé et utilisé à proximité de matériaux inflammables (rideaux, textiles, etc).
- Afin d'éviter tout risque d'incendie, ne couvrez pas l'appareil pendant l'utilisation. Ne placez aucun matériau inflammable dans ou sur l'appareil (papier, plastique, carton).
- Veillez à ce que le câble d'alimentation ne représente pas un obstacle sur lequel quelqu'un risquerait de trébucher. Afin d'éviter une chute de l'appareil, le câble ne doit pas pendre de la surface sur laquelle est posé l'appareil. Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour déplacer l'appareil.

- Placez le câble de manière à ce qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes, et qu'il ne soit ni coincé ni plié.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation. L'appareil ne doit pas être déplacé pendant l'utilisation.
- Attention, risque de brûlures ! En fonctionnement, l'appareil devient très chaud. Veillez à ne pas toucher directement les parties chaudes de l'appareil pendant et après l'utilisation.
- Lorsque vous remplissez l'appareil et lorsque vous retirez les aliments après cuisson, veillez à ne pas toucher les éléments chauds de l'appareil, et utilisez des maniques ou des gants de cuisines adaptés.
- Ne déplacez ou rangez l'appareil que lorsqu'il a complètement refroidi.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger. N'utilisez pas l'appareil tant que la réparation n'a pas été effectuée.
- Lorsque vous utilisez l'appareil, prenez garde aux enfants et eux animaux domestiques. Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Laissez l'appareil totalement refroidir avant de le nettoyer.
- Après chaque utilisation, nettoyez l'appareil comme indiqué sous Nettoyage et entretien.
- Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation et/ou au non-respect des consignes de sécurité.
- Sous réserve de modification et d'erreur !

Consignes importantes concernant le traitement des déchets

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

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

Déclaration de conformité

La société PEARL.GmbH déclare ce produit NX-8568 conforme aux directives actuelles suivantes du Parlement Européen : 2011/65/UE, relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, 2014/30/UE, concernant la compatibilité électromagnétique, et 2014/35/UE, concernant la mise à disposition sur le marché du matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension.

Kurtasz, A.

Service Qualité
Dipl. Ing. (FH) Andreas Kurtasz
20.10.2016