



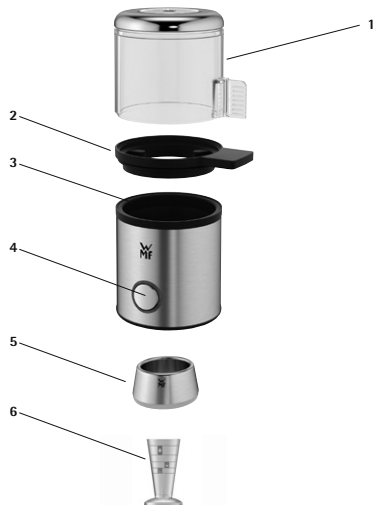
1-EGG COOKER

KITCHENMINIS



BEDIENUNGSANLEITUNG
OPERATING INSTRUCTIONS

BESTANDTEILE IM ÜBERBLICK OVERVIEW OF COMPONENTS



1-EGG COOKER

KITCHENMINIS



DE Komponenten

- 1 Haube mit integrierter Grifffläche
- 2 Eiereinsatz
- 3 Edelstahlheizschale
- 4 Ein-/ Aus-Taste
- 5 Eierbecher
- 6 Messbecher mit integriertem Eipicker

EN Components

- 1 Cover with gripping surface
- 2 Egg insert
- 3 Stainless steel heating bowl
- 4 On/off button
- 5 Eggcup
- 6 Measuring jug with integrated egg piercer

FR Composants

- 1 Couverture avec surface de préhension intégrée
- 2 Support à œuf
- 3 Cuve chauffante en acier inoxydable
- 4 Touche marche/arrêt
- 5 Coquetier
- 6 Pot gradué avec pique-œuf intégré

ES Componentes

- 1 Tapa con asa de sujeción
- 2 Interior para huevos
- 3 Bandeja calefactora de acero inoxidable
- 4 Botón de conexión/desconexión
- 5 Huevera
- 6 Vaso medidor con pinchahuevos integrado

IT Componenti

- 1 Coperchio con superficie di presa integrata
- 2 Portauova
- 3 Vasca di cottura in acciaio inox
- 4 Interruttore di accensione/spengimento
- 5 Contenitore uovo
- 6 Misurino con pungiuovo

BG Компоненти

- 1 Капак с интегрирана зона за хващане
- 2 Поставка за яйца
- 3 Купа за нагряване от неръждаема стомана
- 4 Бутон за включване/изключване
- 5 Яйчена чаша
- 6 Мерителна чаша с вграден иглен перфоратор

DK Komponenter

- 1 Dæksel med integreret greb
- 2 Æggeindsats
- 3 Underdel i rustfrit stål
- 4 Tænd/sluk-knap
- 5 Æggebæger
- 6 Målebæger med integreret æggeprikker

FI Komponentit

- 1 Kupu integroidulla kahvalla
- 2 Kananmunan syvennysova
- 3 Kuumennuskuori, ruostumatonta terästä
- 4 Virtapainike
- 5 Kananmunakuppi
- 6 Mitta-astia integroidulla kananmunan rei'ittimellä

NL Onderdelen

- 1 Afdekkap met geïntegreerde greep
- 2 Eierhouder
- 3 Verwarmingselement van roestvrij staal
- 4 Aan-/uitknop
- 5 Eierdopje
- 6 Maatbeker met geïntegreerde eierprikker

NO Komponenter

- 1 Deksel med integrert håndtak
- 2 Eggholder
- 3 Varmekopp i rustfritt stål
- 4 På/av-knapp
- 5 Eggbege
- 6 Målebege med integrert eggstikker

PT Componentes

- 1 Tampa com pega integrada
- 2 Suporte para ovos
- 3 Tigela de aquecimento em aço inoxidável
- 4 Botão liga/desliga
- 5 Copo para ovos
- 6 Copo medidor com perfurador de ovos integrado

RU Компоненты

- 1 Крышка с интегрированной ручкой
- 2 Подставка для яиц
- 3 Нагревательная чаша из нержавеющей стали
- 4 Кнопка включения/выключения
- 5 Стакан для яйца
- 6 Мерный стакан с встроенным прокалывателем для яиц

SE Komponenter

- 1 Lock med integrerat handtag
- 2 Ägginsats
- 3 Värmeskål i rostfritt stål
- 4 På-/Av-knapp
- 5 Äggkopp
- 6 Mätglas med inbyggd äggplockare

TR Bileşenler

- 1 Entegre tutma yüzeyine sahip kapak
- 2 Yumurta rafı
- 3 Paslanmaz çelik ısıtma haznesi
- 4 Açma/Kapama düğmesi
- 5 Yumurta bardağı
- 6 Entegre yumurta deliciye sahip ölçü kabı

1-EGG COOKER

KITCHENMINIS



DE Bedienungsanleitung	6
EN Operating Instructions	14
FR Notice d'utilisation	20
ES Instrucciones de uso	26
IT Istruzioni per l'uso	32
BG Инструкции За Употреба	38
DK Betjeningsvejledning	44
FI Käyttöohje	50
NL Gebruiksaanwijzing	56
NO Bruksanvisning	62
PT Manual de instruções	68
RU Инструкция по эксплуатации	74
SE Bruksanvisning	80
TR Kullanım Talimatı	86

10/25

BEDIENUNGSANLEITUNG

Vor dem Benutzen

Die Gebrauchsanweisung aufmerksam lesen. Sie enthält wichtige Hinweise für den Gebrauch, die Sicherheit und die Wartung des Gerätes. Sie soll sorgfältig aufbewahrt und gegebenenfalls an Nachbenutzer weitergegeben werden. Beim Gebrauch die Sicherheitshinweise beachten.

Verwendung

Sie können mit dem Gerät ein Ei punktgenau zubereiten. Sie haben dabei die Wahl zwischen einem weichen, mittelharten und harten Ei. Mit dem WMF KÜCHENminis 1-Ei-Kocher My Egg können Sie ein Ei der Größe S-XL zubereiten.

Messbecher

Der Messbecher mit integriertem Eipicker (6) besteht aus hochwertigem Tritan® und ist BPA-frei. Die im Messbecher (6) angegebenen Wassermengen sind Richtwerte. Abweichungen können durch die Größe, Aufbewahrungszeit und Temperatur des Eies entstehen. Auch die Wasserhärte beeinflusst den Kochprozess.

Die Symbole für die unterschiedlichen Härtegrade des Eies sind am Messbecher angebracht:

● hartes Ei ◐ mittelhartes Ei ○ weiches Ei

Die Ober- und Unterkante des jeweiligen Symbols geben die verschiedenen Ei-Größen von S bis XL vor.

Inbetriebnahme

- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, rutschfeste und ebene waagerechte Unterlage. Achten Sie darauf, dass das Gerät vom Strom getrennt ist.
 - Nehmen Sie die Haube (1) ab. Fassen Sie die Haube (1) immer nur an der Grifffläche an.
 - Füllen Sie nun abhängig vom gewünschten Härtegrad die benötigte Menge Wasser in den Messbecher (6).
 - Geben Sie die abgemessene Wassermenge in die kalte Heizschale (3). Achten Sie darauf, dass Sie nicht mehr Wasser in die Heizschale (3) einfüllen, als für die gewünschte Zubereitung angegeben ist. Ansonsten besteht die Gefahr, dass das Wasser überkocht.
 - Um das Aufplatzen des Eies beim Kochen zu vermeiden, können Sie das Ei mit dem am Messbecher integrierten Eipicker (6) anstechen.
 - Legen Sie das Ei auf den Eiereinsatz (2) und setzen Sie die Haube (1) auf das Gerät.
 - Stecken Sie erst jetzt den Netzstecker in die Steckdose.
 - Schalten Sie das Gerät mit der Ein-/ Aus-Taste (4) ein, die Kontrollleuchte leuchtet weiß und zeigt an, dass das Gerät in Betrieb ist.
 - Sobald das Ei fertig ist, ertönt ein Signalton.
 - Schalten Sie das Gerät an der Ein-/ Aus-Taste (4) aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- Hinweis: Sie können das Gerät jederzeit durch Drücken der Ein-/ Aus-Taste (4) wiederausschalten.

- Heben Sie vorsichtig die Haube (1) ab. Fassen Sie die Haube (1) immer nur an der Grifffläche an.
Achtung: Verbrühungsgefahr durch austretenden Dampf!
- Nehmen Sie den Eiereinsatz (2) heraus und schrecken Sie das Ei unter kaltem Wasser ab, damit dieses nicht nachgart.

Sicherheitssystem

Ein Thermostat schützt den Eierkocher bei versehentlichem Betrieb ohne Wasser vor Überhitzung, indem er das Gerät abschaltet. Vor einer erneuten Inbetriebnahme den Eierkocher unbedingt abkühlen lassen.

Sollte bei unsachgemäßem Gebrauch der erste Thermostat versagen, so sorgt ein zusätzlicher Temperaturbegrenzer für einen zuverlässigen Schutz.

Reinigung und Pflege

Reinigung

Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen. Das Gerät nicht in Wasser tauchen, sondern mit einem feuchten Tuch, dem etwas Spülmittel beigegeben wird, abwischen und anschließend trockenreiben. Keine scharfen und scheuern- den Reinigungsmittel verwenden.

Die Heizschale (3) besteht aus nichtrostendem Edelstahl. Sollten sich dennoch Rostflecken zeigen, so sind dies nur auf der Oberfläche festhaftende Ablagerungen. Sie sollten sofort mit einem Edelstahl-Putzmittel entfernt werden. Eiereinsatz (2) und Haube (1) können in der Spülmaschine gereinigt werden.

Entkalken

Kalkablagerungen führen zu Energieverlusten und beeinträchtigen die Lebensdauer des Gerätes und das Kochergebnis. Es schaltet vorzeitig ab, wenn die Kalkschicht zu stark ist. Sie ist dann nur noch sehr schwer zu entfernen.

Bitte entkalken Sie Ihr Gerät regelmäßig mit einem hochwertigen und dafür geeignetem handelsüblichen Entkalkungsmittel.

- Gerät vor der Entkalkung vom Netz trennen und abkühlen lassen.
- Entkalkungsmittel in die Heizschale (3) einfüllen und Gerät stehen lassen, bis der Kalkbelag am Boden entfernt ist. Lösung während der Entkalkung nicht erhitzen.
- Anschließend ausgießen und gründlich mit kaltem Leitungswasser und einem Tuch nachreinigen. Nicht unter fließendem Wasser ausspülen. Feuchtigkeit könnte in den Eierkocher eindringen!

Achtung, für Schäden, die durch Nichtbeachtung der Entkalkungsvorschrift entstehen, besteht kein Garantieanspruch.

Technische Daten

Nennspannung:	220–240 V~	50–60 Hz
Leistungsaufnahme:	56 W	
Schutzklasse:	II	

Technische Informationen zu den Betriebszuständen gemäß EU-Verordnung 2023/826:

MODUS	ENERGIEVERBRAUCH (WATT)	ZEITRAUM (MINUTEN)
Aus	0,0	0
Standby	–	–
Standby mit Zusatzinformationen	–	–
Vernetzter Betrieb	–	–

CE Das Gerät entspricht den Europäischen Richtlinien 2014/35/EU, 2014/30/EU und 2009/125/EU.

Umweltschutz



Bedeutung des Symbols „Durchgestrichene Mülltonne“

Das auf Elektro- und Elektronikgeräten regelmäßig abgebildete Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das jeweilige Gerät am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall zu erfassen ist.

Getrennte Erfassung von Altgeräten

Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.

Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt.

Enthalten die Produkte Batterien und Akkus oder Lampen, die aus dem Altgerät zerstörungsfrei entnommen werden können, sind Sie als Endnutzer gesetzlich dazu verpflichtet, diese vor der Entsorgung zu entnehmen und getrennt als Batterie bzw. Lampe zu entsorgen.

Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben. Auskünfte zur nächsten Abfallsammelstelle erhalten Sie beim Hersteller oder Händler.

Datenschutz

Wir weisen alle Endnutzer von Elektro- und Elektronikaltgeräten darauf hin, dass Sie für das Löschen personenbezogener Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten selbst verantwortlich sind.

Umwelt



Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

- ① Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
- ➞ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

Änderungen vorbehalten.

OPERATING INSTRUCTIONS

Before use

Read the instructions for use carefully. They contain important information about the use, safety and maintenance of the appliance. They should be kept in a safe place and passed on to any subsequent users. The safety precautions must be observed during use.

Use

This appliance enables you to cook eggs to perfection. You can choose between soft-boiled, medium and hard-boiled eggs. The WMF KITCHENminis My Egg one-egg boiler is suitable for cooking size S-XL eggs.

Measuring jug

The measuring jug with integrated egg piercer (6) is made of high-quality Tritan® and BPA-free. The water volumes indicated on the measuring jug (6) are guidelines. Deviations may occur due to the size, storage time and temperature of the egg. The hardness of the water also influences the cooking process.

The symbols for the different levels of hardness of the boiled eggs are indicated on the measuring jug:

 Hard-boiled egg  Medium egg  Soft-boiled egg

The upper and lower edge of the respective symbol shows the different egg sizes, from S to XL.

Getting started

- Place the appliance on a dry, slip-resistant and even horizontal surface. Make sure the appliance is not connected to the mains power supply.
- Remove the cover (1). Always use the gripping surface when handling the cover (1).
- Fill the measuring jug (6) with the required water quantity for the desired hardness.
- Pour the measured water quantity into the cold heating bowl (3). Make sure you do not fill the heating bowl (3) with more water than is specified for the desired preparation. Otherwise you risk overboiling the water.
- To prevent eggs cracking open while boiling, pierce them use the egg piercer (6) built into the measuring jug.
- Place the egg on the egg insert (2) and fit the cover (1) on the appliance.
- Now insert the mains plug into the socket.
- Press the on/off button (4) to turn the appliance on. The indicator light is lit white to indicate that the appliance is in operation.
- When the egg is cooked, the appliance emits an acoustic signal.
- Press the on/off button (4) on the appliance to turn it off, then pull out the mains plug.

Note: You can turn the appliance off at any time by pressing the on/off button (4).

- Carefully remove the cover (1). Always use the gripping surface when handling the cover (1).
Caution: Risk of scalding from escaping steam!
- Remove the egg insert (2) and rinse the egg under cold water to halt the cooking.

Safety system

If the egg boiler is operated accidentally without water, a thermostat switches the appliance off to protect it from overheating. You must allow the egg boiler to cool down before you operate it again.

Should the first thermostat malfunction due to improper use, an additional temperature limiter provides reliable protection.

Cleaning and care

Cleaning

Unplug the mains cord and allow the appliance to cool down. Do not immerse the appliance in water, but rather clean it using a damp cloth with a little washing-up liquid and then dry it. Do not use harsh or abrasive cleaning agents.

The heating bowl (3) is made of stainless steel. If rust spots do appear however, they are merely deposits that have formed on the surface. They should be removed immediately with a stainless steel cleanser. The egg insert (2) and cover (1) are dishwasher-safe.

Descaling

Limescale deposits lead to energy loss and adversely affect the lifespan of the appliance as well as the cooking results. The appliance switches off prematurely if the layer of limescale is too thick. The limescale is then very difficult to remove.

Please descale your appliance regularly using a high-quality, commercially available descaling agent suitable for this purpose.

- Prior to descaling, unplug the appliance from the mains and allow it to cool down.
- Pour descaling agent into the heating bowl (3) and leave the appliance to stand until the limescale has detached from the base. Do not heat the solution during descaling.
- Then pour out the water and clean thoroughly with cold tap water and a cloth. Do not rinse under running water. Moisture could penetrate the egg cooker!

Caution: the warranty does not cover damage caused by failure to observe the descaling instructions.

Technical data

Voltage: 220–240 V~ 50–60 Hz
Power consumption: 56 W
Appliance class: II

Technical information on the operating modes pursuant to EU Regulation 2023/826:

MODE	POWER CONSUMPTION (WATT)	PERIOD (MINUTES)
OFF	0.0	0
Standby	–	–
Standby with additional information	–	–
Networked standby	–	–

CE The appliance complies with European directives 2014/35/EU, 2014/30/EU and 2009/125/EU.

Environment



Environment protection first!

- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ➡ Leave it at a local civic waste collection point.

Changes possible.

Avant l'utilisation

Lire attentivement le mode d'emploi. Il contient des consignes importantes pour l'utilisation, la sécurité et l'entretien de l'appareil. Il doit être conservé soigneusement et transmis avec l'appareil en cas de remise de celui-ci à un nouvel utilisateur. Respectez les consignes de sécurité lors de l'utilisation.

Utilisation

Grâce à cet appareil, vous allez pouvoir obtenir un œuf à la cuisson parfaite. Vous pouvez choisir entre un œuf coque, mollet et dur. Le cuit-œufs pour un œuf WMF KITCHENminis My Egg permet de cuire des œufs de calibres S à XL.

Pot gradué

Le pot gradué avec pique-œuf (6) intégré est réalisé en Tritan® haut de gamme. Il est garanti sans BPA. Les quantités d'eau indiquées dans le pot gradué (6) constituent des valeurs de référence. Des écarts peuvent survenir en fonction de la taille, du délai de conservation et de la température de l'œuf. La dureté de l'eau exerce elle aussi une influence sur le processus de cuisson.

Les symboles indiquant les différents degrés de dureté de l'œuf figurent sur le pot gradué :

● Œuf dur ● Œuf mollet ○ Œuf coque

Les bords supérieur et inférieur du symbole indiquent les différents calibres des œufs, de S à XL.

Mise en service

- Placez l'appareil sur un support horizontal sec, antidérapant et plan. Veillez à ce que l'appareil ne soit pas branché sur le courant.
- Retirez le couvercle (1). Saisissez toujours le couvercle (1) uniquement au niveau de la surface de préhension.
- Versez dans le pot gradué (6) uniquement la quantité d'eau nécessaire à l'obtention du degré de dureté souhaité.
- Placez la quantité d'eau mesurée dans la coupe de chauffe froide (3). Veillez à ne pas verser dans la coupe de chauffe (3) davantage d'eau que nécessaire. Sinon, l'eau risque de déborder.
- Pour éviter que l'œuf n'éclate à la cuisson, vous pouvez le piquer à l'aide du pique-œuf (6) intégré au pot gradué.
- Placez l'œuf sur le support à œuf (2) et replacez le couvercle (1) sur l'appareil.
- Branchez seulement maintenant l'appareil.
- Allumez l'appareil au moyen de la touche marche/arrêt (4) : le témoin de contrôle s'allume en blanc et indique que l'appareil est en fonctionnement.
- Dès que l'œuf est prêt, un signal sonore retentit.
- Arrêtez l'appareil au moyen de la touche marche/arrêt (4) et débranchez-le. Remarque : Vous pouvez arrêter de nouveau l'appareil à tout moment en appuyant sur la touche marche/arrêt (4).
- Retirez délicatement le couvercle (1). Saisissez toujours le couvercle (1) uniquement au niveau de la surface de préhension.

Attention : Risque de s'ébouillanter avec la vapeur qui s'échappe !

- Retirez le support à œuf (2) et laissez l'œuf tremper dans l'eau froide afin que celui-ci ne risque pas de recuire.

Système de sécurité

Un thermostat protège le cuit-œuf d'une surchauffe si l'appareil est mis accidentellement en marche sans eau, en éteignant l'appareil. Avant de remettre le cuit-œufs en service, laissez-le impérativement refroidir.

Si le premier thermostat devait tomber en panne lors d'une utilisation non-conforme, un limiteur thermique supplémentaire apporte une sécurité fiable.

Nettoyage et entretien

Nettoyage

Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau, mais essuyez-le avec un chiffon humide, imbibé d'un peu de produit vaisselle, puis séchez-le. N'utilisez pas de nettoyeurs corrosifs ou abrasifs.

La coupe de chauffe (3) est en acier inoxydable. Si toutefois des taches de rouille devaient apparaître, il s'agit uniquement de dépôts qui adhèrent à la surface. Ils devraient être enlevés immédiatement avec un agent nettoyant spécial pour aciers inoxydables. Le support à œuf (2) et le couvercle (1) sont lavables au lave-vaisselle.

Détartrer

Des dépôts calcaires peuvent causer des pertes d'énergie et influencent la durée de vie de l'appareil, ainsi que le résultat de cuisson. L'appareil s'éteint trop tôt si la couche calcaire est trop importante. Cette couche se laisse alors très difficilement enlever.

Veuillez détartre régulièrement votre appareil à l'aide d'un détartrant de haute qualité adapté, disponible dans le commerce.

- Débrancher l'appareil avant le détartrage et le laisser refroidir.
- Remplir la coupe de chauffe (3) d'agent détartrant et ne pas faire fonctionner l'appareil jusqu'à ce que la couche calcaire sur le fond ait disparu. Ne pas chauffer la solution durant le processus de détartrage.
- Videz ensuite l'appareil et nettoyez-le soigneusement à l'eau froide du robinet à l'aide d'un chiffon. Ne rincez pas sous l'eau courante. De l'humidité pourrait pénétrer dans le cuiseur à œufs !

Attention, aucun droit à garantie n'est engagé pour des dommages dus au non-respect des prescriptions du détartrage.

Caractéristiques techniques

Tension nominale : 220–240 V~ 50–60 Hz

Puissance : 56 W

Classe de protection : II

Informations techniques sur les modes de fonctionnement conformément au règlement (CE) n° 2023/826 :

MODE	CONSOMMATION D'ÉNERGIE (WATTS)	PÉRIODE (MINUTES)
Arrêt	0,0	0
Veille	–	–
Mise en veille avec informations complémentaires	–	–
Veille en réseau	–	–

CE L'appareil est conforme aux directives européennes 2014/35/UE, 2014/30/UE et 2009/125/UE.

Environnement



Participons à la protection de l'environnement !

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➡ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.



Modifications possibles.

INSTRUCCIONES DE USO

Antes de usarlo

Lea detenidamente las instrucciones de uso. Contienen información importante sobre el uso, la seguridad y el mantenimiento del aparato. Guárdelas en un lugar seguro y dáselas a futuros usuarios cuando corresponda. Respete siempre las indicaciones de seguridad durante el uso.

Utilización

Con el aparato podrá hervir un huevo con precisión. Puede elegir entre un huevo poco hecho, uno casi duro y un huevo duro. Con el hervidor para 1 huevo My Egg de WMF KITCHENminis puede hervir huevos de los tamaños S a XL.

Vaso medidor

El vaso medidor con pinchahuevos integrado (6) está hecho de Tritan® de alta calidad y no contiene BPA. Las cantidades de agua indicadas en el vaso medidor (6) son valores orientativos. Puede haber divergencias debido al tamaño, tiempo de conservación y temperatura del huevo. La dureza del agua también influye en el proceso de hervido.

Los símbolos para las diferentes consistencias del huevo se encuentran en el vaso medidor:

● huevo duro ◐ huevo casi duro ○ huevo poco hecho

Los bordes superior e inferior de cada símbolo indican los diferentes tamaños de huevo, desde S hasta XL.

Puesta en funcionamiento

- Coloque el aparato sobre una base seca, antideslizante y horizontal. Cértese de que el aparato esté desconectado de la red eléctrica.
- Quite la tapa (1). Sostenga la tapa (1) solo por el asa de sujeción.
- Introduzca a continuación, en función de la consistencia deseada del huevo, la cantidad de agua necesaria en el vaso medidor (6).
- Introduzca la cantidad de agua medida en la bandeja calentadora fría (3). Cértese de no introducir en la bandeja calentadora (3) más agua que la indicada para la preparación deseada. De lo contrario el agua podría rebosarse.
- Para evitar que el huevo se reviente durante el hervido, puede pincharlo con el pinchahuevos (6) integrado en el vaso medidor.
- Coloque el huevo en el interior para huevos (2) y coloque la tapa (1) sobre el aparato.
- Conecte ahora el cable de red.
- Encienda el aparato con el botón de conexión/desconexión (4); el testigo de control se ilumina en blanco indicando que el aparato está en servicio.
- En cuanto el huevo está listo, se emite un tono de aviso.
- Desconecte el aparato con el botón de conexión/desconexión (4) y desenchufe el enchufe de red.

Indicación: Puede volver a desconectar el aparato en cualquier momento pulsando el botón de conexión/desconexión (4).

- Levante la tapa (1) con cuidado. Sostenga la tapa (1) sobre por la superficie de manipulación.

Atención: Existe peligro de quemaduras por vapor.

- Saque el interior para huevos (2) y enfríe el huevo de golpe con agua fría para que no siga endureciéndose.

Sistema de seguridad

El termostato protege al hervidor para huevos en caso de funcionamiento accidental sin agua y de sobrecalentamiento, ya que lo desconecta. Antes de volver a usar el hervidor para huevos es indispensable dejar que se enfríe de nuevo.

Si el termostato fallara por un uso indebido, existe un limitador de temperatura adicional que proporciona una segura protección.

Limpieza y cuidados

Limpieza

Desconecte el enchufe de red y deje enfriar el aparato. No sumerja el recipiente en el agua, límpielo con un paño húmedo y algo de detergente, enjuague y seque bien. No utilice agentes de limpieza abrasivos o corrosivos.

La bandeja calefactora (3) está hecha de acero inoxidable. Si, a pesar de todo aparecieran manchas de óxido, solo se trataría de residuos adheridos a la superficie. Puede eliminarlos de inmediato con un limpiador para acero inoxidable. El interior para huevos (2) y la tapa (1) se pueden lavar en el lavavajillas.

Descalcificar

Las deposiciones de cal dan lugar a pérdida de energía, reducen la vida útil del aparato y son desfavorables para el resultado de la preparación. Cuando tiene una gran capa de cal, el aparato se desconecta antes de tiempo. Esta es difícil de eliminar ya que está muy adherida.

Descalcifique su aparato regularmente con un descalcificador de alta calidad adecuado y disponible en el mercado.

- Para descalcificar el aparato, desconéctelo primero y déjelo enfriar.
- Introduzca descalcificador en la bandeja calefactora (3) y no use el aparato hasta que se haya quitado la capa de cal del fondo. No caliente la solución mientras esté descalcificando
- A continuación, vacíelo y límpielo a fondo con agua fría del grifo y un paño. No lo enjuague con agua corriente. ¡La humedad podría penetrar en el hervidor de huevos!

Atención: la garantía no cubre los daños provocados por no seguir las indicaciones de descalcificación.

Datos técnicos

Tensión nominal:	220-240 V~ 50-60 Hz
Consumo de energía:	56 W
Clase de aislamiento:	II

Información técnica sobre los modos de funcionamiento de conformidad con el Reglamento 2023/826 de la UE:

MODO	CONSUMO DE ENERGÍA (VATIOS)	PERIODO DE TIEMPO (MINUTOS)
Apagado	0,0	0
En espera	-	-
Espera con información adicional	-	-
Espera en red	-	-

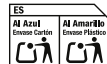
CE El aparato cumple las directivas europeas 2014/35/UE, 2014/30/UE y 2009/125/UE.

Protección del medioambiente



¡ ¡ Participe en la conservación del medio ambiente ! !

- ① Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.
- ➡ Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recogida Específico o en uno de nuestros Servicios Oficiales Post Venta donde será tratado de forma adecuada.



Modificaciones posibles

ISTRUZIONI PER L'USO

Prima dell'uso

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso. Forniscono indicazioni importanti riguardanti l'uso, la sicurezza e la manutenzione dell'apparecchio. Vanno conservate con cura ed eventualmente trasmesse all'utente successivo. Durante l'uso osservare scrupolosamente le istruzioni per la sicurezza.

Utilizzo

Con questo apparecchio è possibile preparare un uovo cotto a puntino, scegliendo tra uovo alla coque, a cottura media e uovo sodo. Con il cuociuova per 1 uovo WMF KITCHENminis è possibile preparare un uovo di tutte le grandezze, dalla S alla XL.

Misurino

Il misurino con pungiuovo integrato (6) è realizzato in Tritan® di alta qualità e privo di BPA. Le quantità di acqua indicate nel misurino (6) sono valori orientativi. Possono verificarsi delle variazioni a seconda della grandezza, del tempo di conservazione e della temperatura delle uova. Anche la durezza dell'acqua incide sul processo di cottura.

Le icone con i diversi gradi di cottura dell'uovo sono collocate sul dosatore d'acqua:

● sodo ● media cottura ○ alla coque

Le linee superiori e inferiori delle rispettive icone indicano le dimensioni differenti da S a XL.

Messa in servizio

- Posizionare l'apparecchio sopra un piano asciutto, antiscivolo e orizzontale, a livello. Assicurarsi che l'apparecchio non sia collegato alla presa di corrente.
- Togliere il coperchio (1). Afferrare il coperchio (1) solo ed esclusivamente dalle superfici di presa.
- Ora indipendentemente dal grado di cottura desiderato versare nel misurino (6) la quantità di acqua necessaria.
- Versare la quantità d'acqua misurata nella vasca di cottura (3) fredda. Fare attenzione a non versare nella vasca (3) più acqua del necessario per raggiungere il grado di cottura desiderato. Altrimenti c'è il rischio che l'acqua trabocchi durante la cottura.
- Per evitare che l'uovo si rompa durante la cottura è possibile pungerlo con il pungiuovo integrato nel misurino (6).
- Deporre l'uovo sul portauovo (2) e posizionare il coperchio (1) sull'apparecchio.
- Inserire solo ora la spina nella presa di corrente.
- Accendere l'apparecchio con l'interruttore di accensione/spegnimento (4), la spia di controllo diventa bianca indicando che l'apparecchio è in funzione.
- Quando l'uovo è cotto viene emesso un segnale acustico.
- Spegner l'apparecchio tramite l'interruttore di accensione/spegnimento (4) e togliere la spina dalla presa.

Nota: Premendo l'interruttore di accensione/spegnimento (4) è possibile spegnere l'apparecchio in qualsiasi momento.

- Sollevare il coperchio (1) con cautela. Afferrare il coperchio (1) solo ed esclusivamente dalle superfici di presa.
Attenzione: Pericolo di ustione dovuto al vapore che fuoriesce.
- Estrarre il portauovo (2) e raffreddare l'uovo con l'acqua fredda per fermare la cottura.

Sistema di sicurezza

Un termostato protegge il cuociuova da surriscaldamento in caso di accensioni involontarie in assenza di acqua, spegnendo l'apparecchio. Fare raffreddare il cuociuova prima di riutilizzarlo.

Se in caso di uso improprio dovesse guastarsi il primo termostato, un ulteriore limitatore di temperatura provvede ad una protezione affidabile.

Pulizia e manutenzione

Pulizia

Staccare la spina e far raffreddare l'apparecchio. Non immergere l'apparecchio in acqua, bensì strofinarlo con un panno umido con un po' di detersivo e successivamente asciugarlo. Non usare detergenti corrosivi e abrasivi.

La vasca di cottura (3) è realizzata in acciaio inox. Se ciononostante dovessero comparire delle macchie di ruggine, queste sono soltanto depositi rimasti attaccati sulla superficie. Essi devono essere rimossi immediatamente con un detergente per l'acciaio inox. Portauovo (2) e coperchio (1) possono essere lavati in lavastoviglie.

Decalcificazione

I depositi di calcare portano a perdite energetiche e pregiudicano la durata dell'apparecchio e il risultato della cottura. L'apparecchio si spegne precocemente se lo strato di calcare è troppo spesso. A questo punto il deposito sarà difficile da rimuovere.

Si prega di decalcificare regolarmente l'apparecchio con un prodotto decalcificante di alta qualità disponibile in commercio.

- Staccare l'apparecchio dalla rete prima della decalcificazione e lasciarlo raffreddare.
- Versare il decalcificante nella vasca di cottura (3) e lasciare riposare l'apparecchio finché il calcare si stacca dal fondo. Non riscaldare la soluzione durante la decalcificazione.
- Successivamente, svuotare e pulire accuratamente con acqua fredda del rubinetto e un panno. Non risciacquare sotto l'acqua corrente. L'umidità potrebbe penetrare nel cuociuova!

Attenzione, per danni dovuti alla mancata osservanza delle disposizioni di decalcificazione decade ogni garanzia.

Dati tecnici

Tensione nominale:	220-240 V~ 50-60 Hz
Potenza assorbita:	56 W
Classe di isolamento:	II

Informazioni tecniche sulle modalità di funzionamento ai sensi del Regolamento UE 2023/826:

MODALITÀ	CONSUMO DI ENERGIA (WATT)	PERIODO DI TEMPO (MINUTI)
Spento	0,0	0
Standby	-	-
Standby con informazioni aggiuntive	-	-
Standby in rete	-	-

CE L'apparecchio è conforme alle direttive europee 2014/35/UE, 2014/30/UE e 2009/125/UE.

Tutela dell'ambiente



Partecipiamo alla protezione dell'ambiente!

- ① Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.
- ➡ Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.

Possibili modifiche.

Преди употреба

Прочетете внимателно инструкциите за употреба. Те съдържат важна информация относно използването, безопасността и поддръжката на уреда. Те трябва да се съхраняват на сигурно място и да се предават на следващите потребители. По време на употреба трябва да се спазват предпазните мерки за безопасност.

Използвайте

Този уред ви позволява да сварите яйцата до съвършенство. Можете да избирате между рохки, средно сварени и твърдо сварени яйца. Уредът WMF KITCHENminis My Egg за едно яйце е подходящ за варене на яйца с размер S-XL.

Мерителна чаша

Мерителната чаша с вградено уредче за пробиване на яйца (6) е изработена от висококачествен Tritan® и не съдържа BPA. Посочените на мерителната чаша (6) количества вода са ориентировъчни. Отклонения могат да възникнат в зависимост от размера, времето на съхранение и температурата на яйцето. Твърдостта на водата също влияе на процеса на готвене.

Символите за различните степени на твърдост на сварените яйца са отбелязани на мерителната чаша:

● Твърдо сварено яйце ● Средно сварено яйце ○ Рохко яйце

Горният и долният ръб на съответния символ показват различните размери на яйцата – от S до XL.

Първи стъпки

- Поставете уреда върху суха, неплъзгаща се и равна хоризонтална повърхност. Уверете се, че уредът не е свързан към електрическата мрежа.
- Свалете капака (1). Винаги използвайте повърхността за хващане при работа с капака (1).
- Напълнете мерителната чаша (6) с необходимото количество вода за желаната твърдост.
- Изсипете измереното количество вода в студената нагревателна купа (3). Уверете се, че не пълните нагревателната купа (3) с повече вода, отколкото е посочено за желаната подготовка. В противен случай рискувате водата да изкипи.
- За да предотвратите напукване на яйцата по време на варене, пробийте ги с уредчето за пробиване на яйца (6), вградено в мерителната чаша.
- Поставете яйцето върху поставката за яйца (2) и сложете капака (1) на уреда.
- Сега включете щепсела в контакта.
- Натиснете бутона за включване/изключване (4), за да включите уреда. Индикаторната светлина свети в бяло, за да покаже, че уредът работи.
- Когато яйцето е сварено, уредът издава звуков сигнал.
- Натиснете бутона за включване/изключване (4) на уреда, за да го изключите, след това извадете щепсела от контакта. **Забележка:** Можете да изключите уреда по всяко време, като натиснете бутона за включване/изключване (4).

- Внимателно свалете капака (1). Винаги използвайте повърхността за хващане при работа с капака (1). **Внимание:** Опасност от изгаряне от излизаща пара!
- Извадете поставката за яйца (2) и изплакнете яйцето под студена вода, за да спрете процеса на варене.

Система за безопасност

Ако яйцеварката бъде включена случайно без вода, термостатът изключва уреда, за да го предпази от прегряване. Трябва да оставите яйцеварката да изстине, преди да я използвате отново.

Ако първият термостат не сработи поради неправилна употреба, допълнителен температурен ограничител осигурява надеждна защита.

Почистване и грижи

Почистване

Изключете захранващия кабел от контакта и оставете уреда да изстине. Не потапяйте уреда във вода, а го почистете с влажна кърпа и малко препарат за миене на съдове, след което го подсушете. Не използвайте агресивни или абразивни почистващи препарати.

Нагревателната купа (3) е изработена от неръждаема стомана. Ако все пак се появят ръждиви петна, това са само отлагания, които са се образували по повърхността. Те трябва да се отстранят незабавно с препарат за почистване на неръждаема стомана. Поставката за яйца (2) и капакът (1) са подходящи за миене в съдомиялна машина.

Отстраняване на котлен камък

Натрупването на котлен камък води до загуба на енергия и намалява живота на уреда, както и качеството на готвене. Уредът се изключва преждевременно, ако слой котлен камък е твърде дебел. Тогава котленият камък е много труден за отстраняване.

Моля, редовно отстранявайте котления камък от уреда с висококачествен, подходящ за целта, отстранител на котлен камък, който се продава в търговската мрежа.

- Преди обезкотляване изключете уреда от електрическата мрежа и го оставете да изстине.
- Изсипете обезкотляващ агент в нагревателната купа (3) и оставете уреда да престои, докато котленият камък се отдели от дъното. Не загрявайте разтвора по време на обезкотляване.
- След това излейте водата и измийте добре с хладка чешмяна вода и кърпа. Не изплаквайте под течаща вода. В яйцеварката може да проникне влага!

Внимание: гаранцията не покрива щети, причинени от неспазване на инструкциите за обезкотляване.

Технически данни

Номинално напрежение: 220–240 V~ 50–60 Hz
Консумация на енергия: 56 W
Клас на защита: II

Техническа информация за режимите на работа в съответствие с Регламент 2023/826 на ЕС:

РЕЖИМ	КОНСУМАЦИЯ НА ЕНЕРГИЯ (ВАТОВЕ)	ПЕРИОД ОТ ВРЕМЕ (МИНУТИ)
Изключено	0,0	0
В режим на готовност	–	–
В готовност с допълнителна информация	–	–
Мрежов резервен режим	–	–

CE Уредът съответства на Европейските директиви 2014/35/ЕС, 2014/30/ЕС и 2009/125/ЕС.

Пазете околната среда



Да участваме в опазването на околната среда!

①

Уредът е изработен от различни материали, които могат да се предадат на вторични суровини или да се рециклират.

➡

Занесете го в центъра за вторични суровини или в оторизирания сервиз, където той ще бъде рециклиран.

Възможни промени.

Inden ibrugtagning

Læs venligst brugsanvisningen nøje igennem. Den indeholder vigtige anvisninger vedrørende anvendelse, sikkerhed og vedligeholdelse af apparatet. Gem brugsanvisningen på et sikkert sted, og giv den videre til den næste bruger. Overhold sikkerhedsanvisningerne ved brug af apparatet.

Anvendelse

Du kan koge et æg helt perfekt med apparatet. Du kan vælge, om dit æg skal være blødkogt, smilende eller hårdkogt. Med WMF KITCHENminis æggekogeren My Egg kan du koge ét æg i størrelse S-XL.

Målebæger

Målebægeret med integreret æggeprikker (6) er lavet af BPA-fri Tritan® af høj kvalitet. Vandmængderne, der er angivet på målebægeret (6), er vejledende. Der kan opstå afvigelser på grund af æggets størrelse, opbevaringstid og temperatur. Vandets hårdhed påvirker desuden også kogeprocessen.

Symbolerne for æggets kogning fremgår af målebægeret:

● hårdkogt æg ● smilende æg ○ blødt æg

Den øverste og nederste kant på det pågældende symbol angiver de forskellige størrelser æg fra S til XL.

Ibrugtagning

- Anbring apparatet på et tørt, skridsikkert og plant underlag. Apparatet må ikke være sluttet til strømnettet.
- Tag dækslet (1) af. Tag kun fat i dækslet (1) på grebet.
- Fyld vand i målebægeret (6) efter behov og afhængig af vandets hårdhed.
- Hæld den afmålte mængde vand ned i apparatets kolde underdel (3).
Der må ikke fyldes mere vand i apparatets underdel (3) end det, der er angivet for den ønskede tilberedning. Ellers er der fare for, at vandet koger over.
- For at forhindre at ægget knækker under kogning, kan du prikke et hul i skallen med æggeprikkeren (6), der er integreret i målebægeret.
- Sæt ægget i æggeindsatsen (2), og sæt dækslet (1) på apparatet.
- Sæt først nu stikket i stikdåsen.
- Tænd apparatet på tænd/sluk-knappen (4), kontrollampen lyser hvidt for at angive, at apparatet er i drift.
- Når ægget er færdigt, lyder en signallyd.
- Sluk apparatet med tænd/sluk-knappen (4), og træk netledningen ud.
Bemærk: Du kan altid slukke apparatet igen ved at trykke på tænd/sluk-knappen (4).
- Tag dækslet (1) forsigtigt af. Tag kun fat i dækslet (1) på grebet.
Pas på: Skoldningsfare ved kontakt med varm damp!
- Tag æggeindsatsen (2) ud, og afkøl ægget under den kolde hane, så det ikke koger videre.

Sikkerhedssystem

En termostat beskytter æggekogeren mod overophedning, hvis man er kommet til at tænde den uden vand i, ved at slukke for apparatet. Lad æggekogeren køle af, før den bruges igen.

Hvis den første termostat skulle svigte ved forkert brug, giver en ekstra temperaturbegrænser pålidelig beskyttelse.

Rengøring og pleje

Rengøring

Træk stikket ud, og lad apparatet køle af. Apparatet må ikke nedsænkes i vand, men kan aftørres med en fugtig klud opvredet med lidt opvaskemiddel og efterfølgende tørres af. Brug ikke skarpe eller skurende rengøringsmidler.

Underskålen (3) er af rustfrit stål. Hvis der skulle opstå rustpletter på den, er der kun tale om aflejringer på overfladen. De bør fjernes omgående med et pudsemiddel til rustfrit stål. Æggeindsatsen (2) og dækslet (1) kan komme i opvaskemaskinen.

Afkalkning

Kalkaflejringer medfører energitab og forkorter vandkogerens levetid og funktion. Den slår for tidligt fra, hvis kalklaget er for tykt. Samtidig bliver kalklaget vanskeligt at fjerne.

Afkalk dit apparat regelmæssigt med et højkvalitets afkalkningsmiddel, der er egnet til formålet og kan købes i almindelige butikker.

- Afbryd strømmen til vandkogeren og lad den køle af før afkalkningen.
- Fyld afkalkningsmiddel i underskålen (3), og lad apparatet stå, til kalklaget på bunden er forsvundet. Opløsningen må ikke opvarmes under afkalkningen.
- Hæld derefter vandet ud og rengør apparatet grundigt med koldt vand fra hanen og en klud. Skyl ikke under rindende vand. Der kan trænge fugt ind i æggevarmeren!

Bemærk, at skader, der er forårsaget af manglende overholdelse af afkalkningsanvisningen, ikke er dækket af garantien.

Tekniske data

Mærkespænding:	220–240 V~	50–60 Hz
Effektforbrug:	56 W	
Beskyttelsesklasse:	II	

Tekniske oplysninger om driftstilstande i henhold til EU-forordning 2023/826:

TILSTAND	ENERGIFORBRUG (WATT)	TIDSPERIODE (MINUTTER)
Slukket	0,0	0
Standby	-	-
Standby med yderligere oplysninger	-	-
Netværksbaseret standby	-	-

CE Apparatet overholder EU-direktiverne 2014/35/EU, 2014/30/EU og 2009/125/EU.

Beskyt miljøet



Vi skal alle være med til at beskytte miljøet!

- ① Apparatet indeholder mange materialer, der kan genvindes eller genbruges.
- ➡ Bring det til et specialiseret indsamlingssted for genbrug eller et autoriseret serviceværksted, når det ikke skal bruges mere.

Mulige ændringer.

Ennen käyttöä

Lue käyttöohje huolellisesti. Se sisältää tärkeää tietoa laitteen käytöstä, turvallisuudesta ja huollosta. Säilytä ohje huolellisesti ja anna se eteenpäin laitteen mahdolliselle seuraavalle käyttäjälle. Noudata laitteen käytössä turvallisuusohjeita.

Käyttö

Voit valmistaa kananmunan juuri sellaiseksi kuin haluat. Voit valita löysän, pehmeän tai kovan kananmunan. WMF KITCHENminis 1-Ei-Kocher My Egg -munankeittimellä voit kypsentää S–XL-kokoisia kananmunia.

Mitta-astia

Integroidulla kananmunan rei'ittimellä (6) varustettu mitta-astia on valmistettu korkealaatuisesta Tritan®-materiaalista eikä se sisällä BPA:ta. Mitta-astiassa (6) ilmoitetut vesimäärät ovat suuntaa-antavia. Kananmunan koko, säilytys-aika ja lämpötila voivat aiheuttaa poikkeamia. Myös veden kovuus vaikuttaa keittämiseen.

Mitta-astiaan on kiinnitetty kananmunan eri kovuusasteiden symbolit:

● Kova kananmuna ● Pehmeä kananmuna ○ Löysä kananmuna

Symbolin ylä- ja alareuna ilmaisevat eri kananmunakoot S–XL.

Käyttöönotto

- Aseta laite kuivalle, luistamattomalle, tasaiselle ja vaakasuoralle alustalle. Varmista, että laite on irrotettu sähkövirrasta.
- Poista kupu (1). Kuvusta (1) saa ottaa kiinni vain kahvasta.
- Täytä mitta-astiaan (6) haluamasi kovuusasteen mukainen määrä vettä.
- Kaada mitattu vesimäärä kylmään kuumennuskuoreen (3).
Älä täytä kuumennuskuoreen (3) enempää kuin haluamaasi kovuusastetta vastaava määrä vettä. Muuten vesi voi kiehua yli.
- Kananmunan halkeaminen keittämisen aikana vältetään pistämällä kananmunan kuoreen reikä mitta-astiaan integroidulla kananmunan rei'ittimellä (6).
- Aseta kananmuna sille tarkoitettuun syvennysosaan (2) ja aseta kupu (1) laitteen päälle.
- Aseta pistoke pistorasiaan vasta tässä vaiheessa.
- Kytke laite päälle painamalla virtapainiketta (4). Merkkivalo palaa valkoisena ja ilmaisee, että laite on käytössä.
- Kun muna on valmis, kuuluu merkkiäni.
- Katkaise laitteesta virta virtapainikkeesta (4) ja vedä verkkopistoke irti pistorasiasta.

Huomautus: Laitteen voi kytkeä pois päältä aina tarvittaessa painamalla virtapainiketta (4).

- Poista kupu (1) varovasti. Kuvusta (1) saa ottaa kiinni vain kahvasta.
Huomio: Vapautuva höyry voi aiheuttaa palovammoja!
- Ota kananmunan syvennysosa (2) laitteesta ja huuhtelee kananmuna kylmällä vedellä jälkikypsymisen päättämiseksi.

Turvajärjestelmä

Jos munankeitin kytketään vahingossa päälle ilman vettä, termostaatti suojaa sitä ylikuumenemiselta ja kytkee laitteen pois päältä. Anna munankeittimen ehdottomasti jäähtyä ennen seuraavaa käyttökertaa.

Jos epäasianmukainen käyttö vioittaa ensimmäistä termostaattia, lisälämpötilanrajoitin antaa laitteelle riittävän suojan.

Puhdistaminen ja huolto

Puhdistus

Irrota verkkopistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä. Älä upota laitetta veteen, vaan pyyhi se kostealla liinalla, jossa on hiukan pesuainetta, ja kuivaa lopuksi. Älä käytä voimakkaita ja hankaavia puhdistusaineita.

Kuumennuskuori (3) on valmistettu ruostumattomasta teräksestä. Jos siihen kuitenkin ilmaantuu ruostetäpliä, ne ovat vain pintaan kertyneitä saostumia. Poista ne heti ruostumattoman teräksen puhdistamiseen tarkoitetulla puhdistusaineella. Kananmunan syvennysosan (2) ja kuvun (1) voi pestä astianpesukoneessa.

Kalkinpoisto

Kalkkisaostumat aiheuttavat energianhukkaa ja lyhentävät laitteen käyttöikää sekä heikentävät keitetyn kananmunan laatua. Jos kalkkikerros on liian paksu, laite kytkeytyy pois päältä liian aikaisin. Kalkki on tällöin hyvin vaikea poistaa.

Kalkinpoisto on suoritettava säännöllisesti käyttämällä korkealaatuista, tähän tarkoitukseen sopivaa, kaupallisesti saatavilla olevaa kalkinpoistoainetta.

- Irrota ennen kalkinpoistoa laitteen pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.
- Kaada kalkinpoistoainetta kuumennuskuoreen (3) ja anna laitteen seisoa, kunnes pohjan kalkkikerros on irronnut. Älä kuumenna liuosta kalkinpoiston aikana.
- Huuhtelee laite huolellisesti kylmällä vesijohtovedellä ja puhdista se lopuksi liinalla. Älä huuhtelee laitetta juoksevalla vedellä. Kosteus voi tunkeutua munakeittimeen!

Huomaa, että takuukorvauksia ei myönnetä vaurioista, jotka aiheutuvat kalkinpoiston laiminlyömisestä.

Tekniset tiedot

Nimellisjännite:	220–240 V~	50–60 Hz
Tehonkulutus:	56 W	
Suojausluokka:	II	

Tekniset tiedot EU:n asetuksen 2023/826 mukaisista toimintatiloista:

TILO	ENERGIANKULUTUS (WATTIA)	AJANJAKSO (MINUUTTIA)
Pois päältä	0,0	0
Valmiustila	-	-
Valmiustila ja lisätietoja	-	-
Verkkoon kytketty valmiustila	-	-

CE Laite on eurooppalaisten direktiivien 2014/35/EU, 2014/30/EU ja 2009/125/EU mukainen.

Ympäristön suojeleminen



Huolehtikaamme ympäristöstä!

- ① Laitteesi on varustettu monilla arvokkailla ja kierrätettävillä materiaaleilla.
- ➡ Toimita laitteesi keräyspisteeseen tai sellaisen puuttuessa vaikka valtuutettuun huoltokeskukseen, jotta laitteen osat varmasti kierrätetään.

Mahdolliset muutokset.

Vóór het gebruik

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Deze bevat belangrijke aanwijzingen over het gebruik, de veiligheid en het onderhoud van het apparaat. U moet de gebruiksaanwijzing zorgvuldig bewaren en eventueel aan een volgende gebruiker doorgeven. Neem bij het gebruik de veiligheidsinstructies in acht.

Gebruik

U kunt met het apparaat een ei zeer nauwkeurig koken. U kunt daarbij kiezen tussen een zachtgekookt, halfzacht en hardgekookt ei. Met de WMF KITCHEN-minis eierkoker voor 1 ei My Egg kunt u een ei van het formaat S-XL koken.

Maatbeker

De maatbeker met geïntegreerde eierprikker (6) is gemaakt van hoogwaardig Tritan® en is BPA-vrij. De in de maatbeker (6) aangegeven waterhoeveelheden zijn richtwaarden. Er zijn afwijkingen mogelijk door de maat, de bewaartijd en de temperatuur van het ei. Ook de hardheid van het water beïnvloedt het kookproces.

De symbolen voor de verschillende hardheidsgraden van het ei zijn aangebracht op de maatbeker:

● hardgekookt ei ● halfzacht ei ○ zachtgekookt ei

De boven- en onderkant van de symbolen geven telkens de grootte van het ei aan: van S tot XL.

In gebruik nemen

- Plaats het apparaat op een oppervlak dat droog, antislip, vlak en waterpas is. Let erop dat de netstekker uitgetrokken is.
 - Neem de afdekkap (1) weg. Neem de afdekkap (1) alleen vast bij de greep.
 - Vul nu de maatbeker (6) met de hoeveelheid water die nodig is voor de gewenste hardheid van het ei.
 - Giet de gemeten hoeveelheid water in het koude verwarmingselement (3). Let erop dat u niet meer water in het verwarmingselement (3) giet dan aangegeven is voor de gewenste bereiding. Anders bestaat het gevaar dat het water overkookt.
 - Om te vermijden dat het ei openbarst tijdens het koken, kunt u het inprikken met de eierprikker (6) die geïntegreerd is in de maatbeker.
 - Leg het ei op de eierhouder (2) en plaats de afdekkap (1) op het apparaat.
 - Steek pas daarna de stekker in het stopcontact.
 - Schakel het apparaat in met de aan-/uitknop (4). Het controlelampje gaat wit branden: dit betekent dat het apparaat in werking is.
 - Zodra het ei klaar is, hoort u een signaaltoon.
 - Schakel het apparaat met de aan-/uitknop (4) uit en trek de netstekker uit.
- Aanwijzing:** U kunt het apparaat op elk gewenst moment weer uitschakelen door op de aan-/uitknop (4) te drukken.

- Neem de afdekkap (1) voorzichtig weg. Neem de afdekkap (1) alleen vast bij de greep.
Opgelet: verbrandingsgevaar door ontsnappende waterdamp!
- Neem de eierhouder (2) uit het apparaat en laat het ei onder koud water schrikken, opdat het niet verder gaart.

Veiligheidssysteem

Een thermostaat beveiligt het apparaat tegen oververhitting indien u de eierkoker per ongeluk zonder water gebruikt. In dat geval wordt het apparaat uitgeschakeld. Laat de eierkoker zeker afkoelen voordat u hem opnieuw inschakelt.

Wanneer bij onvakkundig gebruik de eerste thermostaat niet werkt, dan zorgt een extra temperatuurbegrenzer voor een betrouwbare beveiliging.

Reiniging en onderhoud

Reiniging

Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen. Dompel het apparaat niet onder in water, veeg het af met een vochtige doek waaraan u een beetje afwasmiddel hebt toegevoegd en wrijf het apparaat vervolgens droog. Gebruik geen bijtende en schurende schoonmaakmiddelen.

Het verwarmingselement (3) is gemaakt van roestvrij staal. Wanneer er echter toch roestvlekken ontstaan, dan zitten deze alleen aan de buitenkant van het oppervlak. U moet deze vlekken onmiddellijk met een poetsmiddel voor roestvrij staal verwijderen. De eierhouder (2) en de afdekkap (1) mogen in de afwasmachine worden gereinigd.

Ontkalken

Kalkafzetting leidt tot energieverlies en beïnvloedt de levensduur van het apparaat en het kookresultaat negatief. Wanneer de kalklaag te dik is, schakelt het apparaat zich vroegtijdig uit. De kalkaanslag is dan slechts moeilijk te verwijderen.

Ontkalk uw apparaat regelmatig met een hoogwaardig, in de handel verkrijgbaar ontkalkingsmiddel dat hiervoor geschikt is.

- Trek de stekker van het apparaat voor het ontkalken uit het stopcontact en laat het afkoelen.
- Doe ontkalkingsmiddel in het verwarmingselement (3) en laat het inwerken totdat de kalklaag van de bodem is verdwenen. U mag de oplossing tijdens het ontkalken niet verwarmen.
- Schenk het apparaat vervolgens leeg en reinig het grondig met koud leidingwater en een doek. Niet onder stromend water afspoelen. Er kan vocht in de eierkoker binnendringen!

Let op, voor schade die ontstaat doordat de instructies voor het ontkalken niet in acht worden genomen, vervalt de garantie.

Technische gegevens

Nominale spanning: 220–240 V~ 50–60 Hz
Stroomverbruik : 56 W
Elektrische veiligheidsklasse: II

Technische informatie over de bedrijfsmodi volgens EU-verordening 2023/826:

MODUS	ENERGIEVERBRUIK (WATT)	TIJDPERIODE (MINUTEN)
Uit	0,0	0
Stand-by	-	-
Stand-by met extra informatie	-	-
Stand-by via netwerk	-	-

CE Het apparaat voldoet aan de Europese richtlijnen 2014/35/EU, 2014/30/EU en 2009/125/EU.

Milieubescherming



Wees vriendelijk voor het milieu!

- ① Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.
- ➡ Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.

Wijzigingen mogelijk.

BRUKSANVISNING

Før bruk

Les godt gjennom bruksanvisningen. Den gir viktig informasjon om bruk, sikkerhet og vedlikehold av apparatet. Oppbevar bruksanvisningen på et sikkert sted og gi den videre til ev. nye brukere. Følg sikkerhetsanvisningene når du bruker apparatet.

Bruksområde

Med dette apparatet kan du koke egget nøyaktig slik du vil ha det. Du kan velge mellom bløtkokt, middels og hardkokt egg. Med WMF KITCHENminis My Egg eggkoker kan du koke egg i størrelse S-XL.

Målebeger

Målebegeret med integrert eggstikker (6) består av høykvalitets Tritan® og er BPA-fritt. De vannmengdene som står oppgitt i målebegeret (6), er kun veiledende. Avvik kan forekomme basert på størrelse, lagringstid og temperaturen på egget. Vannhardheten påvirker også kokeprosessen.

Symbolene for de forskjellige gradene av hardhet på egget står på målebegeret:

● hardkokt egg ● middels hardkokt egg ○ bløtkokt egg

Over- og underkanten på hvert symbol angir de forskjellige eggstørrelsene fra S til XL.

Ta i bruk apparatet

- Sett apparatet på et tørt, sklisikkert, jevnt og vannrett underlag. Pass på at apparatet er koblet fra strømmen.
- Ta av dekslet (1). Ikke ta i andre deler av dekslet (1) enn håndtaket.
- Fyll den nødvendige mengden vann i målebegeret (6), avhengig av hvor kokt du vil ha egget.
- Tilsett tilmålt vannmengde i varmekoppen (3) mens den er kald. Pass på at du ikke fyller mer vann i varmekoppen (3) enn det som er angitt for ønsket kokegrad. Ellers er det fare for at vannet koker over.
- For å unngå at egget sprekker under kokingen, kan du stikke hull på egget med eggstikkeren (6), som er integrert i målebegeret.
- Legg egget i eggholderen (2) og sett dekslet (1) på apparatet.
- Først nå kan støpselet settes i stikkontakten.
- Slå på apparatet med på/av-knappen (4). Kontrollampen lyser hvitt og viser at apparatet er i drift.
- Når egget er ferdig, hører du et lydsignal.
- Slå av apparatet med av/på-tasten (4) og trekk ut støpselet.
Merk: Du kan slå av apparatet når som helst ved å trykke på på/av-knappen (4).
- Løft av dekslet (1) forsiktig. Ikke ta i andre deler av dekslet (1) enn håndtaket.
OBS: Fare for skålding på grunn av dampen som kommer ut!
- Ta ut eggholderen (2) og bråkjøl egget i kaldt vann slik at det ikke etterkoker.

Sikkerhetssystem

En termostatt beskytter eggkokeren mot overoppheting ved utilsiktet bruk uten vann ved å slå apparatet. Før du bruker eggkokeren igjen, er det svært viktig at du lar den avkjøles først.

Hvis den første termostaten skulle svikte ved feil bruk, sikrer en ekstra temperaturbegrenser pålitelig beskyttelse.

Rengjøring og vedlikehold

Rengjøring

Trekk ut støpselet og la enheten avkjøles. Dypp ikke apparatet i vann, men tørk det med en fuktig klut og litt rengjøringsmiddel og tørk deretter. Ikke bruk skarpe og skurende rengjøringsmidler.

Varmekoppen (3) består av rustfritt stål. Dersom det likevel skulle oppstå rustflekker, er de bare avleiringer på overflaten. De bør fjernes straks med et rengjøringsmiddel til rustfritt stål. Eggholderen (2) og dekslet (1) kan vaskes i oppvaskmaskin.

Avkalking

Kalkavleiringer fører til energitap og påvirker apparatets levetid og kokeresultatet. Det slås av før tiden hvis kalklaget er for tykt. Dette betyr at det er svært vanskelig å fjerne.

Avkalk apparatet regelmessig med et høykvalitets avkalkningsmiddel som er egnet for dette formålet og som er tilgjengelig i handelen.

- Koble apparatet fra strømmen før avkalkning og la det avkjøles.
- Fyll avkalkningsmiddel i varmekoppen (3) og la apparatet stå til kalkbelegget er fjernet fra bunnen. Løsningen må ikke oppvarmes under avkalkingen.
- Hell deretter ut vannet og rengjør grundig med kaldt vann fra springen og en klut. Ikke skyll under rennende vann. Fuktighet kan trenge inn i eggkokeren!

Advarsel – skader forårsaket av at avkalkingsbestemmelsene er ignorert, dekkes ikke av garantien.

Tekniske data

Nominell spenning:	220–240 V ~ 50–60 Hz
Strømforbruk:	56 W
Beskyttelsesklasse:	II

Teknisk informasjon om driftsmodusene i henhold til EU-forordning 2023/826:

MODUS	ENERGIFORBRUK (WATT)	TIDSPERIODE (MINUTTER)
Av	0,0	0
Standby	-	-
Standby med tilleggsinformasjon	-	-
Nettverkstilkoblet standby	-	-

CE Apparatet er i samsvar med EU-direktivene 2014/35/EU, 2014/30/EU og 2009/125/EU.

Beskytt miljøet



Vi skal alle være med til at beskytte miljøet!

- ① Apparatet inneholder verdifullt materiale som kan gjenvinnes eller resirkuleres.
- ➡ Lever det ved et lokalt kommunalt gjenvinningsanlegg.

Mulige endringer.

Antes da utilização

Leia atentamente as instruções de utilização. Elas contêm informações importantes sobre a utilização, segurança e manutenção do aparelho. Devem ser guardadas num local seguro e transmitidas a quaisquer utilizadores subsequentes. Respeite os conselhos de segurança aquando da utilização.

Utilização

Este aparelho permite cozinhar ovos na perfeição. Pode escolher entre ovos mal cozidos, médios e muito cozidos. O cozedor de ovos WMF KITCHENminis My Egg é adequado para cozinhar ovos de tamanho S-XL.

Copo medidor

O copo medidor com perfurador de ovos integrado (6) é feito de Tritan® de elevada qualidade e não contém BPA. Os volumes de água indicados no copo medidor (6) são meramente indicativos. Podem ocorrer desvios devido ao tamanho, tempo de conservação e temperatura do ovo. A dureza da água também influencia o processo de cozedura.

Os símbolos para os diferentes tipos de cozedura dos ovos estão indicados no copo medidor:

 Ovo muito cozido  Ovo cozedura média  Ovo mal cozido

As linhas superior e inferior do respetivo símbolo indicam os diferentes tamanhos de ovos, de S a XL.

Colocação em funcionamento

- Coloque o aparelho numa superfície horizontal seca e antiderrapante. Certifique-se de que o aparelho não está ligado à corrente.
- Retire a tampa (1). Segure sempre na tampa pela pega (1).
- Encha o copo medidor (6) com a quantidade de água necessária e de acordo com a cozedura desejada.
- Coloque a quantidade de água medida dentro da cuba de cozedura (3). Certifique-se de que não enche a cuba (3) com mais água do que o especificado para a preparação desejada. Caso contrário, corre o risco de ferver a água em excesso.
- Para evitar que os ovos se partam durante a cozedura, fure-os com o furador de ovos (6) integrado no copo medidor.
- Coloque o ovo no suporte para o ovo (2) e coloque a tampa (1) no aparelho.
- De seguida, ligue a ficha à tomada.
- Pressione o botão ON/OFF (4) para ligar o aparelho. A luz piloto branca acende para indicar que o aparelho está em funcionamento.
- Quando o ovo estiver cozido, o aparelho emitirá um sinal sonoro.
- Pressione o botão ON/OFF (4) para desligar o aparelho e, em seguida, retire a ficha da tomada. **Observação:** pode desligar o aparelho a qualquer momento pressionando o botão ON/OFF (4).

- Retire cuidadosamente a tampa (1). Segure sempre na tampa pela pega (1).
Cuidado: Risco de queimaduras devido à saída de vapor!
- Retire o suporte para o ovo (2) e mergulhe o ovo com água fria para interromper a cozedura.

Sistema de segurança

Um termóstato protege o aparelho de qualquer sobreaquecimento caso seja colocado em funcionamento sem água, e desliga o aparelho. Deixe arrefecer o aparelho antes de o utilizar novamente.

Se o primeiro termóstato funcionar mal devido a uma utilização incorrecta, um limitador de temperatura adicional fornece uma proteção fiável.

Limpeza e manutenção

Limpeza

Retire a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer. Não mergulhe o aparelho em água, mas limpe-o com um pano húmido com um pouco de detergente líquido e, em seguida, seque-o. Não utilize produtos de limpeza agressivos ou abrasivos.

A cuba de cozedura (3) é feita de aço inoxidável. No entanto, se aparecerem manchas de ferrugem, estas são apenas depósitos que se formaram na superfície. Devem ser removidas imediatamente com um produto de limpeza para aço inoxidável. O suporte para ovo (2) e a tampa (1) podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

Descalcificação

Os depósitos de calcário provocam perda de energia e afetam negativamente a vida útil do aparelho, bem como os resultados de cozedura. O aparelho desliga-se prematuramente se a camada de calcário for demasiado espessa. O calcário torna-se então muito difícil de remover.

Descalcifique regularmente o seu aparelho com um descalcificante de alta qualidade adequado, disponível no mercado.

- Antes de descalcificar, retire a ficha da tomada e deixe-o arrefecer.
- Coloque um produto descalcificante na cuba de cozedura (3) e deixe o aparelho repousar até que o calcário se tenha soltado da base. Não aqueça a solução descalcificante durante a descalcificação.
- Em seguida, esvazie-o e limpe-o cuidadosamente com água fria da torneira e um pano. Não enxague com água corrente. A humidade pode penetrar no cozedor de ovos!

Atenção: a garantia não cobre danos causados pelo não cumprimento das instruções de descalcificação.

Dados técnicos

Tensão nominal: 220–240 V~ 50–60 Hz
Consumo de energia: 56 W
Classe de isolamento: II

Informações técnicas sobre os modos de funcionamento nos termos do Regulamento UE 2023/826:

MODO	CONSUMO DE ENERGIA (WATTS)	PERÍODO DE TEMPO (MINUTOS)
Desligado	0,0	0
Em espera	–	–
Espera com informações adicionais	–	–
Espera em rede	–	–

CE O aparelho está em conformidade com as directivas europeias 2014/35/UE, 2014/30/UE e 2009/125/UE.

Proteger o ambiente



Protecção do ambiente em primeiro lugar!

- ① O seu aparelho contém materiais valiosos que podem ser recuperados ou reciclados.
- ➔ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

Reciclagem (PT):

Ecoponto Azul: Embalagens de cartão e papel

Ecoponto Amerelo: Embalagens plásticas

Alterações possíveis.

Перед использованием

Внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации. Она содержит важную информацию об использовании, безопасности и техническом обслуживании прибора. Ее следует хранить в надежном месте и передавать последующим пользователям. Во время использования прибора необходимо соблюдать меры предосторожности.

Использование

Это устройство позволяет приготовить яйца до идеальной степени готовности. Вы можете выбрать между яйцами всмятку, в мешочек или вкрутую. Яйцеварка WMF KITCHENminis My Egg подходит для приготовления яиц размера S-XL.

Мерный стакан

Мерный стакан со встроенным прокалывателем для яиц (6) изготовлен из высококачественного тритана и не содержит БФА. Объемы воды, указанные на мерном стакане (6), являются ориентировочными. Возможны отклонения в зависимости от размера, срока хранения и температуры яиц. На процесс приготовления также влияет жесткость воды.

Символы, обозначающие различные степени приготовления вареных яиц, указаны на мерном стакане:

 Яйцо вкрутую  Яйцо в мешочек  Яйцо всмятку

Верхний и нижний край соответствующего символа показывают различные размеры яиц, от S до XL.

Начало работы

- Поставьте прибор на сухую, нескользкую и ровную горизонтальную поверхность. Убедитесь, что прибор не подключен к сети электропитания.
- Снимите крышку (1). При обращении с крышкой (1) всегда используйте поверхность для захвата.
- Наполните мерный стакан (6) необходимым количеством воды для желаемой степени приготовления.
- Налейте отмеренное количество воды в холодную нагревательную чашу (3). Следите за тем, чтобы в нагревательную чашу (3) не было налито больше воды, чем указано для желаемой степени приготовления. В противном случае вы рискуете перекипятить воду.
- Чтобы яйца не треснули во время варки, прокалывайте их с помощью иглы для прокалывания яиц (6), встроенной в мерный стакан.
- Поместите яйцо на вставку для яиц (2) и установите крышку (1) на прибор.
- Теперь вставьте вилку в розетку.
- Нажмите кнопку включения/выключения (4), чтобы включить прибор. Индикатор загорается белым цветом, указывая, что прибор работает.
- Когда яйцо будет готово, прибор издаст звуковой сигнал.
- Нажмите кнопку включения/выключения (4) на приборе, чтобы выключить его, затем вытащите вилку из розетки. **Примечание:** Вы можете выключить прибор в любое время, нажав кнопку включения/выключения (4).

- Осторожно снимите крышку (1). При обращении с крышкой (1) всегда используйте поверхность для захвата. **Внимание:** опасность ошпаривания выходящим паром!
- Снимите вставку для яиц (2) и промойте яйцо под холодной водой, чтобы остановить приготовление.

Система безопасности

Если яйцеварка случайно включается без воды, термостат отключает прибор, чтобы защитить его от перегрева. Перед повторным использованием яйцеварки необходимо дать ей остыть.

Если первый термостат выйдет из строя из-за неправильного использования, дополнительный ограничитель температуры обеспечит надежную защиту.

Чистка и уход

Очистка

Отключите шнур питания от розетки и дайте прибору остыть. Не погружайте прибор в воду, а очистите его влажной тряпкой с небольшим количеством моющего средства, а затем высушите. Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства.

Нагревательная чаша (3) изготовлена из нержавеющей стали. Однако если на ней появляются ржавые пятна, это всего лишь отложения, образовавшиеся на поверхности. Их следует немедленно удалить с помощью средства для чистки нержавеющей стали. Вставка для яиц (2) и крышка (1) подходят для мытья в посудомоечной машине.

Очистка от накипи

Отложения известкового налета приводят к потере энергии и негативно влияют на срок службы прибора, а также на результаты приготовления. Прибор выключается преждевременно, если слой известкового налета слишком толстый. В этом случае известковый налет очень трудно удалить.

Регулярно удаляйте накипь из прибора с помощью высококачественного средства для удаления накипи, доступного в продаже.

- Перед удалением накипи отключите прибор от сети и дайте ему остыть.
- Налейте средство для удаления накипи в нагревательную чашу (3) и оставьте прибор постоять, пока накипь не отделится от основания. Не нагревайте раствор во время удаления накипи.
- Затем вылейте воду и тщательно промойте прибор холодной водой из-под крана и тряпкой. Не промывайте под проточной водой. В прибор для варки яиц может попасть влага!

Внимание: гарантия не распространяется на повреждения, вызванные несоблюдением инструкций по удалению накипи.

Технические данные

Номинальное напряжение: 220–240 В~ 50–60 Гц
Потребляемая мощность: 56 Вт
Класс защиты: II

Техническая информация о режимах работы в соответствии с Постановлением ЕС 2023/826:

РЕЖИМ	ПОТРЕБЛЕНИЕ ЭНЕРГИИ (ВАТТ)	ПЕРИОД ВРЕМЕНИ (МИНУТЫ)
Выключено	0,0	0
В режиме ожидания	–	–
Резервный режим с дополнительной информацией	–	–
Сетевой режим ожидания	–	–

CE Устройство отвечает требованиям Европейских директив 2014/35/EU, 2014/30/EU и 2009/125/EU.

Защитим окружающую среду



Защита окружающей среды – наша главная забота!

- ① Данный прибор содержит ценные материалы, которые можно переработать и использовать повторно.
- ➞ Сдайте прибор в местный центр утилизации отходов.

Возможны изменения.

Före användning

Läs alltid användarguiden noga. Den innehåller viktig information om hur du ska använda och sköta apparaten så att den fungerar säkert och länge. Förvara användarguiden på ett säkert ställe så att du vid behov kan ge den vidare till näste ägare. Följ säkerhetsanvisningarna för hur apparaten ska användas.

Användning

Med hjälp av apparaten kan ett ägg tillagas med exakthet. Det är möjligt att välja mellan ett löskokt, mellankokt och hårdkokt ägg. Ägg i storlekarna S-XL kan tillagas i WMF KITCHENminis 1-Ei-Kocher My Egg.

Mätglas

Mätglaset med inbyggd äggpickare (6) är gjort av hållbart Tritan® och är BPA-fritt. De angivna vattenmängderna på mätglaset (6) är riktvärden. Avvikelser kan uppstå på grund av äggets storlek, förvaringstid och temperatur. Vattnets hårdhet påverkar också kokningen.

Symbolerna för de olika hårdhetsgraderna för ägget syns på mätglaset:

● hårdkokt ägg ● mellankokt ägg ○ löskokt ägg

Över- och underkanten på symbolerna anger de olika äggstorlekarna från S till XL.

Användning

- Placera apparaten på en torr, halkfri, jämn och horisontell yta. Se till att apparaten är bortkopplad från elnätet.
- Ta av locket (1). Håll endast locket (1) i handtaget.
- Fyll mätglaset (6) med den mängd vatten som krävs för önskad hårdhet i ägget.
- Håll i den uppmätta vattenmängden i den kalla värmeskålen (3).
Se till att inte fylla i mer vatten i värmeskålen (3) än vad som är angivet för önskad tillagning. Annars är det risk för att ägget blir överkokt.
- Stick hål på ägget med äggpickaren (6) som är inbyggd i mätglaset, för att undvika att ägget spricker under kokningen.
- Sätt ägget på ägginsatsen (2) och sätt på locket (1) på apparaten.
- Anslut först därefter nätkontakten till ett vägguttag.
- Använd på-/av-knappen (4) för att sätta på apparaten. Kontrollampan lyser då vitt och visar att apparaten är igång.
- En signal hörs när ägget är klart.
- Använd på-/av-knappen (4) för att stänga av apparaten och dra ur nätkontakten från vägguttaget.
Tips: Apparaten kan när som helst stängas av med hjälp av på-/av-knappen (4).
- Ta försiktigt av locket (1). Håll endast locket (1) i handtaget.
Varning: Brännskaderisk på grund av utströmmande ånga!
- Lyft ägginsatsen (2) och kyl ner ägget i kallt vatten, så att det inte efterkokas.

Säkerhetssystem

En termostat stänger av vattenkokaren och skyddar den därmed från överhettning om den av misstag skulle användas utan vatten. Låt äggkokaren svalna innan den används igen.

Skulle den första termostaten inte fungera vid felaktig användning, finns en extra temperaturbegränsare som ger tillförlitligt skydd.

Rengöring och skötsel

Rengöring

Dra ut kontakten ur eluttaget och låt apparaten svalna. Sänk inte ned apparaten i vatten. Torka av den med en fuktig trasa med lite diskmedel, och torka sedan torrt. Använd inga starka eller frätande rengöringsmedel.

Värmeskålen (3) är gjord av rostfritt stål. Skulle det ändå bli rostfläckar, sitter de bara på ytan. De ska omedelbart tas bort med rengöringsmedel för rostfritt stål. Ägginsatsen (2) och locket (1) kan diskas i diskmaskin.

Avkalkning

Kalkavlagringar leder till energiförluster och påverkar apparatens livslängd och kokresultat. Apparaten stängs av i förtid när kalkskiktet är för tjockt. I det läget är det mycket svårt att få bort kalken.

Vänligen avkalka din apparat regelbundet med ett högkvalitativt och lämpligt avkalkningsmedel som finns i handeln.

- Ta ut kontakten och låt apparaten svalna innan avkalkningen påbörjas.
- Fyll i avkalkningsmedel i värmeskålen (3) och låt apparaten stå tills kalkavlagringarna har försvunnit. Hetta inte upp lösningen under avkalkningen.
- Håll sedan ut innehållet och rengör noggrant med kallt kranvatten och en trasa. Spola inte under rinnande vatten. Fukt kan tränga in i äggkokaren!

Observera att garantin inte gäller för skador som orsakats av att man inte följt avkalkningsinstruktionerna.

Tekniska data

Nominell spänning:	220–240 V~	50–60 Hz
Strömförbrukning:	56 W	
Skyddsklass:	II	

Teknisk information om driftlägen i enlighet med EU-förordning 2023/826:

DRIFTLÄGE	ENERGIFÖRBRUKNING (WATT)	TIDSPERIOD (MINUTER)
Från	0,0	0
Standby	-	-
Standby med ytterligare information	-	-
Nätverksansluten standby	-	-

CE Apparaten följer de europeiska direktiven 2014/35/EU, 2014/30/EU och 2009/125/EU.

Miljöskydd



Var rädd om miljön!

- ① Din apparat innehåller olika material som kan återanvändas eller återvinnas.
- ➡ Lämna den på en återvinningsstation eller på en auktoriserad serviceverkstad för omhändertagande och behandling.

Förändringar möjliga.

Kullanmadan önce

Kullanım talimatlarını dikkatlice okuyun. Bu talimatlar, cihazın kullanımı, güvenliği ve bakımı hakkında önemli bilgiler içerir. Talimatlar güvenli bir yerde saklanmalı ve sonraki kullanıcılara aktarılmalıdır. Kullanım sırasında güvenlik önlemlerine uyulmalıdır.

Kullanım

Bu cihaz, yumurtaları mükemmel şekilde pişirmenizi sağlar. Yumuşak, orta ve sert pişmiş yumurta seçenekleri arasından seçim yapabilirsiniz. WMF KITCHENminis My Egg tek yumurta haşlama cihazı, S-XL boyutundaki yumurtaları pişirmek için uygundur.

Ölçü kabı

Entegre yumurta delici (6) bulunan ölçü kabı, yüksek kaliteli Tritan®'dan üretilmiştir ve BPA içermez. Ölçü kabında (6) belirtilen su miktarları kılavuz niteliğindedir. Yumurtanın boyutu, saklama süresi ve sıcaklığı nedeniyle sapmalar olabilir. Suyun sertliği de pişirme sürecini etkiler.

Haşlanmış yumurtaların farklı sertlik seviyeleri için semboller ölçü kabında belirtilmiştir:

● Sert haşlanmış yumurta ● Orta pişmiş yumurta ○ Yumuşak haşlanmış yumurta

Sembollerin üst ve alt kenarları, S'den XL'ye kadar farklı yumurta boyutlarını gösterir.

Başlangıç

- Cihazı kuru, kaymaz ve düz bir yüzeye yerleştirin. Cihazın elektrik şebekesine bağlı olmadığından emin olun.
- Kapağı (1) çıkarın. Kapağı (1) tutarken daima tutma yüzeyini kullanın.
- Ölçü kabını (6) istenen sertlik için gerekli su miktarıyla doldurun.
- Ölçülen su miktarını soğuk ısıtma kabına (3) dökün. Isıtma kabını (3) istenen hazırlık için belirtilenden daha fazla suyla doldurmadığınızdan emin olun. Aksi takdirde suyu aşırı kaynatma riski vardır.
- Kaynama sırasında yumurtaların çatlamasını önlemek için, ölçü kabına yerleştirilmiş yumurta delici (6) ile yumurtaları delin.
- Yumurtayı yumurta yerleştirme aparatına (2) yerleştirin ve kapağı (1) cihaza takın.
- Şimdi elektrik fişini prize takın.
- Cihazı çalıştırmak için açma/kapama düğmesine (4) basın. Gösterge ışığı, cihazın çalıştığını belirtmek için beyaz renkte yanar.
- Yumurta piştiğinde, cihaz sesli bir sinyal verir.
- Cihazı kapatmak için cihazdaki açma/kapama düğmesine (4) basın, ardından fişi prizden çekin. **Not:** Açma/kapama düğmesine (4) basarak cihazı istediğiniz zaman kapatabilirsiniz.
- Kapağı (1) dikkatlice çıkarın. Kapağı (1) tutarken daima tutma yüzeyini kullanın. **Dikkat:** Buhar çıkması nedeniyle haşlanma tehlikesi vardır!
- Yumurta ekini (2) çıkarın ve yumurtayı soğuk su altında durulayarak pişirmeyi durdurun.

Güvenlik sistemi

Yumurta haşlama makinesi yanlışlıkla su olmadan çalıştırılırsa, termostat cihazı aşırı ısınmadan korumak için kapatır. Yumurta haşlama makinesini tekrar çalıştırmadan önce soğumasını beklemelisiniz.

İlk termostatin yanlış kullanım nedeniyle arızalanması durumunda, ek bir sıcaklık sınırlayıcı güvenilir koruma sağlar.

Temizlik ve bakım

Temizlik

Fişi prizden çıkarın ve cihazın soğumasını bekleyin. Cihazı suya batırmayın, nemli bir bez ve biraz bulaşık deterjanı kullanarak temizleyin ve ardından kurulaşın. Sert veya aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayın.

Isıtma kabı (3) paslanmaz çelikten yapılmıştır. Ancak pas lekeleri ortaya çıkarsa, bunlar sadece yüzeyde oluşan birikintilerdir. Pas lekeleri paslanmaz çelik temizleyici ile hemen temizlenmelidir. Yumurta ek parçası (2) ve kapak (1) bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Kireç çözme

Kireç birikintileri enerji kaybına neden olur ve cihazın ömrünü ve pişirme sonuçlarını olumsuz etkiler. Kireç tabakası çok kalınsa cihaz erken kapanır. Kireç birikintileri bu durumda çok zor çıkarılır.

Lütfen cihazınızı düzenli olarak, bu amaç için uygun, piyasada satılan yüksek kaliteli bir kireç çözücü ile kireçten arındırın.

- Kireçten arındırmadan önce, cihazı elektrik şebekesinden çıkarın ve soğumasını bekleyin.
- Kireç çözücü maddeyi ısıtma kabına (3) dökün ve kireç tabandan ayrılana kadar cihazı bekletin. Kireç çözme işlemi sırasında çözeltiyi ısıtmayın.
- Ardından suyu boşaltın ve soğuk musluk suyu ve bir bezle iyice temizleyin. Akan su altında durulamayın. Nem, yumurta pişiricinin içine girebilir!

Dikkat: Kireç çözme talimatlarına uyulmaması nedeniyle oluşan hasarlar garanti kapsamında değildir.

Teknik veriler

Nominal gerilim:	220-240 V~	50-60 Hz
Güç tüketimi:	56 W	
Koruma sınıfı:	II	

2023/826 sayılı AB Yönetmeliği uyarınca çalışma modları hakkında teknik bilgiler:

MOD	ENERJİ TÜKETİMİ (WATT)	ZAMAN ARALIĞI (DAKİKA)
Kapalı	0,0	0
Bekleme	-	-
Ek bilgi ile beklemede kalın	-	-
Ağa bağlı bekleme	-	-



Cihaz 2014/35/EU, 2014/30/EU ve 2009/125/EU numaralı Avrupa direktifleri ile uyumludur.

Çevrenin korunması



Çevrenin korunmasına katılalım!

- ① Cihazınız geri dönüştürülebilir ve kazanılabilir değerli malzemeler içermektedir.
- ➔ Cihazı yerel sivil atık toplama noktasına götürün.

AEEE Yönetmeliğine Uygundur.

Olası değişiklikler.

