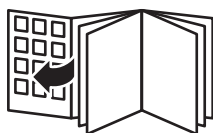


PHILIPS

HD9137





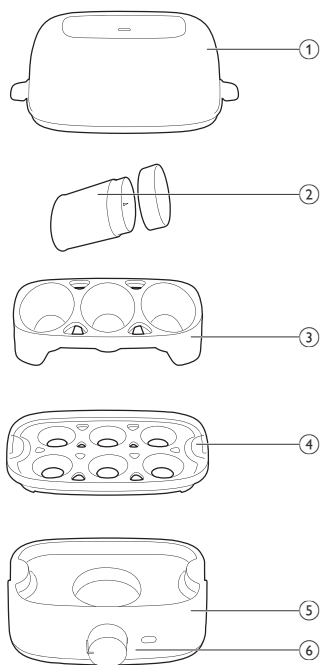
English 6
Čeština 19
Dansk 32
Deutsch 45
Español 58
Français 71
Italiano 84
Latviešu 97
Magyar 110
Nederlands 123
Norsk 136
Polski 149
Português 162
Română 175
Shqip 188
Slovenščina 201
Suomi 214
Svenska 227
Türkçe 240
Ελληνικά 253
Български 266
Македонски 279
Русский 292
Українська 305
Қазақша 318
עברית 331

Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips!

To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at www.philips.com/welcome.

General description



- 1 Lid
- 2 Measuring cup and egg piercer tool
- 3 Poaching egg tray
- 4 Egg tray
- 5 Main unit
- 6 Control knob (on/off) and LED indicator

Before first use

Place the egg cooker on a stable, horizontal, level, and heat-resistant surface.

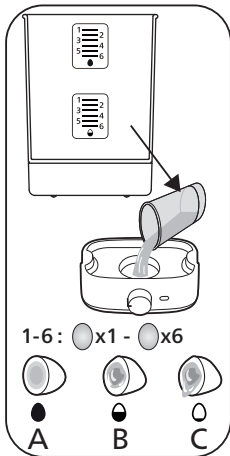
Using the appliance

It is recommended to thoroughly cook food, including eggs, before consumption, especially for pregnant women, babies, children, elderly and people whose immune systems have been weakened by illness or drugs.

The amount of water needed to cook eggs to different doneness depends on environment conditions such as room temperature; and other factors such as freshness, size, temperature of eggs. If you prefer more cooked eggs, increase the amount of water by 5-10ml (1-2 teaspoon).

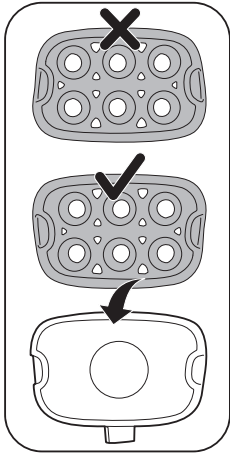
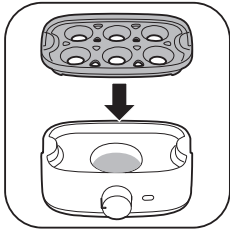
Cooking Shell Eggs

- 1 Fill the measuring cup with the desired amount of water based on the number of eggs and the doneness preference (soft, medium, or hard). Then put the water in the water tank on the main unit.



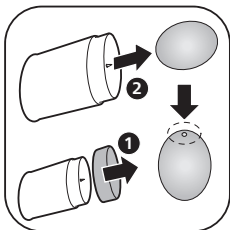
Shell Eggs	Number of eggs	Amount of water (Approximate)
Hard Eggs (A) ●	1	117ml
	3	110ml
	6	96ml
Medium Eggs (B) ●	1	65ml
	3	54ml
	6	45ml
Soft Eggs (C) ○	1	53ml
	3	45ml
	6	39ml

8 English

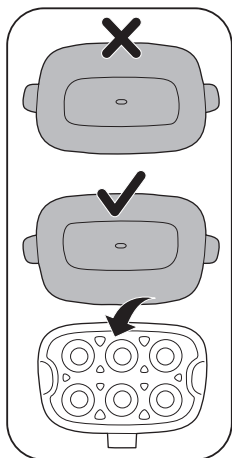
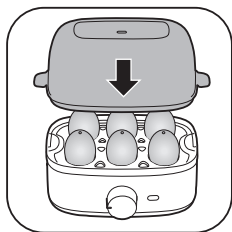


2 Put the egg tray on the main unit.

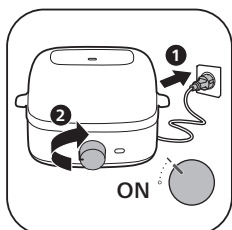
- Make sure to match the egg tray to the main unit in shape.



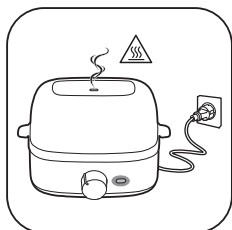
3 Optional: Gently pierce the eggshell with the included egg piercer.



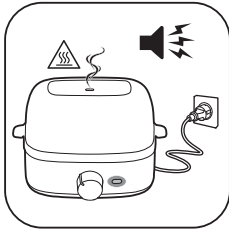
- 4** Carefully place the eggs on the egg tray and close the lid securely.
- Make sure to match the lid to the egg tray in shape.



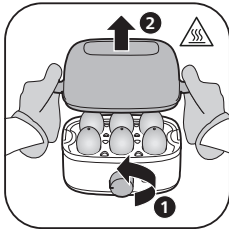
- 5** Put the plug into a power outlet and turn the control knob clockwise from "0" to "I" to start cooking.



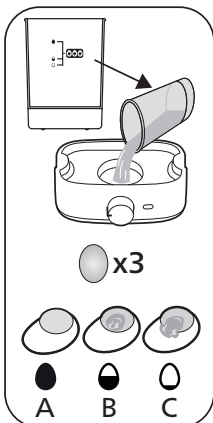
- 6** Be careful that the lid is very hot during cooking.



- 7** Once the cooking cycle is complete, you will hear beeps.
- Be careful that the lid is still very hot.



- 8** Turn the control knob anti-clockwise to power off the appliance and carefully open the lid by both handles, wearing heat-resisting gloves.

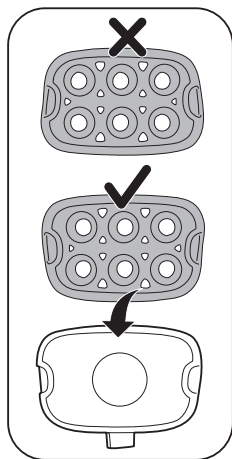
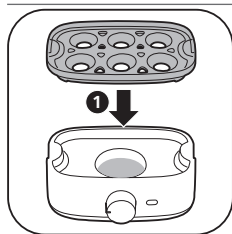


Cooking Poached Eggs

- 1** Fill the measuring cup with the desired amount of water based on the number of eggs and the doneness preference (soft, medium, or hard). Then put the water in the water tank on the main unit.

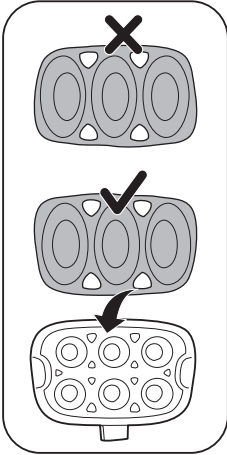
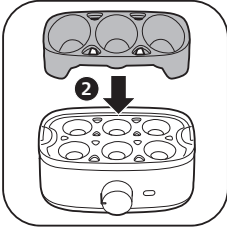
The water level indication for cooking poached eggs on the measuring cup is for three eggs. Refer to the table below if you are cooking one or two poached eggs

Poached Eggs	Number of eggs	Amount of water (Approximate)
Hard Eggs (A)	1	110ml
	2	105ml
	3	100ml
Medium Eggs (B)	1	86ml
	2	82ml
	3	76ml
Soft Eggs (C)	1	76ml
	2	72ml
	3	68ml



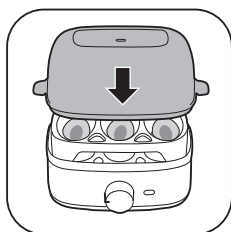
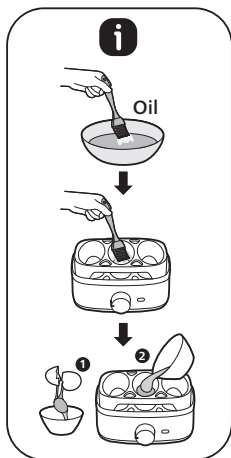
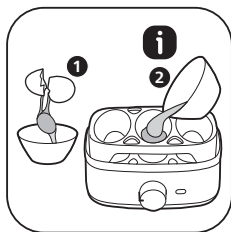
2 Put the egg tray on the main unit.

- Make sure to match the egg tray to the main unit in shape.



3 Place the poaching tray on the egg tray.

- Make sure to match the poaching tray to the egg tray in shape.

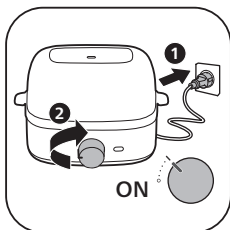
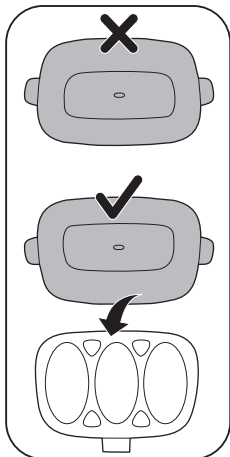


4 Crack an egg into each poaching cup.

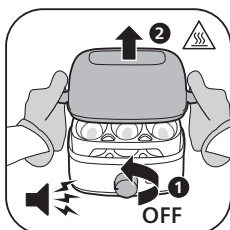
Tip: Before putting the egg, lightly brush some cooking oil on the poaching cup.

5 Close the lid securely.

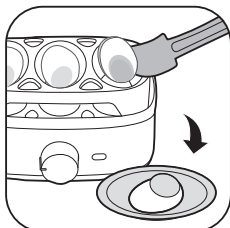
- Make sure to match the lid to the egg tray in shape.



- 6** Put the plug into a power outlet and turn the control knob clockwise from "0" to "1" to start cooking.



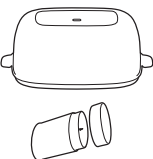
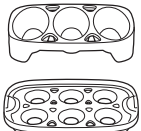
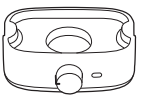
- 7** Once the poaching cycle is complete, carefully open the lid both handles, wearing heat-resisting gloves..



- 8** Use a soft spatula to remove poached egg from tray.
- Avoid using sharp utensil with the egg poacher to avoid scratches.

Cleaning and Maintenance

- 1 Always disconnect the appliance from the power source before cleaning.
- 2 Allow the appliance to cool down before cleaning.
- 3 Wipe the interior and exterior with a damp cloth. The poaching tray and egg tray are dishwasherable.
- 4 Empty and clean the water reservoir after each use.

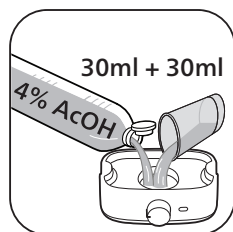
			
	✓	✗	✓
	✓	✓	✓
	✗	✗	✓

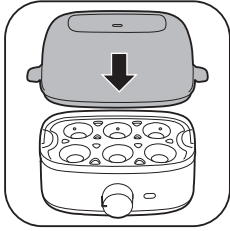
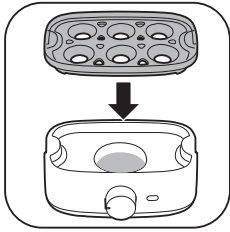
Descaling

Descalc the appliance after it has been used for several times. It is important that you descale the egg cooker regularly to maintain optimal performance and to extend the lifetime of the appliance.

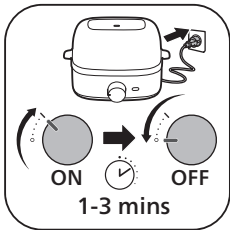
If the eggs are dirty and in areas that the hardness of water is high, the built up of scale would be quicker and descaling is needed more frequently.

- 1 Add 30 ml white vinegar and 30 ml water to the water tank.

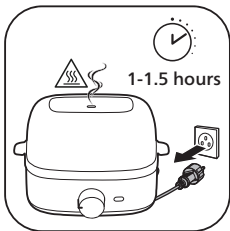




2 Attach the egg tray and close the lid.



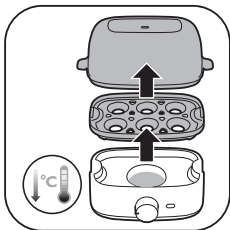
3 Turn on the appliance and wait for one to three minutes.



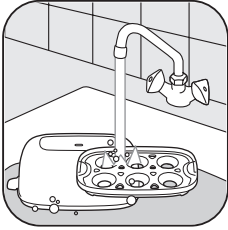
4 Unplug the product .

- DO NOT touch the lid.

5 Wait for 1 to 1.5 hours (depending on the severity of the scale).



6 Open the lid.



7 Rinse the egg tray and lid with water.



8 Use a soft cloth to wipe away the vinegar solution from the main unit.



9 Put some water in the water tank and then use a cloth to wipe away the water.

10 Repeat the procedure if there is still some scale in the water tank.

Troubleshooting

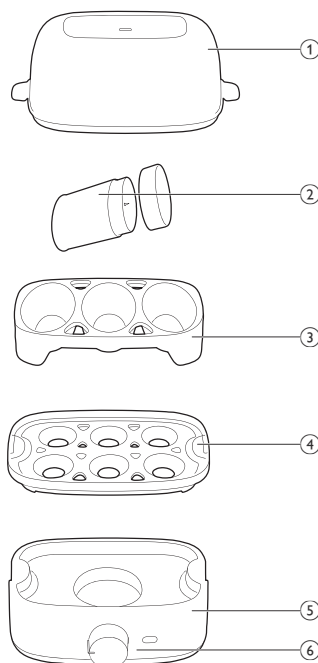
Problem	Possible reason	What can I do?
The egg is cooked too hard or too soft to my liking.	The amount of water needed to cook eggs to different doneness depends on environment conditions such as room temperature; and other factors such as freshness, size, temperature of eggs.	If you prefer less cooked eggs (ie, softer eggs), decrease the amount of water by 5-10ml (1-2 teaspoon). If you prefer more cooked eggs (ie, harder eggs), increase the amount of water by 5-10ml (1-2 teaspoon).
	When there is too much dirt or scale on the heating element, the cooking performance would be affected.	Descale the product according to the "Descale" section. To minimize dirt on the product, wash the eggs before putting them on the egg tray. After each use, wipe the product, especially the heating element, clean.

	If the appliance is not cooled down after the previous use, the cooking would finish too early. The eggs would be too soft or even undercooked.	If you want to cook eggs again after using the appliance, wait until the appliance is cooled down.
It is difficult to take out the poached egg.	When the protein of the egg is cooked, it sticks on the surface of the cooking utensil.	Before putting the egg on the poaching egg tray, lightly brush some cooking oil on the poacher. After cooking, use a soft spatula to lift the poached egg.
How much water shall I put for poached egg?		The water level indication on the water cup indicates the amount of water when you want to soft-/medium- / hard- poach 3 eggs. To poach less eggs, increase the amount of water by 1-2 teaspoons.
There is burnt smell from the appliance after the eggs are cooked	Dirt in water or from egg, or egg white from cracked egg is burnt on the heating element.	Disconnect the product from power supply. Put some water on the heating element immediately after cooking. Wait until the appliance is cooled down. Wipe away the water and the dirt. Descale the product according to the "Descale" section. Wash the eggs before cooking.

Úvod

Gratulujeme k nákupu a vítáme vás mezi uživateli výrobků společnosti Philips!
Chcete-li plně využívat výhod, které nabízí podpora společnosti Philips, zaregistrujte svůj výrobek na adrese www.philips.com/welcome.

Všeobecný popis



- 1 Víčko
- 2 Odměrka a nástroj na propíchnutí vejce
- 3 Táč na ztracená vejce
- 4 Táč na vejce
- 5 Hlavní jednotka
- 6 Ovládací knoflík (zapnuto/vypnuto) a kontrolka LED

Před prvním použitím

Vařič na vejce postavte na stabilní, vodorovný a vyrovnaný povrch odolný proti žáru.

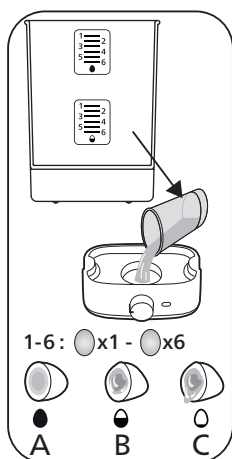
Použití přístroje

Doporučujeme pokrmy, včetně vajec, před konzumací řádně uvařit. Doporučení platí zejména pro těhotné ženy, miminka, děti, seniory a osoby s imunitou oslabenou nemocí nebo léky.

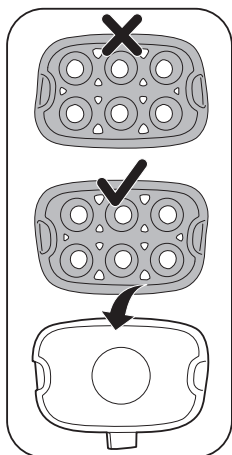
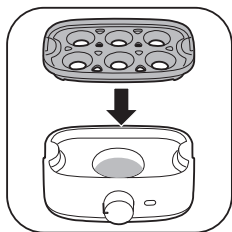
Množství vody potřebné k uvaření vajec na různé způsoby závisí na podmínkách prostředí, jako je teplota místnosti a další faktory, jako jsou čerstvost, velikost nebo teplota vajec. Máte-li radši vejce více uvařená, zvýšte množství vody o 5–10 ml (1–2 kávové lžičky).

Vaření vajec natvrdo

- 1 Naplňte odměrku potřebným množstvím vody v závislosti na počtu vajec a preferenci uvaření (naměkko, střední, natvrdo). Poté vodu nalejte do nádržky na vodu na hlavní jednotce.

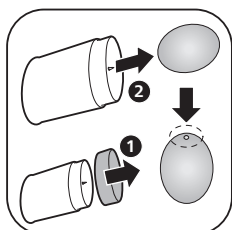


Vejce natvrdo	Počet vajec	Množství vody (přibližně)
Vejce natvrdo (A) ●	1	117 ml
	3	110 ml
	6	96 ml
Středně vařená vejce (B) ●	1	65 ml
	3	54 ml
	6	45 ml
Vejce naměkko (C) ○	1	53 ml
	3	45 ml
	6	39 ml

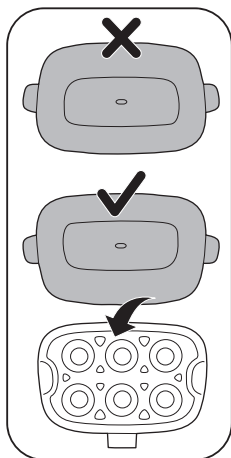
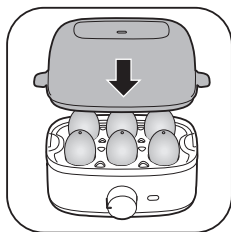


2 Umístěte táč na hlavní jednotku.

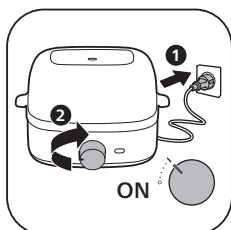
- Ujistěte se, že je táč na vejce srovnaný s tvarem hlavní jednotky.



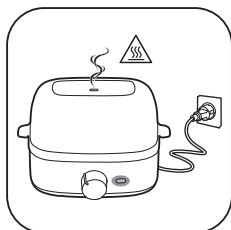
3 Volitelné: Opatrně propíchněte skořápku přibaleným nástrojem na propíchování vajec.



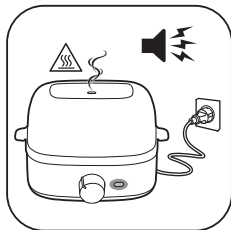
- 4 Opatrně umístěte vejce na táč a pevně uzavřete víko.
- Ujistěte se, že tvar víka odpovídá tvaru tácu.



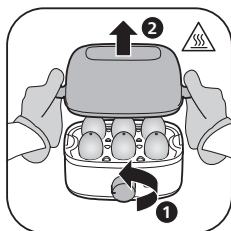
- 5 Zapojte přístroj do zásuvky a otočte ovládacím knoflíkem po směru hodinových ručiček z polohy „o“ do polohy „I“. Přístroj začne vařit.



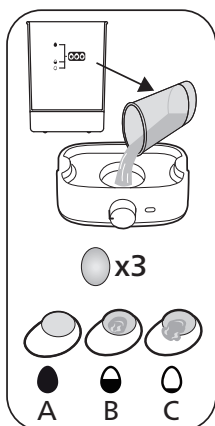
- 6 Upozorňujeme, že víko je během vaření velmi horké.



- 7** Po dokončení cyklu vaření uslyšíte pípání.
- Pozor, víko bude stále velmi horké.



- 8** Otočte knoflíkem proti směru hodinových ručiček. Přístroj se vypne a vy můžete opatrně otevřít víko. Použijte obě ruce a žáruvzdorné rukavice.

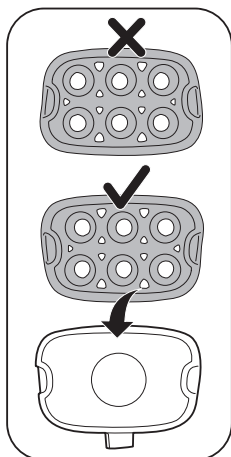
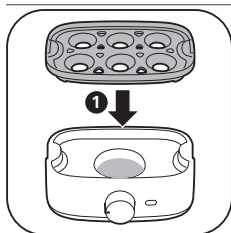


Vaření ztracených vajec

- 1** Naplňte odměrku potřebným množstvím vody v závislosti na počtu vajec a preferenci uvaření (naměkko, střední, natvrdo). Poté vodu nalejte do nádržky na vodu na hlavní jednotce.

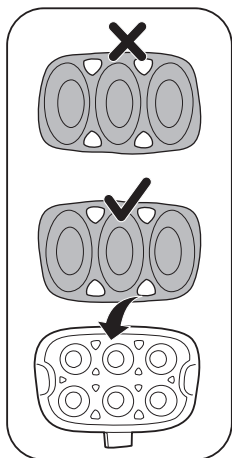
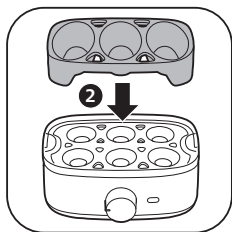
Indikátor hladiny vody na odměrce pro vaření ztracených vajec platí pro tři vejce. Pokud vaříte dvě nebo jedno vejce, podívejte se na tabulku níže

Ztracená vejce	Počet vajec	Množství vody (přibližně)
Vejce natvrdo (A)	1	110 ml
	2	105 ml
	3	100 ml
Středně vařené vejce (B)	1	86 ml
	2	82 ml
	3	76 ml
Vejce naměkko (C)	1	76 ml
	2	72 ml
	3	68 ml



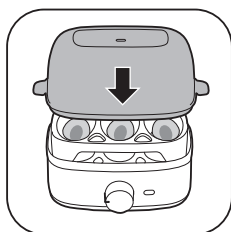
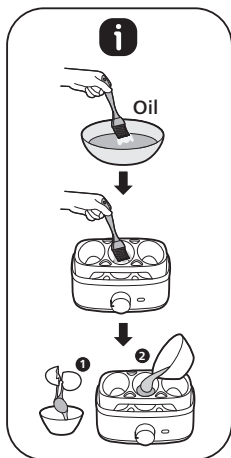
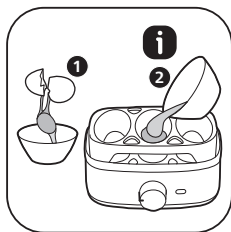
2 Umístěte táč na hlavní jednotku.

- Ujistěte se, že je táč na vejce srovnaný s tvarem hlavní jednotky.



3 Položte táč na ztracená vejce na táč na vejce.

- Ujistěte se, že tvar tácu na ztracená vejce odpovídá tvaru tácu na vejce.

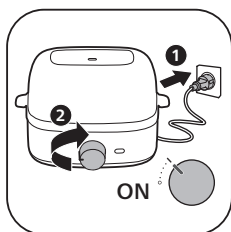
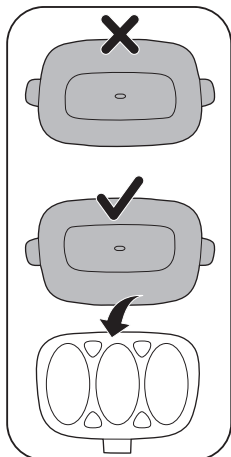


4 Do každé prohlubně rozklepněte vejce.

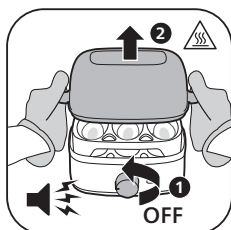
Tip: Před přidáním vejce každou prohlubeň vymažte olejem.

5 Pevně uzavřete víko.

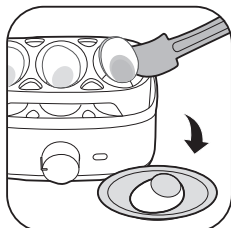
- Ujistěte se, že tvar víka odpovídá tvaru tácu.



- 6** Zapojte přístroj do zásuvky a otočte ovládacím knoflíkem po směru hodinových ručiček z polohy „o“ do polohy „I“. Příklad začne vařit.



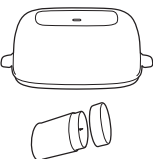
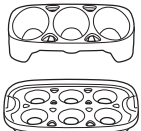
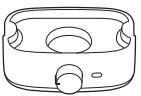
- 7** Jakmile skončí cyklus vaření, opatrně otevřete víko za obě držadla a za použití rukavic.



- 8** K vyjmutí ztracených vajec použijte měkkou stěrku.
- Nepoužívejte ostré nástroje, abyste vařič vajec nepoškrabali.

Čištění a údržba

- 1 Před čištěním přístroj vždy vypojte ze zásuvky.
- 2 Před čištěním nechte přístroj vychladnout.
- 3 Vnitřek i vnějšek jemně otřete vlhkým hadříkem. Táč na vejce a táč na ztracená vejce lze mýt v myčce na nádobí.
- 4 Vyprázdněte a vyčistěte po každém použití nádobu na vodu.

			
	✓	✗	✓
	✓	✓	✓
	✗	✗	✓

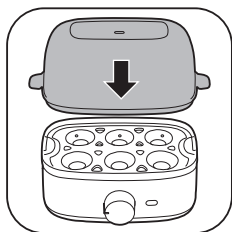
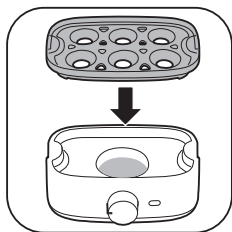
Odstraňování vodního kamene

Po několika použitích odstraňte z přístroje vodní kámen. Pravidelné odstraňování vodního kamene je důležité pro optimální provoz a prodloužení životnosti vařiče na vejce.

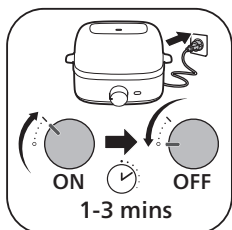
Pokud jsou na vejcích nečistoty a ve vašem místě bydliště je tvrdá voda, je potřeba provádět odstranění vodního kamene častěji.

- 1 Do nádržky na vodu přidejte 30 ml vody a 30 ml bílého octa.

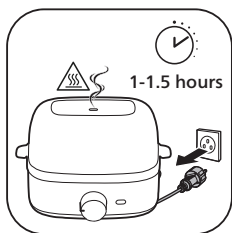




2 Připevněte táč na vejce a zavřete víko.



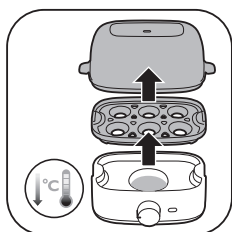
3 Zapněte přístroj a vyčkejte jednu až tři minuty.



4 Vypojte přístroj ze zásuvky.

- NEDOTÝKEJTE SE víka.

5 Počkejte hodinu nebo hodinu a půl (záleží na nánosu vodního kamene).



6 Otevřete víko.



7 Opláchněte táč na vejce a víko.



8 Použijte měkký hadřík a otřete z hlavní jednotky ocet.



9 Napusťte trochu vody do nádržky na vodu a následně ji otřete hadříkem.

10 Pokud jsou v nádržce na vodu ještě patrné zbytky vodního kamene, postup opakujte.

Řešení problémů

Problém	Možné důvody	Jaké opatření mohu provést?
Vejce je uvařené příliš natvrdo nebo příliš naměkko.	Množství vody potřebné k uvaření vajec na různé způsoby závisí na podmínkách prostředí, jako je teplota místnosti a další faktory, jako jsou čerstvost, velikost nebo teplota vajec.	Pokud máte radši měkkčí vejce, snižte objem vody o 5–10 ml (1–2 kávové lžičky). Pokud máte radši tvrdší vejce, zvýšte objem vody o 5–10 ml (1–2 kávové lžičky).
	Pokud se na tepelném tělese drží vodní kámen v důsledku tvrdé vody, proces vaření tím bude narušen.	Odstraňte vodní kámen volbou možnosti „Odstranit vodní kámen”. Chcete-li zamezit znečištění výrobku, vejce před vařením umyjte. Po každém použití otřete do čista celý přístroj, zejména topné těleso.

Pokud nebude přístroj po použití vychladlý a použijete jej znovu, vaření skončí příliš brzy. Vejce tak budou příliš měkká nebo syrová.

Pokud chcete vařit vejce po použití přístroje, počkejte, dokud nebude přístroj zcela vychladlý.

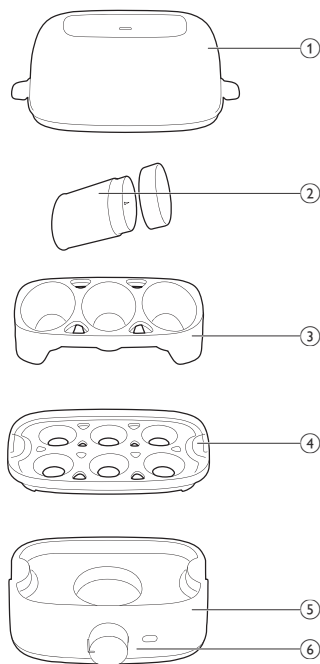
Vyjmout ztracená vejce z přístroje je nelehké.	Když uvaříte proteiny vejce, lepší se k povrchu kuchyňského náčiní.	Před vložením vajec proto prohlubně v tácu na ztracená vejce potřete olejem. Po uvaření použijte k vyjmutí ztracených vajec měkkou stěrku.
Kolik vody použít na ztracená vejce?		Indikace hladiny vody v odměrce značí množství vody, kterou potřebujete na uvaření 3 ztracených vajec naměkko, natvrdo nebo středně. Chcete-li uvařit méně ztracených vajec, zvýšte objem vody o 1–2 kávové lžičky.
Po uvaření vajec cítím pach spáleniny	Na topné těleso se připekly nečistoty z vajec nebo bílek z vejce.	Odpojte přístroj ze zásuvky. Ihned po vaření na topné těleso nalejte trochu vody. Počkejte, dokud přístroj nevychladne. Setřete vodu a nečistoty. Odstraňte vodní kámen volbou možnosti „Odstranit vodní kámen”. Před vařením vejce omyjte.

Indledning

Tillykke med dit køb, og velkommen til Philips!

Hvis du vil have fuldt udbytte af den support, som Philips tilbyder, kan du registrere dit produkt på www.philips.com/welcome.

Generel beskrivelse



- 1 Låg
- 2 Målebæger og æggeåbner
- 3 Pocheringsæggebakke
- 4 Ægebakke
- 5 Hovedenhed
- 6 Kontrolknap (til/fra) og LED-indikator

Før apparatet tages i brug

Stil æggekogeren på et stabilt, vandret, plant og varmefast underlag.

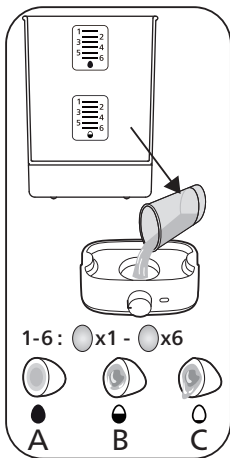
Sådan bruges apparatet

Det anbefales at tilberede mad grundigt, herunder æg, før indtagelse, især for gravide kvinder, babyer, børn, ældre og mennesker, hvis immunforsvar er svækket af sygdom eller medicin.

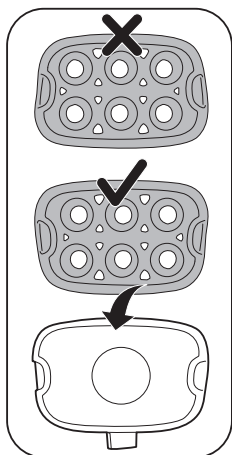
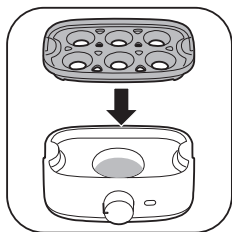
Den nødvendige mængde af vand til at tilberede æg til forskellige hårdhedsgrader, afhænger af ydre forhold såsom stuetemperatur, og andre faktorer, herunder friskhed, størrelse og æggenes temperatur. Hvis du foretrækker mere hårdkogte æg, skal du øge mængden af vand med 5-10 ml (1-2 teskeer).

Tilberedning af æg med skal

- 1 Fyld målebægeret med den ønskede mængde vand baseret på antallet af æg og ønsket tilberedning (blødkogt, smilende eller hårdkogt). Hæld derefter vandet i vandtanken på hovedenheden.

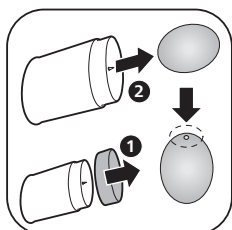


Æg med skal	Antal æg	Vandmængde (ca.)
Hårdkogte æg (A) ●	1	117 ml
	3	110 ml
	6	96 ml
Smilende æg (B) ◐	1	65 ml
	3	54 ml
	6	45 ml
Blødkogte æg (C) ○	1	53 ml
	3	45 ml
	6	39 ml

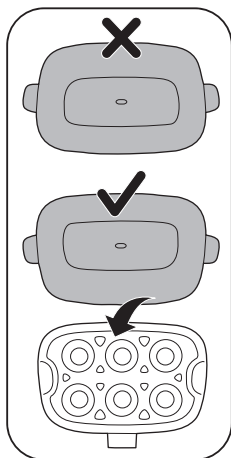
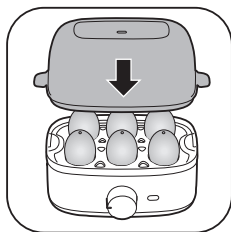


2 Placer æggebakken på hovedenheden.

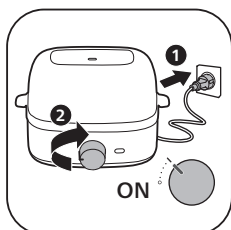
- Sørg for, at æggebakken svarer til hovedenheden, hvad form angår.



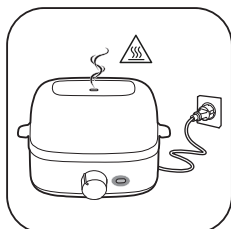
3 Valgfrit: Lav forsigtigt et lille hul i æggeskallen med den medfølgende æggeåbner.



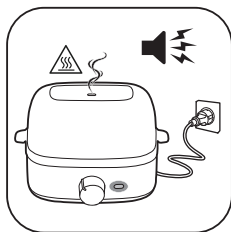
- 4 Læg forsigtigt æggene i æggebakken, og luk låget helt til.
- Sørg for, at låget svarer til æggebakken, hvad form angår.



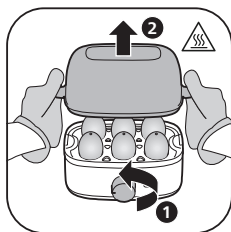
- 5 Sæt stikket i en stikkontakt, og drej kontrolknappen med uret fra "o" til "I" for at starte tilberedningen.



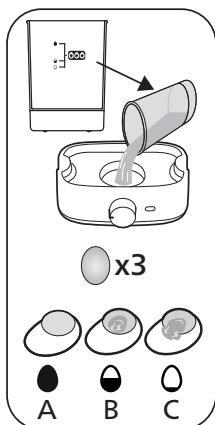
- 6 Pas på, låget bliver meget varmt under tilberedningen.



- 7** Når tilberedningen er færdig, vil du høre bip.
- Pas på, låget er stadig meget varmt.



- 8** Drej kontrolknappen mod uret for at slukke for apparatet, og åbn forsigtigt låget med begge håndtag med grydelapper.

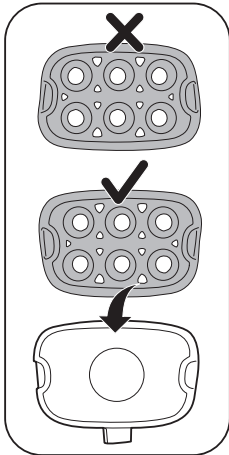
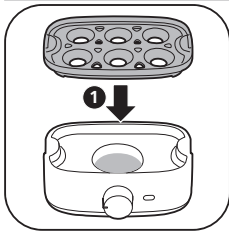


Tilberedning af pocherede æg

- 1** Fyld målebægeret med den ønskede mængde vand baseret på antallet af æg og ønsket tilberedning (blødkogt, smilende eller hårdkogt). Hæld derefter vandet i vandtanken på hovedenheden.

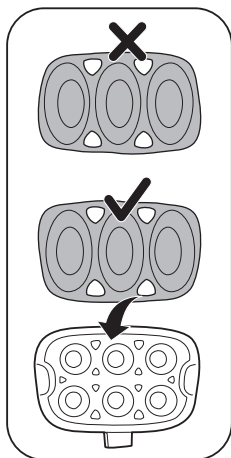
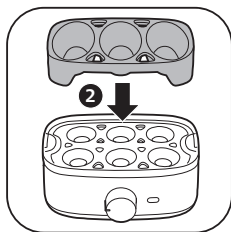
Vandstandsindikatoren for tilberedning af pocherede æg på målebægeret er for tre æg. Se tabellen nedenfor, hvis du tilbereder et eller to pocherede æg

Pocherede æg	Antal æg	Vandmængde (ca.)
Hårdkogte æg (A)	1	110 ml
	2	105 ml
	3	100 ml
Smilende æg (B)	1	86 ml
	2	82 ml
	3	76 ml
Blødkogte æg (C)	1	76 ml
	2	72 ml
	3	68 ml



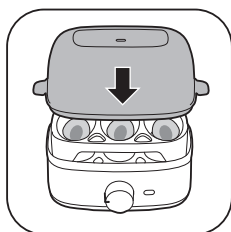
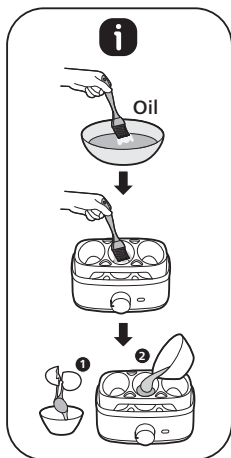
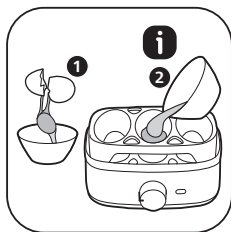
2 Placer æggebakken på hovedenheden.

- Sørg for, at æggebakken svarer til hovedenheden, hvad form angår.



3 Placer pocheringsbakken på æggebakken.

- Sørg for, at pocheringsbakken svarer til med æggebakken, hvad form angår.

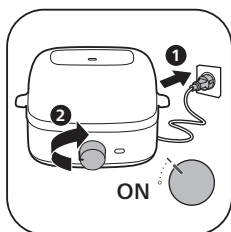
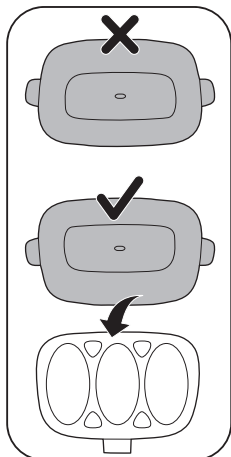


4 Slå et æg ud i hver pocheringskop.

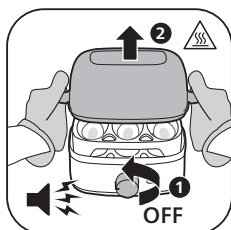
Tip: Pensl pocheringskoppen med lidt olie, før du slår ægget ud.

5 Luk låget helt til.

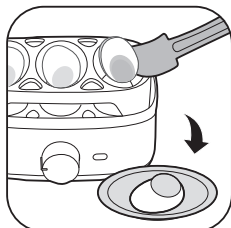
- Sørg for, at låget svarer til æggebakken, hvad form angår.



- 6** Sæt stikket i en stikkontakt, og drej kontrolknappen med uret fra "o" til "I" for at starte tilberedningen.



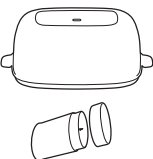
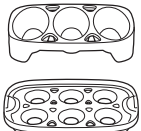
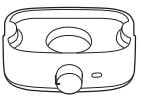
- 7** Når pocheringen er færdig, skal du forsigtigt åbne låget med begge håndtag med grydelapper.



- 8** Brug en blød spatel til at fjerne pocheret æg fra bakken.
- Undgå at bruge skarpe redskaber i pocheringsbakken for at undgå ridser.

Rengøring og vedligeholdelse

- 1 Tag altid stikket ud af stikkontakten før rengøring.
- 2 Lad apparatet køle ned inden rengøring.
- 3 Tør apparatet af med en fugtig klud både udvendigt og indvendigt. Pocheringsbakken og æggebakken kan vaskes i opvaskemaskinen.
- 4 Tøm og rengør vandbeholderen efter brug.

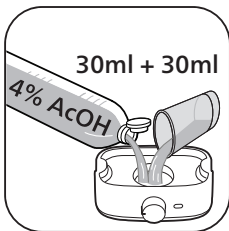
			
	✓	✗	✓
	✓	✓	✓
	✗	✗	✓

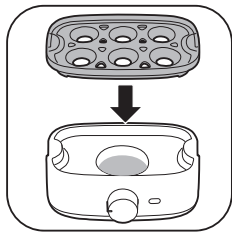
Afkalkning

Afkalk apparatet, når det har været brugt adskillige gange. Det er vigtigt, at du jævnligt afkalker æggekogeren for at bevare den optimale ydeevne og forlænge apparatets levetid.

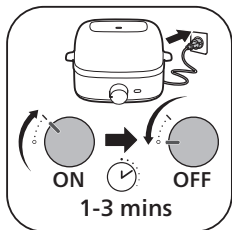
Hvis æggene er beskidte og i områder, hvor vandets hårdhed er høj, vil kalkdannelsen ske hurtigere, og afkalkning vil være nødvendigt oftere.

- 1 Fyld 30 ml hvid eddike og 30 ml vand i vandtanken.

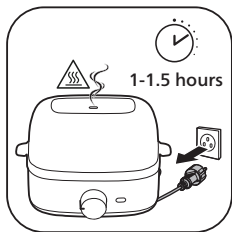




2 Sæt æggebakken på, og luk låget.



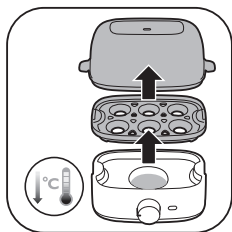
3 Tænd for apparatet, og vent i et til tre minutter.



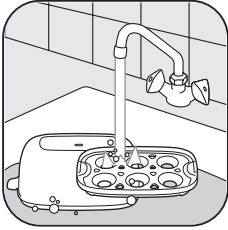
4 Afkobl apparatet fra stikkontakten.

- Låget MÅ IKKE berøres nu.

5 Vent 1 til 1,5 time (afhængigt af mængden af kalk).



6 Åbn låget.



7 Skyl æggebakken og låget med vand.



8 Brug en blød klud til at tørre eddikeopløsningen af hovedenheden.



9 Kom lidt vand i vandtanken, og brug derefter en klud til at tørre vandet væk.

10 Gentages proceduren, hvis der stadig er kalkrester i vandbeholderen.

Fejlfinding

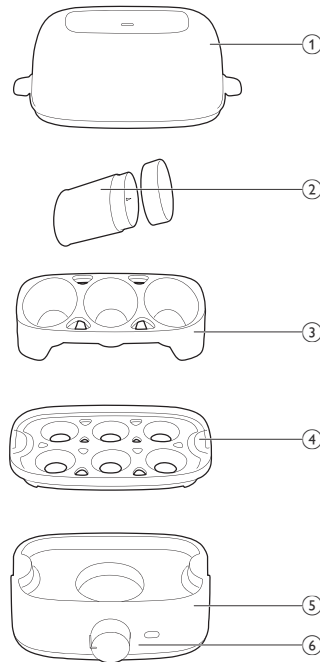
Problem	Mulig årsag	Hvad skal jeg gøre?
Ægget er kogt for hårdt eller for blødt til min smag.	Den nødvendige mængde af vand til at tilberede æg til forskellige hårdhedsgrader, afhænger af ydre forhold såsom stuetemperatur, og andre faktorer, herunder friskhed, størrelse og æggens temperatur.	Hvis du foretrækker mindre hårdkogte æg (blødere æg), skal du reducere mængden af vand med 5-10 ml (1-2 teskeer). Hvis du foretrækker mere hårdkogte æg (hårdere æg), skal du øge mængden af vand med 5-10 ml (1-2 teskeer).
	Hvis der er for meget snavs eller kalk på varmeelementet, vil tilberedningsydeevnen blive påvirket.	Afkalk produktet i henhold til afsnittet "Afkalkning". For at minimere snavs på produktet skal du vaske æggene, før du lægger dem i æggebakken. Efter hver brug skal du tørre produktet af, især varmeelementet.

	Hvis apparatet ikke er kølet ned efter forrige brug, afsluttes tilberedningen for tidligt. Æggene kan være for bløde eller endda underkogte.	Hvis du vil tilberede æg igen efter brug af apparatet, skal du vente, indtil apparatet er kølet af.
Det er svært at få det pocherede æg ud.	Når æggets protein er kogt, sætter det sig fast på overfladen af køkkenredskabet.	Før du placerer ægget i pocheringsbakken, skal du pensle den med lidt olie. Efter tilberedning skal du bruge en blød spatel til at løfte det pocherede æg.
Hvor meget vand skal jeg hælde i til pocheret æg?		Vandstandsindikatoren på vandkoppen angiver mængden af vand, når du ønsker at tilberede tre blødkogte/smilende/hårdkogte/pocherede æg. Hvis du vil pocherer færre æg, skal du øge mængden af vand med 1-2 teskeer.
Apparatet lugter brændt, efter æggene er tilberedt	Snavs i vandet eller fra æggene eller æggehvite fra revnede æg brænder fast på varmeelementet.	Kobl enheden fra strømforsyningen. Kom lidt vand på varmelegemet umiddelbart efter kogning. Vent, til apparatet er kølet af. Tør vandet og snavset af. Afkalk produktet i henhold til afsnittet "Afkalkning". Vask æggene før tilberedning.

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips!
Um das Kundendienstangebot von Philips vollständig nutzen zu können, registrieren Sie Ihr Produkt unter www.philips.com/welcome.

Allgemeine Beschreibung



- 1 Deckel
- 2 Messbecher und Eierstecher
- 3 Schale zum Pochieren von Eiern
- 4 Eierbehälter
- 5 Hauptgerät
- 6 Drehschalter (Ein/Aus) und LED-Anzeige

Vor dem ersten Gebrauch

Stellen Sie den Eierkocher auf eine stabile, waagerechte, ebene und hitzebeständige Oberfläche.

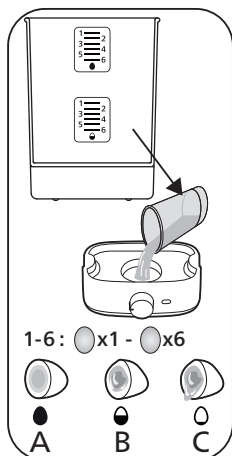
Das Gerät benutzen

Es wird empfohlen, Lebensmittel vor dem Konsumieren, einschließlich Eier, vollständig zu garen, insbesondere für Schwangere, Babys, Kinder, ältere Menschen und Menschen, deren Immunsystem durch Krankheit oder Medikamente geschwächt wurde.

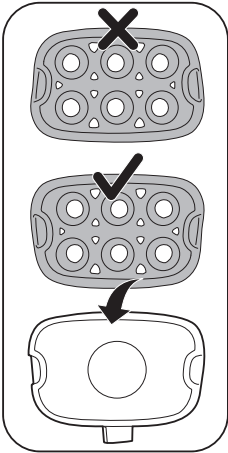
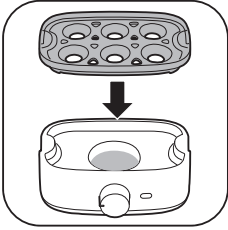
Die Wassermenge, die benötigt wird, um Eier mit unterschiedlichen Garstufen zuzubereiten, hängt von den Umgebungsbedingungen ab, z. B. der Raumtemperatur, sowie von anderen Faktoren wie Frische, Größe und Temperatur der Eier. Wenn Sie mehr hart gekochte Eier bevorzugen, erhöhen Sie die Wassermenge um 5–10 ml (1–2 Teelöffel).

Kochen von Eiern in Schale

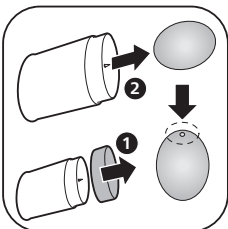
- 1 Füllen Sie den Messbecher mit der gewünschten Wassermenge, basierend auf der Anzahl der Eier und der bevorzugten Garstufe (weich, mittel oder hart). Geben Sie dann das Wasser in den Wasserbehälter des Hauptgeräts.



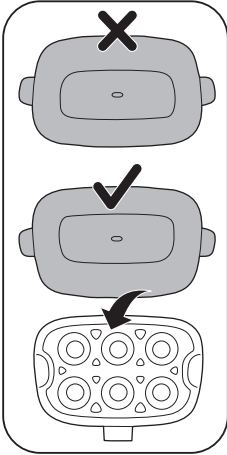
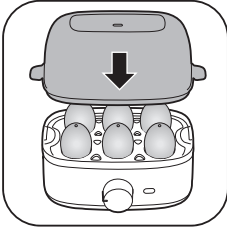
Eier in Schale	Anzahl der Eier	Wassermenge (ca.)
Harte Eier (A) ●	1	117 ml
	3	110 ml
	6	96 ml
Mittelharte Eier (B) ●●	1	65 ml
	3	54 ml
	6	45 ml
Weiche Eier (C) ○	1	53 ml
	3	45 ml
	6	39 ml



- 2** Stellen Sie den Eierbehälter auf das Hauptgerät.
- Stellen Sie sicher, dass der Eierbehälter in die Haupteinheit passt.

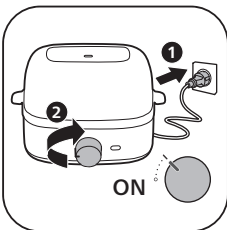


- 3** Optional: Stechen Sie vorsichtig in die Eierschale mit dem im Lieferumfang enthaltenen Eierstecher.

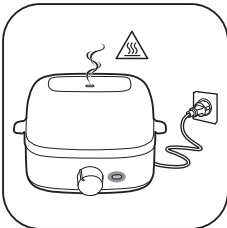


4 Legen Sie die Eier vorsichtig auf den Eierbehälter, und schließen Sie den Deckel.

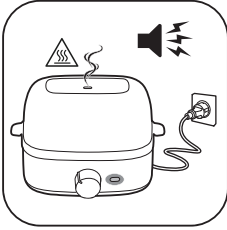
- Stellen Sie sicher, dass der Deckel auf den Eierbehälter passt.



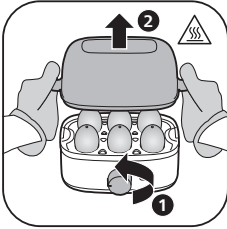
5 Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose, und drehen Sie den Drehschalter im Uhrzeigersinn von "o" auf "i", um mit dem Garvorgang zu beginnen.



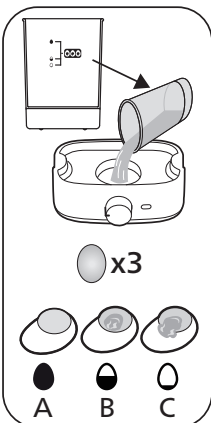
6 Achten Sie darauf, dass der Deckel beim Kochen sehr heiß ist.



- 7** Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, hören Sie Signaltöne.
- Achten Sie darauf, dass der Deckel immer noch sehr heiß ist.



- 8** Drehen Sie den Drehschalter gegen den Uhrzeigersinn, um das Gerät auszuschalten, und öffnen Sie den Deckel vorsichtig über beide Griffe. Tragen Sie dabei hitzebeständige Handschuhe.

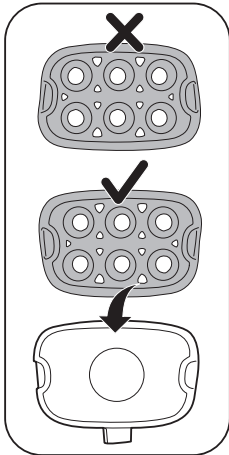
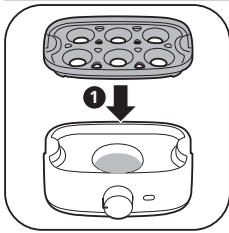


Pochierte Eier kochen

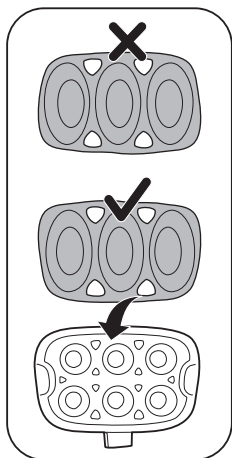
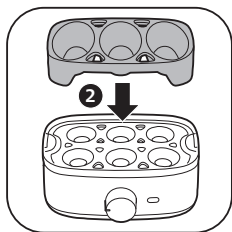
- 1** Füllen Sie den Messbecher mit der gewünschten Wassermenge, basierend auf der Anzahl der Eier und der bevorzugten Garstufe (weich, mittel oder hart). Geben Sie dann das Wasser in den Wasserbehälter des Hauptgeräts.

Die Wasserstandsanzeige zum Kochen von pochierten Eiern auf dem Messbecher ist für drei Eier. Informationen zur Zubereitung von einem oder zwei pochierten Eiern finden Sie in der nachstehenden Tabelle

Pochierte Eier	Anzahl der Eier	Wassermenge (ca.)
Harte Eier (A)	1	110 ml
	2	105 ml
	3	100 ml
Mittelharte Eier (B)	1	86 ml
	2	82 ml
	3	76 ml
Weiche Eier (C)	1	76 ml
	2	72 ml
	3	68 ml

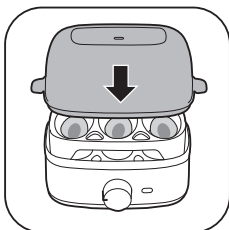
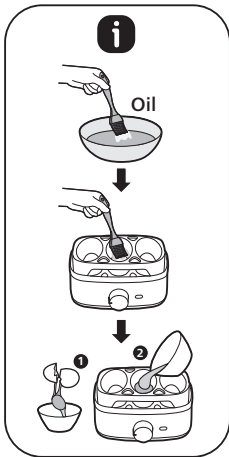
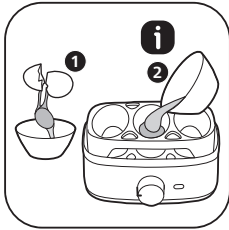


- 2** Stellen Sie den Eierbehälter auf das Hauptgerät.
- Stellen Sie sicher, dass der Eierbehälter in die Haupteinheit passt.



3 Legen Sie den Pochierbehälter auf den Eierbehälter

- Stellen Sie sicher, dass der Pochierbehälter auf den Eierbehälter passt.

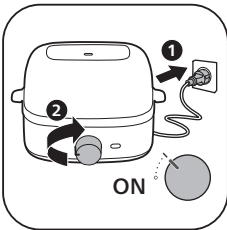
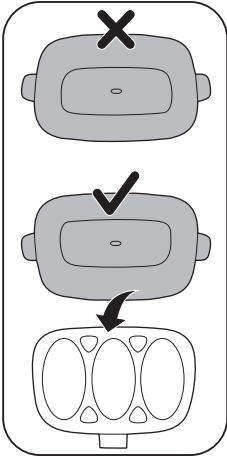


4 Schlagen Sie ein Ei in je einen Pochierbehälter.

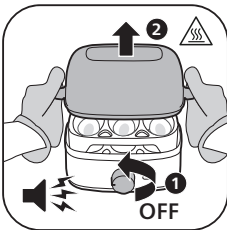
Tipp: Bestreichen Sie den Pochierbehälter mit etwas Speiseöl, bevor Sie das Ei hineingeben.

5 Schließen Sie den Deckel fest.

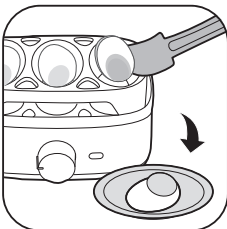
- Stellen Sie sicher, dass der Deckel auf den Eierbehälter passt.



- 6** Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose, und drehen Sie den Drehschalter im Uhrzeigersinn von "O" auf "I", um mit dem Garvorgang zu beginnen.



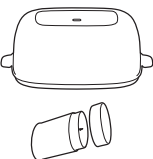
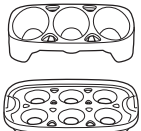
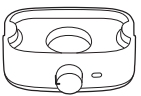
- 7** Öffnen Sie vorsichtig die Abdeckung über beide Griffe, wenn der Pochierzyklus beendet ist. Tragen Sie dabei hitzebeständige Handschuhe.



- 8** Verwenden Sie einen weichen Kochspatel, um das pochierte Ei vom Behälter zu lösen.
- Verwenden Sie keine spitzen Utensilien im Eierkocher, um Kratzer zu vermeiden.

Reinigung und Wartung

- 1 Trennen Sie das Gerät vor dem Reinigen immer von der Stromversorgung.
- 2 Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.
- 3 Wischen Sie das Innere und das Äußere mit einem feuchten Tuch ab. Der Pochierbehälter sowie der Eierbehälter sind spülmaschinengeeignet.
- 4 Entleeren und reinigen Sie den Wasserbehälter nach jedem Gebrauch.

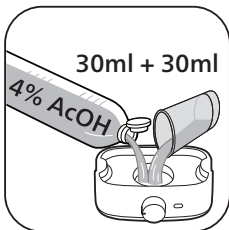
			
	✓	✗	✓
	✓	✓	✓
	✗	✗	✓

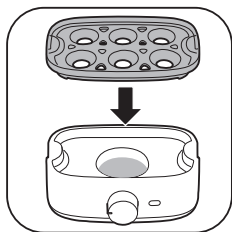
Entkalken

Entkalken Sie das Gerät, wenn es mehrere Male verwendet wurde. Es ist wichtig, dass Sie den Eierkocher regelmäßig entkalken, um eine optimale Leistung zu gewährleisten und die Lebensdauer des Geräts zu verlängern.

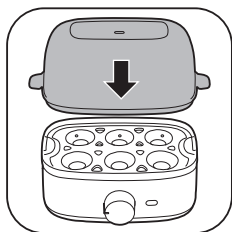
Wenn die Eier schmutzig sind und in Regionen mit hoher Wasserhärte, entstehen Kalkablagerungen schneller und eine Entkalkung ist häufiger notwendig.

- 1 Geben Sie 30 ml Haushaltssessig und 30 ml Wasser in den Wasserbehälter.

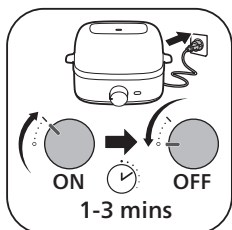




2 Befestigen Sie den Eierbehälter, und schließen Sie den Deckel.



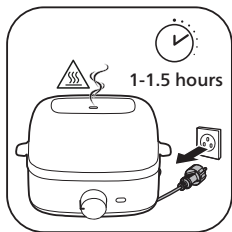
3 Schalten Sie das Gerät ein, und warten Sie ein bis drei Minuten.



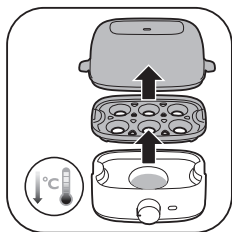
4 Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts.

- Berühren Sie den Deckel NICHT.

5 Warten Sie 1 bis 1,5 Stunden (je nachdem, wie hartnäckig die Kalkablagerungen sind).



6 Öffnen Sie den Deckel.





7 Spülen Sie den Eierbehälter und den Deckel aus.



8 Wischen Sie die Essiglösung mit einem weichen Tuch von der Haupteinheit ab.



9 Geben Sie etwas Wasser in den Wasserbehälter, und wischen Sie das Wasser mit einem Tuch ab.

10 Wiederholen Sie den Vorgang, wenn sich noch Kalk im Wasserbehälter befindet.

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursachen	Was kann ich tun?
Das Ei ist zu hart oder zu weich gekocht.	Die Wassermenge, die benötigt wird, um Eier mit unterschiedlichen Garstufen zuzubereiten, hängt von den Umgebungsbedingungen ab, z. B. der Raumtemperatur, sowie von anderen Faktoren wie Frische, Größe und Temperatur der Eier.	Wenn Sie weniger hart gekochte Eier bevorzugen (d. h. weichere Eier), reduzieren Sie die Wassermenge um 5–10 ml (1–2 Teelöffel). Wenn Sie härter gekochte Eier bevorzugen (d. h. härtere Eier), erhöhen Sie die Wassermenge um 5–10 ml (1–2 Teelöffel).
	Wenn sich zu viel Schmutz oder Kalk auf dem Heizelement befindet, wird die Garleistung beeinträchtigt.	Entkalken Sie das Gerät gemäß dem Abschnitt "Entkalken". Um Schmutz auf dem Produkt zu vermeiden, waschen Sie die Eier, bevor Sie sie in den Behälter legen. Wischen Sie das Produkt, insbesondere das Heizelement, nach jedem Gebrauch sauber.

Wenn das Gerät nach dem vorherigen Gebrauch nicht abgekühlt ist, würde der Garvorgang zu früh beendet werden. Die Eier wären zu weich oder nicht ausreichend gekocht.

Wenn Sie nach dem Gebrauch erneut Eier kochen möchten, warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.

Das pochierte Ei lässt sich nur schwer herausnehmen.

Wenn das Eiweiß gar ist, klebt es auf der Oberfläche des Kochutensils.

Bevor Sie das Ei in den Pochierbehälter legen, bestreichen Sie ihn mit etwas Speiseöl. Verwenden Sie nach dem Kochen einen weichen Kochspatel, um das pochierte Ei zu lösen.

Wie viel Wasser benötige ich für ein pochiertes Ei?

Die Wasserstandsanzeige auf dem Wasserbecher zeigt die Wassermenge für 3 Eier an, je nachdem, ob Sie weich, mittelhart oder hart pochierte Eier möchten. Um weich pochierte Eier zu erhalten, erhöhen Sie die Wassermenge um 1–2 Teelöffel.

Nach dem Eierkochen riecht das Gerät verbrannt

Schmutz im Wasser, vom Ei oder Eiweiß von aufgeplatzten Eiern wird auf dem Heizelement verbrannt.

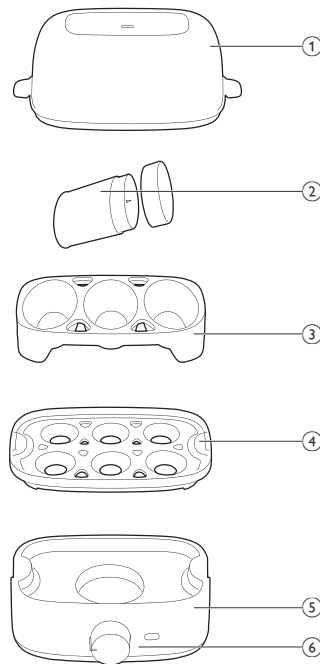
Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Geben Sie sofort nach dem Kochen etwas Wasser auf das Heizelement. Warten Sie, bis sich das Gerät abgekühlt hat. Wischen Sie das Wasser und den Schmutz weg. Entkalken Sie das Gerät gemäß dem Abschnitt "Entkalken". Waschen Sie die Eier vor dem Kochen.

Introducción

Le damos la enhorabuena por su adquisición y la bienvenida a Philips.

Para poder beneficiarse por completo de la asistencia que ofrece Philips, registre el producto en www.Philips.com/welcome.

Descripción general



- 1 Tapa
- 2 Vaso medidor y herramienta perforadora de huevos
- 3 Bandeja para huevos escalfados
- 4 Bandeja para huevos
- 5 Unidad principal
- 6 Botón de control (encendido/apagado) e indicador LED

Antes de utilizarlo por primera vez

Coloque el cuecehuevos sobre una superficie estable, horizontal, plana y resistente al calor.

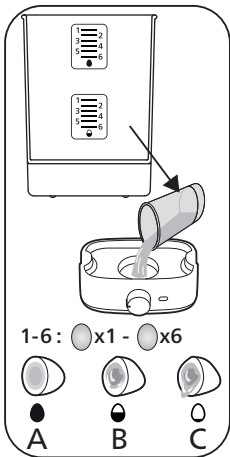
Uso del aparato

Se recomienda cocinar bien los alimentos, incluidos los huevos, antes del consumo, sobre todo en el caso de mujeres embarazadas, bebés, niños, ancianos y personas cuyo sistema inmunitario esté debilitado por enfermedades o medicamentos.

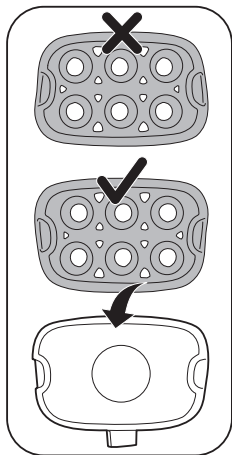
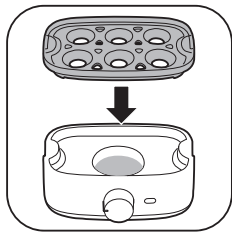
La cantidad de agua necesaria para cocinar los huevos a diferentes niveles de cocción depende de las condiciones ambientales, como la temperatura ambiente, y otros factores, como la frescura, el tamaño y la temperatura de los huevos. Si prefiere los huevos más cocidos, aumente la cantidad de agua en 5-10 ml (1 o 2 cucharaditas).

Preparación de huevos con cáscara

- 1 Llene el vaso medidor con la cantidad deseada de agua según la cantidad de huevos y la preferencia de cocción (suave, media o dura). A continuación, eche el agua en el depósito de agua de la unidad principal.

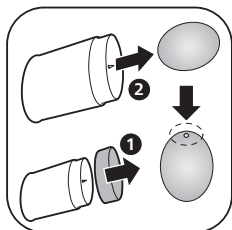


Huevos con cáscara	Cantidad de huevos	Cantidad de agua (aproximada)
Huevos con cocción dura (A) ●	1	117 ml
	3	110 ml
	6	96 ml
Huevos con cocción media (B) ●	1	65 ml
	3	54 ml
	6	45 ml
Huevos con cocción suave (C) ○	1	53 ml
	3	45 ml
	6	39 ml

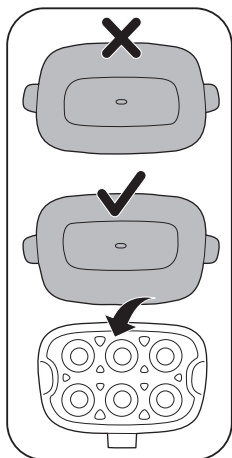
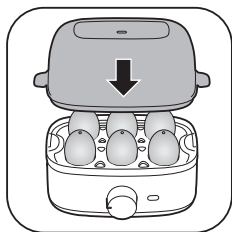


2 Coloque la bandeja para huevos en la unidad principal.

- Asegúrese de que la bandeja de huevos coincide en la forma con la unidad principal.

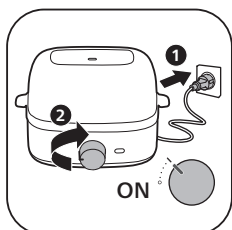


3 Opcional: Perfore suavemente la cáscara de los huevos con el perforador de huevos incluido.

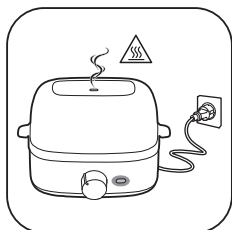


4 Coloque cuidadosamente los huevos en la bandeja para huevos y cierre la tapa con firmeza.

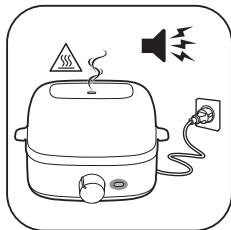
- Asegúrese de que la tapa coincide en la forma con la bandeja para huevos.



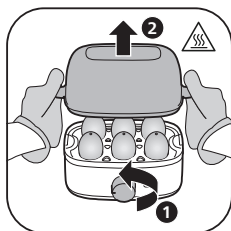
5 Conecte el enchufe a una toma de corriente y gire el botón de control hacia la derecha de "o" a "I" para comenzar para la cocción.



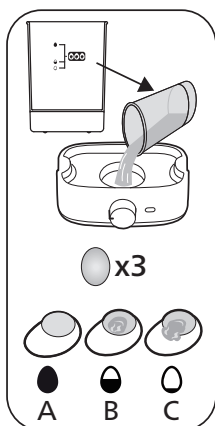
6 Tenga cuidado con la tapa: durante la cocción estará muy caliente.



- 7** Una vez que se complete el ciclo de cocción, escuchará unos pitidos.
- Tenga cuidado por si la tapa aún sigue muy caliente.



- 8** Gire el botón de control hacia la izquierda para apagar el aparato y abra con cuidado la tapa con ambas asas, con guantes resistentes al calor.

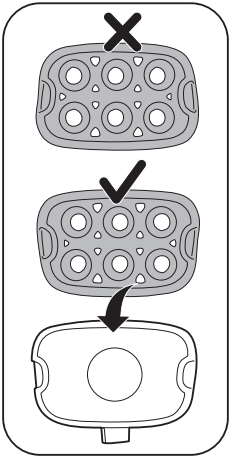
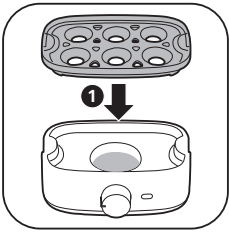


Preparación de huevos escalfados

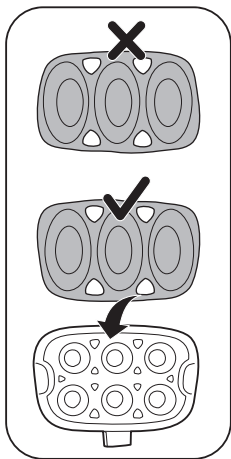
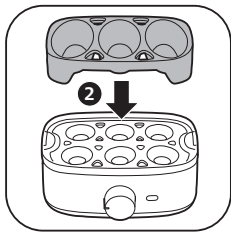
- 1** Llene el vaso medidor con la cantidad deseada de agua según la cantidad de huevos y la preferencia de cocción (suave, media o dura). A continuación, eche el agua en el depósito de agua de la unidad principal.

La indicación del nivel de agua para cocinar huevos escalfados en el vaso medidor es para tres huevos. Consulte la tabla a continuación si va a cocinar uno o dos huevos escalfados.

Huevos escalfados	Cantidad de huevos	Cantidad de agua (aproximada)
Huevos con cocción dura (A)	1	110 ml
	2	105 ml
	3	100 ml
Huevos con cocción media (B)	1	86 ml
	2	82 ml
	3	76 ml
Huevos con cocción suave (C)	1	76 ml
	2	72 ml
	3	68 ml

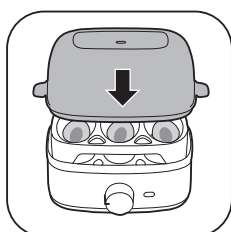
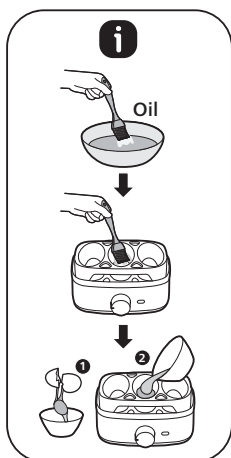
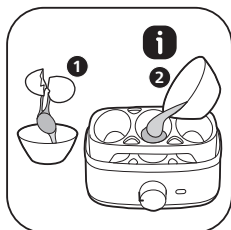


- 2** Coloque la bandeja para huevos en la unidad principal.
- Asegúrese de que la bandeja de huevos coincide en la forma con la unidad principal.



3 Coloque la bandeja para huevos escalfados en la bandeja para huevos.

- Asegúrese de que la bandeja para huevos escalfados coincide en la forma con la bandeja para huevos.

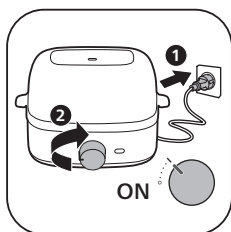
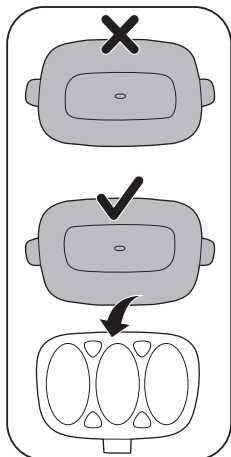


4 Casque un huevo en cada vaso para huevo escalfado.

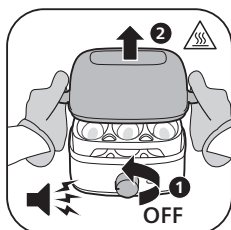
Consejo: Antes de echar el huevo, eche un poco de aceite en el vaso para huevo escalfado.

5 Cierre la tapa con firmeza.

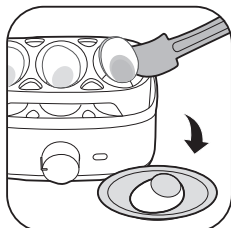
- Asegúrese de que la tapa coincide en la forma con la bandeja para huevos.



- 6** Conecte el enchufe a una toma de corriente y gire el botón de control hacia la derecha de "o" a "I" para comenzar para la cocción.



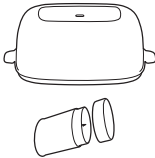
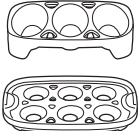
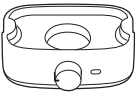
- 7** Una vez que se haya completado el ciclo de preparación de huevos escalfados, abra con cuidado la tapa con ambas asas, con guantes resistentes al calor.



- 8** Utilice una espátula suave para sacar los huevos escalfados de la bandeja.
- Evite usar utensilios afilados con el escalfador de huevos para no arañarlo.

Limpieza y mantenimiento

- 1 Desconecte siempre el aparato de la fuente de alimentación antes de limpiarlo.
- 2 Deje que el aparato se enfríe antes de la limpieza.
- 3 Frote el interior y el exterior con un paño húmedo. La bandeja para huevos escalfados y la bandeja para huevos se pueden lavar en el lavavajillas.
- 4 Vacíe y limpie el depósito de agua después de cada uso.

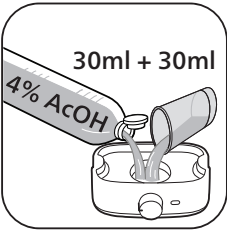
			
	✓	✗	✓
	✓	✓	✓
	✗	✗	✓

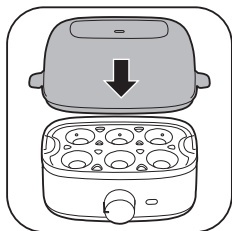
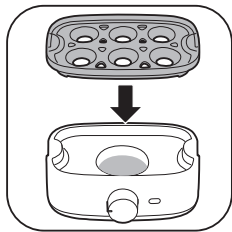
Eliminación de la cal

Descalcifique el aparato después de haberlo usado varias veces. Es importante descalcificar el aparato con frecuencia para mantener un rendimiento óptimo y prolongar su vida útil.

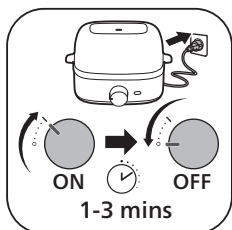
Si los huevos están sucios, y en zonas donde la dureza del agua es alta, la acumulación de depósitos de cal será más rápida, por lo que será necesario descalcificar con más frecuencia.

- 1 Añada 30 ml de vinagre blanco y 30 ml de agua al depósito de agua.

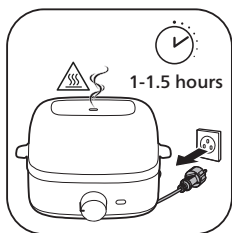




2 Coloque la bandeja para huevos y cierre la tapa.



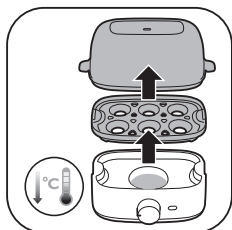
3 Encienda el aparato y espere de 1 a 3 minutos.



4 Desenchufe el aparato.

- NO toque la tapa.

5 Espere entre 1 y 1,5 horas (según la cantidad de cal).



6 Abra la tapa.



7 Enjuague la bandeja para huevos y la tapa con agua.



8 Use un paño suave para eliminar la solución de vinagre de la unidad principal.



9 Ponga un poco de agua en el depósito de agua y utilice un paño para limpiar el agua.

10 Repita el proceso si todavía quedan depósitos de cal en el depósito de agua.

Solución de problemas

Problema	Posible causa	¿Qué puedo hacer?
El huevo se cocina demasiado duro o demasiado suave para mi gusto.	La cantidad de agua necesaria para cocinar los huevos a diferentes niveles de cocción depende de las condiciones ambientales, como la temperatura ambiente, y otros factores, como la frescura, el tamaño y la temperatura de los huevos.	Si prefiere los huevos menos cocidos (es decir, huevos con una cocción más suave), disminuya la cantidad de agua en 5-10 ml (1 o 2 cucharaditas). Si prefiere los huevos más cocidos (es decir, huevos con una cocción más dura), aumente la cantidad de agua en 5-10 ml (1 o 2 cucharaditas).
	Si hay demasiada suciedad o cal en la resistencia, el rendimiento de la cocción se verá afectado.	Elimine la cal del producto de acuerdo con la sección "Eliminación de la cal". Para minimizar la suciedad del producto, lave los huevos antes de colocarlos en la bandeja para huevos. Después de cada uso, limpie el producto, sobre todo la resistencia.

Si el aparato no se ha enfriado del uso anterior, la cocción puede terminar demasiado pronto. En este caso, los huevos estarían demasiado blandos o incluso poco cocidos.

Si desea volver a cocinar huevos después de utilizar el aparato, espere a que se enfríe.

Es difícil sacar los huevos escalfados.

Cuando la proteína del huevo está cocida, se pega en la superficie del utensilio de cocina.

Antes de echar los huevos a la bandeja para huevos escalfados, eche un poco de aceite. Después de la cocción, utilice una espátula suave para levantar los huevos escalfados.

¿Cuánta agua debo echar para los huevos escalfados?

La indicación del nivel de agua del vaso medidor indica la cantidad de agua necesaria para preparar 3 huevos con una cocción blanda/media/dura. Para preparar menos huevos escalfados, aumente la cantidad de agua en 1-2 cucharaditas.

El aparato tiene olor a quemado después de cocinar los huevos

La suciedad del agua o de los huevos, o la clara de huevo de un huevo que se haya agrietado se queman con la resistencia.

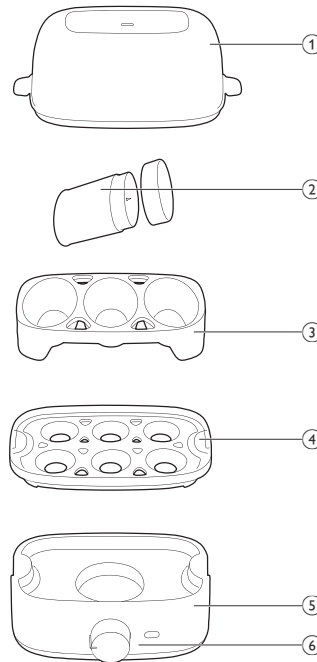
Desconecte el producto de la red eléctrica. Eche un poco de agua a la resistencia inmediatamente después de la cocción. Espere a que el aparato se enfríe. Limpie el agua y la suciedad. Elimine la cal del producto de acuerdo con la sección "Eliminación de la cal".
Lave los huevos antes de cocinarlos.

Introduction

Félicitations pour votre achat et bienvenue chez Philips !

Pour profiter pleinement de l'assistance offerte par Philips, enregistrez votre appareil à l'adresse suivante : www.philips.com/welcome.

Description générale



- 1 Couvercle
- 2 Mesure et perce-œuf
- 3 Plateau de pochage
- 4 Plateau à œufs
- 5 Unité principale
- 6 Sélecteur (marche/arrêt) et LED

Avant la première utilisation

Placez le cuiseur à œufs sur une surface stable, horizontale et plane qui résiste à la chaleur.

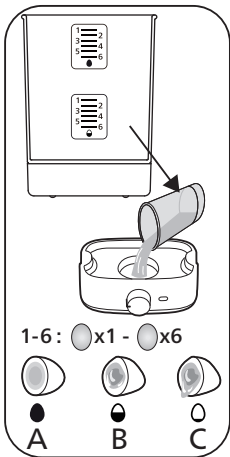
Utilisation de l'appareil

Il est recommandé de bien cuire les aliments, y compris les œufs, avant leur consommation, en particulier par les femmes enceintes, les bébés, les enfants, les personnes âgées et les personnes dont le système immunitaire a été affaibli par une maladie ou des médicaments.

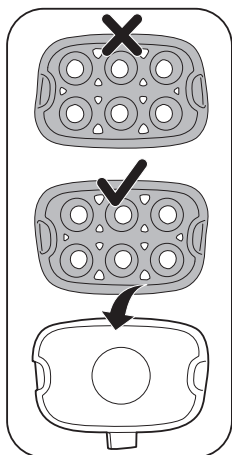
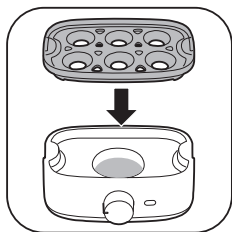
La quantité d'eau nécessaire pour cuire les œufs à des niveaux de cuisson différents dépend des conditions environnementales, telles que la température ambiante, et d'autres facteurs comme la fraîcheur, la taille et la température des œufs. Pour cuire davantage vos œufs, augmentez la quantité d'eau de 5 à 10 ml (1 à 2 cuillères à café).

Cuisson d'œufs dans leur coquille

- 1 Versez dans la mesure la quantité d'eau correspondant au nombre d'œufs et au degré de cuisson souhaité (coque, mollet ou dur). Versez ensuite l'eau dans le réservoir d'eau de l'unité principale.

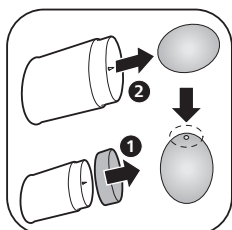


Œufs dans leur coquille	Nombre d'œufs	Quantité d'eau (approximative)
Œufs durs (A) ●	1	117 ml
	3	110 ml
	6	96 ml
Œufs mollets (B) ●	1	65 ml
	3	54 ml
	6	45 ml
Œufs à la coque (C) ○	1	53 ml
	3	45 ml
	6	39 ml

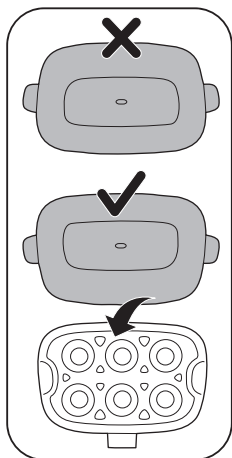
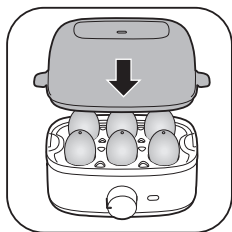


2 Placez le plateau à œufs sur l'unité principale.

- Veillez à bien superposer les formes du plateau à œufs et de l'unité principale.

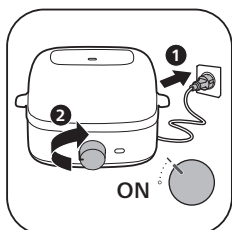


3 Facultatif : Percez délicatement la coquille d'œuf avec le perce-œuf inclus.

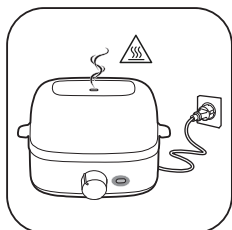


4 Placez soigneusement les œufs sur le plateau à œufs et fermez correctement le couvercle.

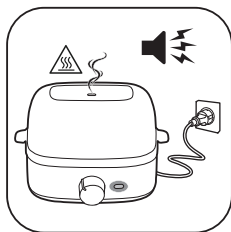
- Veillez à bien superposer les formes du couvercle et du plateau à œufs.



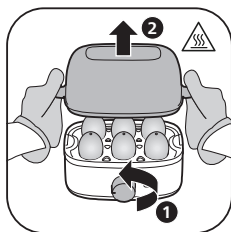
5 Branchez la fiche sur une prise secteur et tournez le sélecteur en sens horaire, de « 0 » à « I », pour débuter la cuisson.



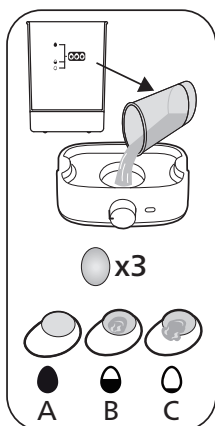
6 Faites attention : le couvercle devient très chaud pendant la cuisson.



- 7** Une fois le cycle de cuisson terminé, vous entendrez des bips.
- Faites attention : le couvercle est encore très chaud.



- 8** Tournez le sélecteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour éteindre l'appareil, puis ouvrez précautionneusement le couvercle en le tenant par les deux poignées et en portant des gants de cuisine.

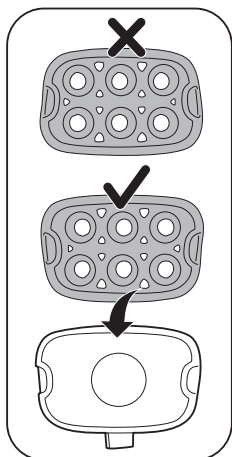
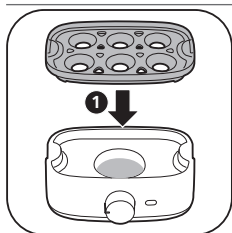


Cuisson d'œufs pochés

- 1** Versez dans la mesure la quantité d'eau correspondant au nombre d'œufs et au degré de cuisson souhaité (coque, mollet ou dur). Versez ensuite l'eau dans le réservoir d'eau de l'unité principale.

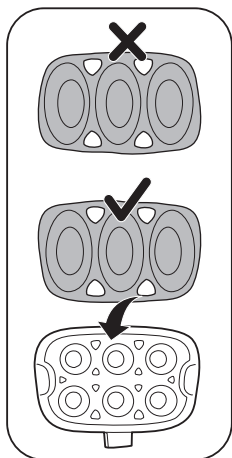
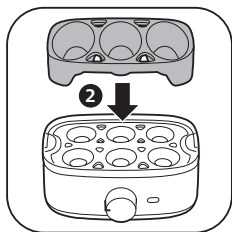
L'indication de niveau d'eau donnée pour la cuisson des œufs pochés sur la mesure correspond à trois œufs. Consultez le tableau ci-dessous si vous souhaitez cuire un ou deux œufs pochés.

Œufs pochés	Nombre d'œufs	Quantité d'eau (approximative)
Œufs durs (A)	1	110 ml
	2	105 ml
	3	100 ml
Œufs mollets (B)	1	86 ml
	2	82 ml
	3	76 ml
Œufs à la coque (C)	1	76 ml
	2	72 ml
	3	68 ml



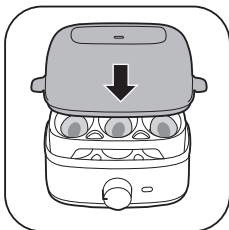
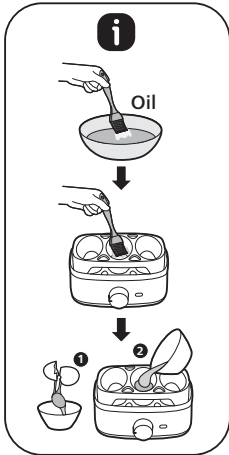
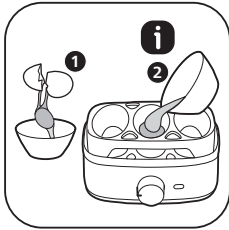
2 Placez le plateau à œufs sur l'unité principale.

- Veillez à bien superposer les formes du plateau à œufs et de l'unité principale.



3 Placez le plateau de pochage sur le plateau à œufs.

- Veillez à bien superposer les formes du plateau de pochage et du plateau à œufs.

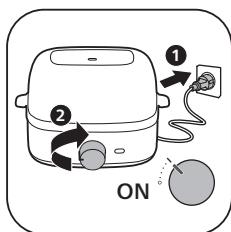
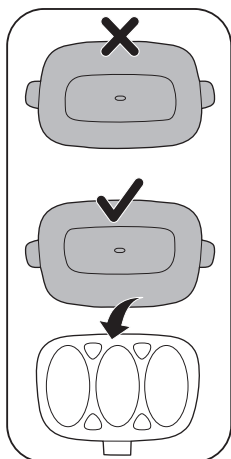


4 Cassez un œuf dans chaque creux de pochage.

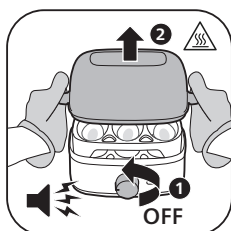
Conseil : Avant de disposer l'œuf, badigeonnez légèrement chaque creux de pochage d'huile de cuisson.

5 Fermez bien le couvercle.

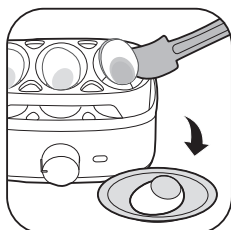
- Veillez à bien superposer les formes du couvercle et du plateau à œufs.



- 6** Branchez la fiche sur une prise secteur et tournez le sélecteur en sens horaire, de « 0 » à « I », pour débiter la cuisson.



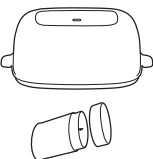
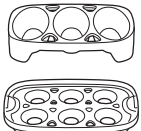
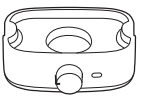
- 7** Une fois le cycle de pochage terminé, ouvrez précautionneusement le couvercle en le tenant par les deux poignées et en portant des gants de cuisine.



- 8** Utilisez une spatule souple pour retirer l'œuf poché du plateau.
- Évitez d'utiliser un ustensile tranchant sur la pocheuse à œufs pour ne pas la rayer.

Nettoyage et entretien

- 1 Débranchez toujours l'appareil du secteur avant de le nettoyer.
- 2 Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- 3 Essuyez l'intérieur et l'extérieur à l'aide d'un chiffon humide. Le plateau de pochage et le plateau à œufs passent au lave-vaisselle.
- 4 Videz et nettoyez le réservoir d'eau après chaque utilisation.

			
	✓	✗	✓
	✓	✓	✓
	✗	✗	✓

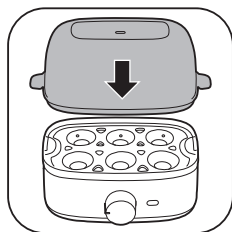
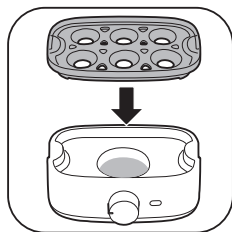
Détartrage

Détartrez l'appareil au bout de quelques utilisations. Il est important de détartre le cuiseur à œufs régulièrement pour maintenir un fonctionnement optimal et prolonger sa durée de vie.

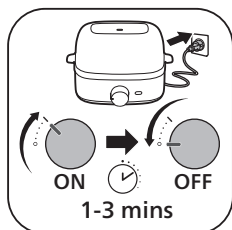
Si les œufs sont sales et dans les régions où la dureté de l'eau est élevée, l'accumulation de tartre est plus rapide et le détartage est nécessaire plus fréquemment.

- 1 Versez 30 ml de vinaigre blanc et 30 ml d'eau dans le réservoir d'eau.

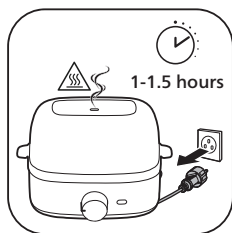




2 Installez le plateau à œufs et fermez le couvercle.



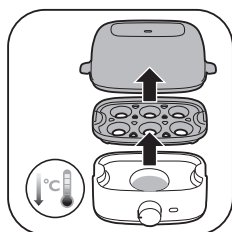
3 Allumez l'appareil et patientez de une à trois minutes.



4 Débranchez l'appareil.

- Ne touchez PAS le couvercle.

5 Attendez 1 à 1,5 h (selon le degré d'entartrage).



6 Soulevez le couvercle.



7 Rincez le plateau à œufs et le couvercle à l'eau.



8 Essuyez la solution de vinaigre sur l'unité principale à l'aide d'un chiffon doux.



9 Versez un peu d'eau dans le réservoir d'eau, puis essuyez-la à l'aide d'un chiffon.

10 Répétez cette opération si des particules de calcaire sont encore présentes dans le réservoir d'eau.

Dépannage

Problème	Raison possible	Que puis-je faire ?
L'œuf est trop cuit ou trop peu cuit à mon goût.	La quantité d'eau nécessaire pour cuire les œufs à des niveaux de cuisson différents dépend des conditions environnementales, telles que la température ambiante, et d'autres facteurs comme la fraîcheur, la taille et la température des œufs.	Si vous préférez des œufs moins cuits, diminuez la quantité d'eau de 5 à 10 ml (1 à 2 cuillères à café). Si vous préférez des œufs plus cuits, augmentez la quantité d'eau de 5 à 10 ml (1 à 2 cuillères à café).
	Une résistance chauffante trop sale ou entartrée a un impact sur les performances de cuisson.	Déterminez le produit conformément à la section « Détartrage ». Pour éviter de salir l'appareil, lavez les œufs avant de les placer sur le plateau à œufs. Après chaque utilisation, essuyez le produit, et en particulier la résistance chauffante, afin de la nettoyer.

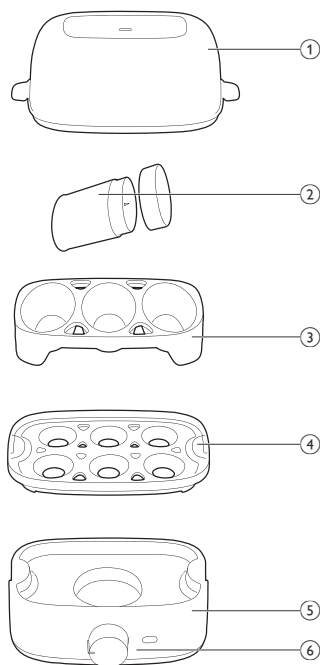
	Si l'appareil n'a pas refroidi depuis sa précédente utilisation, la cuisson se terminera trop tôt. Les œufs risquent d'être trop peu cuits.	Si vous souhaitez cuire à nouveau des œufs alors que vous venez d'utiliser l'appareil, attendez qu'il ait refroidi.
L'œuf poché se détache mal.	Une fois les protéines de l'œuf cuites, ce dernier adhère à la surface du récipient de cuisson.	Avant de disposer l'œuf sur le plateau de pochage, badigeonnez légèrement les creux d'un peu d'huile de cuisson. Après la cuisson, utilisez une spatule souple pour retirer l'œuf poché.
Combien d'eau dois-je verser pour un œuf poché ?		L'indication du niveau d'eau sur la mesure indique la quantité d'eau permettant de pocher 3 œufs à la coque/mollets/durs. Pour pocher moins d'œufs, augmentez la quantité d'eau de 1 à 2 cuillères à café.
L'appareil dégage une odeur de brûlé suite à la cuisson des œufs.	Des saletés présentes dans l'eau ou sur l'œuf, ou encore du blanc d'œuf provenant d'un œuf fêlé peuvent brûler sur la résistance chauffante.	Débranchez le produit du secteur. Versez un peu d'eau sur la résistance chauffante immédiatement après la cuisson. Attendez que l'appareil refroidisse. Essuyez l'eau et les saletés. Détartrez le produit conformément à la section « Détartrage ». Lavez les œufs avant de les cuire.

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto e benvenuti in Philips.

Per trarre il massimo vantaggio dall'assistenza fornita da Philips, registrare il proprio prodotto sul sito www.philips.com/welcome.

Descrizione generale



- 1 Coperchio
- 2 Dosatore e punteruolo per uova
- 3 Vassoio per le uova in camicia
- 4 Vassoio delle uova
- 5 Unità principale
- 6 Manopola di comando (on/off) e spia LED

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

Posizionare il cuciuova su una superficie orizzontale, piana, stabile e termoresistente.

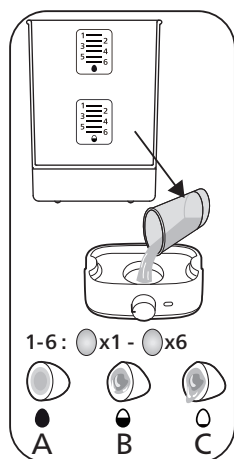
Utilizzo dell'apparecchio

Per donne in gravidanza, neonati, bambini, anziani e persone il cui sistema immunitario è stato indebolito da malattie o farmaci, si raccomanda di cuocere interamente gli alimenti, comprese le uova, prima di consumarli.

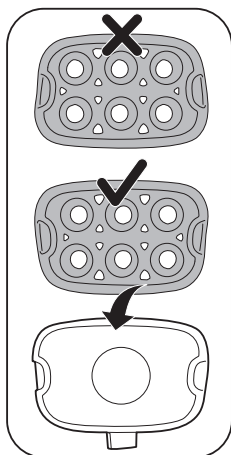
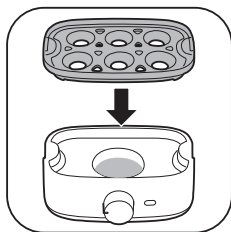
La quantità di acqua necessaria per cuocere le uova a diversi gradi di cottura dipende dalle condizioni ambientali, come la temperatura ambiente, e da altri fattori quali freschezza, dimensioni e temperatura delle uova. Se si preferiscono uova più cotte, aumentare la quantità d'acqua di 5-10 ml (1-2 cucchiaini).

Cottura delle uova con guscio

- 1 Riempire il dosatore con la quantità di acqua desiderata in base al numero di uova e alla preferenza di cottura (alla coque, barzotto o sodo). Quindi, riempire il serbatoio dell'acqua sull'unità principale.

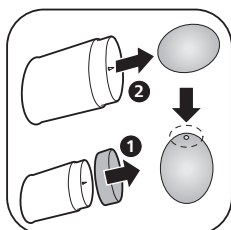


Uova con guscio	Numero di uova	Quantità d'acqua (approssimativa)
Uova sode (A) ●	1	117 ml
	3	110 ml
	6	96 ml
Uova barzotte (B) ◐	1	65 ml
	3	54 ml
	6	45 ml
Uova alla coque (C) ○	1	53 ml
	3	45 ml
	6	39 ml

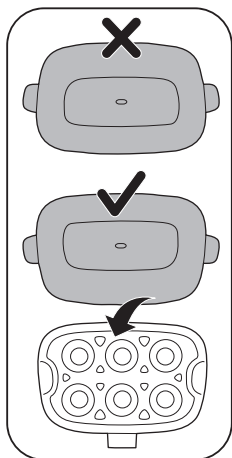
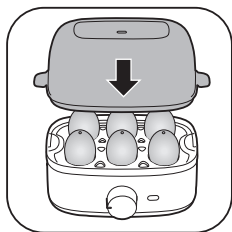


2 Posizionare il vassoio delle uova sull'unità principale.

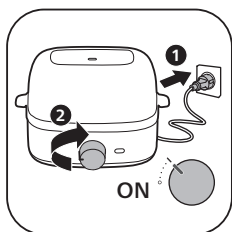
- Assicurarsi di far aderire correttamente il vassoio delle uova all'unità principale.



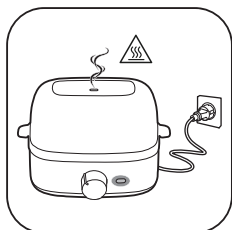
3 Opzionale: forare delicatamente il guscio con il punteruolo incluso.



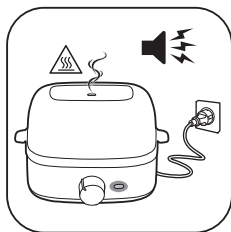
- 4** Posizionare con cura le uova sul vassoio e chiudere saldamente il coperchio.
- Assicurarsi di far aderire correttamente il coperchio al vassoio delle uova.



- 5** Inserire la spina in una presa di corrente e ruotare la manopola di comando in senso orario da "0" a "I" per avviare la cottura.

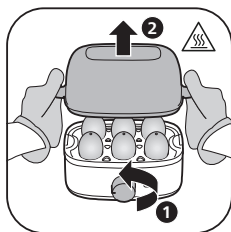


- 6** Fare attenzione, perché durante la cottura il coperchio è molto caldo.

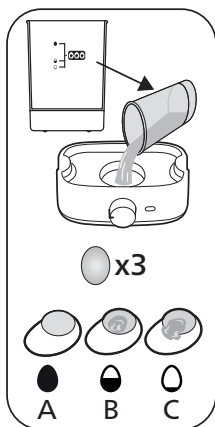


7 Una volta completato il ciclo di cottura, l'apparecchio emette dei segnali acustici.

- Fare attenzione, perché il coperchio è ancora molto caldo.



8 Ruotare la manopola di comando in senso antiorario per spegnere l'apparecchio e aprire con cautela il coperchio afferrandolo da entrambe le impugnature, indossando guanti resistenti al calore.

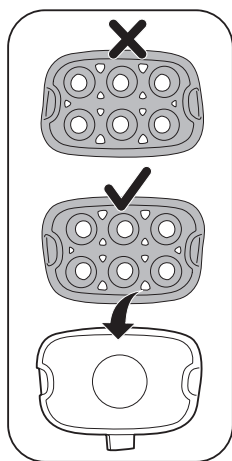
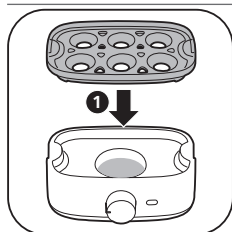


Cottura delle uova in camicia

1 Riempire il dosatore con la quantità di acqua desiderata in base al numero di uova e alla preferenza di cottura (alla coque, barzotto o sodo). Quindi, riempire il serbatoio dell'acqua sull'unità principale.

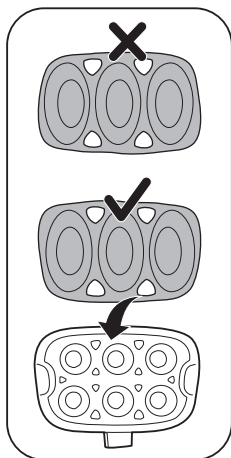
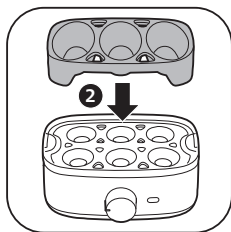
L'indicazione del livello dell'acqua per la cottura delle uova in camicia sul dosatore è per tre uova. Per la cottura di una o due uova in camicia, fare riferimento alla tabella riportata di seguito

Uova in camicia	Numero di uova	Quantità d'acqua (approssimativa)
Uova sode (A)	1	110 ml
	2	105 ml
	3	100 ml
Uova barzotte (B)	1	86 ml
	2	82 ml
	3	76 ml
Uova alla coque (C)	1	76 ml
	2	72 ml
	3	68 ml

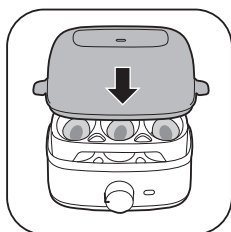
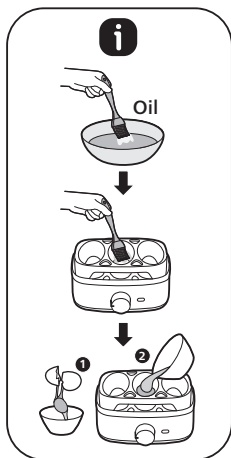
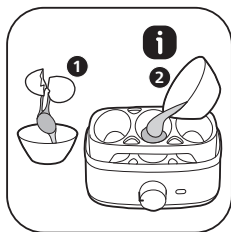


2 Posizionare il vassoio delle uova sull'unità principale.

- Assicurarsi di far aderire correttamente il vassoio delle uova all'unità principale.



- 3** Posizionare il vassoio per le uova in camicia sul vassoio delle uova.
- Assicurarsi di far aderire correttamente il vassoio per le uova in camicia al vassoio delle uova.

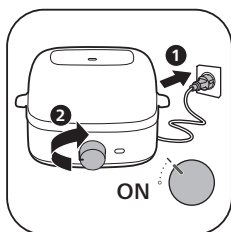
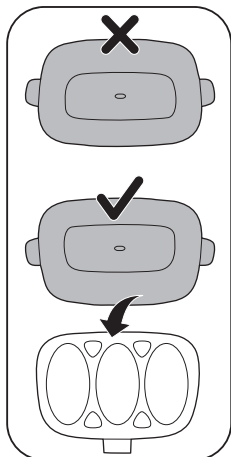


4 Rompere un uovo in una ciotolina.

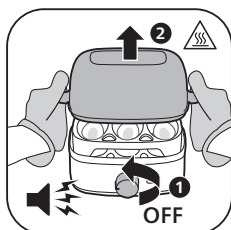
Suggerimento: Prima di rompere l'uovo, spennellare leggermente la ciotolina con un po' d'olio.

5 Chiudere il coperchio saldamente.

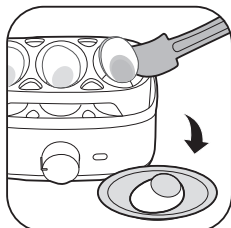
- Assicurarsi di far aderire correttamente il coperchio al vassoio delle uova.



- 6** Inserire la spina in una presa di corrente e ruotare la manopola di comando in senso orario da "0" a "I" per avviare la cottura.



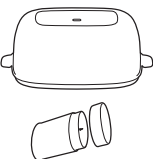
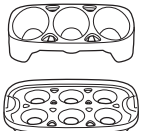
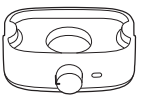
- 7** Una volta completato il ciclo di cottura, aprire con cautela il coperchio afferrandolo da entrambe le impugnature, indossando guanti resistenti al calore.



- 8** Utilizzare una spatola morbida per rimuovere l'uovo in camicia dal vassoio.
- Per evitare graffi, non utilizzare utensili affilati.

Pulizia e manutenzione

- 1 Scollegare sempre l'apparecchio dalla presa di corrente prima di pulirlo.
- 2 Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di procedere con la pulizia.
- 3 Pulire l'interno e l'esterno con un panno umido. Il vassoio per le uova in camicia e il vassoio delle uova sono lavabili in lavastoviglie.
- 4 Svuotare e pulire il serbatoio dell'acqua dopo ogni utilizzo.

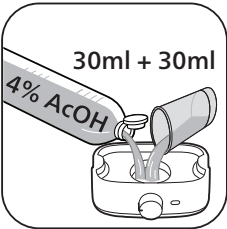
			
	✓	✗	✓
	✓	✓	✓
	✗	✗	✓

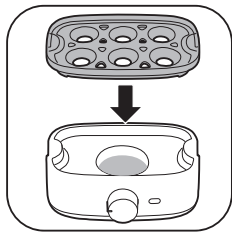
Rimozione del calcare

È necessario provvedere alla rimozione del calcare dopo aver utilizzato l'apparecchio più volte. È importante rimuovere regolarmente il calcare dal cuociuova, al fine di mantenere prestazioni ottimali e prolungare il ciclo di vita dell'apparecchio.

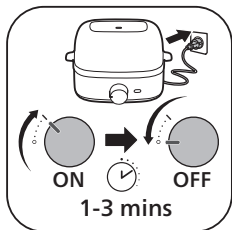
Se le uova sono spesso sporche e la durezza dell'acqua è elevata, l'accumulo di calcare sarà più rapido e la decalcificazione sarà necessaria con maggiore frequenza.

- 1 Aggiungere 30 ml di aceto bianco e 30 ml di acqua nel serbatoio dell'acqua.

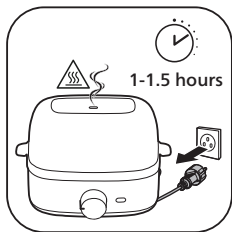




2 Inserire il vassoio delle uova e chiudere il coperchio.



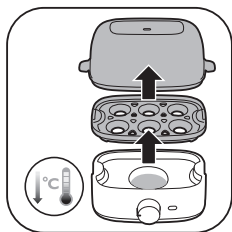
3 Accendere l'apparecchio e attendere da uno a tre minuti.



4 Scollegare l'apparecchio.

- NON toccare il coperchio.

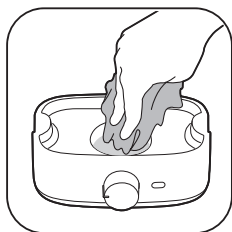
5 Attendere da un'ora a un'ora e mezza (a seconda della quantità di calcare).



6 Aprire il coperchio.



7 Sciacquare il vassoio delle uova e il coperchio con acqua.



8 Con un panno morbido, rimuovere la soluzione a base di aceto dall'unità principale.



9 Versare acqua nel serbatoio dell'acqua, quindi utilizzare un panno per rimuoverla.

10 Ripetere la procedura se è ancora presente calcare all'interno del serbatoio dell'acqua.

Risoluzione dei problemi

Problema	Possibili spiegazioni	Come si può risolvere il problema?
L'uovo è troppo duro o troppo morbido per i miei gusti.	La quantità di acqua necessaria per cuocere le uova a diversi gradi di cottura dipende dalle condizioni ambientali, come la temperatura ambiente, e da altri fattori quali freschezza, dimensioni e temperatura delle uova.	Se si preferiscono uova meno cotte (più alla coque), diminuire la quantità d'acqua di 5-10 ml (1-2 cucchiaini). Se si preferiscono uova più cotte (più sode), aumentare la quantità d'acqua di 5-10 ml (1-2 cucchiaini).
	In presenza di sporco o calcare eccessivo sulla resistenza, le prestazioni di cottura ne risentono.	Rimuovere il calcare seguendo la procedura indicata nella sezione dedicata. Per ridurre al minimo la sporcizia, lavare le uova prima di posizionarle sul vassoio. Pulire il prodotto, in particolare la resistenza, dopo ogni utilizzo.

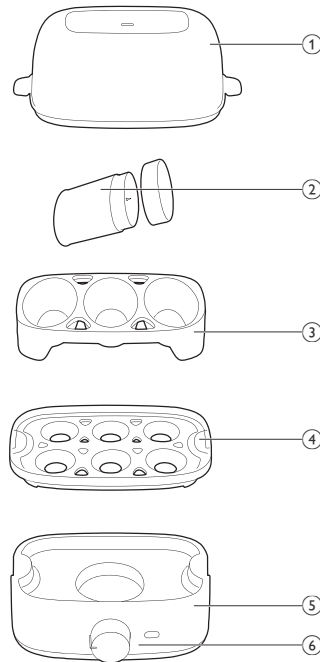
	Se l'apparecchio non viene raffreddato dopo l'utilizzo precedente, la cottura termina troppo presto. Le uova risulterebbero troppo morbide o addirittura poco cotte.	Se si desidera cuocere nuovamente delle uova dopo aver utilizzato l'apparecchio, attendere che questo si raffreddi prima di procedere.
È difficile estrarre l'uovo in camicia.	Quando le proteine dell'uovo vengono cotte, rimangono attaccate alla superficie dell'utensile da cucina.	Prima di rompere l'uovo sul vassoio per le uova in camicia, spennellare leggermente con un po' d'olio. Dopo la cottura, utilizzare una spatola morbida per sollevare l'uovo in camicia.
Quanta acqua richiedono le uova nella camicia?		L'indicazione del livello dell'acqua sul dosatore mostra la quantità d'acqua necessaria per la cottura di tre uova alla coque, barzotte o sode. Per la cottura di meno uova, aumentare la quantità d'acqua di 1-2 cucchiaini.
L'apparecchio emette un odore di bruciato dopo la cottura delle uova	Questo avviene perché la sporcizia presente nell'acqua o nell'uovo, o l'albume dell'uovo rotto, vengono bruciati dalla resistenza.	Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione. Versare dell'acqua sulla resistenza subito dopo la cottura. Attendere che l'apparecchio si raffreddi. Rimuovere l'acqua e la sporcizia. Rimuovere il calcare seguendo la procedura indicata nella sezione dedicata. Lavare le uova prima della cottura.

Ievads

Apsveicam ar pirkumu un laipni lūdzam Philips!

Lai pilnībā gūtu labumu no Philips piedāvātā atbalsta, reģistrējiet savu izstrādājumu www.philips.com/welcome.

Vispārīgs apraksts



- 1 Vāks
- 2 Mērkrūze un olu caurduršanas adats
- 3 Paliktnis olu vārīšanai bez čaumalas
- 4 Olu paplāte
- 5 Galvenais bloks
- 6 Vadības slēdzis (ieslēgšanai/izslēgšanai) un LED indikators

Pirms pirmās lietošanas reizes

Novietojiet olu vārītāju uz stabilas, horizontālas, līdzenas un siltumizturīgas virsmas.

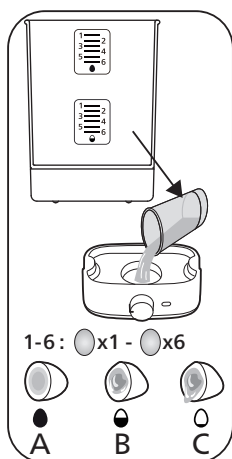
Ierīces lietošana

Pirms lietošanas uzturā ēdienu, tostarp olas, ir ieteicams rūpīgi pagatavot. Tas it īpaši attiecas uz ēdienu, ko uzturā lieto grūtnieces, zīdaiņi, bērni, veci cilvēki un cilvēki, kuru imūnsistēmu ir novājinājusi slimība vai zāles.

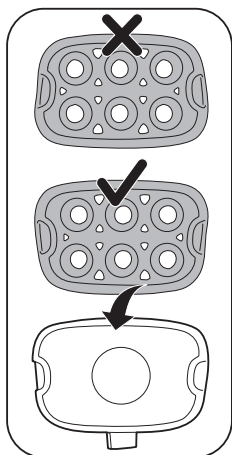
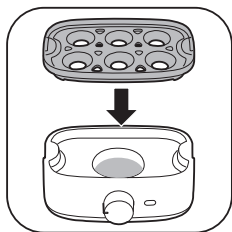
Ūdens daudzums, kas nepieciešams olu vārīšanai līdz dažādiem gatavības līmeņiem, ir atkarīgs no apkārtējās vides apstākļiem, piemēram, istabas temperatūras, un citiem faktoriem, piemēram, olu svaiguma, lieluma un temperatūras. Ja vēlaties cietāk novārītas olas, palieliniet ūdens daudzumu par 5–10 ml (1–2 tējkarotēm).

Olu vārīšana ar čaumalu

1. Piepildiet mērkrūzi ar vajadzīgo ūdens daudzumu atkarībā no olu skaita un vēlamās gatavības pakāpes (mīksti vārītas, vidēji cietas vai cieti vārītas olas). Tad ielejiet ūdeni galvenā bloka ūdens tvertnē.

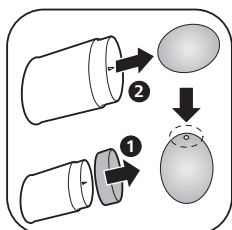


Olas ar čaumalu	Olu skaits	Ūdens daudzums (aptuveni)
Cieti vārītas olas (A) ●	1	117 ml
	3	110 ml
	6	96 ml
Vidēji cieti vārītas olas (B) ●	1	65 ml
	3	54 ml
	6	45 ml
Mīksti vārītas olas (C) ○	1	53 ml
	3	45 ml
	6	39 ml

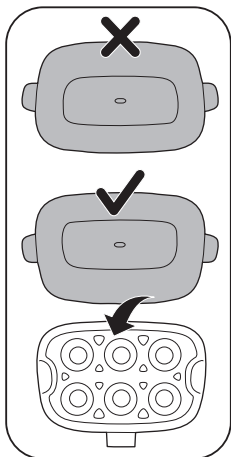
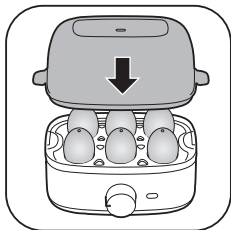


2 Ievietojiet olu paplāti galvenajā blokā.

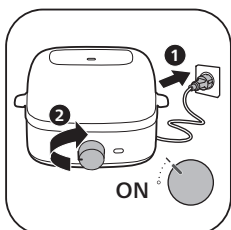
- Pielāgojiet olu paplāti galvenā bloka formai.



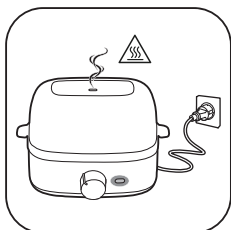
3 Pēc izvēles: uzmanīgi caurduriet olas čaumalu ar komplektā iekļauto olu caurduršanas adatu.



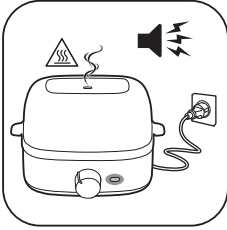
- 4** Rūpīgi novietojiet olas uz olu paplātes un cieši aizveriet vāku.
- Pielāgojiet vāku olu paplātes formai.



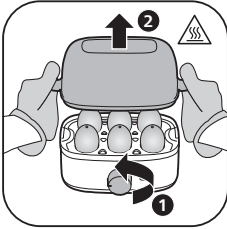
- 5** Ievietojiet kontaktdakšu elektrības rozetē un pagrieziet vadības slēdzi pulksteņrādītāju kustības virzienā no "0" uz "I", lai sāktu gatavošanu.



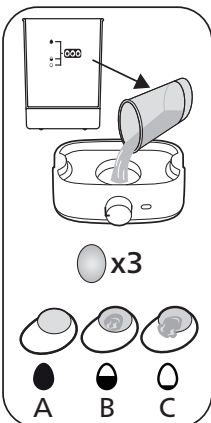
- 6** Uzmanieties, jo vāks gatavošanas laikā ir ļoti karsts.



- 7** Kad gatavošanas cikls ir pabeigts, atskanēs skaņas signāls.
- Uzmanieties, jo vāks joprojām ir ļoti karsts.



- 8** Pagrieziet vadības slēdzi pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam, lai izslēgtu ierīci, un uzmanīgi noceliet vāku, turot to aiz abiem rokturiem ar karstumizturīgiem cimdiem.

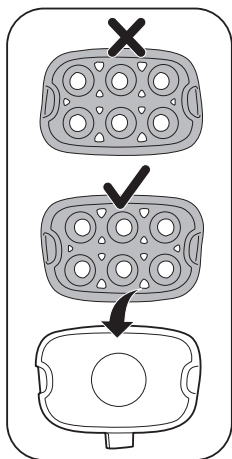
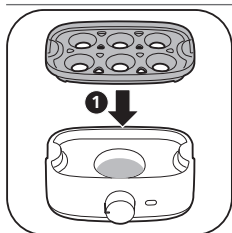


Olu vārīšana bez čaumalas

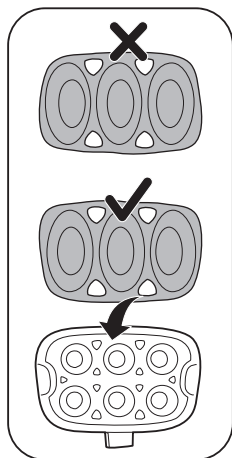
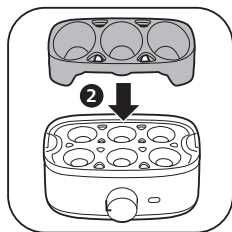
- 1** Piepildiet mērkruzi ar vajadzīgo ūdens daudzumu atkarībā no olu skaita un vēlamās gatavības pakāpes (mīksti vārītas, vidēji cietas vai cieti vārītas olas). Tad ielejiet ūdeni galvenā bloka ūdens tvertnē.

Uz mērkruzes esošā ūdens līmeņa atzīme olu vārīšanai bez čaumalas attiecas uz trim olām. Ja vēlaties bez čaumalas vārīt vienu vai divas olas, skatiet tālāk norādīto tabulu.

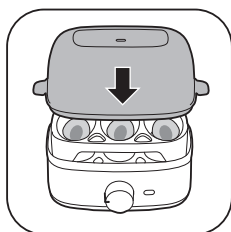
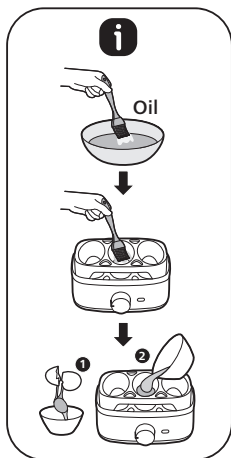
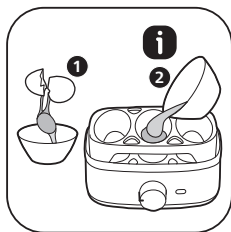
Bez čaumalas vārītas olas	Olu skaits	Ūdens daudzums (aptuveni)
Cieti vārītas olas (A)	1	110 ml
	2	105 ml
	3	100 ml
Vidēji cieti vārītas olas (B)	1	86 ml
	2	82 ml
	3	76 ml
Mīksti vārītas olas (C)	1	76 ml
	2	72 ml
	3	68 ml



- 2** Ievietojiet olu paplāti galvenajā blokā.
- Pielāgojiet olu paplāti galvenā bloka formai.



- 3** Uz olu paplātes novietojiet paliktņi olu vārīšanai bez čaumalas.
- Pielāgojiet paliktņi olu vārīšanai bez čaumalas olu paplātes formai.

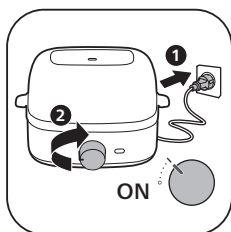
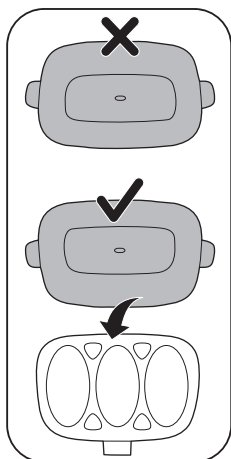


4 Pārsitiet čaumalu un ielejiet olu vārīšanas iedobē.

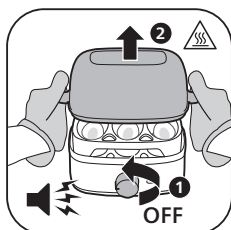
Padoms. Pirms olas ieliešanas ar otu viegli ieziediet vārīšanas iedobi ar cepamo eļļu.

5 Cieši aizveriet vāku.

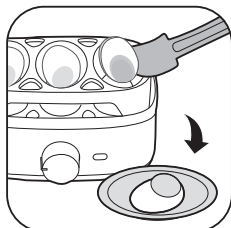
- Pielāgojiet vāku olu paplātes formai.



- 6** Ievietojiet kontaktdakšu elektrības rozetē un pagrieziet vadības slēdzi pulksteņrādītāju kustības virzienā no "0" uz "I", lai sāktu gatavošanu.



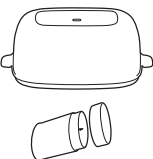
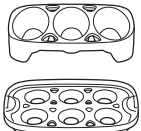
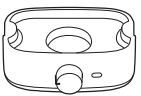
- 7** Kad ir pabeigts gatavošanas cikls olām bez čaumalas, uzmanīgi paceliet vāku, turot to aiz abiem rokturiem ar karstumizturīgiem cimdiem.



- 8** Ar mīkstu lāpstiņu izņemiet bez čaumalas vārīto olu no paliktņa.
- Lai nesaskrāpētu trauku, kas tiek izmantots olu vārīšanai bez čaumalas, nelietojiet tajā asus virtuves piederumus.

Tīrīšana un apkope

- 1 Pirms tīrīšanas vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- 2 Pirms ierīces tīrīšanas ļaujiet tai atdzist.
- 3 Noslaukiet iekšējās un ārējās virsmas ar mitru drānu. Paliktnei olu vārīšanai bez čaumalas un olu paplāti var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.
- 4 Pēc katras lietošanas reizes iztukšojiet un iztīriet ūdens tvertni.

			
	✓	✗	✓
	✓	✓	✓
	✗	✗	✓

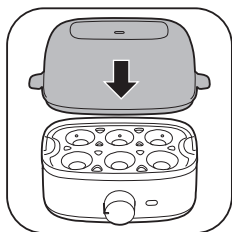
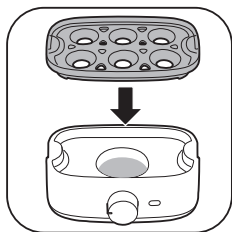
Atkalķošana

Pēc vairākām ierīces izmantošanas reizēm veiciet atkalķošanu. Lai nodrošinātu optimālu olu vārītāja veikspēju un pagarinātu tā darbību, ir svarīgi, lai ierīce tiktu regulāri atkalķota.

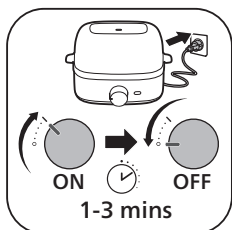
Ja olas ir netīras un ierīce tiek lietota vietā, kur ir augsts ūdens cietības līmenis, katlakmens nogulsnes veidojas ātrāk un atkalķošana ir jāveic biežāk.

- 1 Ielejiet ūdens tvertnē 30 ml galda etiķi un 30 ml ūdens.

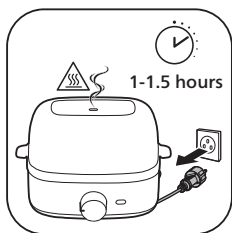




2 Uzstādiet olu paplāti un aizveriet vāku.



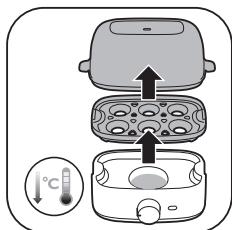
3 Ieslēdziet ierīci un nogaidiet vienu līdz trīs minūtes.



4 Atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

- NEPIESKARIETIES vākam.

5 Nogaidiet no 1 līdz 1,5 stundām (atkarībā no katlākmens nogulšņu daudzuma).



6 Atveriet vāku.



7 Noskalojiet olu paplāti un vāku ar ūdeni.



8 Izmantojiet mīkstu drānu, lai noslaucītu etiķa šķīdumu no galvenā bloka.



9 Ielejiet ūdens tvertnē mazliet ūdens un noslaukiet ūdeni ar drānu.

10 Ja ūdens tvertnē vēl joprojām ir katlakmens, atkārtojiet šo darbību.

Problēmu novēršana

Problēma	Iespējamais iemesls	Ko es varu darīt?
Izvārītā ola ir cietāka vai mīkstāka, nekā es vēlos.	Ūdens daudzums, kas nepieciešams olu vārīšanai līdz dažādiem gatavības līmeņiem, ir atkarīgs no apkārtējās vides apstākļiem, piemēram, istabas temperatūras, un citiem faktoriem, piemēram, olu svaiguma, lieluma un temperatūras.	Ja vēlaties mazāk novārītas (t. i., mīkstākas) olas, samaziniet ūdens daudzumu par 5–10 ml (1–2 tējkarotēm). Ja vēlaties vairāk novārītas (t. i., cietākas) olas, palieliniet ūdens daudzumu par 5–10 ml (1–2 tējkarotēm).
	Ja uz sildelementa ir pārāk daudz netīrumu vai katlakmens, tas ietekmē gatavošanas rezultātu.	Atkalļaujiet ierīci, kā norādīts sadaļā "Atkalļošana". Lai samazinātu netīrumus ierīcē, nomazgājiet olas, pirms liekat tās uz olu paplātes. Pēc katras lietošanas reizes notīriet ierīci, it īpaši sildelementu, to noslaukot.

Ja ierīce pēc iepriekšējās lietošanas reizes nav atdzisusi, gatavošana tiks pabeigta pārāk ātri. Olas būs pārāk mikstas vai pat negatavas.

Ja vēlaties atkal vārīt olas ierīcē, nogaidiet, līdz ierīce ir atdzisusi.

Bez čaumalas vārītu olu ir grūti izņemt.

Gatavošanas laikā olas olbaltums pielīp pie virtuves piederumu virsmas.

Pirms ielejat olu paliktņī olu, lai to vārītu bez čaumalas, ar otu viegli ieziediet paliktņa iedobi ar cepamo eļļu. Pēc pagatavošanas izceliet bez čaumalas vārīto olu ar mīkstu lāpstiņu.

Cik daudz ūdens pievienot, gatavojot olu bez čaumalas?

Uz ūdens krūzes norādītā ūdens līmeņa atzīme norāda ūdens daudzumu, ko pievienot, gatavojot trīs mikstas / vidēji cietas / cietas olas bez čaumalas. Lai pagatavotu mazāku olu skaitu, samaziniet ūdens daudzumu par 1–2 tējkarotēm.

Pēc olu vārīšanas no ierīces izdalās deguma smaka

Netīrumi ūdenī vai no olām vai sasistu olu baltums piedeg pie sildelementa.

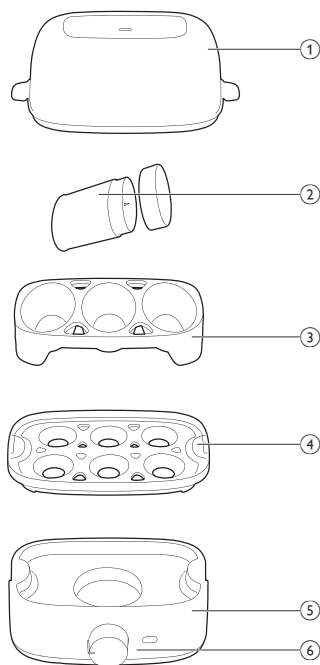
Atvienojiet ierīci no elektrotīkla. Uzreiz pēc gatavošanas uzlejiet uz sildelementa ūdeni. Nogaidiet, līdz ierīce ir atdzisusi. Noslaukiet ūdeni un netīrumus. Atkalļaujiet ierīci, kā norādīts sadaļā "Atkalļošana". Pirms gatavošanas nomazgājiet olas.

Bevezetés

A Philips köszönti Önt! Gratulálunk a vásárláshoz!

A Philips által biztosított teljes körű támogatáshoz regisztrálja termékét a www.philips.com/welcome oldalon.

Általános leírás



- 1 Fedél
- 2 Mérőpohár és tojáskiszűrő eszköz
- 3 Tojásposírozó tálca
- 4 Tojástálca
- 5 Főegység
- 6 Kezelőgomb (be/ki) és LED-jelzőfény

Teendők az első használat előtt

A tojásfőzőt stabil, vízszintes, sík és hőálló felületre helyezze.

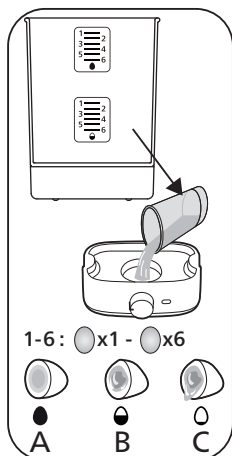
A készülék használata

Fogyasztás előtt ajánlott alaposan megfőzni az ételt, beleértve a tojást is, különösen terhes nők, csecsemők, gyermekek, idősek és olyan emberek esetében, akiknek betegség vagy gyógyszerek miatt gyengébb az immunrendszere.

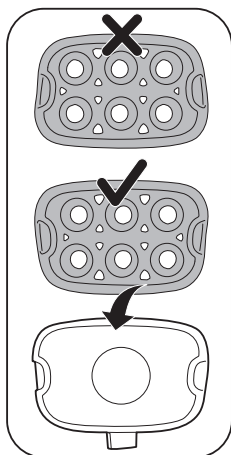
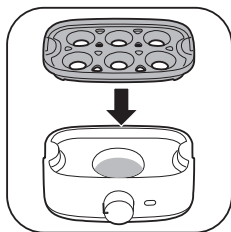
A tojások különböző keménységűre való elkészítéséhez szükséges víz mennyisége függ a környezeti feltételektől, például a szobahőmérséklettől és egyéb tényezőktől, például a tojások frissességétől, méretétől és hőmérsékletétől. Ha a keményebbre főtt tojásokat szereti, növelje a víz mennyiségét 5–10 ml-rel (1-2 teáskanál).

Héjas tojás főzése

- 1 Töltse meg a mérőpoharat a kívánt mennyiségű vízzel a tojások száma és a kívánt keménység (lágy, közepes vagy kemény) alapján. Ezután öntse a vizet a főegységben található víztartályba.

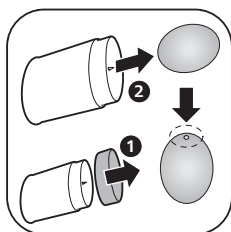


Héjas tojás	Tojások száma	Víz mennyisége (hozzávetőleges)
Keménytojás (A) ●	1	117 ml
	3	110 ml
	6	96 ml
Közepesen kemény tojás (B) ◐	1	65 ml
	3	54 ml
	6	45 ml
Lágytojás (C) ○	1	53 ml
	3	45 ml
	6	39 ml

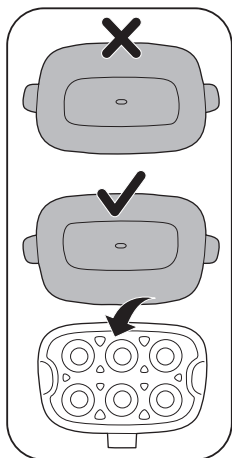
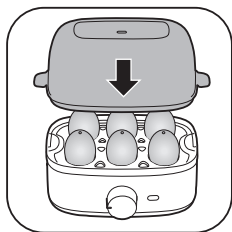


2 Helyezze a tojástálcát a főegységre.

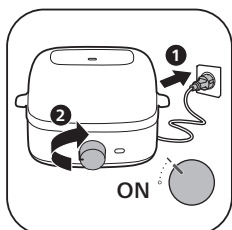
- Ügyeljen arra, hogy a tojástálcát az alak alapján illessze a főegységre.



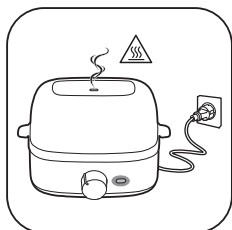
3 Opcionális: Óvatosan lyukassza át a tojáshéjat a mellékelt tojáskiszűrővel.



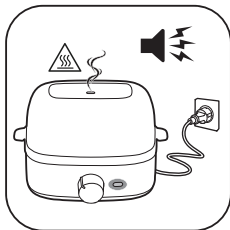
- 4 Óvatosan helyezze a tojásokat a tojástálcára, és szorosan zárja le a fedelet.
- Ügyeljen arra, hogy a fedelet az alak alapján illessze a tojástálcára.



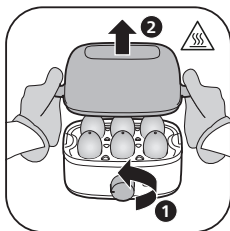
- 5 Illessze a csatlakozódugót a fali aljzatba, és fordítsa el a kezelógombot az óramutató járásával megegyező irányban a „0” jelzésről az „I” jelzésre a főzés megkezdéséhez.



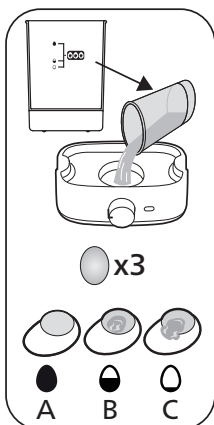
- 6 Legyen óvatos, a fedél főzés közben nagyon forró.



- 7** A főzési ciklus befejeztével hangjelzések hallhatók.
- Legyen óvatos, a fedél még mindig nagyon forró.



- 8** Fordítsa el a kezelógombot az óramutató járásával ellentétes irányba a készülék kikapcsolásához, és óvatosan nyissa fel a fedelet mindkét fogantyúnál fogva, hőálló kesztyűt viselve.

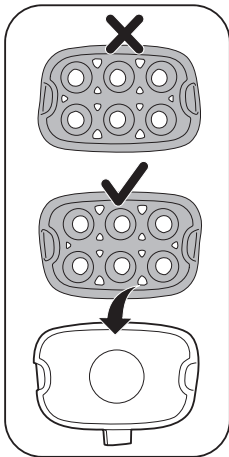
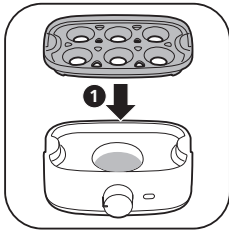


Posírozott tojás főzése

- 1** Töltse meg a mérőpoharat a kívánt mennyiségű vízzel a tojások száma és a kívánt keménység (lágy, közepes vagy kemény) alapján. Ezután öntse a vizet a főegységen található víztartályba.

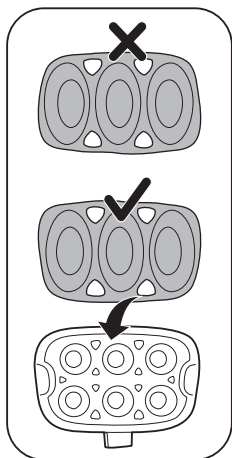
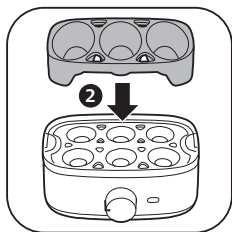
A mérőpoháron a posírozott tojás készítéséhez tartozó vízszintjelzés három tojásra vonatkozik. Ha egy vagy két posírozott tojást főz, tekintse meg az alábbi táblázatot.

Posírozott tojás	Tojások száma	Víz mennyisége (hozzávetőleges)
Keménytojás (A)	1	110 ml
	2	105 ml
	3	100 ml
Közepesen kemény tojás (B)	1	86 ml
	2	82 ml
	3	76 ml
Lágytojás (C)	1	76 ml
	2	72 ml
	3	68 ml



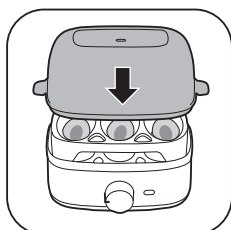
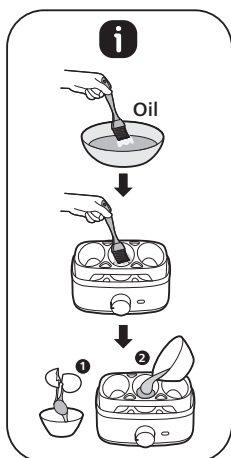
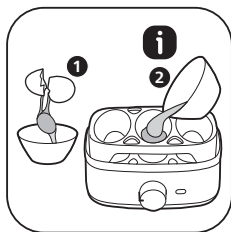
2 Helyezze a tojástálcát a főegységre.

- Ügyeljen arra, hogy a tojástálcát az alak alapján illessze a főegységre.



3 Helyezze a posírozótálcát a tojástálcára.

- Ügyeljen arra, hogy a posírozótálcát az alak alapján illessze a tojástálcára.

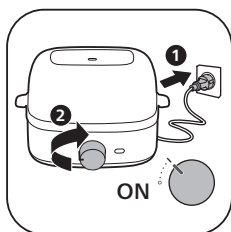
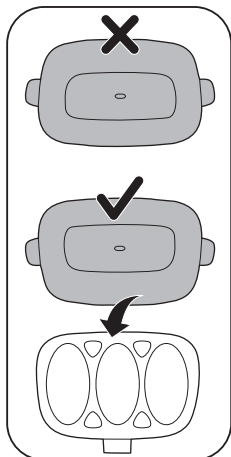


4 Törjön fel egy-egy tojást minden tálkába.

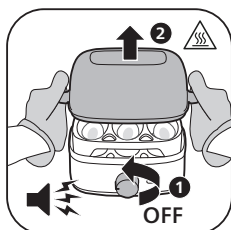
Tipp: Mielőtt behelyezné a tojást, kenjen egy kis étolajat a posírozótálcára.

5 Szorosan zárja le a fedelet.

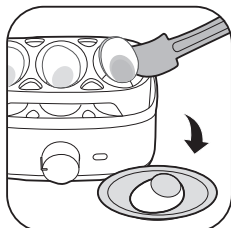
- Ügyeljen arra, hogy a fedelet az alak alapján illessze a tojástálcára.



- 6** Illessze a csatlakozódugót a fali aljzatba, és fordítsa el a kezelógombot az óramutató járásával megegyező irányban a „0” jelzésről az „I” jelzésre a főzés megkezdéséhez.



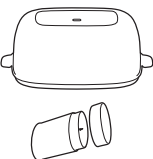
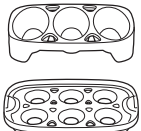
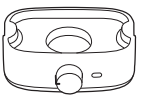
- 7** A posírozási ciklus befejeztével óvatosan nyissa fel a fedelet mindkét fogantyúnál fogva, hőálló kesztyűt viselve.



- 8** Egy puha spatula segítségével távolítsa el a posírozott tojásokat a tálcából.
- A karcolások elkerülése érdekében ne használjon éles eszközt a tojásposírozón.

Tisztítás és karbantartás

- 1 Tisztítás előtt mindig húzza ki a készülék csatlakozódugóját az áramforrásból.
- 2 Tisztítás előtt várja meg, hogy a készülék lehűljön.
- 3 Nedves ruhával törölje át a belső és külső felületet. A posírozótálca és a tojástálca mosogatógépben tisztítható.
- 4 Minden használat után ürítse ki és tisztítsa meg a víztartályt.

			
	✓	✗	✓
	✓	✓	✓
	✗	✗	✓

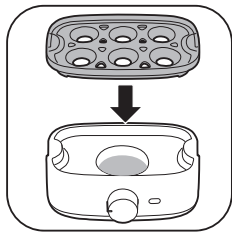
Vízkőmentesítés

Miután már többször használta a készüléket, vízkőmentesítse. Az optimális teljesítmény fenntartása és a tojásfőző hosszú élettartamának megőrzése érdekében fontos, hogy rendszeresen vízkőmentesítse a készüléket.

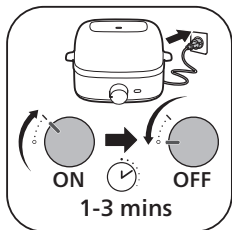
Ha a tojások szennyezettek és keményebb a víz, gyorsabb a vízkőlerakódás, és gyakrabban van szükség vízkőmentesítésre.

- 1 Öntsön 30 ml háztartási ecetet és 30 ml vizet a víztartályba.

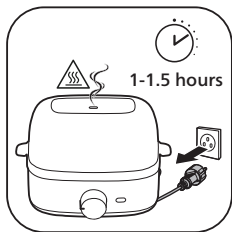




2 Helyezze be a tojástálcát, és csukja le a fedelet.



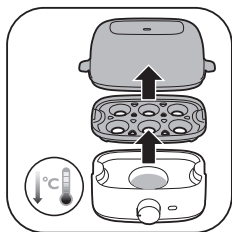
3 Kapcsolja be a készüléket, és várjon egy-három percet.



4 Húzza ki a készülék csatlakozódugóját.

- NE érintse meg a fedelet.

5 Várjon 1–1,5 órát (a vízkőlerakódás mértékétől függően).



6 Nyissa fel a fedelet.



7 Öblítse le vízzel a tojástálcát és a fedelet.



8 Egy puha ruhával törölje le az ecetes oldatot a főegységről.



9 Tegyen egy kevés vizet a víztartályba, majd egy ruhával törölje le a vizet.

10 Ha még mindig maradt vízkő a víztartályban, ismételje meg a műveletet.

Hibaelhárítás

Probléma	Lehetséges ok	Mit tegyek?
A tojás számomra túl kemény vagy túl puha.	A tojások különböző keménységűre való elkészítéséhez szükséges víz mennyisége függ a környezeti feltételektől, például a szobahőmérséklettől és egyéb tényezőktől, például a tojások frissességétől, méretétől és hőmérsékletétől.	Ha kevésbé főtt (vagyis lágyabb) tojásokat szeretne, csökkentse a víz mennyiségét 5–10 ml-rel (1–2 teáskanál). Ha jobban megfőtt (vagyis keményebb) tojásokat szeretne, növelje a víz mennyiségét 5–10 ml-rel (1–2 teáskanál).
	Ha túl sok szennyeződés vagy vízkő rakódik le a fűtőelemre, az hatással lesz a főzési teljesítményre.	Vízkőmentesítse a terméket a „Vízkőmentesítés” című részben leírtak szerint. A termék beszennyeződésének minimalizálása érdekében mossa le a tojásokat, mielőtt a tojástálcára helyezné őket. Minden használat után törölje át a terméket, különösen a fűtőelemet.

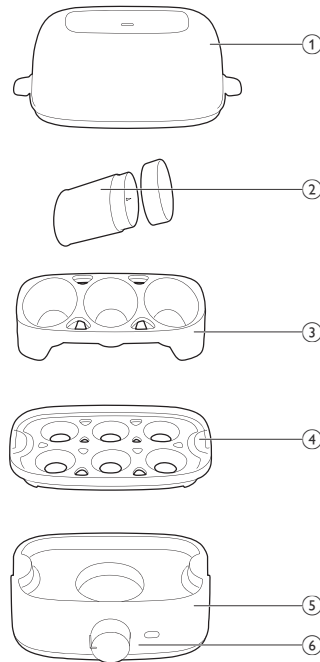
	Ha az előző használat után még nem hűlt le a készülék, a főzés túl hamar fejeződik be. A tojások túl lágyak, vagy akár alulfőttek is lehetnek.	Ha a készülék használata után ismét tojást szeretne főzni, várja meg, amíg a készülék lehűl.
A posírozott tojást nehéz kiszedni.	Főzéskor a tojásfehérje a főzőeszköz felületére ragad.	Mielőtt a tojást a tojásposírozó tálcára helyezné, kenjen egy kis étolajat a posírozóra. Főzés után egy puha spatulával emelje ki a posírozott tojást.
Mennyi vizet kell használnom a posírozott tojáshoz?		A mérőpohár vízszintjelzése 3 tojásra vonatkozóan jelzi a víz mennyiségét a lágyra/közepesre/keményre posírozott tojáshoz. Kevesebb tojás posírozásához 1-2 teáskanál vízzel növelje a víz mennyiségét.
A tojások megfőzése után égett szagot áraszt a készülék.	A vízből vagy a tojásról származó szennyeződés, illetve a feltört tojásból származó tojásfehérje ráéghet a fűtőelemre.	Válassza le a készüléket a tápellátásról. Főzés után azonnal öntsön vizet a fűtőelemre. Várja meg, míg a készülék lehűl. Törölje le a vizet és a szennyeződéseket. Vízkőmentesítse a terméket a „Vízkőmentesítés” című részben leírtak szerint. Főzés előtt mossa meg a tojásokat.

Introductie

Gefeliciteerd met uw aankoop en welkom bij Philips!

Registreer uw product op www.philips.com/welcome om optimaal gebruik te kunnen maken van de door Philips geboden ondersteuning.

Algemene beschrijving



- 1 Deksel
- 2 Maatbeker en eierprikker
- 3 Houder voor gepocheerde eieren
- 4 Eierhouder
- 5 Apparaat
- 6 Bedieningsknop (aan/uit) en LED-lampje

Voor het eerste gebruik

Plaats de eierkoker op een stabiele, horizontale, vlakke en hittebestendige ondergrond.

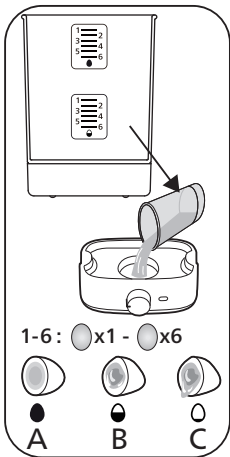
Het apparaat gebruiken

Het is raadzaam voedsel, waaronder eieren, door en door gaar te laten worden voordat u het consumeert. Dit is met name belangrijk voor zwangere vrouwen, baby's, kinderen, ouderen en personen met een verzwakt immuunsysteem door ziekte of medicatie.

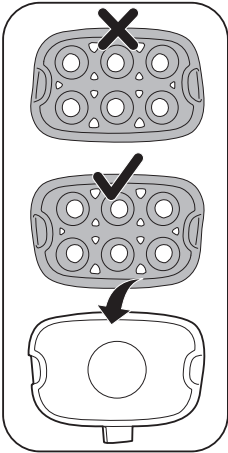
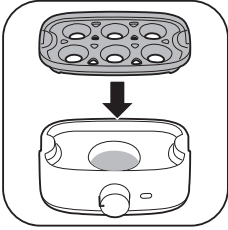
De hoeveelheid water die nodig is om hard- of zachtgekookte eieren te bereiden is afhankelijk van omgevingsfactoren, zoals de temperatuur van de ruimte, maar ook van bijvoorbeeld de versheid, grootte en temperatuur van de eieren. Als u van harder gekookte eieren houdt, verhoogt u de hoeveelheid water met 5-10 ml (1-2 theelepels).

Eieren in de schaal koken

- 1 Vul de maatbeker met de gewenste hoeveelheid water op basis van het aantal eieren en de gewenste hardheid (zacht, gemiddeld of hard). Doe het water vervolgens in het waterreservoir van het apparaat.

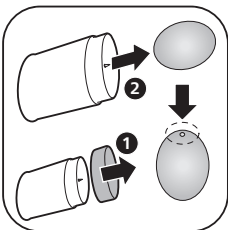


Eieren in schaal	Aantal eieren	Hoeveelheid water (circa)
Hardgekookte eieren (A) ●	1	117 ml
	3	110 ml
	6	96 ml
Middelhard gekookte eieren (B) ●	1	65 ml
	3	54 ml
	6	45 ml
Zachtgekookte eieren (C) ○	1	53 ml
	3	45 ml
	6	39 ml

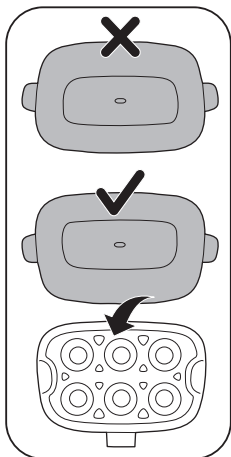
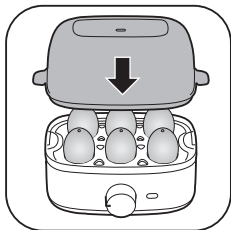


2 Plaats de eierhouder in het apparaat.

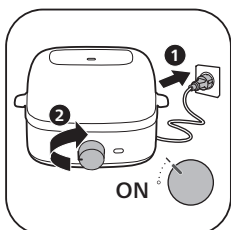
- Let op de vorm van het apparaat bij het plaatsen van de eierhouder.



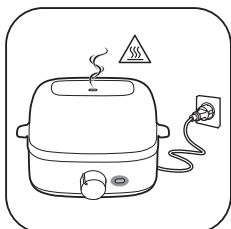
3 Optioneel: Prik de eierschaal voorzichtig in met de meegeleverde eierprikker.



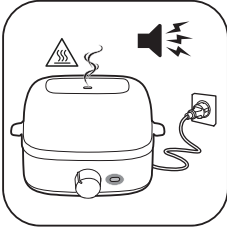
- 4** Plaats de eieren voorzichtig in de eierhouder en sluit het deksel goed.
- Let op de vorm van de eierhouder bij het plaatsen van het deksel.



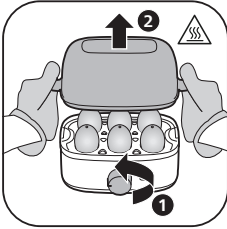
- 5** Steek de stekker in een stopcontact en draai de bedieningsknop rechtsom van '0' naar 'I' om het koken te starten.



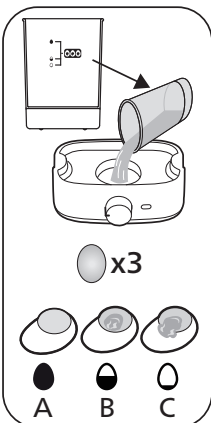
- 6** Let op: het deksel wordt tijdens het koken erg heet.



- 7** Zodra het kookproces is afgerond, hoort u een aantal pieptonen.
- Let op: het deksel is nog steeds erg heet.



- 8** Draai de bedieningsknop linksom om het apparaat uit te schakelen en open voorzichtig het deksel met behulp van de beide handgrepen. Draag hierbij ovenhandschoenen.

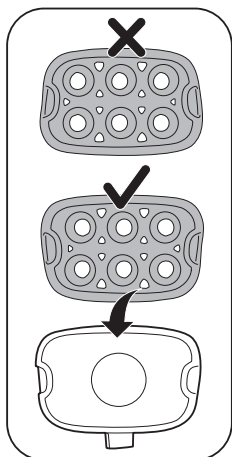
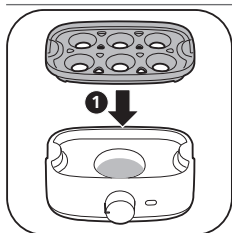


Gepocheerde eieren koken

- 1** Vul de maatbeker met de gewenste hoeveelheid water op basis van het aantal eieren en de gewenste hardheid (zacht, gemiddeld of hard). Doe het water vervolgens in het waterreservoir van het apparaat.

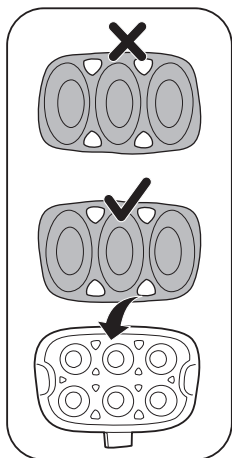
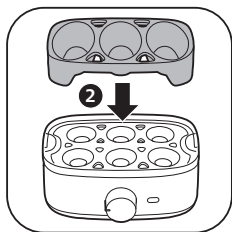
De waterniveau-indicatie voor gepocheerde eieren op de maatbeker is voor drie eieren. Raadpleeg de tabel hieronder als u een of twee eieren wilt pocheren

Gepocheerde eieren	Aantal eieren	Hoeveelheid water (circa)
Hardgekookte eieren (A)	1	110 ml
	2	105 ml
	3	100 ml
Middelhard gekookte eieren (B)	1	86 ml
	2	82 ml
	3	76 ml
Zachtgekookte eieren (C)	1	76 ml
	2	72 ml
	3	68 ml



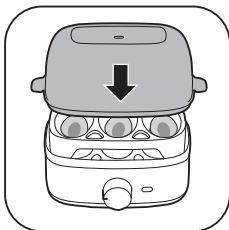
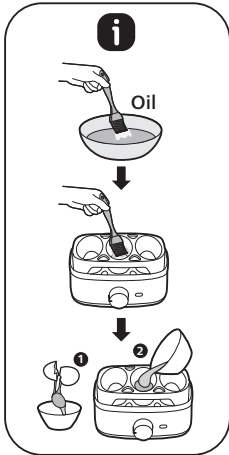
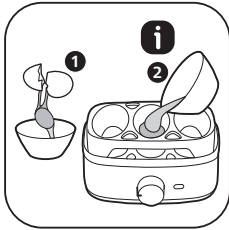
2 Plaats de eierhouder in het apparaat.

- Let op de vorm van het apparaat bij het plaatsen van de eierhouder.



3 Plaats de pocheerhouder op de eierhouder.

- Let op de vorm van de eierhouder bij het plaatsen van de pocheerhouder.

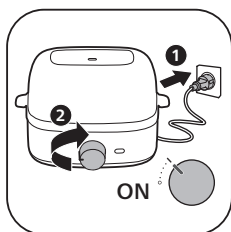
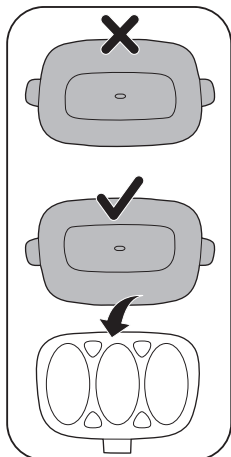


4 Breek een ei in elke pocheercup.

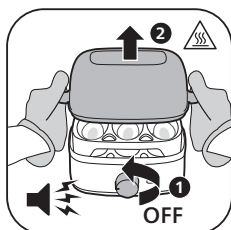
Tip: Vet de pocheercup in met een beetje olie voordat u het ei erin doet.

5 Sluit het deksel goed.

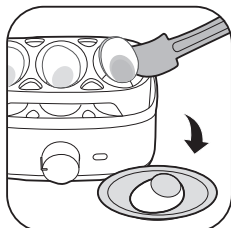
- Let op de vorm van de eierhouder bij het plaatsen van het deksel.



- 6** Steek de stekker in een stopcontact en draai de bedieningsknop rechtersom van '0' naar 'I' om het koken te starten.



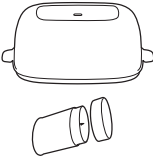
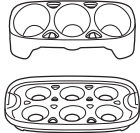
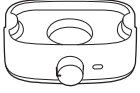
- 7** Zodra het pocheerproces is voltooid, opent u voorzichtig het deksel met behulp van beide handgrepen met ovenhandschoenen aan.



- 8** Gebruik een zachte spatel om het gepocheerde ei uit de houder te verwijderen.
- Gebruik geen scherp keukengerei met de pocheerhouder om krassen te voorkomen.

Reiniging en onderhoud

- 1 Haal altijd de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u het gaat schoonmaken.
- 2 Laat het apparaat afkoelen voordat u het gaat schoonmaken.
- 3 Veeg de binnen- en buitenkant schoon met een vochtige doek. De pocheer- en eierhouder zijn vaatwasmachinebestendig.
- 4 Leeg en reinig het waterreservoir na elk gebruik.

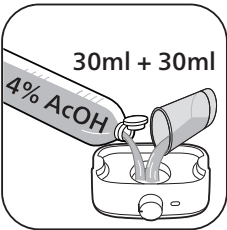
			
	✓	✗	✓
	✓	✓	✓
	✗	✗	✓

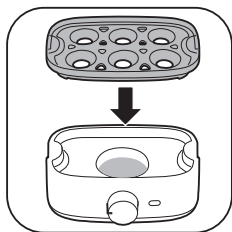
Ontkalken

Ontkalk het apparaat nadat u het verschillende keren hebt gebruikt. Het is belangrijk dat u de eierkoker regelmatig ontkalkt om ervoor te zorgen dat het apparaat optimaal blijft functioneren en om de levensduur van het apparaat te verlengen.

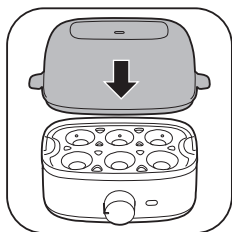
In het geval van vieze eieren en in gebieden met een hoge waterhardheid hoopt kalkaanslag zich sneller op en moet u vaker ontkalken.

- 1 Doe 30 ml witte azijn en 30 ml water in het waterreservoir.

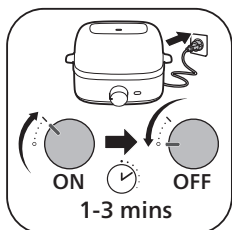




2 Plaats de eierhouder en sluit het deksel.



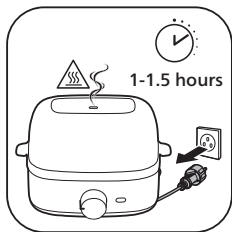
3 Schakel het apparaat in en wacht een tot drie minuten.



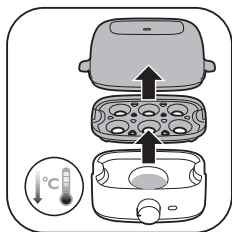
4 Haal de stekker uit het stopcontact.

- Raak het deksel NIET aan.

5 Wacht 1 tot 1,5 uur (afhankelijk van de hoeveelheid kalkaanslag).



6 Open het deksel.





7 Spoel de eierhouder en het deksel af met water.



8 Gebruik een zachte doek om de azijnoplossing uit het apparaat te vegen.



9 Doe wat water in het waterreservoir en gebruik een doek om dit weer weg te vegen.

10 Herhaal deze procedure als er nog steeds kalk in het waterreservoir zit.

Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Wat kan ik doen?
Ik vind het ei te hard of te zacht gekookt.	De hoeveelheid water die nodig is om hard- of zachtgekookte eieren te bereiden is afhankelijk van omgevingsfactoren, zoals de temperatuur van de ruimte, maar ook van bijvoorbeeld de versheid, grootte en temperatuur van de eieren.	Als u van zachter gekookte eieren houdt, verlaagt u de hoeveelheid water met 5-10 ml (1-2 theelepels). Als u van harder gekookte eieren houdt, verhoogt u de hoeveelheid water met 5-10 ml (1-2 theelepels).
	Te veel vuil of kalk op het verwarmingselement kan effect hebben op de kookprestaties.	Ontkalk het product zoals beschreven in het gedeelte 'Ontkalken'. Was de eieren voordat u ze in de eierhouder doet om de hoeveelheid vuil op het product te minimaliseren. Veeg het product (vooral het verwarmingselement) na elk gebruik schoon.

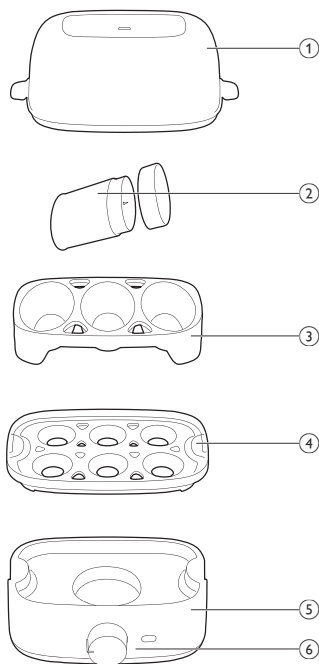
	Als het apparaat niet is afgekoeld na het vorige gebruik, is het koken te snel klaar. De eieren zijn dan te zacht of zelfs niet gaar.	Wacht tot het apparaat is afgekoeld als u na gebruik van het apparaat nogmaals eieren wilt koken.
Het is moeilijk om het gepocheerde ei te verwijderen.	Wanneer het eiwit van het ei is gekookt, blijft dit aan het oppervlak van het kookgerei kleven.	Vet de pocheerhouder in met een beetje olie voordat u het ei erin doet. Gebruik na het koken een zachte spatel om het gepocheerde ei te verwijderen.
Hoeveel water moet ik gebruiken voor een gepocheerd ei?		De waterniveauaanduiding op de waterbeker geeft aan hoeveel water u nodig hebt voor 3 zachte, middelharde en harde gepocheerde eieren. Als u minder eieren wilt pocheren, verlaagt u de hoeveelheid water met 1-2 theelepels.
Er komt een brandgeur uit het apparaat nadat de eieren zijn gekookt	Vuil in het water of van de eieren of eiwit van een gebarsten ei is aangebrand op het verwarmingselement.	Haal de stekker uit het stopcontact. Doe direct na het koken een beetje water op het verwarmingselement. Wacht tot het apparaat is afgekoeld. Veeg het water en het vuil weg. Ontkalk het product zoals beschreven in het gedeelte 'Ontkalken'. Was de eieren voordat u ze kookt.

Innledning

Gratulerer med kjøpet, og velkommen til Philips!

Hvis du vil dra full nytte av støtten som Philips tilbyr, kan du registrere produktet ditt på www.philips.com/welcome.

Generell beskrivelse



- 1 Lukk
- 2 Målekopp og eggspydverktøy
- 3 Posjeringseggbrett
- 4 Eggbrett
- 5 Hovedenhet
- 6 Kontrollbryter (av/på) og LED-indikator

Før bruk første gang

Plasser eggkokeren på en stabil, vannrett, jevn og varmebestandig overflate.

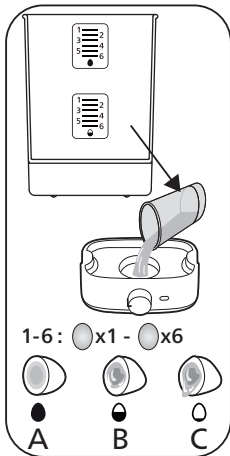
Bruke apparatet

Det anbefales å gjennomkoke mat, inkludert egg, før det skal spises, spesielt for gravide, babyer, barn, eldre og personer hvis immunforsvar har blitt svekket av sykdom eller legemidler.

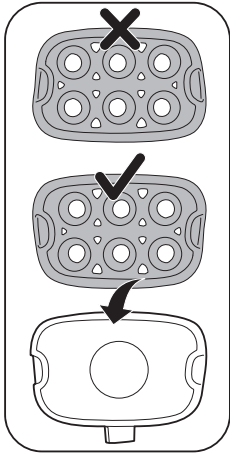
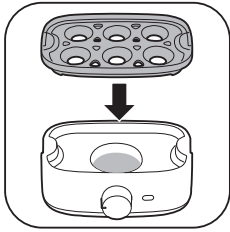
Mengden vann som trengs for å lage forskjellig kokte egg, avhenger av miljøforhold som romtemperatur og andre faktorer som hvor ferske de er, størrelsen og temperaturen på eggene. Hvis du foretrekker mer kokte egg, kan du øke mengden vann med 5–10 ml (1–2 teskjeer).

Koke skallegg

- 1 Fyll målebegeret med ønsket mengde vann basert på antall egg og tilberedningspreferanse (myk, middels eller hard). Sett deretter vannet i vannbeholderen på hovedenheten.

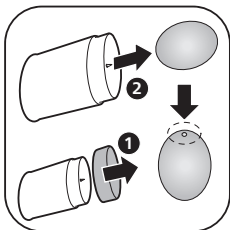


Skallegg	Antall egg	Vannmengde (ca.)
Harde egg (A) ●	1	117 ml
	3	110 ml
	6	96 ml
Middels egg (B) ●	1	65 ml
	3	54 ml
	6	45 ml
Myke egg (C) ○	1	53 ml
	3	45 ml
	6	39 ml

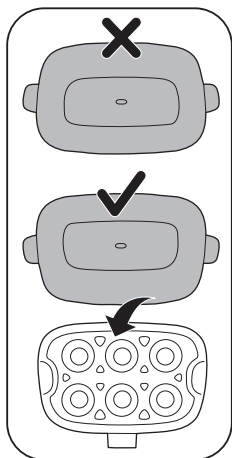
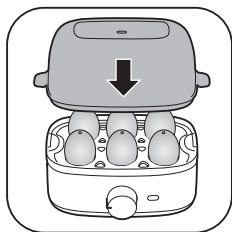


2 Sett eggbrettet på hovedenheten.

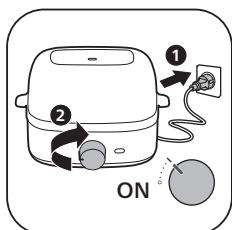
- Sørg for å samsvare eggbrettet med hovedenheten i form.



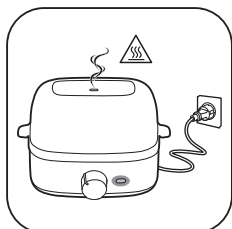
3 Alternativ: Stikk forsiktig gjennom eggskallet med det medfølgende eggspydet.



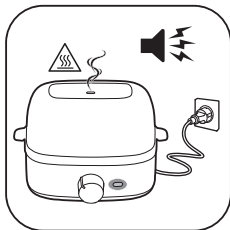
- 4 Legg eggene forsiktig på eggbrettet, og lukk lokket godt.
- Pass på å samsvare lokket med eggbrettet i form.



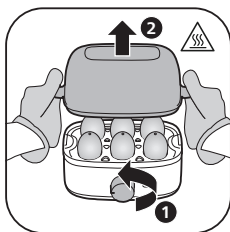
- 5 Sett støpselet inn i et strømuttak, og vri kontrollbryteren med klokken fra o til I for å begynne å lage mat.



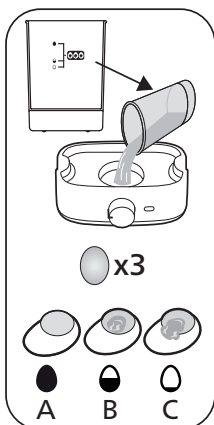
- 6 Vær forsiktig – lokket er veldig varmt under matlaging.



- 7** Når kokesyklusen er fullført, hører du pip.
- Pass på – lokket er fortsatt veldig varmt.



- 8** Vri kontrollbryteren mot klokken for å slå av apparatet, og åpne lokket forsiktig med begge håndtakene, med varmebestandige hansker.

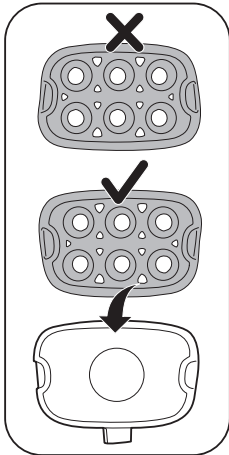
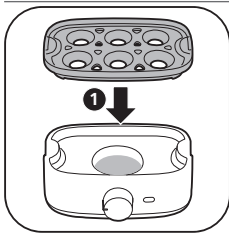


Koke posjerte egg

- 1** Fyll målebegeret med ønsket mengde vann basert på antall egg og tilberedningspreferanse (myk, middels eller hard). Sett deretter vannet i vannbeholderen på hovedenheten.

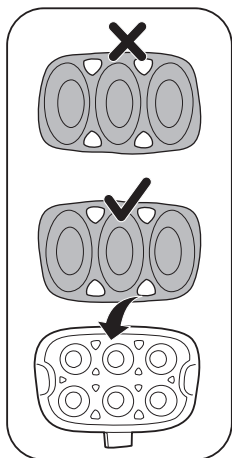
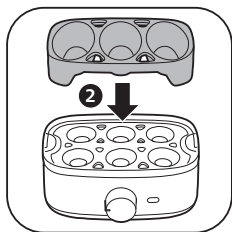
Vannstandsindikasjonen for koking av posjerte egg på målebegeret er for tre egg. Se tabellen nedenfor hvis du tilbereder ett eller to posjerte egg

Posjerte egg	Antall egg	Vannmengde (ca.)
Harde egg (A)	1	110 ml
	2	105 ml
	3	100 ml
Middels egg (B)	1	86 ml
	2	82 ml
	3	76 ml
Myke egg (C)	1	76 ml
	2	72 ml
	3	68 ml



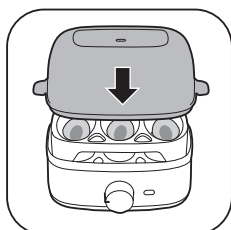
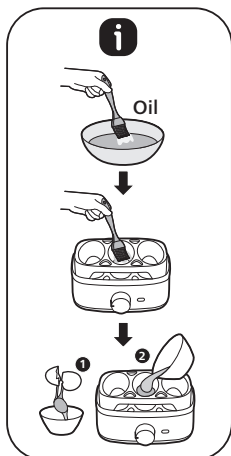
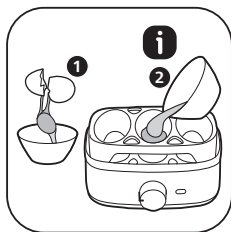
2 Sett eggbrettet på hovedenheten.

- Sørg for å samsvare eggbrettet med hovedenheten i form.



3 Plasser posjeringsbrettet på eggbrettet.

- Pass på at du samsvarer posjeringsbrettet med eggbrettet i form.

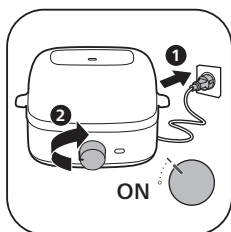
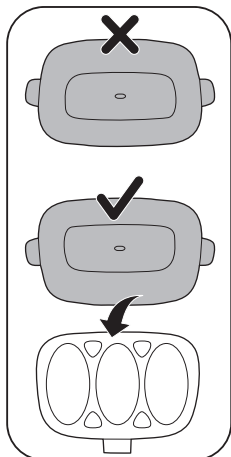


4 Klekk et egg i hver posjeringskopp.

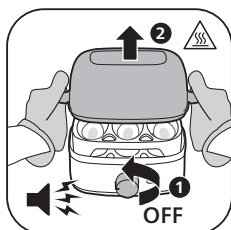
Tips: Før du har i egget, børster du litt matolje på posjeringskoppen.

5 Lukk lokket godt.

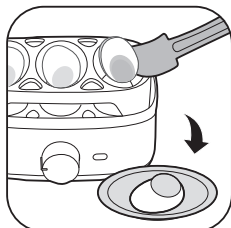
- Pass på å samsvare lokket med eggbrettet i form.



- 6** Sett støpselet inn i et strømuttak, og vri kontrollbryteren med klokken fra o til I for å begynne å lage mat.



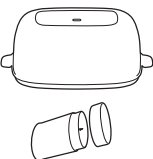
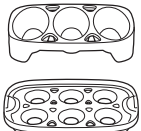
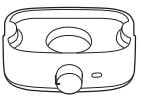
- 7** Når posjeringssyklusen er fullført, åpner du forsiktig lokket på begge håndtakene med varmebestandige hansker.



- 8** Bruk en myk slikkepott til å fjerne det posjerte egget fra brettet.
- Unngå å bruke skarpe redskaper i eggposjeren for å unngå riper.

Rengjøring og vedlikehold

- 1 Koble alltid apparatet fra strømkilden før rengjøring.
- 2 La apparatet avkjøles før rengjøring.
- 3 Tørk over innsiden og utsiden med en fuktig klut. Posjeringsbrettet og eggbrettet kan vaskes i oppvaskmaskin.
- 4 Tøm og rengjør vannbeholderen etter hver bruk.

			
	✓	✗	✓
	✓	✓	✓
	✗	✗	✓

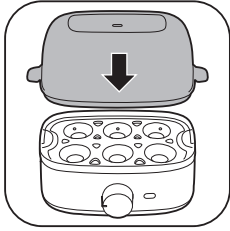
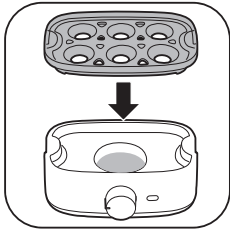
Avkalking

Avkalk apparatet etter at det har vært brukt flere ganger. Det er viktig at du avkalker eggkokeren regelmessig for å opprettholde optimal ytelse og for å forlenge levetiden til apparatet.

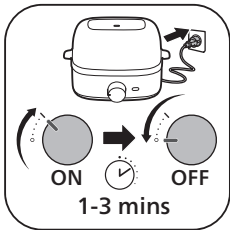
Hvis eggene er skitne og i områder med høy hardhetsgrad på vannet, dannes kalkavleiringer raskere, og avkalkning er nødvendig oftere.

- 1 Ha i 30 ml hvit eddik og 30 ml vann i vannbeholderen.

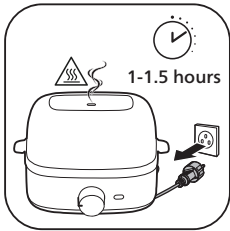




2 Fest eggbrettet og lukk lokket.



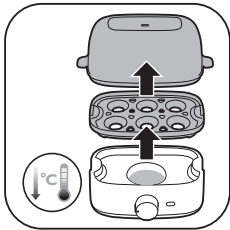
3 Slå på apparatet og vent i ett til tre minutter.



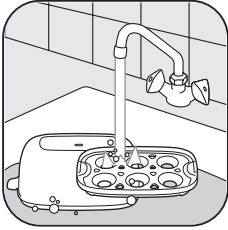
4 Koble fra apparatet.

- IKKE berør lokket.

5 Vent i 1 til 1,5 timer (avhengig av mengden kalk).



6 Åpne lokket.



7 Skyll eggbrettet og lokket med vann.



8 Bruk en myk klut til å tørke bort eddikvannet fra hovedenheten.



9 Ha litt vann i vannbeholderen og bruk deretter en klut til å tørke bort vannet.

10 Gjenta prosedyren hvis det fremdeles er kalkbelegg i vannbeholderen.

Feilsøking

Problem	Mulige årsaker	Hva kan jeg gjøre?
Egget er kokt for mye eller for lite etter min smak.	Mengden vann som trengs for å lage forskjellig kokte egg, avhenger av miljøforhold som romtemperatur og andre faktorer som hvor ferske de er, størrelsen og temperaturen på eggene.	Hvis du foretrekker mindre kokte egg (dvs. mykere egg), kan du øke mengden vann med 5–10 ml (1–2 teskjeer). Hvis du foretrekker mer kokte egg (dvs. hardere egg), kan du øke mengden vann med 5–10 ml (1–2 teskjeer).
	Når det er for mye smuss eller kalk på varmeelementet, vil matlagingsytelsen bli påvirket.	Avkalk produktet i henhold til avkalkingsdelen. Vask eggene før du legger dem i brettet for å unngå smuss på produktet. Etter hver bruk, tørker du av produktet, spesielt varmeelementet.

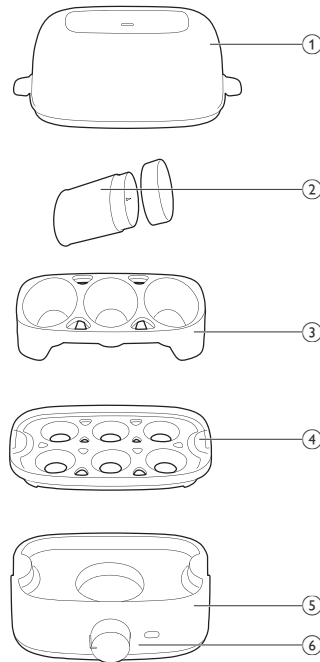
	Hvis apparatet ikke avkjøles etter forrige bruk, vil matlagingen avsluttes for tidlig. Eggene blir for myke eller til og med underkokte.	Hvis du vil koke egg igjen etter at du har brukt apparatet, må du vente til apparatet er avkjølt.
Det er vanskelig å ta ut det posjerte egget.	Når proteinet i egget er kokt, henger det fast på overflaten av matlagingsredskapet.	Før du legger egget på posjeringseggbrettet, pensler du litt matolje på brettet. Etter matlaging bruker du en myk slikkepott for å løfte det posjerte egget.
Hvor mye vann trenger jeg for et posjert egg?		Vannivåindikatoren i vannskålen indikerer hvor mye vann du trenger for 3 myke/middels/harde/posjerte egg. For å posjere færre egg øker du mengden vann med 1–2 teskjeer.
Det er en brent lukt fra apparatet etter at eggene er kokt	Smuss i vann eller fra egg, eller eggehvite fra et sprukket egg blir brent på varmeelementet.	Koble produktet fra strømforsyningen. Ha litt vann på varmeelementet umiddelbart etter matlaging. Vent til TV-en er avkjølt. Tørk av vannet og smuss. Avkalk produktet i henhold til avkalkingsdelen. Vask eggene før matlaging.

Wstęp

Gratulujemy zakupu i witamy w firmie Philips!

Aby w pełni skorzystać z obsługi świadczonej przez firmę Philips, należy zarejestrować zakupiony produkt na stronie www.philips.com/welcome.

Opis ogólny



- 1 Pokrywka
- 2 Kubek z miarką i nakłuwacz do jajek
- 3 Taca na jajka w koszulce
- 4 Taca na jajka
- 5 Jednostka centralna
- 6 Pokrętło regulacyjne (wł./wyl.) i wskaźniki LED

Przed pierwszym użyciem

Umieść jajowar na stabilnej, płaskiej i poziomej powierzchni odpornej na wysokie temperatury.

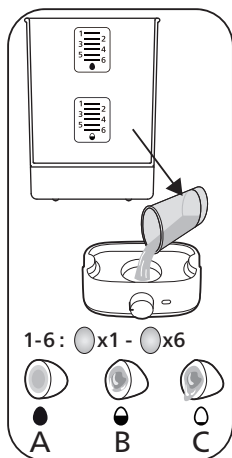
Zasady używania urządzenia

Zaleca się dokładne gotowanie żywności, w tym jajek, przed spożyciem, szczególnie w przypadku spożywania przez kobiety w ciąży, niemowlęta, dzieci, osoby starsze i osoby, których układ odpornościowy został osłabiony przez chorobę lub leki.

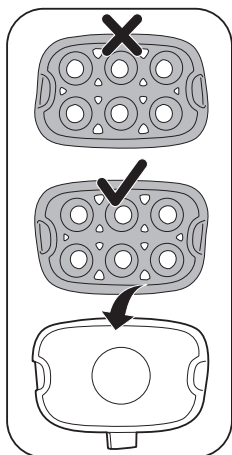
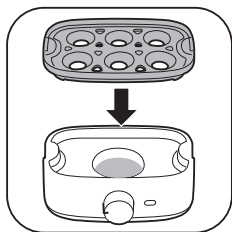
Ilość wody potrzebnej do ugotowania jajek w różnym stopniu zależy od warunków otoczenia, takich jak temperatura pomieszczenia; oraz innych czynników, takich jak świeżość, rozmiar i temperatura jajek. Jeśli wolisz bardziej ugotowane jajka, zwiększ ilość wody o 5–10 ml (1–2 łyżeczki).

Gotowanie jajek w skorupkach

- 1 Napełnij kubek z miarką żądaną ilością wody w zależności od liczby jajek i preferowanego stopnia ugotowania (miękkie, średnie lub twarde). Następnie wlej wodę do zbiornika wody na jednostce centralnej.

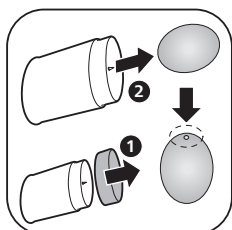


Jajka w skorupkach	Liczba jaj	Ilość wody (w przybliżeniu)
Jajka na twardo (A) ●	1	117 ml
	3	110 ml
	6	96 ml
Jajka średnie ugotowane (B) ●	1	65 ml
	3	54 ml
	6	45 ml
Jajka na miękko (C) ○	1	53 ml
	3	45 ml
	6	39 ml

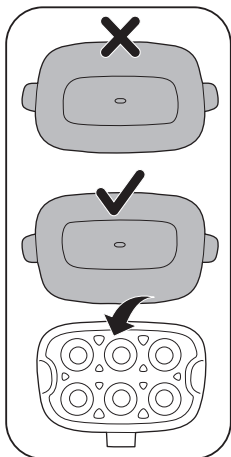
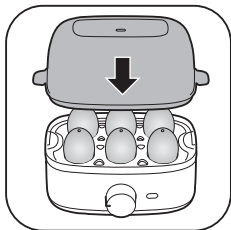


2 Umieść tacę na jajka na jednostce centralnej.

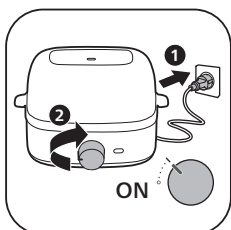
- Upewnij się, że taca na jajka jest dopasowana kształtem do jednostki centralnej.



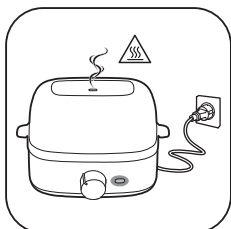
3 Opcjonalnie: Delikatnie przebij skorupkę jajka za pomocą dołączonego nakłuwacz do jajek.



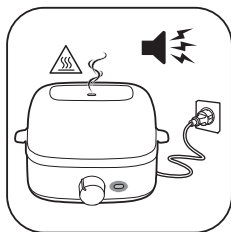
- 4** Ostrożnie umieść jajka na tacy na jajka i bezpiecznie zamknij pokrywę.
- Upewnij się, że pokrywa jest dopasowana kształtem do tacy na jajka.



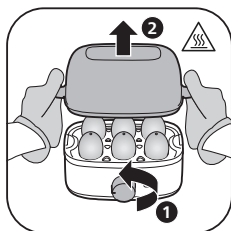
- 5** Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego i przekręć pokrętło regulacyjne zgodnie z ruchem wskazówek zegara z pozycji „O” do „I”, aby rozpocząć gotowanie.



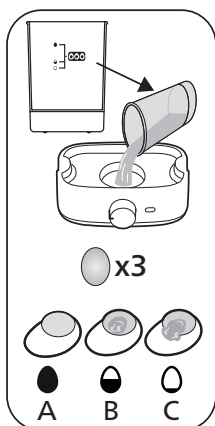
- 6** Należy zachować ostrożność, ponieważ pokrywa bardzo się nagrzewa podczas gotowania.



- 7** Po zakończeniu cyklu gotowania usłyszysz sygnały dźwiękowe.
- Należy zachować ostrożność, ponieważ pokrywa nadal jest bardzo gorąca.



- 8** Obróć pokrętkę regulacyjną w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby wyłączyć urządzenie, i ostrożnie otwórz pokrywę, chwytając za oba uchwyty w rękawicach kuchennych.

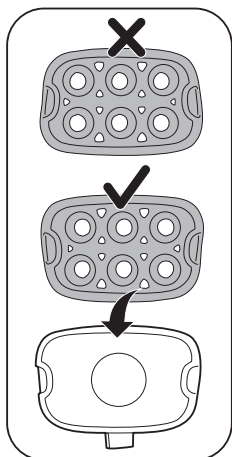
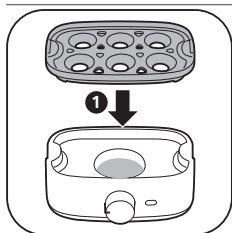


Gotowanie jajek w koszulce

- 1** Napełnij kubek z miarką żądaną ilością wody w zależności od liczby jajek i preferowanego stopnia ugotowania (miękkie, średnie lub twarde). Następnie wlej wodę do zbiornika wody na jednostce centralnej.

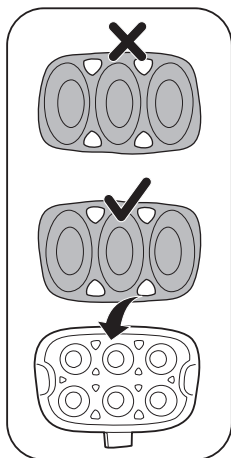
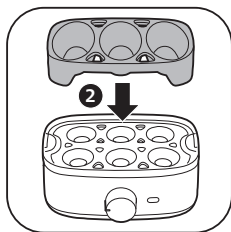
Wskaźnik poziomu wody do gotowania jajek w koszulce na kubku z miarką jest przeznaczony dla trzech jajek. W przypadku gotowania jednego lub dwóch jajek w koszulce należy zapoznać się z poniższą tabelą

Jajka w koszulce	Liczba jaj	Ilość wody (w przybliżeniu)
Jajka na twardo (A)	1	110 ml
	2	105 ml
	3	100 ml
Jajka średnie ugotowane (B)	1	86 ml
	2	82 ml
	3	76 ml
Jajka na miękko (C)	1	76 ml
	2	72 ml
	3	68 ml



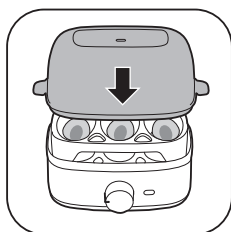
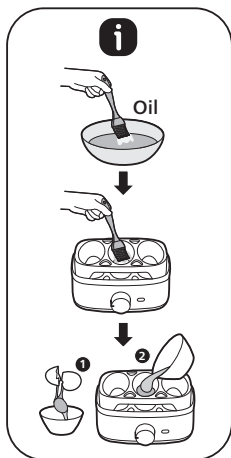
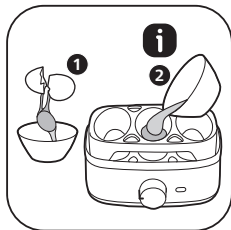
2 Umieść tacę na jajka na jednostce centralnej.

- Upewnij się, że taca na jajka jest dopasowana kształtem do jednostki centralnej.



3 Umieść tacę do jajek w koszulce na tacy do jajek.

- Upewnij się, że taca do jajek w koszulce jest dopasowana kształtem do tacy na jajka.

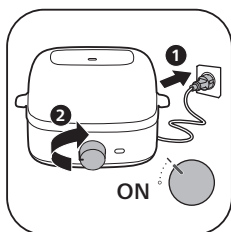
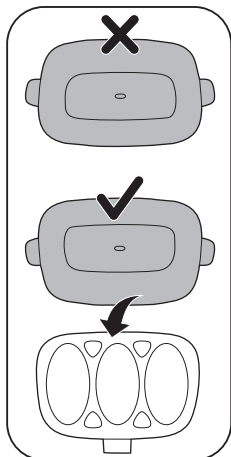


4 Wbij jajko do każdego wgłębienia na jajko.

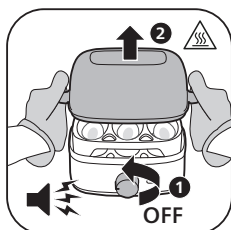
Wskazówka: Przed włożeniem jajka lekko posmaruj wgłębienia olejem kuchennym.

5 Dokładnie zamknij pokrywkę.

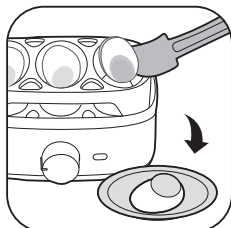
- Upewnij się, że pokrywa jest dopasowana kształtem do tacy na jajka.



- 6** Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego i przekręć pokrętło regulacyjne zgodnie z ruchem wskazówek zegara z pozycji „o” do „I”, aby rozpocząć gotowanie.



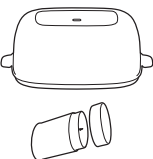
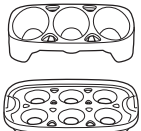
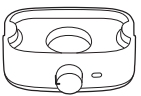
- 7** Po zakończeniu gotowania jajek w koszulce ostrożnie otwórz pokrywę, używając obu uchwytów w rękawicach kuchennych.



- 8** Użyj miękkiej szpatułki, aby wyjąć jajko z tacki.
- Unikaj używania ostrych narzędzi podczas gotowania w jajowarze, aby uniknąć zarysowań.

Czyszczenie i konserwacja

- 1 Przed czyszczeniem należy zawsze odłączyć urządzenie od zasilania.
- 2 Przed czyszczeniem poczekaj, aż urządzenie ostygnie.
- 3 Wytrzyj wnętrze i obudowę wilgotną szmatką. Tacę na jajka w koszulce i tacę na jajka można myć w zmywarce.
- 4 Po każdym użyciu należy opróżnić i wyczyścić zbiornik na wodę.

			
	✓	✗	✓
	✓	✓	✓
	✗	✗	✓

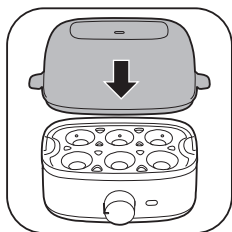
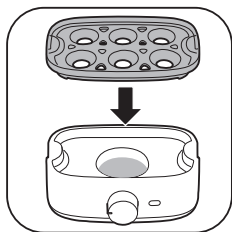
Usuwanie kamienia

Kamień z urządzenia należy usuwać po kilkukrotnym użyciu urządzenia. Regularne usuwanie kamienia z jajowaru jest bardzo ważne dla jego prawidłowego działania, a ponadto pozwala wydłużyć okres eksploatacji urządzenia.

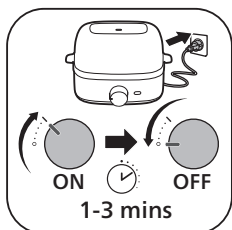
Jeśli jajka są brudne, a jajowar jest używany w miejscu, w których twardość wody jest wysoka, kamień będzie osadzał się szybciej i jego usuwanie będzie konieczne częściej.

- 1 Dodaj 30 ml białego octu i 30 ml wody do zbiornika na wodę.

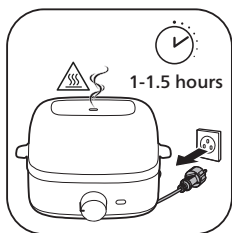




2 Załóż tacę na jajka i zamknij pokrywę.



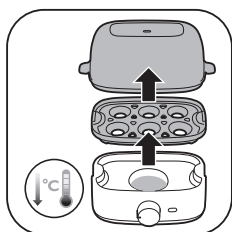
3 Włącz urządzenie i odczekaj 1–3 minuty.



4 Odłącz urządzenie od zasilania.

- NIE DOTYKAJ pokrywy.

5 Odczekaj 1–1,5 godziny (w zależności od stopnia osadzenia się kamienia).



6 Otwórz pokrywę.



7 Oplucz tackę na jajka i pokrywę wodą.



8 Za pomocą miękkiej szmatki wytrzyj roztwór octu z jednostki centralnej.



9 Wlej trochę wody do zbiornika na wodę, a następnie wytrzyj go szmatką.

10 Powtórz proces, jeśli w zbiorniku na wodę nadal znajduje się kamień.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Co mogę zrobić?
Jajko jest przegotowane lub niedogotowane.	Ilość wody potrzebnej do ugotowania jajek w różnym stopniu zależy od warunków otoczenia, takich jak temperatura pomieszczenia; oraz innych czynników, takich jak świeżość, rozmiar i temperatura jajek.	Jeśli wolisz mniej ugotowane jajka (tj. jajka na miękko), zmniejsz ilość wody o 5–10 ml (1–2 łyżeczki). Jeśli wolisz bardziej ugotowane jajka (tj. jajka na twardo), zwiększ ilość wody o 5–10 ml (1–2 łyżeczki).
	Jeśli na elemencie grzejnym znajduje się zbyt dużo brudu lub kamienia, może to wpłynąć na gotowanie.	Usuń kamień z produktu zgodnie z sekcją „Usuwanie kamienia”. Aby zminimalizować zabrudzenia produktu, należy umyć jajka przed umieszczeniem ich na tacy na jajka. Po każdym użyciu należy wyczyścić produkt, a zwłaszcza element grzejny.

Jeśli urządzenie nie schłodziło się po poprzednim użyciu, gotowanie zakończy się zbyt wcześnie. Jajka będą zbyt miękkie lub nawet niedogotowane.

Jeśli chcesz ugotować więcej jajek po użyciu urządzenia, poczekaj, aż urządzenie ostygnie.

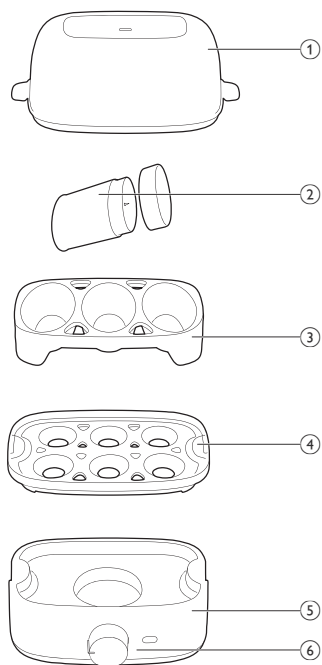
Wyciąganie jajek w koszulce jest trudne.	Po ugotowaniu białko jajka przywiera do powierzchni urządzenia do gotowania.	Przed umieszczeniem jajka na tacy na jajka w koszulce lekko posmaruj ją olejem. Po ugotowaniu użyj miękkiej szpatułki, aby wyjąć jajko w koszulce.
Ile wody należy wlać do gotowania jajek w koszulce?		Wskaźnik poziomu wody w kubku wskazuje ilość wody potrzebną do ugotowania 3 jajek na miękko/średnio/twardo. Aby ugotować mniej jajek w koszulce, zwiększ ilość wody o 1–2 łyżeczki.
Po ugotowaniu jajek z urządzenia wydobywa się zapach spalenizny	Brud z wody lub jajka, lub białko z pękniętego jajka przypaliło się na elemencie grzejnym.	Odłącz urządzenie od źródła zasilania. Natychmiast po zakończeniu gotowania wlej trochę wody na element grzejny. Poczekaj, aż urządzenie ostygnie. Zetrzyj wodę i brud. Usuń kamień z produktu zgodnie z sekcją „Usuwanie kamienia”. Umyj jajka przed gotowaniem.

Introdução

Parabéns pela sua aquisição e bem-vindo à Philips!

Para tirar o máximo partido da assistência oferecida pela Philips, registre o seu produto em: www.philips.com/welcome.

Descrição geral



- 1 Tampa
- 2 Copo medidor e ferramenta de perfuração de ovos
- 3 Tabuleiro para ovos escalfados
- 4 Tabuleiro de ovos
- 5 Componente principal
- 6 Botão de controlo (ligar/desligar) e indicador LED

Antes da primeira utilização

Coloque o cozedor de ovos numa superfície estável, horizontal, nivelada e resistente ao calor.

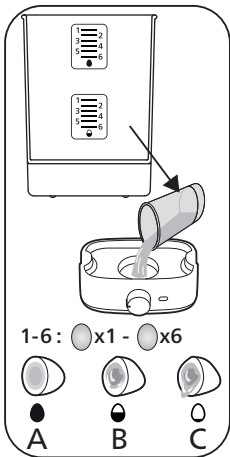
Utilizar o aparelho

É recomendado cozinhar cuidadosamente todos os alimentos, incluindo ovos, antes do consumo, especialmente para mulheres grávidas, bebés, crianças, idosos e pessoas cujos sistemas imunitários tenham sido enfraquecidos por doenças ou medicamentos.

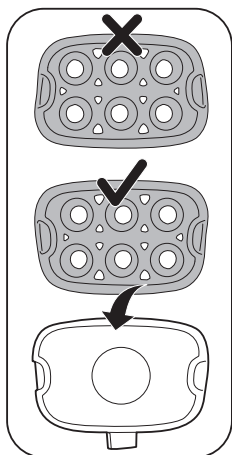
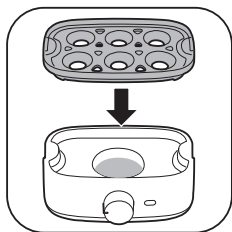
A quantidade de água necessária para cozinhar ovos a diferentes níveis de cozedura depende das condições ambientais, como a temperatura ambiente; e outros fatores, como a frescura, o tamanho e a temperatura dos ovos. Se preferir ovos mais cozidos, aumente a quantidade de água em 5-10 ml (1-2 colheres de chá).

Cozinhar ovos com casca

- 1 Encha o copo medidor com a quantidade de água pretendida com base no número de ovos e na preferência de cozedura (pouco cozido, médio ou bem cozido). Em seguida, coloque a água no depósito de água da unidade principal.

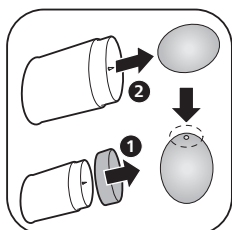


Ovos com casca	Número de ovos	Quantidade de água (aproximada)
Ovos bem cozidos (A) ●	1	117 ml
	3	110 ml
	6	96 ml
Ovos de cozedura média (B) ◐	1	65 ml
	3	54 ml
	6	45 ml
Ovos pouco cozidos (C) ○	1	53 ml
	3	45 ml
	6	39 ml

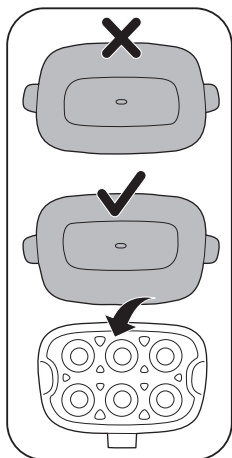
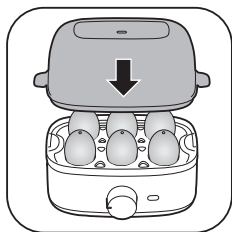


2 Coloque o tabuleiro de ovos na unidade principal.

- Certifique-se de corresponder o formato do tabuleiro de ovos com o formato da unidade principal.

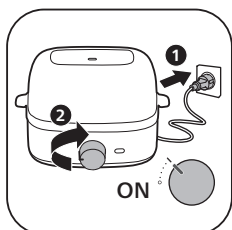


3 Opcional: perfure delicadamente a casca dos ovos com o perfurador de ovos incluído.

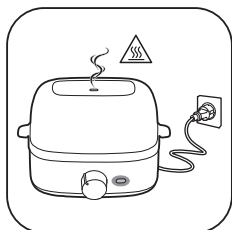


4 Coloque cuidadosamente os ovos no tabuleiro de ovos e feche bem a tampa.

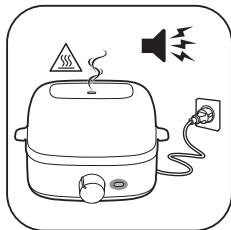
- Certifique-se de corresponder o formato da tampa com o formato do tabuleiro de ovos.



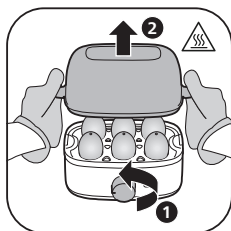
5 Ligue o aparelho à tomada e rode o botão de controlo para a direita de "o" para "I" para começar a cozinhar.



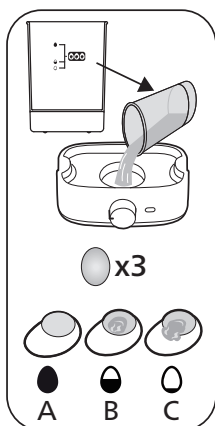
6 Tenha cuidado; a tampa fica muito quente durante a cozedura.



- 7** Quando o ciclo de cozedura estiver concluído, ouvirá sinais sonoros.
- Tenha cuidado; a tampa ainda estará muito quente.



- 8** Rode o botão de controlo para a esquerda para desligar o aparelho e abra cuidadosamente a tampa segurando nas duas pegas, usando luvas resistentes ao calor.

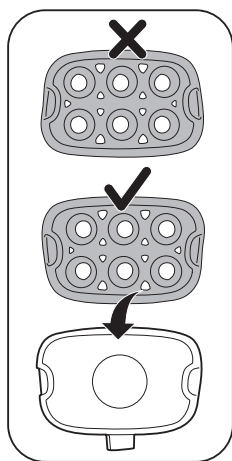
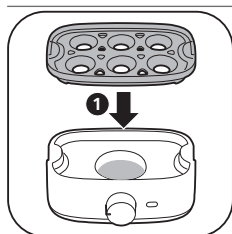


Cozinhar ovos escalfados

- 1** Encha o copo medidor com a quantidade de água pretendida com base no número de ovos e na preferência de cozedura (pouco cozido, médio ou bem cozido). Em seguida, coloque a água no depósito de água da unidade principal.

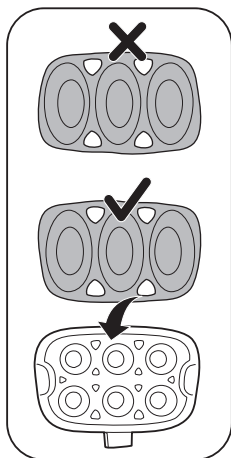
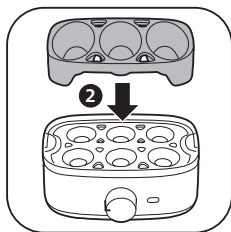
A indicação do nível de água no copo medidor para cozinhar ovos escalfados serve para três ovos. Consulte a tabela abaixo se pretender cozinhar um ou dois ovos escalfados

Ovos escalfados	Número de ovos	Quantidade de água (aproximada)
Ovos bem cozidos (A)	1	110 ml
	2	105 ml
	3	100 ml
Ovos de cozedura média (B)	1	86 ml
	2	82 ml
	3	76 ml
Ovos pouco cozidos (C)	1	76 ml
	2	72 ml
	3	68 ml



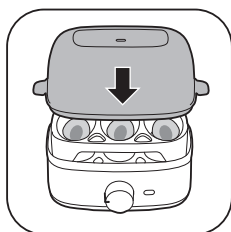
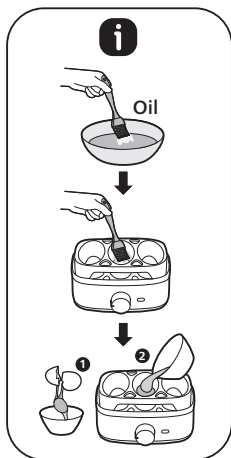
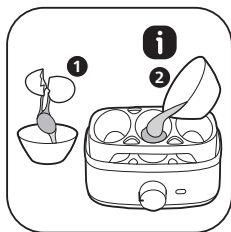
2 Coloque o tabuleiro de ovos na unidade principal.

- Certifique-se de corresponder o formato do tabuleiro de ovos com o formato da unidade principal.



3 Coloque o tabuleiro para ovos escalfados no tabuleiro de ovos.

- Certifique-se de corresponder o formato do tabuleiro para ovos escalfados com o formato da unidade principal.

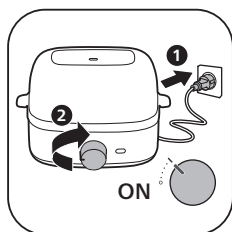
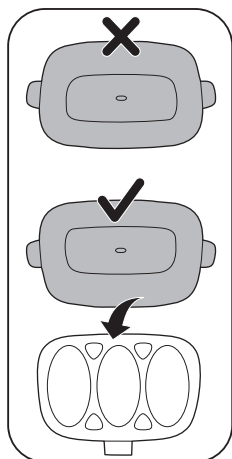


4 Parta um ovo em cada copo para ovos escalfados.

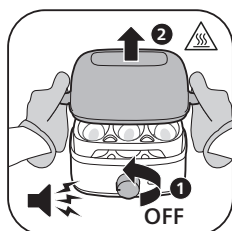
Sugestão: antes de partir o ovo, pincele levemente um pouco de óleo de cozinha no copo para ovos escalfados.

5 Feche bem a tampa.

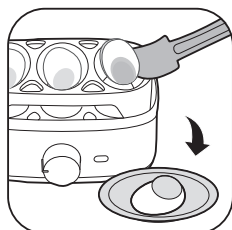
- Certifique-se de corresponder o formato da tampa com o formato do tabuleiro de ovos.



- 6** Ligue o aparelho à tomada e rode o botão de controlo para a direita de "o" para "I" para começar a cozinhar.



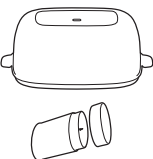
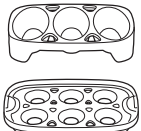
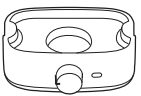
- 7** Quando o ciclo de ovos escalfados estiver concluído, abra cuidadosamente a tampa segurando nas duas pegas, usando luvas resistentes ao calor.



- 8** Utilize uma espátula para remover o ovo escalfado do tabuleiro.
- Evite utilizar utensílios afiados com o escalfador de ovos para evitar riscar o mesmo.

Limpeza e manutenção

- 1 Desligue sempre o aparelho da fonte de alimentação antes de o limpar.
- 2 Deixe o aparelho arrefecer antes de proceder à sua limpeza.
- 3 Limpe o interior e o exterior com um pano húmido. O tabuleiro para ovos escalfados e o tabuleiro de ovos são laváveis na máquina de lavar loiça.
- 4 Esvazie e limpe o reservatório de água após cada utilização.

			
	✓	✗	✓
	✓	✓	✓
	✗	✗	✓

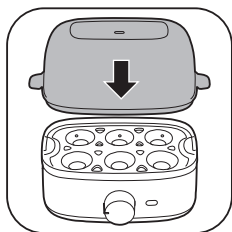
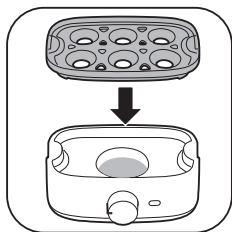
Descalcificação

Descalcifique o aparelho depois de este ter sido utilizado várias vezes. É importante descalcificar o cozedor de ovos regularmente para manter um desempenho perfeito e prolongar a vida útil do aparelho.

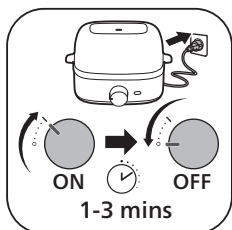
Se os ovos estiverem sujos, e em áreas com uma dureza da água elevada, a acumulação de calcário será mais rápida e é necessário proceder à descalcificação com maior frequência.

- 1 Adicione 30 ml de vinagre branco e 30 ml de água no depósito de água.

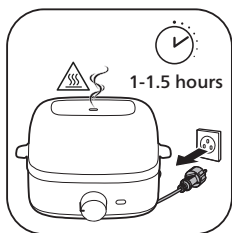




2 Coloque o tabuleiro para ovos e feche a tampa.



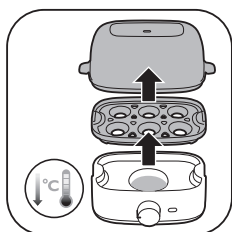
3 Ligue o aparelho e aguarde um a três minutos.



4 Desligue o aparelho da corrente.

- NÃO toque na tampa.

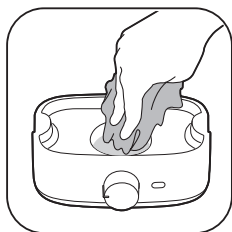
5 Aguarde entre 1 a 1,5 horas (consoante a gravidade do calcário).



6 Abra a tampa.



7 Enxague o tabuleiro de ovos e a tampa com água.



8 Utilize um pano macio para limpar a solução de vinagre da unidade principal.



9 Coloque alguma água no depósito de água e, em seguida, utilize um pano para limpar a água.

10 Repita este procedimento até limpar todo o calcário do depósito de água.

Resolução de problemas

Problema	Motivo possível	O que posso fazer?
O ovo está pouco ou muito cozido para o meu gosto.	A quantidade de água necessária para cozinhar ovos a diferentes níveis de cozedura depende das condições ambientais, como a temperatura ambiente; e outros fatores, como a frescura, o tamanho e a temperatura dos ovos.	Se preferir ovos menos cozidos (ou seja, ovos pouco cozidos), diminua a quantidade de água em 5-10 ml (1-2 colheres de sobremesa). Se preferir ovos mais cozidos (ou seja, ovos bem cozidos), aumente a quantidade de água em 5-10 ml (1-2 colheres de sobremesa).
	Quando existe demasiada sujidade ou calcário na resistência, o desempenho da cozedura será afetado.	Descalcifique o produto de acordo com a secção "Descalcificar". Para minimizar a sujidade no produto, lave os ovos antes de os colocar no tabuleiro de ovos Depois de cada utilização, limpe o produto, especialmente a resistência.

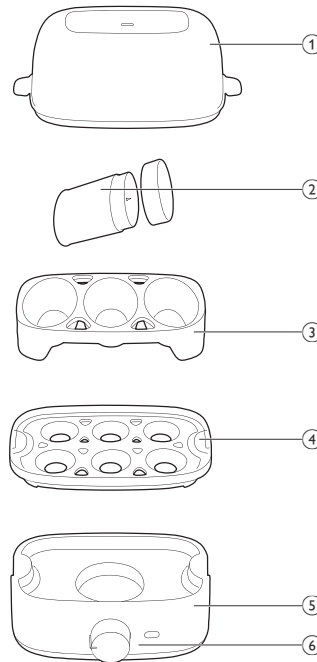
	Se o aparelho não tiver sido arrefecido após a utilização anterior, a cozedura terminará demasiado cedo. Os ovos estarão pouco cozidos ou até mal cozidos.	Se pretender voltar a cozinhar ovos depois de utilizar o aparelho, aguarde até o aparelho arrefecer.
É difícil retirar o ovo escalfado.	Quando a proteína do ovo está cozinhada, ela adere à superfície do utensílio de cozinha.	Antes de colocar o ovo no tabuleiro de ovos, pincele levemente um pouco de óleo de cozinha no escalfador. Depois de cozinhar, utilize uma espátula para levantar o ovo escalfado.
Qual a quantidade de água que devo colocar para o ovo escalfado?		A indicação do nível de água no copo de água indica a quantidade de água quando pretende escalfar 3 ovos pouco cozidos/com cozedura média/bem cozidos. Para escalfar uma quantidade menor de ovos, aumente a quantidade de água em 1-2 colheres de sobremesa.
O aparelho produz um odor a queimado depois de os ovos estarem cozinhados	A sujidade na água ou do ovo, ou a clara de ovo de um ovo partido é queimada na resistência.	Desligue o produto da fonte de alimentação. Coloque um pouco de água na resistência imediatamente após cozinhar. Aguarde até que o aparelho arrefeça. Limpe o resto de água e a sujidade. Descalcifique o produto de acordo com a secção "Descalcificar". Lave os ovos antes de cozinhar.

Introducere

Felicitări pentru achiziție și bun venit la Philips!

Pentru a beneficia pe deplin de asistența oferită de Philips, înregistrează-ți produsul la www.philips.com/welcome.

Descriere generală



- 1 Capac
- 2 Pahar gradat și perforator de ouă
- 3 Tavă pentru ouă poșate
- 4 Tavă pentru ouă
- 5 Unitatea principală
- 6 Buton de control (pornit/oprit) și indicator LED

Înainte de prima utilizare

Așază aparatul de gătit ouă pe o suprafață plană, stabilă, orizontală și termorezistentă.

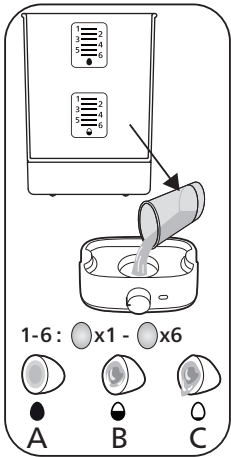
Utilizarea aparatului

Înainte de consum, se recomandă gătirea temeinică a alimentelor, inclusiv a ouălor, în special pentru femeile însărcinate, bebeluși, copii, vârstnici și persoanele al căror sistem imunitar a fost slăbit de boli sau medicamente.

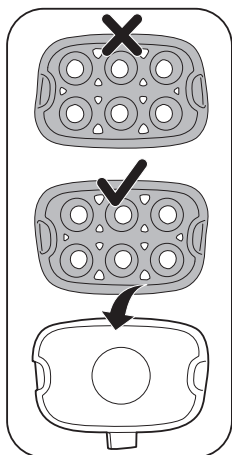
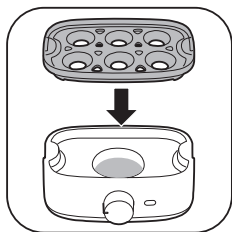
Cantitatea de apă necesară pentru a găti ouăle la diferite niveluri de coacere depinde de condițiile de mediu, cum ar fi temperatura camerei, dar și de alți factori, cum ar fi prospețimea, dimensiunea și temperatura ouălor. Dacă preferi ouă mai bine gătite, crește cantitatea de apă cu 5-10 ml (1-2 lingurițe).

Gătitul ouălor în coajă

- 1 Umple paharul gradat cu cantitatea dorită de apă în funcție de numărul de ouă și gradul de coacere preferat (moale, mediu sau tare). Toarnă apoi apa în rezervorul de apă de pe unitatea principală.

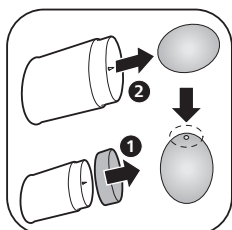


Ouă în coajă	Număr de ouă	Cantitate de apă (aproximativă)
Ouă tari (A) ●	1	117 ml
	3	110 ml
	6	96 ml
Ouă gătite mediu (B) ●	1	65 ml
	3	54 ml
	6	45 ml
Ouă moi (C) ○	1	53 ml
	3	45 ml
	6	39 ml

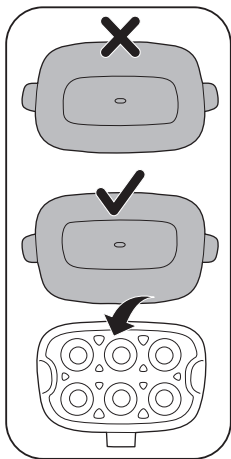
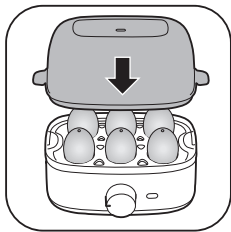


2 Pune tava pentru ouă pe unitatea principală.

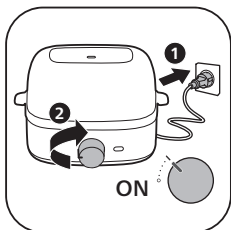
- Așază tava pentru ouă în orientarea corectă pe unitatea principală.



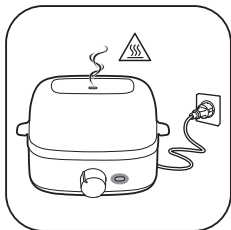
3 Opțional: găurește ușor coaja de ou cu perforatorul de ouă inclus.



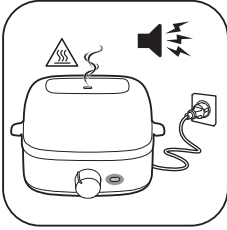
- 4** Așază cu grijă ouăle în tava pentru ouă și închide bine capacul.
- Așază capacul în orientarea corectă pe tava pentru ouă.



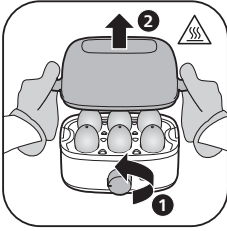
- 5** Introdu ștecărul într-o priză electrică și rotește butonul de control la dreapta de la „o” la „I” pentru a începe prepararea.



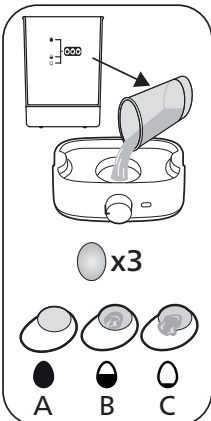
- 6** Aii grijă, capacul este foarte fierbinte în timpul preparării.



- 7** După finalizarea ciclului de preparare, vei auzi semnale sonore scurte.
- Ai grijă, capacul este încă foarte fierbinte.



- 8** Rotește butonul de control la stânga pentru a opri aparatul și deschide cu grijă capacul ținându-l de ambele mâneri și purtând mănuși termorezistente.

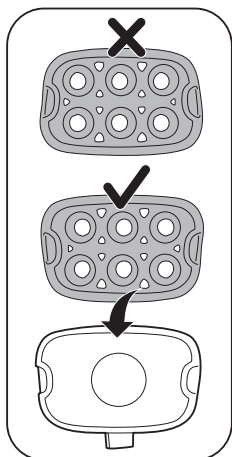
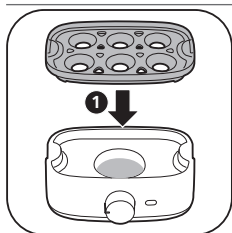


Gătitul de ouă poșate

- 1** Umple paharul gradat cu cantitatea dorită de apă în funcție de numărul de ouă și gradul de coacere preferat (moale, mediu sau tare). Toarnă apoi apa în rezervorul de apă de pe unitatea principală.

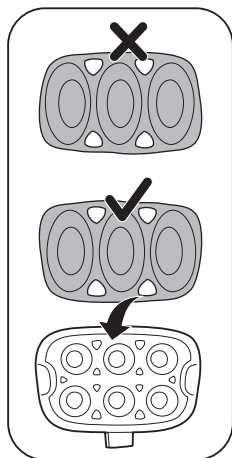
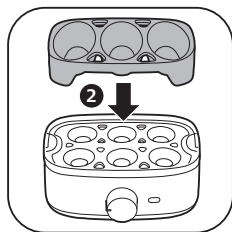
Indicația nivelului apei de pe paharul gradat pentru prepararea de ouă poșate este pentru trei ouă. Consultă tabelul de mai jos dacă gătești unul sau două ouă poșate

Ouă poșate	Număr de ouă	Cantitate de apă (aproximativă)
Ouă tari (A)	1	110 ml
	2	105 ml
	3	100 ml
Ouă gătitе mediu (B)	1	86 ml
	2	82 ml
	3	76 ml
Ouă moi (C)	1	76 ml
	2	72 ml
	3	68 ml



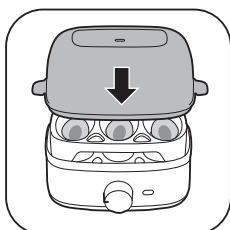
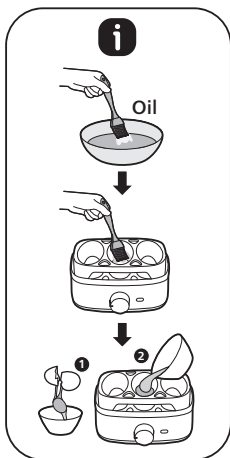
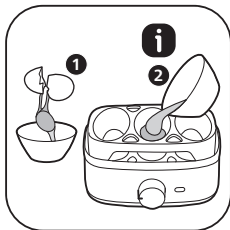
2 Pune tava pentru ouă pe unitatea principală.

- Așază tava pentru ouă în orientarea corectă pe unitatea principală.



3 Așază tava pentru ouă poșate pe tava pentru ouă.

- Așază tava pentru ouă poșate în orientarea corectă pe tava pentru ouă.

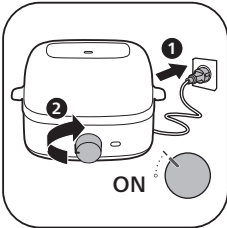
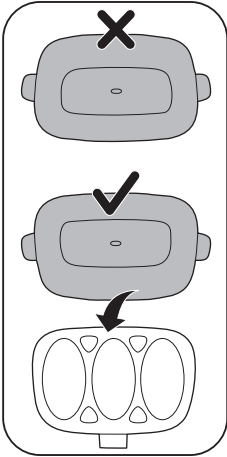


4 Sparge un ou în fiecare cană pentru ouă poșate.

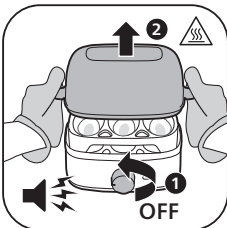
Sugestie: înainte de a pune oul, unge ușor cu puțin ulei de gătit cana pentru ouă poșate.

5 Închide bine capacul.

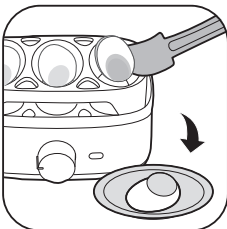
- Așază capacul în orientarea corectă pe tava pentru ouă.



- 6** Introdu ştecărul într-o priză electrică şi roteşte butonul de control la dreapta de la „o” la „I” pentru a începe prepararea.



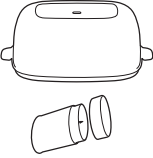
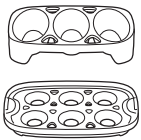
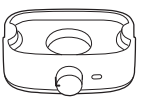
- 7** După finalizarea ciclului de poşare, deschide cu atenţie capacul ținându-l de ambele mânere şi purtând mănuşi termorezistente.



- 8** Foloseşte o spatulă moale pentru a scoate oul poşat din tavă.
- Evită utilizarea unei ustensile ascuţite cu tava pentru ouă poşate pentru a evita zgârieturile.

Curățare și întreținere

- 1 Deconectează întotdeauna aparatul de la sursa de alimentare înainte de a-l curăța.
- 2 Lasă aparatul să se răcească înainte de a-l curăța.
- 3 Șterge interiorul și exteriorul cu o lavetă umedă. Tava pentru ouă poșate și tava pentru ouă pot fi spălate în mașina de spălat vase.
- 4 Golește și curăță rezervorul de apă după fiecare utilizare.

			
	✓	✗	✓
	✓	✓	✓
	✗	✗	✓

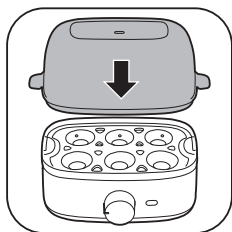
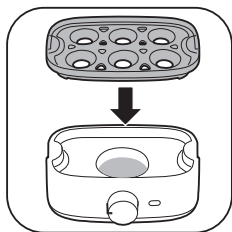
Detartrarea

Îndepărtează calcarul din aparat după ce a fost utilizat de mai multe ori. Este important să detartri regulat aparatul de gătit ouă pentru a-i menține performanța optimă și a-i prelungi durata de viață.

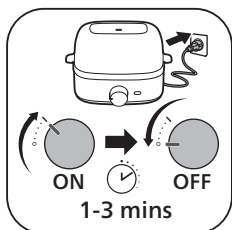
Dacă ouăle sunt murdare și sunt găsite în zone cu un grad ridicat de duritate a apei, calcarul se depune mai rapid și este necesară detartrarea mai frecventă.

- 1 Adaugă 30 ml de oțet alb și 30 ml de apă în rezervorul de apă.

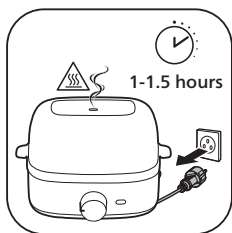




2 Atașează tava pentru ouă și închide capacul.



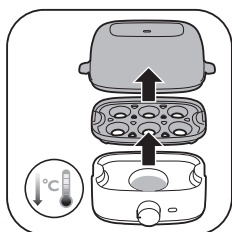
3 Pornește aparatul și așteaptă între unu și trei minute.



4 Scoate aparatul din priză.

- NU atinge capacul.

5 Așteaptă între 1 și 1,5 ore (în funcție de severitatea depunerilor de calcar).



6 Deschide capacul.



7 Clătește tava pentru ouă și capacul cu apă.



8 Folosește o cârpă moale pentru a șterge soluția de oțet de pe unitatea principală.



9 Pune puțină apă în rezervorul de apă și apoi folosește o cârpă pentru a șterge apa.

10 Dacă au mai rămas depuneri în rezervorul de apă, repetă procedura.

Depanare

Problemă	Motiv posibil	Ce pot face?
Oul este gătit prea tare sau prea moale pentru gustul meu.	Cantitatea de apă necesară pentru a găti ouăle la diferite niveluri de coacere depinde de condițiile de mediu, cum ar fi temperatura camerei, dar și de alți factori, cum ar fi prospețimea, dimensiunea și temperatura ouălor.	Dacă preferi ouă mai puțin gătite (respectiv mai moi), redu cantitatea de apă cu 5-10 ml (1-2 lingurițe). Dacă preferi ouă mai bine gătite (respectiv mai tari), crește cantitatea de apă cu 5-10 ml (1-2 lingurițe).
	Când există prea multă murdărie sau calcar pe elementul de încălzire, performanța de gătit este afectată.	Detartrează produsul conform secțiunii „Detartarea”. Pentru a reduce la minimum murdăria pe produs, spală ouăle înainte de a le așeza în tavă. După fiecare utilizare, curăță produsul, în special elementul de încălzire.

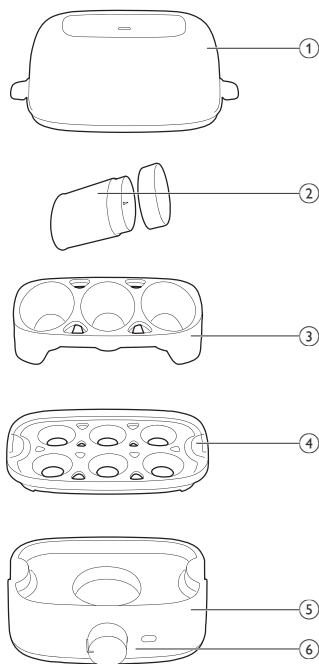
	Dacă aparatul nu s-a răcit după utilizarea anterioară, gătitul se va termina prea devreme. Ouăle ar putea fi prea moi sau chiar insuficient gătite.	Dacă vrei să prepari din nou ouă după utilizarea aparatului, așteaptă până când acesta se răcește.
Oul poșat este dificil de scos.	Când proteina din ou este gătită, se lipește pe suprafața ustensilei de gătit.	Înainte de a pune oul în tava pentru ouă poșate, unge ușor tava cu puțin ulei de gătit. După preparare, folosește o spatulă moale pentru a ridica oul poșat.
Cât de multă apă trebuie să adaug pentru ouă poșate?		Indicația nivelului apei de pe paharul de apă indică cantitatea de apă pentru a găti 3 ouă moi/medii/tari. Pentru a pregăti mai puține ouă poșate, crește cantitatea de apă cu 1-2 lingurițe.
Aparatul emană un miros de ars după ce ouăle sunt gătite	Murdăria din apă sau de la ou sau albușul unui ou crăpat s-a ars pe elementul de încălzire.	Deconectează produsul de la sursa de alimentare. Pune puțină apă pe elementul de încălzire imediat după preparare. Așteaptă până când aparatul se răcește. Șterge apa și murdăria. Detartrează produsul conform secțiunii „Detartrea”. Spală ouăle înainte de a găti.

Hyrje

Urime për blerjen dhe mirë se vini te Philips!

Për të përfituar plotësisht nga mbështetja që ofron Philips, regjistroni produktin në faqen www.philips.com/welcome.

Përshkrim i përgjithshëm



- 1 Kapaku
- 2 Gota matëse dhe mjeti për shpimin e vezëve
- 3 Vasketa për zierjen e vezëve
- 4 Vasketa për vezët
- 5 Njësia kryesore
- 6 Çelësi i komandimit (ndeze/fikje) dhe llamba treguese

Përpara përdorimit të parë

Vëreni zierësen e vezëve mbi një sipërfaqe të qëndrueshme, horizontale, të rrafshët dhe rezistente ndaj nxehtësisë.

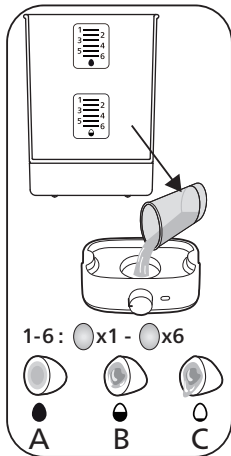
Përdorimi i pajisjes

Rekomandohet gatimi i plotë i ushqimit, duke përfshirë vezët, përpara konsumimit, veçanërisht për gratë shtatzëna, foshnjat, fëmijët, të moshuarit dhe njerëzit me sistem imunitar të dobët si pasojë e sëmundjeve apo barnave.

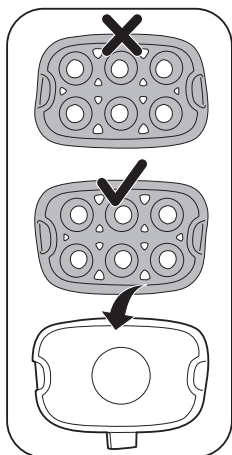
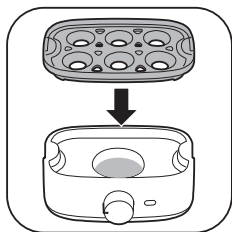
Sasia e ujit që nevojitet për të gatuar vezët në nivele të ndryshme zierjeje varet nga kushtet e mjedisit, si p.sh. temperatura e ambientit dhe faktorë të tjerë si freskia, madhësia dhe temperatura e vezëve. Nëse preferoni vezë të ziera më shumë, rrisni sasinë e ujit me 5-10 ml (1-2 lugë çaji).

Zierja e vezëve me lëvizshmëri

- 1 Mbushni gotën matëse me sasinë e dëshiruar të ujit bazuar në numrin e vezëve dhe nivelin e zierjes (lehtë, mesatare, fort). Pastaj vendosni ujin në depozitën në njësinë kryesore.

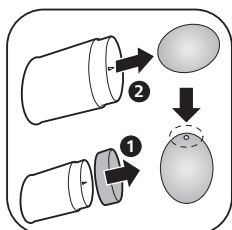


Vezë me lëvizshmëri	Numri i vezëve	Sasia e ujit (e përafërt)
Vezë të ziera fort (A) ●	1	117ml
	3	110ml
	6	96ml
Vezë të ziera mesatarisht (B) ●	1	65ml
	3	54ml
	6	45ml
Vezë të ziera lehtë (C) ○	1	53ml
	3	45ml
	6	39ml

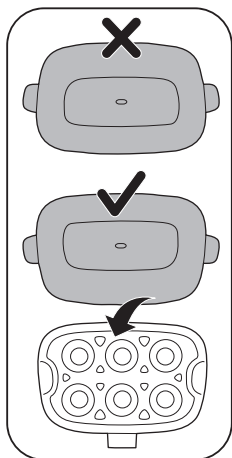
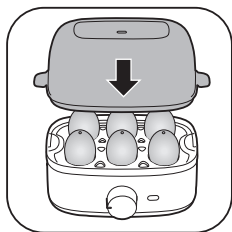


2 Vendoseni vasketën e vezëve në njësinë kryesore.

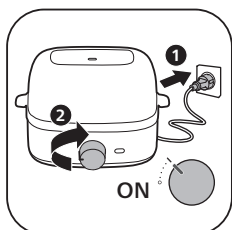
- Sigurohuni që vasketa e vezëve të përputhet me njësinë kryesore në formë.



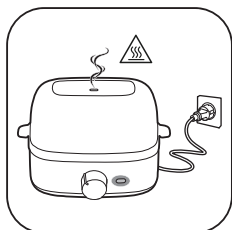
3 Opsionale: Shponi lehtë lëvozhgën e vezës me shpuesin e përfshirë të vezëve.



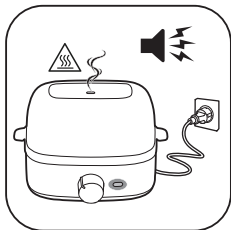
- 4 Vendosini me kujdes vezët në vasketë dhe mbylleni mirë kapakun.
- Sigurohuni që ta përshtatni kapakun me vasketën e vezëve në formë.



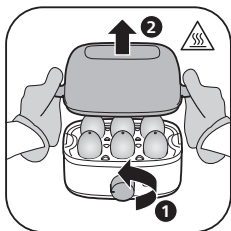
- 5 Futni spinën në prizë dhe rrotulloni çelësin e komandimit në drejtim orar nga "o" në "I" për të filluar zierjen.



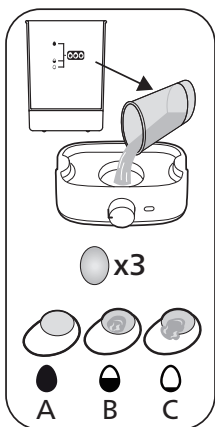
- 6 Kini kujdes që kapaku të jetë shumë i nxehtë gjatë zierjes.



- 7** Pasi të përfundojë cikli i zierjes, do të dëgjoni bip.
- Kini kujdes që kapaku të mos jetë ende shumë i nxehtë.



- 8** Rrotulloni çelësin e komandimit në drejtim kundërorar për të fikur pajisjen dhe hapni me kujdes kapakun nga të dy dorezat, duke veshur doreza rezistente ndaj nxehtësisë.

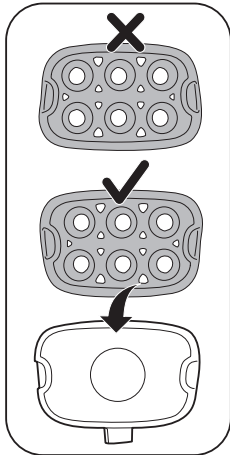
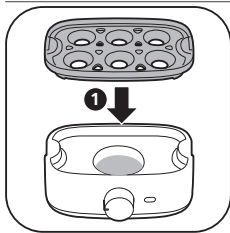


Zierja e vezëve

- 1** Mbushni gotën matëse me sasinë e dëshiruar të ujit bazuar në numrin e vezëve dhe nivelin e zierjes (lehtë, mesatare, fort). Pastaj vendosni ujin në depozitën në njësinë kryesore.

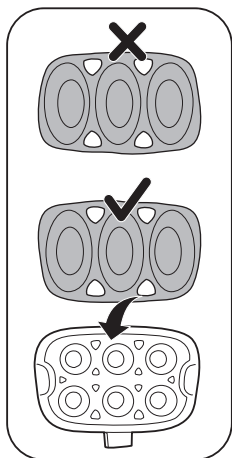
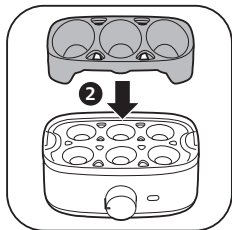
Treguesi i nivelit të ujit për zierjen e vezëve në gotën matëse është për tri vezë. Referojuni tabelës më poshtë nëse po gatuani një ose dy vezë të ziera

Vezë të ziera	Numri i vezëve	Sasia e ujit (e përafërt)
Vezë të ziera fort (A)	1	110ml
	2	105ml
	3	100ml
Vezë të ziera mesatarisht (B)	1	86ml
	2	82ml
	3	76ml
Vezë të ziera lehtë (C)	1	76ml
	2	72ml
	3	68ml



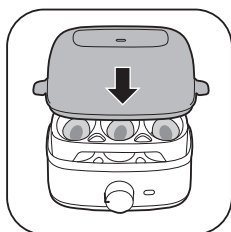
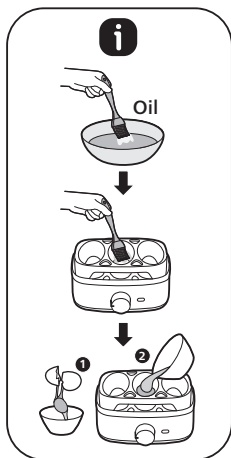
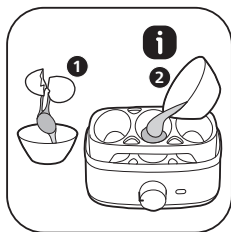
2 Vendoseni vasketën e vezëve në njësinë kryesore.

- Sigurohuni që vasketa e vezëve të përputhet me njësinë kryesore në formë.



3 Vendosni vasketën e zierjes në vasketën e vezëve.

- Sigurohuni që ta përputhni vasketën e zierjes me vasketën e vezëve në formë.

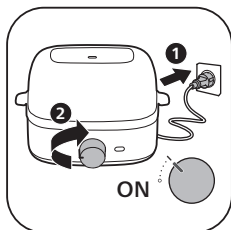
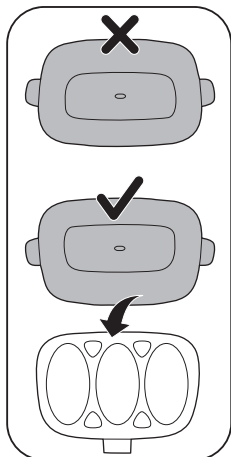


4 Thyejeni vezën në çdo gotë zierjeje.

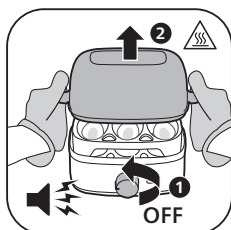
Këshillë: Përpara se të vendosni vezën, lyeni pak vaj gatimi në gotën e zierjes.

5 Mbylleni mirë kapakun.

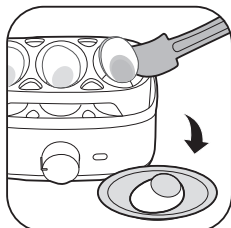
- Sigurohuni që ta përshtatni kapakun me vasketën e vezëve në formë.



- 6** Futni spinën në prizë dhe rrotulloni çelësin e komandimit në drejtim orar nga "o" në "I" për të filluar zierjen.



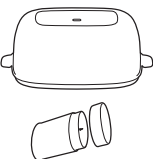
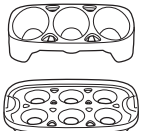
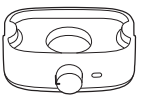
- 7** Pasi të përfundojë cikli i zierjes, hapni me kujdes kapakun nga të dy dorezat, duke veshur doreza rezistente ndaj nxehtësisë.



- 8** Përdorni një shpatull të butë për të hequr vezën e zier nga vasketa.
- Shmangni përdorimin e mjeteve të mprehta mbi zierësen e vezëve për të shmangur gërvishtjet.

Pastrimi dhe mirëmbajtja

- 1 Gjithmonë hiqeni pajisjen nga priza përpara se ta pastroni.
- 2 Lëreni pajisjen të ftohet përpara se ta pastroni.
- 3 Fshijeni pjesën e brendshme dhe të jashtme me një leckë të lagur. Vasketa e zierjes dhe vasketa e vezëve mund të lahen në enëlarëse.
- 4 Zbrazeni dhe pastrojeni depozitën pas çdo përdorimi.

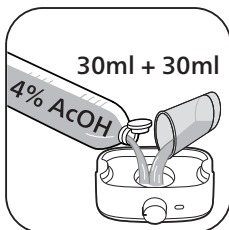
			
	✓	✗	✓
	✓	✓	✓
	✗	✗	✓

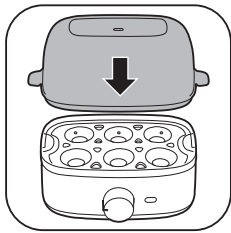
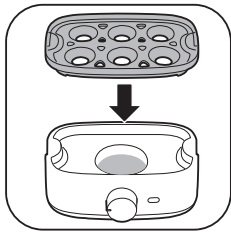
Zhgëlqerimi

Pajisja duhet pastruar nga çmërsi pasi ta keni përdorur disa herë. Është e rëndësishme që të pastroni rregullisht zierësen e vezëve nga çmërsi për të ruajtur performancën optimale dhe për të zgjatur jetëgjatësinë e pajisjes.

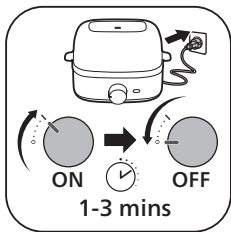
Nëse në vezë ka papastërti dhe në zonat ku fortësia e ujit është e lartë, niveli i krijimit të çmërsit është më i shpejtë dhe pastrimi duhet të bëhet më shpesh.

- 1 Shtoni 30 ml uthull të bardhë dhe 30 ml ujë në depozitën e ujit.

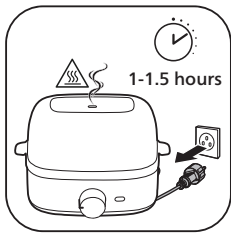




2 Montoni vasketën e vezëve dhe mbyllni kapakun.



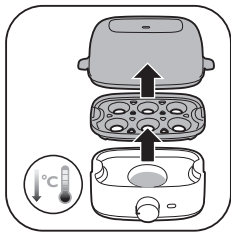
3 Ndizeni pajisjen dhe prisni për tri minuta.



4 Hiqeni produktin nga priza.

- MOS e prekni kapakun.

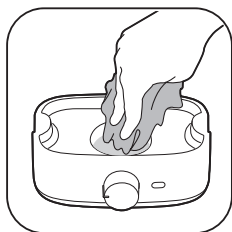
5 Lëreni për 1 deri në 1,5 orë (në varësi të fortësisë së çmërsit).



6 Hapni kapakun.



7 Shpëlajeni vasketën dhe kapakun e vezëve me ujë.



8 Përdorni një leckë të butë për të fshirë solucionin e uthullës nga njësia kryesore.



9 Hidhni pak ujë në depozitën e ujit e më pas përdorni një leckë për të fshirë ujin.

10 Përsëriteni procedurën nëse në depozitën e ujit ka mbetur ende çmërs.

Zgjidhja e problemeve

Problemi	Arsyeja e mundshme	Çfarë mund të bëj?
Veza është zier shumë fort ose shumë lehtë sipas dëshirës time.	Sasia e ujit që nevojitet për të gatuar vezët në nivele të ndryshme zierjeje varet nga kushtet e mjedisit, si p.sh. temperatura e ambientit dhe faktorë të tjerë si freskia, madhësia dhe temperatura e vezëve.	Nëse preferoni vezë të ziera më pak (d.m.th. më lehtë), rrisni sasinë e ujit me 5-10 ml (1-2 lugë çaji). Nëse preferoni vezë të ziera më shumë (d.m.th. më fort), rrisni sasinë e ujit me 5-10 ml (1-2 lugë çaji).
	Kur ka shumë papastërti ose çmërs në elementin ngrohës, rendimenti i zierjes do të ndikohet.	Zhgëlqeroni produktin sipas seksionit "Zhgëlqerimi". Për të minimizuar papastërtitë në produkt, lajini vezët përpara se t'i vendosni në vasketën e vezëve. Pas çdo përdorimi, pastroni produktin, veçanërisht elementin ngrohës.

Nëse pajisja nuk ftohet pas përdorimit të mëparshëm, zierja do të përfundojë shumë herët. Vezët do të dalin shumë të buta ose edhe të paziera mjaftueshëm.

Nëse dëshironi të zieni përsëri vezë pas përdorimit të pajisjes, prisni derisa pajisja të ftohet.

Është e vështirë ta nxirrni vezën e zier.

Kur proteina e vezës gatuhet, ajo ngjitet në sipërfaqen e enës së gatimit.

Përpara se të vendosni vezën në vasketën e zierjes, lyeni pak vaj gatimi mbi vasketë. Pas zierjes, përdorni një shpatull të butë për të ngritur vezën e zier.

Sa ujë duhet të hedh për vezën e zier?

Treguesi i nivelit të ujit në gotën e ujit tregon sasinë kur dëshironi të zieni 3 vezë të ziera lehtë/mesatarisht/fort. Për të zier më pak vezë, rrisni sasinë e ujit me 1–2 lugë çaji.

Ka erë djegieje nga pajisja pasi vezët janë gatuar

Papastërtia në ujë ose nga veza, ose e bardha e vezës nga veza e plasaritur digjet në elementin ngrohës.

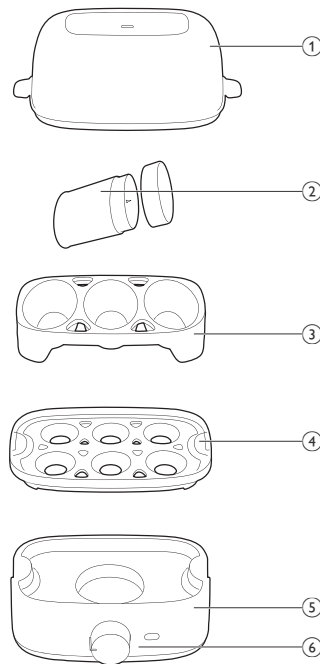
Hiqeni produktin nga priza. Hidhni pak ujë në elementin ngrohës menjëherë pas zierjes. Prisni derisa pajisja të ftohet. Fshini ujin dhe papastërtitë. Zhgëlqeroni produktin sipas seksionit "Zhgëlqerimi". Lajini vezët para zierjes.

Uvod

Čestitamo vam za nakup in dobrodošli pri Philipsu!

Da bi izkoristili vse prednosti Philipsove podpore, izdelek registrirajte na www.philips.com/welcome.

Splošni opis



- 1 Pokrov
- 2 Merilna posodica in pripomoček za prebadanje jajc
- 3 Pladenj za poširana jajca
- 4 Pladenj za jajca
- 5 Glavna enota
- 6 Regulator (vklop/izklop) in indikator LED

Pred prvo uporabo

Kuhalnik za jajca postavite na stabilno, vodoravno, ravno površino, odporno na vročino.

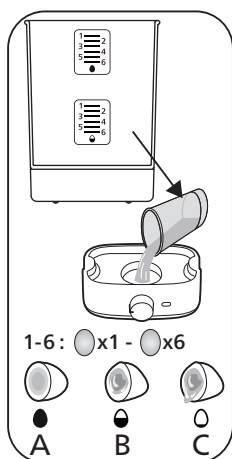
Uporaba aparata

Priporočljivo je, da hrano, vključno z jajci, pred zaužitjem dobro skuhate, kar še posebej velja za nosečnice, dojenčke, otroke, starejše in osebe, katerih imunski sistem je oslavljen zaradi bolezni ali zdravlil.

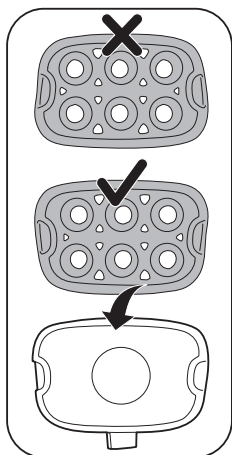
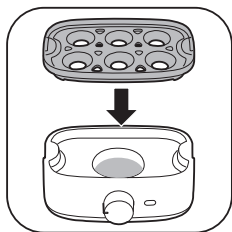
Količina vode, ki je potrebna, da se jajca skuhamo do določene trdote, je odvisna od okoljskih razmer, kot je sobna temperatura, in drugih dejavnikov, kot so svežina, velikost in temperatura jajc. Če želite mehko kuhana jajca, povečajte količino vode za 5–10 ml (1–2 čajni žlički).

Kuhanje jajc v lupini

- 1 Merilno posodico napolnite z zeleno količino vode glede na število jajc in želeno trdoto (trdo, srednje, mehko kuhana). Nato vodo zlijte v posodo za vodo v glavni enoti.

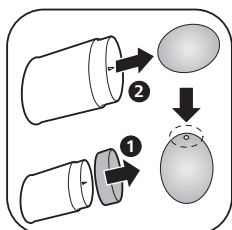


Jajca v lupini	Število jajc	Količina vode (približno)
Trdo kuhana jajca (A) ●	1	117 ml
	3	110 ml
	6	96 ml
Srednje trdo kuhana jajca (B) ●◐	1	65 ml
	3	54 ml
	6	45 ml
Mehko kuhana jajca (C) ◐○	1	53 ml
	3	45 ml
	6	39 ml

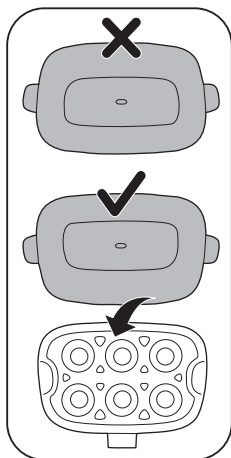
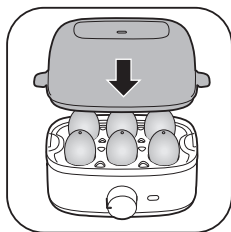


2 Namestite pladenj za jajca na glavno enoto.

- Prepričajte se, da je pladenj za jajca nameščen tako, da se ujema z obliko glavne enote.

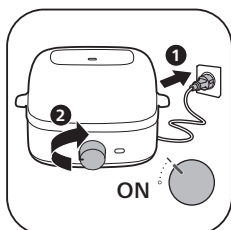


3 Izbirno: nežno prebodite jajčne lupine s priloženim pripomočkom za prebadanje jajc.

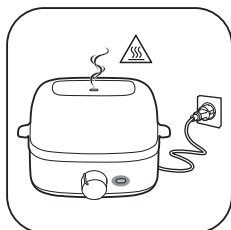


4 Jajca previdno položite na pladenj za jajca in varno zaprite pokrov.

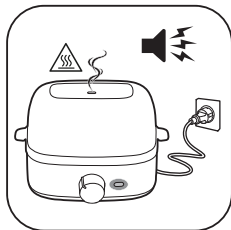
- Prepričajte se, da je pokrov nameščen tako, da se ujema z obliko pladnja za jajce.



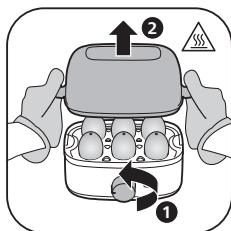
5 Vstavite vtič v električno vtičnico in obrnite regulator v desno, z "o" na "I", da začnete s kuhanjem.



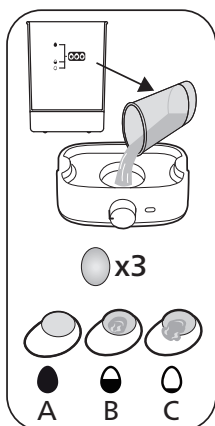
6 Pazite, pokrov je med kuhanjem zelo vroč.



- 7** Ko se kuhanje zaključi, zaslišite piske.
- Pazite, pokrov je še vedno zelo vroč.



- 8** Obrnite regulator v levo, da izklopite aparat, in previdno odprite pokrov tako, da ga z rokavicami, odpornimi na toploto, primete za oba ročaja.

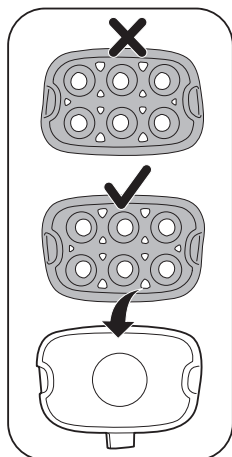
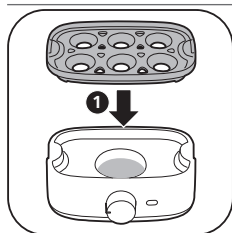


Kuhanje poširanih jajc

- 1** Merilno posodico napolnite z želeno količino vode glede na število jajc in želeno trdoto (trdo, srednje, mehko kuhana). Nato vodo zlijte v posodo za vodo v glavni enoti.

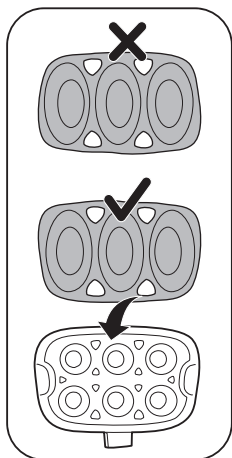
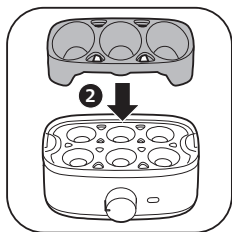
Nivo vode za kuhanje poširanih jajc, označen na merilni posodici, velja za tri jajca. Če boste kuhali eno ali dve poširani jajci, glejte spodnjo tabelo.

Poširana jajca	Število jajc	Količina vode (približno)
Trdo kuhana jajca (A)	1	110 ml
	2	105 ml
	3	100 ml
Srednje trdo kuhana jajca (B)	1	86 ml
	2	82 ml
	3	76 ml
Mehko kuhana jajca (C)	1	76 ml
	2	72 ml
	3	68 ml



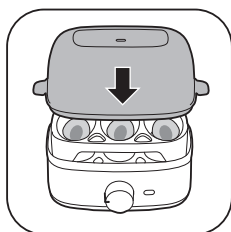
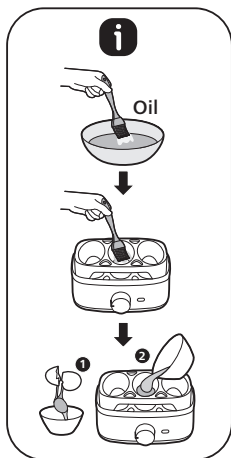
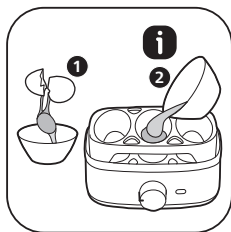
2 Namestite pladenj za jajca na glavno enoto.

- Prepričajte se, da je pladenj za jajca nameščen tako, da se ujema z obliko glavne enote.



3 Namestite pladenj za poširanje na pladenj za jajca.

- Prepričajte se, da je pladenj za poširanje nameščen tako, da se ujema z obliko pladnja za jajce.

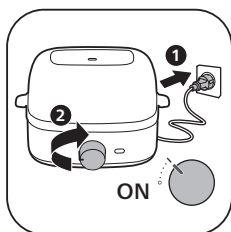
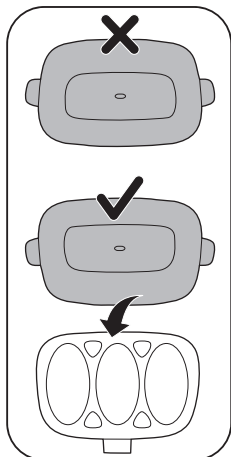


4 V vsako posodico za poširanje ubijte jajce.

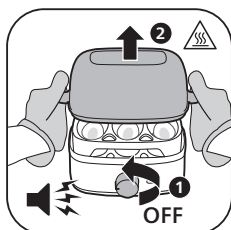
Namig: preden dodate jajce, posodico za poširanje rahlo premažite z jedilnim oljem.

5 Varno zaprite pokrov.

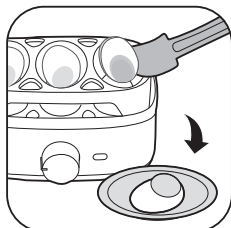
- Prepričajte se, da je pokrov nameščen tako, da se ujema z obliko pladnja za jajce.



- 6** Vstavite vtič v električno vtičnico in obrnite regulator v desno, z "o" na "I", da začnete s kuhanjem.



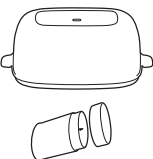
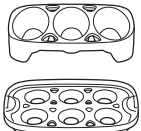
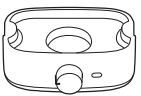
- 7** Ko je poširanje zaključeno, previdno odprite pokrov tako, da ga z rokavicami, odpornimi na toploto, primete za oba ročaja.



- 8** Poširana jajca s pladnja odstranite z mehko lopatico.
- Na elementu za poširanje jajc ne uporabljajte ostrega pribora, da se izognete praskam.

Čiščenje in vzdrževanje

- 1 Aparat pred čiščenjem obvezno izključite iz električnega omrežja.
- 2 Preden aparat očistite, počakajte, da se ohladi.
- 3 Notranjost in zunanjo obrišite z vlažno krpo. Pladenj za poširanje in pladenj za jajca sta primerna za pomivanje v pomivalnem stroju.
- 4 Po vsaki uporabi izpraznite in očistite posodo za vodo.

			
	✓	✗	✓
	✓	✓	✓
	✗	✗	✓

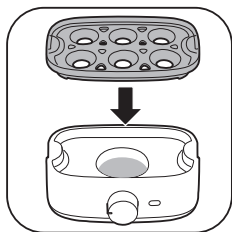
Odstranjevanje vodnega kamna

Po nekaj uporabah iz aparata odstranite vodni kamen. Redno odstranjevanje vodnega kamna iz kuhalnika za jajca je nadvse pomembno, saj zagotavlja optimalno učinkovitost in podaljša življenjsko dobo aparata.

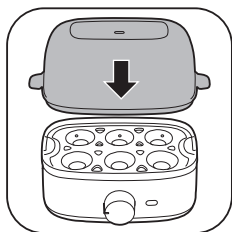
Če so jajca umazana ali je voda zelo trda, se vodni kamen hitreje nabere in ga je treba pogosteje odstranjevati.

- 1 V posodo za vodo nalijte 30 ml alkoholnega kisa in 30 ml vode.

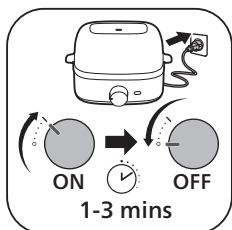




2 Namestite pladenj za jajca in zaprite pokrov.



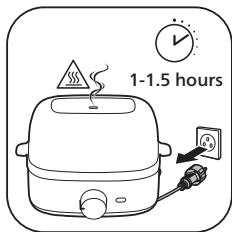
3 Vključite aparat in počakajte eno do tri minute.



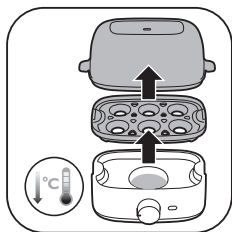
4 Izdelek izključite iz električnega omrežja.

- NE dotikajte se pokrova.

5 Počakajte 1 do 1,5 ure (odvisno od količine vodnega kamna).



6 Odprite pokrov.





7 Pladenj za jajca in pokrov splaknite z vodo.



8 Z glavne enote z mehko krpo obrišite raztopino kisa.



9 V posodo za vodo nalijte nekaj vode in nato vodo obrišite s krpo.

10 Če so v posodi za vodo še ostanki vodnega kamna, postopek ponovite.

Odpravljanje težav

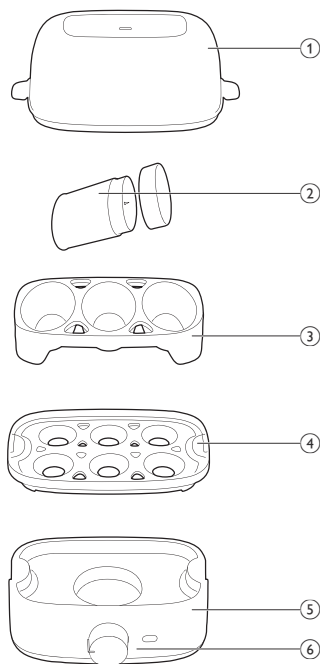
Težava	Možen vzrok	Kaj naj naredim?
Jajce je kuhano pretrdo ali premeko za moj okus.	Količina vode, ki je potrebna, da se jajca skuhamo do določene trdote, je odvisna od okoljskih razmer, kot je sobna temperatura, in drugih dejavnikov, kot so svežina, velikost in temperatura jajc.	Če želite manj kuhana jajca (mehkejša), količino vode zmanjšajte za 5–10 ml (1–2 čajni žlički). Če želite bolj kuhana jajca (trša), količino vode povečajte za 5–10 ml (1–2 čajni žlički).
	Če je na grelnem elementu preveč umazanije ali vodnega kamna, je kuhanje manj učinkovito.	Iz aparata odstranite vodni kamen, kot je opisano v razdelku "Odstranjevanje vodnega kamna". Da se bo izdelek manj umazal, jajca umijte, preden jih daste na pladenj za jajca. Izdelek po vsaki uporabi obrišite do čistega, še posebej grelni element.
	Če se aparat po predhodni uporabi ne ohladi, se kuhanje prekmalu zaključi. Jajca so premekha ali celo premalo kuhana.	Če želite kuhati jajca, potem ko ste aparat ravno uporabili, počakajte, da se ohladi.

Poširano jajce je težko vzeti iz aparata.	Jajčne beljakovine se med kuhanjem primejo površine pripomočka za kuhanje.	Preden daste jajca na pladenj za poširanje jajc, element za poširanje rahlo premažite z jedilnim oljem. Kuhana poširana jajca dvignite z mehko lopatico.
Koliko vode naj dodam za poširano jajce?		Nivo, označen na posodici za vodo, velja za količino vode za poširanje 3 jajc do mehkega/srednje trdote/trdega. Če želite poširati manj jajc, količino vode povečajte za 1–2 čajni žlički.
Aparat po kuhanju jajc oddaja vonj po zažganem.	Voda ali jajca so umazana ali na grelnem elementu se je zažgal beljak ubitega jajca.	Izdelek izključite iz električnega omrežja. Takoj po kuhanju grelni element namočite z nekaj vode. Počakajte, da se aparat ohladi. Obrišite vodo in umazanijo. Iz aparata odstranite vodni kamen, kot je opisano v razdelku "Odstranjevanje vodnega kamna". Jajca pred kuhanjem umijte.

Johdanto

Onnittelut ostoksestasi ja tervetuloa Philips-tuotteen käyttäjäksi!
Hyödynnä Philipsin tukipalveluita rekisteröimällä tuotteesi osoitteessa www.Philips.com/welcome.

Yleiskuvaus



- 1 Kansi
- 2 Mittamuki ja kananmunien lävistin
- 3 Uppomunaosa
- 4 Munateline
- 5 Päälaite
- 6 Valitsin (käynnissä / ei käynnissä) ja LED-merkkivalo

Ennen käyttöönottoa

Aseta munankeitin tukevalle, vaakasuoralle, tasaiselle ja kuumuutta kestäväälle alustalle.

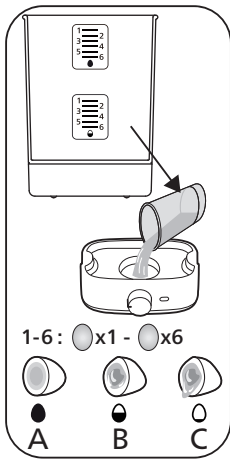
Käyttö

Kaikki ruoka, kuten kananmunat, kannattaa kypsentää kunnolla ennen syömistä, erityisesti, jos syöjä on raskaana oleva nainen, lapsi, vanhus tai henkilö, jonka immuunijärjestelmä on heikentynyt sairauden tai lääkityksen vuoksi.

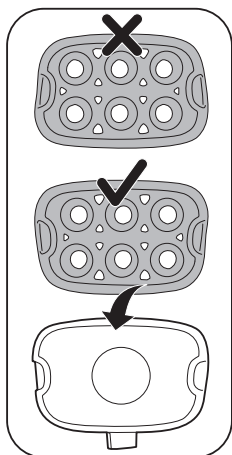
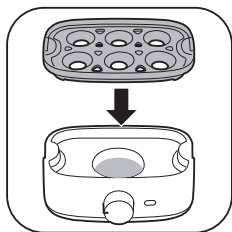
Munien eri kypsyyssasteita varten tarvittavan veden määrä riippuu ympäristöolosuhteista, kuten huoneen lämpötilasta, ja muista tekijöistä, kuten munien tuoreudesta, koosta ja lämpötilasta. Jos haluat kypsempiä munia, lisää vettä 5–10 ml (1–2 tl).

Kananmunien keittäminen kuorineen

- 1 Laita mittamukiin vettä kananmunien määrän ja sen mukaan, kuinka kovaksi haluat keittää munat (löysä, puolikova tai kova). Kaada vesi sitten päälaitteen vesisäiliöön.

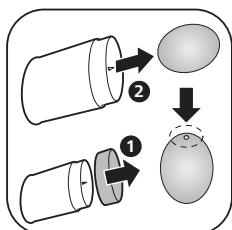


Kuorelliset kananmunat	Kananmunien määrä	Veden määrä (suunnilleen)
Kovat kananmunat (A) ●	1	117 ml
	3	110 ml
	6	96 ml
Puolikovat kananmunat (B) ●	1	65 ml
	3	54 ml
	6	45 ml
Löysät kananmunat (C) ○	1	53 ml
	3	45 ml
	6	39 ml

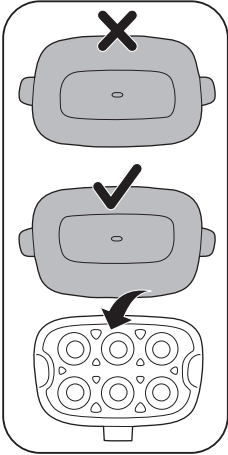
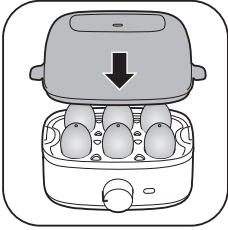


2 Aseta munateline päälaitteeseen.

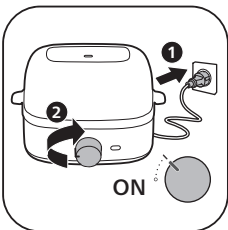
- Varmista, että asetat telineen päälaitteeseen oikeinpäin.



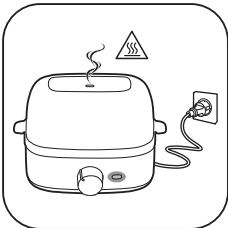
3 Valinnainen: Lävistä kananmunan kuori varovasti mukana toimitetulla lävistimellä.



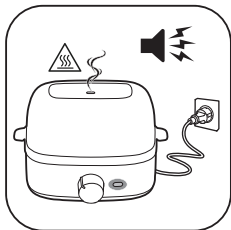
- 4 Aseta kananmunat varovasti munatelineeseen ja sulje kansi kunnolla.
- Varmista, että asetat kannen munatelineeseen oikeinpäin.



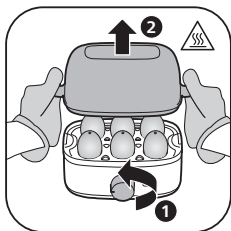
- 5 Kytke pistoke pistorasiaan ja aloita keittäminen kääntämällä valitsin myötäpäivään o-asennosta l-asentoon.



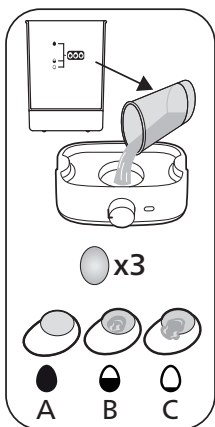
- 6 Ole varovainen, koska kansi kuumenee voimakkaasti keittämisen aikana.



- 7** Kuulet äänimerkin, kun kananmunat on keitetty.
- Muista, että kansi on edelleen hyvin kuuma.



- 8** Sammuta laite kääntämällä valitsinta vastapäivään. Avaa kansi tarttumalla varovasti sen kahvoihin patakintaat kädessä.

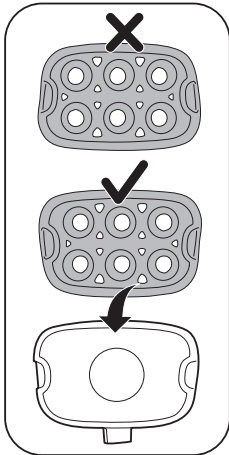
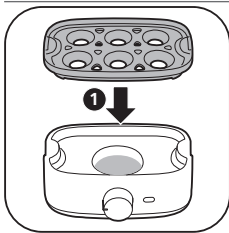


Uppomunien keittäminen

- 1** Laita mittamukiin vettä kananmunien määrän ja sen mukaan, kuinka kovaksi haluat keittää munat (löysä, puolikova tai kova). Kaada vesi sitten päälaitteen vesisäiliöön.

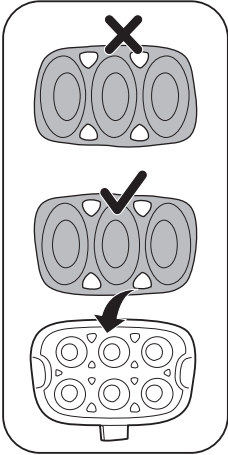
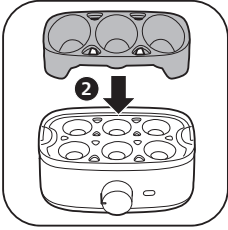
Mittamukin vesitasomerkintä on tarkoitettu kolmen uppomunan keittämiseen. Katso ohjeet seuraavasta taulukosta, jos haluat keittää vain yhden tai kaksi uppomunaa.

Uppomunat	Kananmunien määrä	Veden määrä (suunnilleen)
Kovat kananmunat (A)	1	110 ml
	2	105 ml
	3	100 ml
Puolikovat kananmunat (B)	1	86 ml
	2	82 ml
	3	76 ml
Löysät kananmunat (C)	1	76 ml
	2	72 ml
	3	68 ml



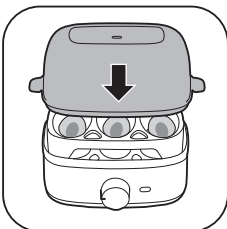
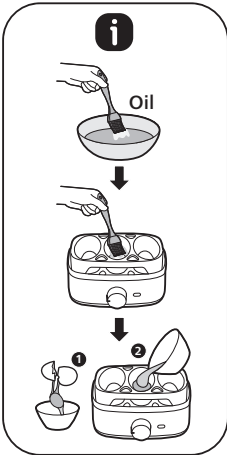
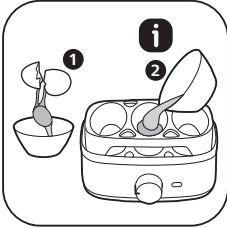
2 Aseta munateline päälaitteeseen.

- Varmista, että asetat telineen päälaitteeseen oikeinpäin.



3 Aseta uppomunaosa munatelineeseen.

- Varmista, että asetat uppomunaosan munatelineeseen oikeinpäin.

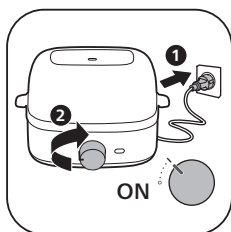
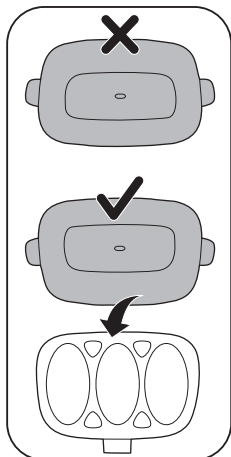


4 Riko kananmuna jokaiseen uppomunakuppiin.

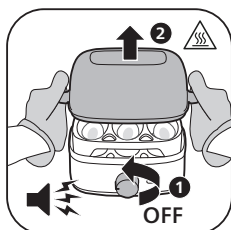
Vihje: Voitele uppomunakupit kevyesti ruokaöljyllä ennen munien rikkomista niihin.

5 Sulje kansi kunnolla.

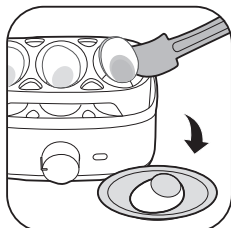
- Varmista, että asetat kannen munatelineeseen oikeinpäin.



- 6** Kytke pistoke pistorasiaan ja aloita keittäminen kääntämällä valitsin myötäpäivään O-asennosta I-asentoon.



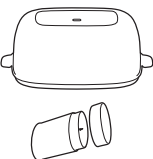
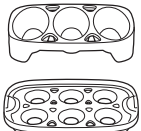
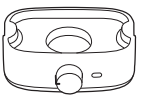
- 7** Kun uppomunat on keitetty, avaa kansi tarttumalla varovasti sen kahvoihin patakintaat kädessä.



- 8** Irrota uppomunat telineestä pehmeällä lastalla.
- Älä käytä uppomunaosan kanssa teräviä keittiövälineitä, jotta välttyt naarmuilta.

Puhdistus ja hoito

- 1 Irrota laite pistorasiasta aina ennen puhdistamista.
- 2 Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistamista.
- 3 Pyyhi laitteen sisä- ja ulkopuoli kostealla liinalla. Munatelineen ja uppomunaosan voi pestä astianpesukoneessa.
- 4 Tyhjennä ja puhdista vesisäiliö aina käytön jälkeen.

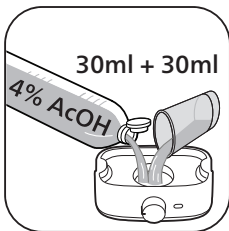
			
	✓	✗	✓
	✓	✓	✓
	✗	✗	✓

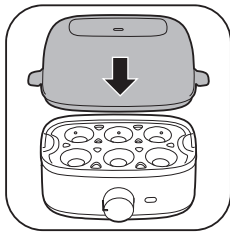
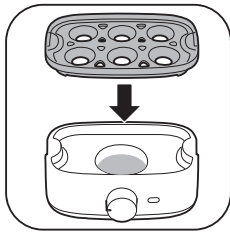
Kalkinpoisto

Tee kalkinpoisto, kun laitetta on käytetty useita kertoja. Varmista munankeittimen optimaalinen suorituskyky ja pidennä sen käyttöikää poistamalla kertynyt kalkki säännöllisesti.

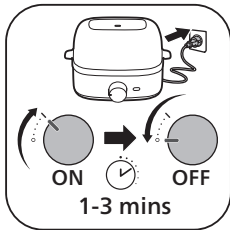
Kalkkia kertyy tavallista nopeammin, jos munat ovat likaisia, ja alueilla, joilla vesi on kovaa. Silloin kalkinpoistoa tarvitaan useammin.

- 1 Lisää vesisäiliöön 30 ml ruokaetikkaa ja 30 ml vettä.





2 Aseta munateline paikalleen ja sulje kansi.



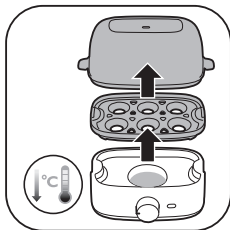
3 Käynnistä laite ja odota 1–3 minuuttia.



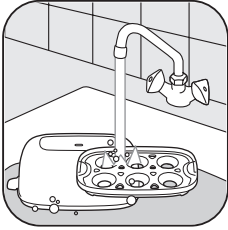
4 Irrota laite pistorasiasta.

- ÄLÄ kosketa kantta.

5 Odota 1–1,5 tuntia (kertyneen kalkin määrän mukaan).



6 Avaa kansi.



7 Huuhtelee munateline ja kansi vedellä.



8 Pyyhi ruokaetikkaliuos laitteen rungosta pehmeällä liinalla.



9 Lisää vesisäiliöön hieman vettä ja pyyhi se pois liinalla.

10 Toista toimenpide, jos vesisäiliössä on edelleen kalkkia.

Vianmääritys

Ongelma	Mahdollinen syy	Mitä teen?
Kananmuna on tarkoitettua kovempi tai löysempi.	Munien eri kypsyyssasteita varten tarvittavan veden määrä riippuu ympäristöolosuhteista, kuten huoneen lämpötilasta, ja muista tekijöistä, kuten munien tuoreudesta, koosta ja lämpötilasta.	Jos haluat löysempiä kananmunia, käytä vettä 5–10 ml (1–2 tl) vähemmän. Jos haluat kovempia kananmunia, käytä vettä 5–10 ml (1–2 tl) enemmän.
	Keittotulos voi heikentyä, jos lämmitysvastukseen on kertynyt liikaa likaa tai kalkkia.	Noudata Kalkinpoisto-osion ohjeita. Voit estää lian kertymisen laitteeseen pesemällä kanamunat ennen niiden laittamista munatelineeseen. Pyyhi laite ja etenkin lämmitysvastus puhtaaksi aina käytön jälkeen.
	Jos laite ei ole jäähtynyt edellisen käytön jäljiltä, keittäminen loppuu liian aikaisin. Kananmunat voivat tällöin jäädä liian löysiksi tai jopa raaoiksi.	Jos haluat keittää lisää munia, anna laitteen ensin jäähtyä edellisen käyttökerran jälkeen.

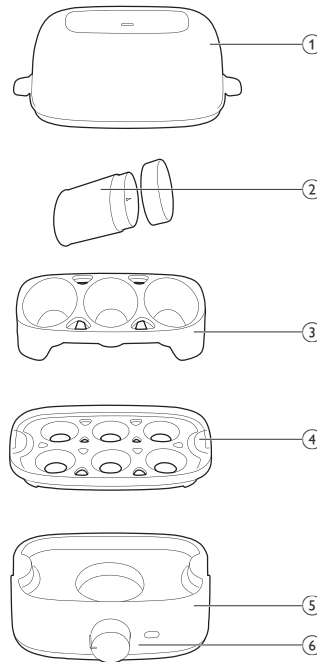
Uppomunien irrottaminen on hankalaa.	Kun munan proteiini kypsennetään, se tarttuu keittovälineen pintaan.	Voitele uppomunakupit kevyesti ruokaöljyllä ennen munien rikkomista niihin. Kun uppomunat ovat valmiita, irrota ne pehmeällä lastalla.
Kuinka paljon uppomuniin tarvitaan vettä?		Mittamukin vesimäärämerkinnästä näet, paljonko vettä tarvitset kolmelle löysälle/puolikovalle/kovalle uppomunalle. Jos haluat valmistaa vähemmän uppomunia, vähennä vesimäärää 1–2 teelusikallista.
Laitteesta tulee palaneen hajua munien keittämisen jälkeen	Vedessä tai kananmunassa oleva lika tai rikkoutuneesta munasta valunut valkuainen voi palaa kiinni lämmitysvastukseen.	Irrota laite pistorasiasta. Kaada lämmitysvastuksen päälle hieman vettä heti keittämisen jälkeen. Odota, kunnes laite on jäähtynyt. Pyyhi vesi ja lika pois. Noudata Kalkinpoisto-osion ohjeita. Pese kananmunat ennen keittämistä.

Introduktion

Vi gratulerar till ditt köp och hälsar dig välkommen till Philips!

Genom att registrera din produkt på www.philips.com/welcome kan du dra nytta av Philips support.

Allmän beskrivning



- 1 Lock
- 2 Mätbägare och äggpickare
- 3 Bricka för att pochera ägg
- 4 Äggbricka
- 5 Huvudenhet
- 6 Kontrollvred (på/av) och LED-indikator

Före första användningen

Placera äggkokaren på en stabil, plan och jämn värmeständig yta.

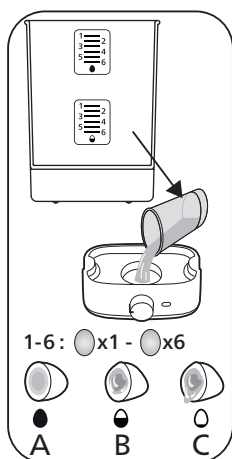
Använda apparaten

Livsmedel bör tillagas ordentligt före förtäring, särskilt för gravida kvinnor, barn, äldre och personer vars immunsystem är försvagat på grund av sjukdom eller droger.

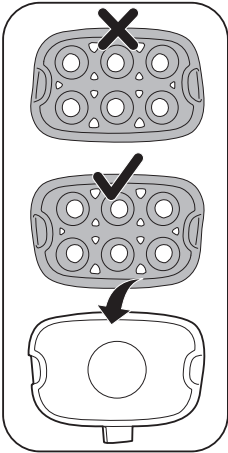
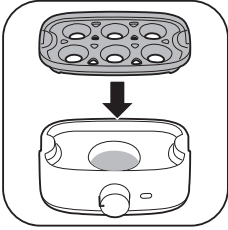
Mängden vatten som behövs för lös-, mjuk eller hårdkokta ägg beror på omgivande förhållanden som rumstemperatur samt andra faktorer som hur färska äggen är och dess storlek och temperatur. Om du föredrar mer hårdkokta ägg ökar du mängden vatten med 5–10 ml (1–2 teskedar).

Koka ägg med skal

- 1 Fyll mätbägaren med önskad mängd vatten utifrån antalet ägg och om de ska vara löskokta, mjukkokta eller hårdkokta. Häll sedan i vattnet i vattenbehållaren på huvudenheten.

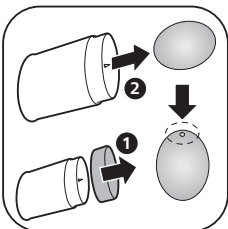


Ägg med skal	Antal ägg	Mängd vatten (cirka)
Hårdkokta ägg (A) ●	1	117 ml
	3	110 ml
	6	96 ml
Mjukkokta ägg (B) ◐	1	65 ml
	3	54 ml
	6	45 ml
Löskokta ägg (C) ○	1	53 ml
	3	45 ml
	6	39 ml

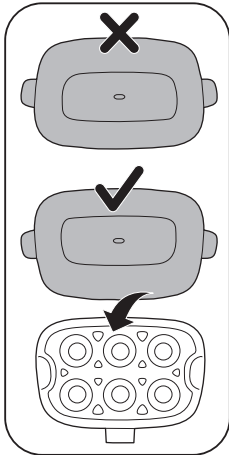
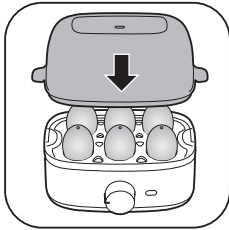


2 Placera äggbrickan på huvudenheten.

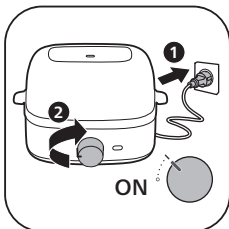
- Se till att äggbrickans form matchar huvudenhetens form.



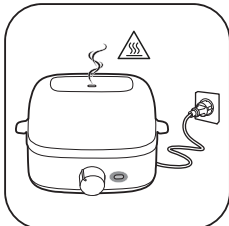
3 Valfritt: Picka försiktigt äggen med den medföljande äggpickaren.



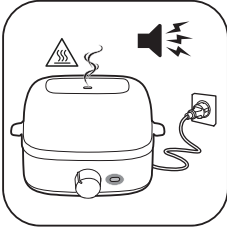
- 4 Lagg försiktigt äggen på äggbrickan och stäng locket ordentligt.
- Se till att locket form matchar äggbrickans form.



- 5 Anslut kontakten till ett eluttag och vrid kontrollvredet medurs från "0" till "I" för att påbörja tillagningen.

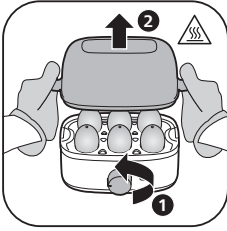


- 6 Var försiktig eftersom locket blir mycket varmt under tillagningen.

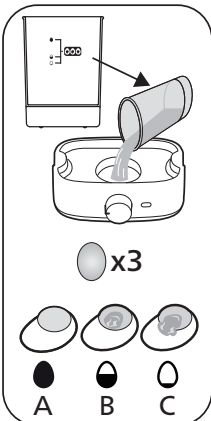


7 Äggkokaren piper när programmet är klart.

- Var försiktigt eftersom locket fortfarande är mycket varmt.



8 Vrid kontrollvredet moturs för att stänga av apparaten och öppna försiktigt locket med hjälp av båda handtagen. Glöm inte att bära grytvantar.

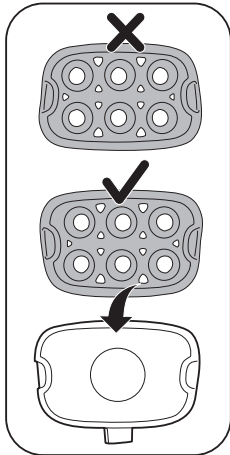
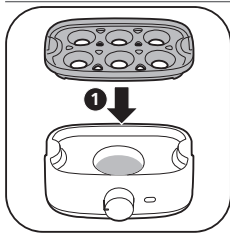


Pochera ägg

1 Fyll mätbägaren med önskad mängd vatten utifrån antalet ägg och om de ska vara löskokta, mjukkokta eller hårdkokta. Häll sedan i vattnet i vattenbehållaren på huvudenheten.

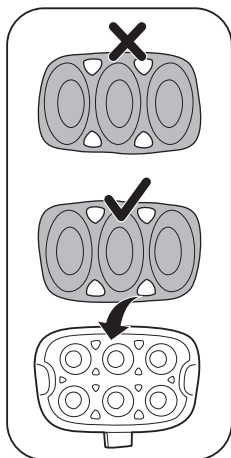
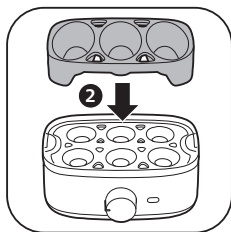
Vattennivåindikeringen för att pochera ägg på mätbägaren är för tre ägg. Se tabellen nedan om du pocherar ett eller två ägg.

Pocherade ägg	Antal ägg	Mängd vatten (cirka)
Hårdkokta ägg (A)	1	110 ml
	2	105 ml
	3	100 ml
Mjukkoka ägg (B)	1	86 ml
	2	82 ml
	3	76 ml
Löskoka ägg (C)	1	76 ml
	2	72 ml
	3	68 ml



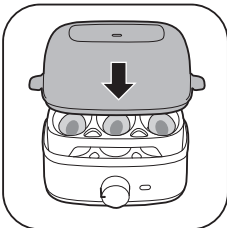
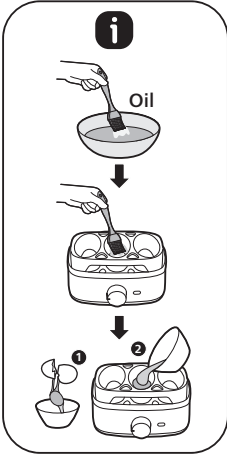
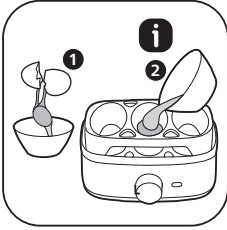
2 Placera äggbrickan på huvudenheten.

- Se till att äggbrickans form matchar huvudenhetens form.



3 Placera pocheringsbrickan på äggbrickan.

- Se till att matcha pocheringsbrickans form med äggbrickans form.

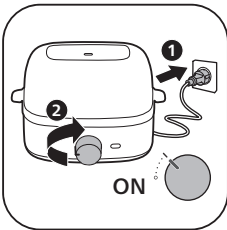
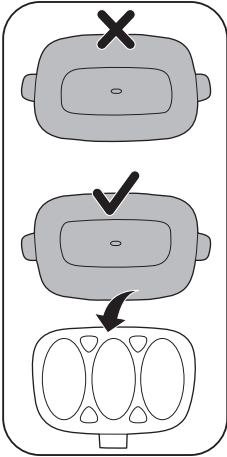


4 Knäck ett ägg i varje pocheringskål.

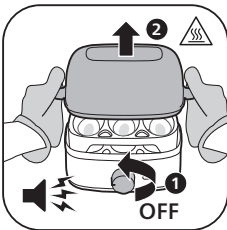
Tips: Pensla pocheringskålen med lite matolja innan du tillsätter ägget.

5 Stäng locket ordentligt.

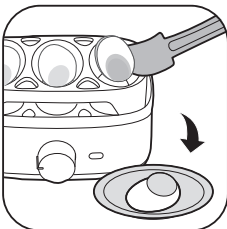
- Se till att lockets form matchar äggbrickans form.



- 6** Anslut kontakten till ett eluttag och vrid kontrollvredet medurs från "0" till "I" för att påbörja tillagningen.



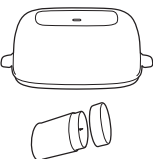
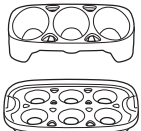
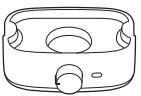
- 7** När pocheringsprogrammet är klart öppnar du försiktigt locket med båda handtagen. Glöm inte att bära grytvantar.



- 8** Använd en mjuk slickepott för att ta upp de pocherade äggen från skålen.
- Använd inte vassa redskap för att undvika att repa äggpocheraren.

Rengöring och underhåll

- 1 Koppla alltid bort apparaten från strömkällan före rengöring.
- 2 Låt apparaten svalna innan du rengör den.
- 3 Torka av in- och utsidan med en fuktig trasa. Pocheringsbrickan och äggbrickan kan diskas i maskin.
- 4 Töm och rengör vattenbehållaren efter varje användning.

			
	✓	✗	✓
	✓	✓	✓
	✗	✗	✓

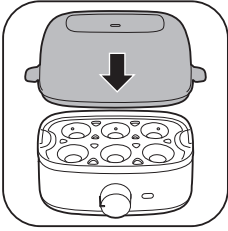
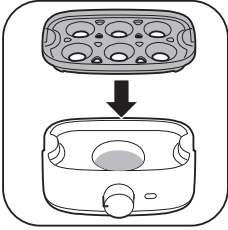
Avkalkning

Avkalka apparaten när den har använts flera gånger. Det är viktigt att du avkalkar äggkokaren regelbundet för att alltid få bästa resultat och förlänga apparatens livslängd.

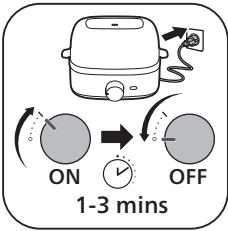
Om äggen är smutsiga eller om du bor i ett område med hårt vatten uppstår kalkavlagringar snabbare och du behöver avkalka oftare.

- 1 Häll 30 ml ättika och 30 ml vatten i vattenbehållaren.

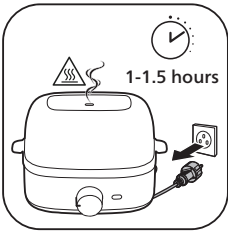




2 Sätt dit äggbrickan och stäng locket.



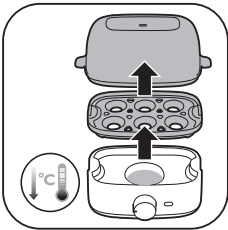
3 Slå på apparaten och vänta 1–3 minuter.



4 Koppla ur produkten.

- Rör INTE locket.

5 Vänta i 1–1,5 timmar (beroende på hur mycket kalkavlagringar som finns).



6 Öppna locket.



7 Skölj äggbrickan och locket med vatten.



8 Använd en mjuk trasa och torka bort ättikslösningen från huvudenheten.



9 Häll lite vatten i vattenbehållaren och torka sedan bort det med en trasa.

10 Upprepa proceduren om det finns kalkavlagringar kvar i vattenbehållaren.

Felsökning

Problem	Möjlig anledning	Hur löser jag problemet?
Äggen blir för hård- eller löskokta.	Mängden vatten som behövs för lös-, mjuk eller hårdkokta ägg beror på omgivande förhållanden som rumstemperatur samt andra faktorer som hur färska äggen är och dess storlek och temperatur.	Om du föredrar mer löskokta ägg minskar du mängden vatten med 5–10 ml (1–2 teskedar). Om du föredrar mer hårdkokta ägg ökar du mängden vatten med 5–10 ml (1–2 teskedar).
	Tillagningsprestandan kan påverkas om det finns för mycket smuts eller kalkavlagringar på värmeelementet.	Avkalka produkten enligt avsnittet Avkalkning. Tvätta äggen innan du lägger dem på äggbrickan för att minimera mängden smuts i produkten. Torka av produkten efter varje användning, särskilt värmeelementet.

Om apparaten inte har svalnat efter tidigare användning blir tillagningen klar för tidigt. Äggen blir då för löskokta, eller är till och med råa.

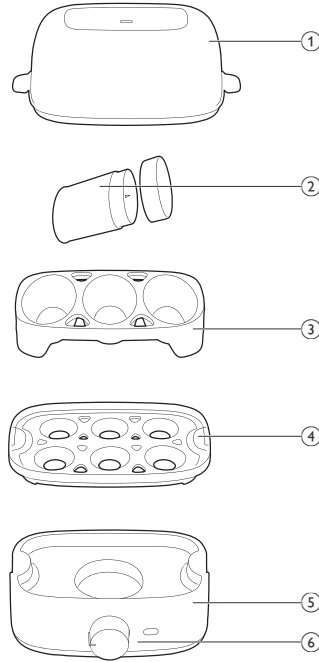
Efter användning ska du låta apparaten svalna innan du kokar ägg igen.

Det är svårt att få ut de pocherade äggen.	När proteinet i ägget tillagas fastnar det på tillagningsredskapets yta.	Pensla pocheraren med lite matlagningsolja innan du tillsätter ägget på äggpocheringsbrickan. Använd en mjuk slickepott efter tillagningen för att lyfta upp det pocherade ägget.
Hur mycket vatten ska jag hålla i för pocherade ägg?		Vattennivåindikatorn på vattenbägaren anger mängden vatten om du vill ha tre lös-/mjuk-/hårdpocherade ägg. Om du pocherar färre ägg ökar du mängden vatten med 1–2 teskedar.
Apparaten luktar bränt efter att äggen att tillagats.	Smuts i vattnet eller från äggen, eller äggvita från ägg som har gått sönder bränns fast på värmeelementet.	Koppla bort produkten från strömförsörjningen. Håll lite vatten på värmeelementet omedelbart efter tillagningen. Vänta till apparaten har svalnat. Torka bort vattnet och smutsen. Avkalka produkten enligt avsnittet Avkalkning. Tvätta äggen före tillagning.

Giriş

Satın alma tercihiniz için teşekkür ederiz, Philips'e hoş geldiniz!
Philips'in sunduğu destekten tam olarak yararlanmak için ürününüzü www.philips.com/welcome adresinde kaydettirin.

Genel açıklama



- 1 Kapak
- 2 Ölçüm kabı ve yumurta delici
- 3 Poşe yumurta tepsisi
- 4 Yumurta tepsisi
- 5 Ana ünite
- 6 Kontrol düğmesi (açık/kapalı) ve LED göstergesi

İlk kullanımdan önce

Yumurta pişiriciyi sabit, yatay, düz ve ısıya dayanıklı bir zemin üzerine yerleştirin.

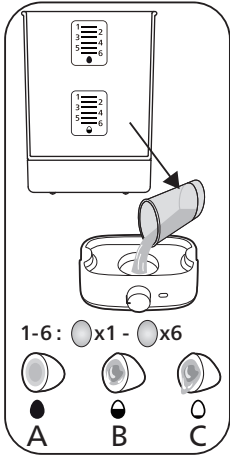
Cihazı kullanma

Özellikle hamile kadınlar, bebekler, çocuklar, yaşlılar ve bağışıklık sistemleri hastalık veya ilaçlarla zayıflamış olan kişiler için yumurta da dahil olmak üzere tüketim öncesinde yiyeceklerin iyice pişirilmesi önerilir.

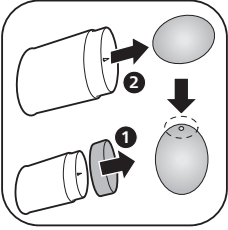
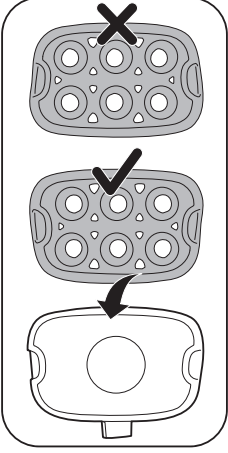
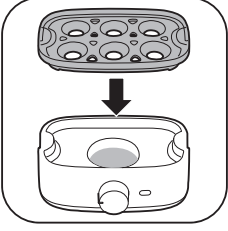
Yumurtaları farklı kıvalarda pişirmek için gereken su miktarı, oda sıcaklığı gibi ortam koşullarına ve tazelik, boyut, yumurta sıcaklığı gibi diğer faktörlere bağlıdır. Yumurtaların daha fazla pişmiş kıvamda olmasını tercih ederseniz su miktarını 5-10 ml (1-2 çay kaşığı) artırın.

Kabuklu Yumurta Pişirme

- 1 Ölçme kabını, yumurta sayısına ve pişirme tercihin (az, orta veya iyi pişmiş) göre istenen miktarda suyla doldurun. Ardından suyu ana ünitedeki su haznesine koyun.



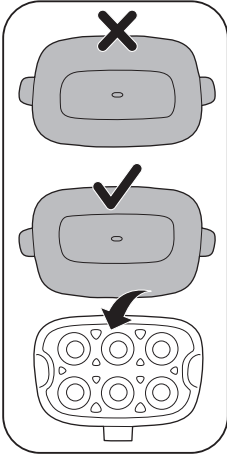
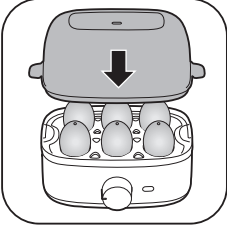
Kabuklu Yumurtalar	Yumurta sayısı	Su miktarı (Yaklaşık)
İyi Pişmiş Yumurtalar (A) ●	1	117 ml
	3	110 ml
	6	96 ml
Orta Pişmiş Yumurtalar (B) ●	1	65 ml
	3	54 ml
	6	45 ml
Az Pişmiş Yumurtalar (C) ○	1	53 ml
	3	45 ml
	6	39 ml



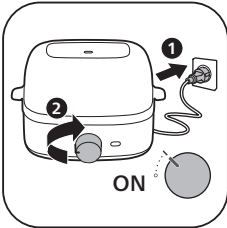
2 Yumurta tepsisini ana üniteye yerleştirin.

- Yumurta tepsisi şeklinin, ana ünitenin şekliyle eşleştiğinden emin olun.

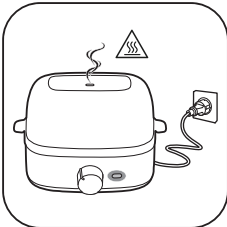
3 İsteğe bağlı: Yumurta kabuğunu, ürün ile teslim edilen yumurta delici ile hafifçe delin.



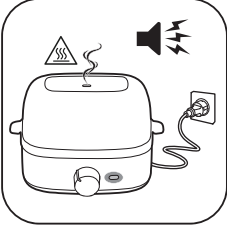
- 4 Yumurtaları, dikkatli bir şekilde yumurta tepsisine koyun ve kapağı kapatın.
- Kapak şeklinin, yumurta tepsisi şekli ile eşleştiğinden emin olun.



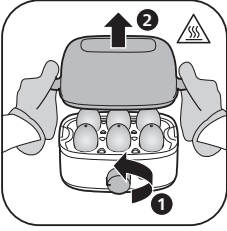
- 5 Fişi prize takın ve pişirmeye başlamak için kontrol düğmesini, saat yönünde çevirerek "o" konumundan "I" konumuna alın.



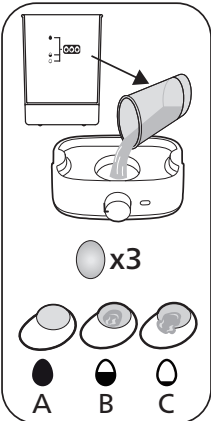
- 6 Pişirme sırasında kapak çok ısındığından kapağa dikkat edin.



- 7** Pişirme döngüsü tamamlandığında bip sesi duyacaksınız.
- Bu noktada kapağın hala çok sıcak olacağını unutmayın.



- 8** Cihazı kapatmak için düğmeyi saat yönünün tersine çevirin ve ısıya dayanıklı eldiven takıp her iki koldan tutarak kapağı dikkatlice açın.

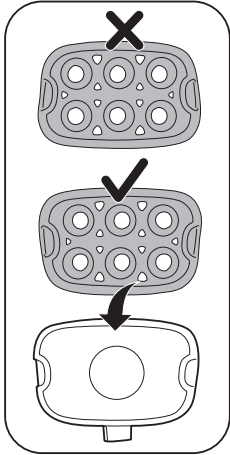
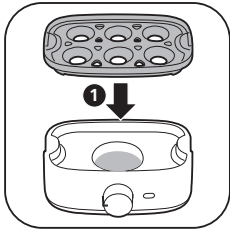


Poşe Yumurta Pişirme

- 1** Ölçme kabını, yumurta sayısına ve pişirme tercihin (az, orta veya iyi pişmiş) göre istenen miktarda suyla doldurun. Ardından suyu ana ünitadaki su haznesine koyun.

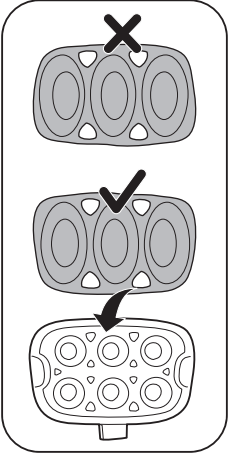
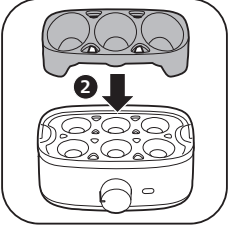
Ölçüm kabındaki poşe yumurta pişirmeye yönelik su seviyesi göstergesi, üç yumurta içindir. Bir veya iki poşe yumurta pişirecekseniz aşağıdaki tabloya bakın

Poşe Yumurta	Yumurta sayısı	Su miktarı (Yaklaşık)
İyi Pişmiş Yumurtalar (A)	1	110 ml
	2	105 ml
	3	100 ml
Orta Pişmiş Yumurtalar (B)	1	86 ml
	2	82 ml
	3	76 ml
Az Pişmiş Yumurtalar (C)	1	76 ml
	2	72 ml
	3	68 ml



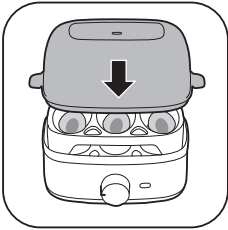
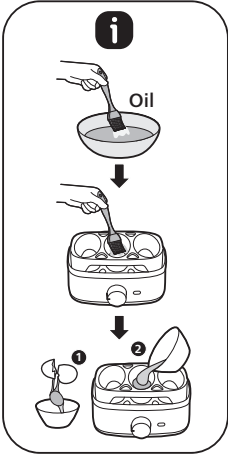
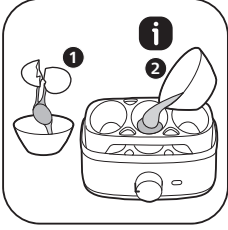
2 Yumurta tepsisini ana üniteye yerleştirin.

- Yumurta tepsisi şeklinin, ana ünitenin şekliyle eşleştiğinden emin olun.



3 Poşe tepsisini, yumurta tepsisine yerleştirin.

- Poşe tepsisi şeklinin, yumurta tepsisi şekli ile eşleştiğinden emin olun.

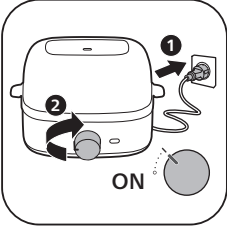
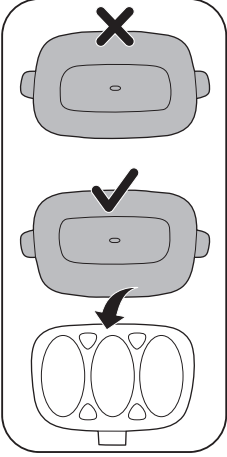


4 Her bir poşe kabına bir yumurta kırın.

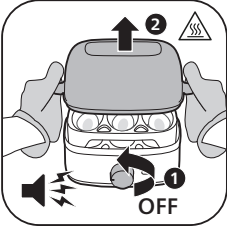
İpucu: Yumurtayı koymadan önce poşe kabına fırçayla çok az pişirme yağı sürün.

5 Kapağı güvenli bir şekilde kapatın.

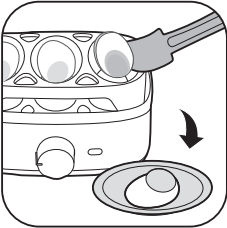
- Kapak şeklinin, yumurta tepsisi şekli ile eşleştiğinden emin olun.



- 6 Fişi prize takın ve pişirmeye başlamak için kontrol düğmesini, saat yönünde çevirerek "o" konumundan "I" konumuna alın.



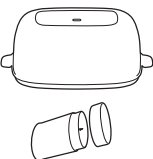
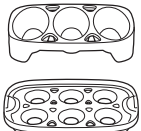
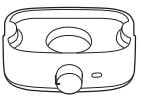
- 7 Poşe döngüsü tamamlandıktan sonra ısıya dayanıklı eldiven takıp her iki koldan tutarak kapağı dikkatlice açın.



- 8 Yumuşak bir spatula kullanarak poşe yumurtayı tepside alın.
- Çizik oluşmaması için poşe yumurta aparatıyla keskin bir alet kullanmaktan kaçının.

Temizlik ve Bakım

- 1 Temizlemeden önce mutlaka cihazın güç kaynağı ile bağlantısını kesin.
- 2 Temizlemeden önce cihazın soğumasını bekleyin.
- 3 İçini ve dışını, nemli bir bez ile silin. Poşe tepsisi ve yumurta tepsisi, bulaşık makinesinde yıkanabilir.
- 4 Her kullanımdan sonra su haznesini boşaltın ve temizleyin.

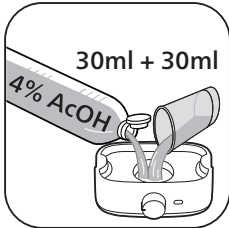
			
	✓	✗	✓
	✓	✓	✓
	✗	✗	✓

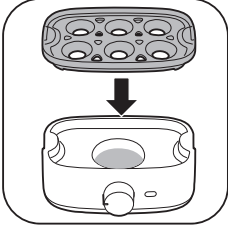
Kirecin temizlenmesi

Cihazı birkaç kez kullandıktan sonra kirecini temizleyin. Yumurta pişiriciden en iyi performansı almak ve cihazın ömrünü uzatmak için kireç temizleme işlemini düzenli olarak yapmanız önemlidir.

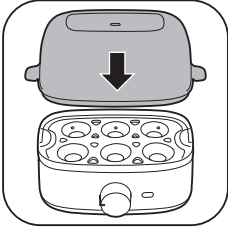
Yumurtalar kirliyse ve su sertliği yüksekse kireç birikimi daha hızlı olur ve kireç temizleme işleminin daha sık yapılması gerekir.

- 1 Su haznesine 30 ml beyaz sirke ve 30 ml su ekleyin.

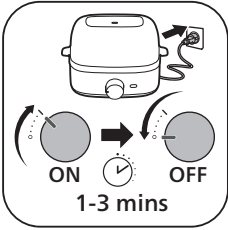




2 Yumurta tepsisini yerleştirin ve kapağı kapatın.



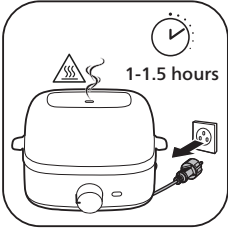
3 Cihazı açın ve bir ila üç dakika bekleyin.



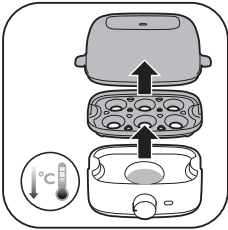
4 Ürünün fişini prizden çekin.

- Kapağa DOKUNMAYIN.

5 1 ila 1,5 saat bekleyin (kireç yoğunluğuna göre bu süre değişebilir).



6 Kapağı açın.





7 Yumurta tepsisini ve kapağı su ile durulayın.



8 Yumuşak bir bez yardımıyla ana ünitadaki sirke solüsyonunu silin.



9 Su haznesine biraz su koyun ve ardından bir bez yardımıyla suyu silin.

10 Su haznesinde hala kireç varsa işlemi tekrarlayın.

Sorun giderme

Sorun	Olası neden	Ne yapabilirim?
Yumurta, çok fazla veya çok az pişiyor.	Yumurtaları farklı kıvamlarda pişirmek için gereken su miktarı, oda sıcaklığı gibi ortam koşullarına ve tazelik, boyut, yumurta sıcaklığı gibi diğer faktörlere bağlıdır.	Yumurtaların daha az pişmiş (yani daha yumuşak) kıvamda olmasını tercih ederseniz su miktarını 5-10 ml (1-2 çay kaşığı) azaltın. Yumurtaların daha fazla pişmiş (yani daha sert) kıvamda olmasını tercih ederseniz su miktarını 5-10 ml (1-2 çay kaşığı) artırın.
	Isıtma elemanında çok fazla kir veya kireç bulunuyorsa pişirme performansı bu durumdan etkilenebilir.	"Kirecin temizlenmesi" bölümünde açıklandığı şekilde üründeki kireci temizleyin. Ürün üzerindeki kiri en aza indirmek için yumurta tepsisine yerleştirmeden önce yumurtaları yıkayın. Her kullanımdan sonra ürünü (özellikle de ısıtma elemanını) silin.

Önceki kullanımdan sonra cihazın soğuması beklenmediyse pişirme işlemi erkenden sonlanabilir. Yumurtalar çok yumuşak kalabilir, hatta yeterince pişmemiş olabilir.

Cihazı kullandıktan sonra tekrar yumurta pişirmek istiyorsanız cihazın soğumasını bekleyin.

Poşe yumurtayı çıkarmak çok zor.

Yumurtanın içindeki protein, piştiğinde pişirme aletinin yüzeyine yapışır.

Yumurtayı poşe yumurta tepsisine koymadan önce poşe kabına fırçayla çok az pişirme yağı sürün. Pişirdikten sonra poşe yumurtayı kaldırmak için yumuşak bir spatula kullanın.

Poşe yumurta için ne kadar su koymalıyım?

Su kabındaki su seviyesi göstergesi; az/orta/çok pişmiş 3 poşe yumurta için gerekli su miktarını gösterir. Daha az poşe yumurta pişirmek istiyorsanız su miktarını 1-2 çay kaşığı kadar artırın.

Yumurta piştikten sonra cihazdan yanık kokusu geliyor

Sudaki veya yumurtanın kiri ya da kırılan yumurtanın yumurta beyazı, ısıtma elemanında yanıyor.

Ürünün güç kaynağı ile bağlantısını kesin. Pişirme işleminden hemen sonra ısıtma elemanının üstüne biraz su koyun. Cihazın soğumasını bekleyin. Suyu ve kiri bir bez ile silin. "Kirecin temizlenmesi" bölümünde açıklandığı şekilde üründeki kireci temizleyin.

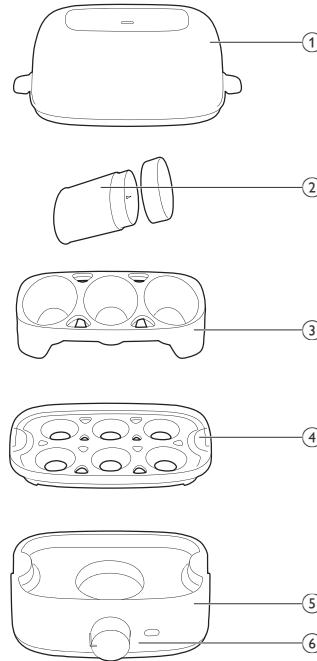
Pişirmeden önce yumurtaları yıkayın.

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά σας και καλώς ήρθατε στη Philips!

Για να επωφεληθείτε πλήρως από την υποστήριξη που προσφέρει η Philips, δηλώστε το προϊόν σας στη διεύθυνση www.philips.com/welcome.

Γενική περιγραφή



- 1 Καπάκι
- 2 Δοσομετρητής και εργαλείο για το τρύπημα των αυγών
- 3 Δίσκος για ποσάρισμα αυγών
- 4 Δίσκος αυγών
- 5 Κύρια μονάδα
- 6 Διακόπτης ελέγχου (ενεργοποίηση/απενεργοποίηση) και ενδεικτική λυχνία LED

Πριν την πρώτη χρήση

Τοποθετήστε τον βραστήρα αυγών σε σταθερή, οριζόντια και επίπεδη επιφάνεια που αντέχει στις υψηλές θερμοκρασίες.

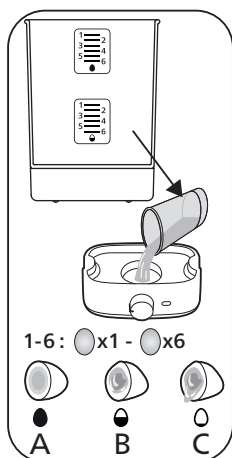
Χρήση της συσκευής

Συνιστάται να μαγειρεύετε σχολαστικά το φαγητό, συμπεριλαμβανομένων των αυγών, πριν από την ημερομηνία λήξης, ειδικά αν προορίζεται για εγκύους, μωρά, παιδιά, ηλικιωμένους και άτομα με εξασθενημένο ανοσοποιητικό σύστημα λόγω ασθένειας ή κατανάλωσης φαρμάκων.

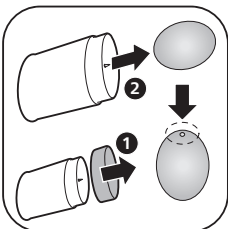
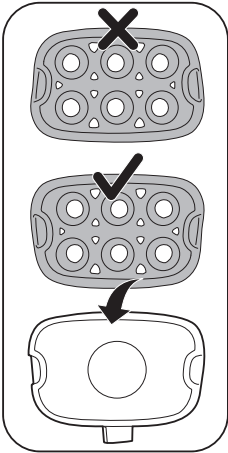
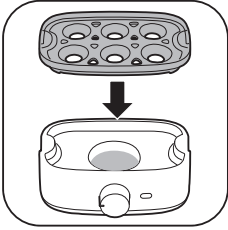
Η ποσότητα του νερού που απαιτείται για το μαγείρεμα των αυγών σε διαφορετικούς βαθμούς εξαρτάται από τις περιβαλλοντικές συνθήκες, όπως η θερμοκρασία δωματίου, καθώς και από άλλους παράγοντες, όπως το μέγεθος, η θερμοκρασία των αυγών και το πόσο φρέσκα είναι. Αν προτιμάτε πιο σφιχτά τα αυγά, αυξήστε την ποσότητα νερού κατά 5-10ml (1-2 κουταλάκια του γλυκού).

Μαγείρεμα αυγών με κέλυφος

- Γεμίστε τον δοσομετρητή με την επιθυμητή ποσότητα νερού ανάλογα με τον αριθμό των αυγών και το επίπεδο μαγειρέματος που προτιμάτε (μεγάτα, μεσαία ή σφιχτά). Στη συνέχεια, τοποθετήστε το νερό στο δοχείο νερού της κύριας μονάδας.



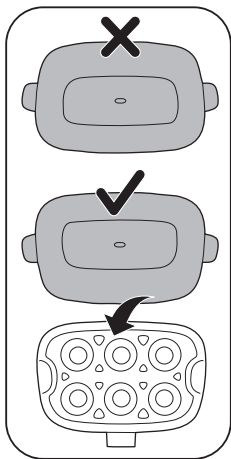
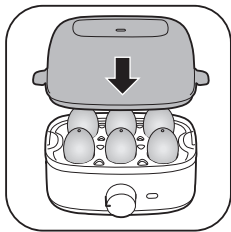
Αυγά με κέλυφος	Αριθμός αυγών	Ποσότητα νερού (κατά προσέγγιση)
Σφιχτά αυγά (Α) ●	1	117ml
	3	110ml
	6	96ml
Μεσαία βρασμένα αυγά (Β) ●	1	65ml
	3	54ml
	6	45ml
Μεγάτα αυγά (Γ) ○	1	53ml
	3	45ml
	6	39ml



2 Τοποθετήστε τον δίσκο αυγών στην κύρια μονάδα.

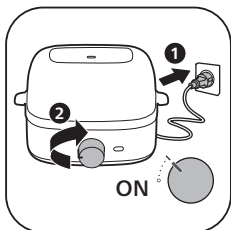
- Βεβαιωθείτε ότι το σχήμα του δίσκου αυγών ταιριάζει με αυτό της κύριας μονάδας.

3 Προαιρετικά: Τρυπήστε απαλά το τσόφλι του αυγού με το παρεχόμενο εργαλείο για το τρύπημα των αυγών.

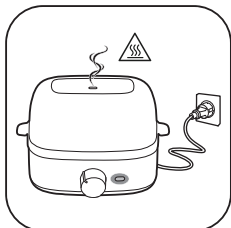


4 Τοποθετήστε προσεκτικά τα αυγά στον δίσκο αυγών και κλείστε καλά το καπάκι.

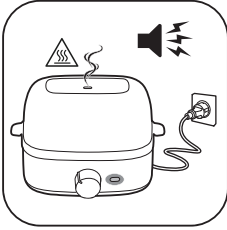
- Βεβαιωθείτε ότι το καπάκι ταιριάζει με το σχήμα του δίσκου αυγών.



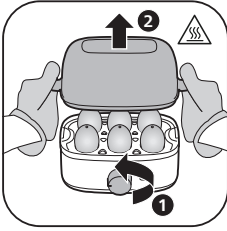
5 Συνδέστε το βύσμα σε μια πρίζα και γυρίστε τον διακόπτη ελέγχου δεξιόστροφα από το "O" στο "I" για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα.



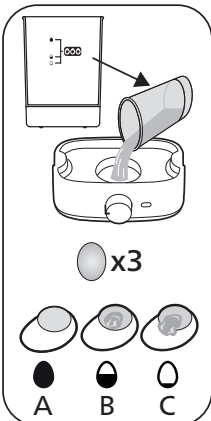
6 Να είστε προσεκτικοί, καθώς το καπάκι είναι πολύ ζεστό κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.



- 7** Μόλις ολοκληρωθεί ο κύκλος μαγειρέματος, θα ακούσετε ηχητικά σήματα.
- Να είστε προσεκτικοί, καθώς το καπάκι είναι ακόμα πολύ ζεστό.



- 8** Γυρίστε τον διακόπτη ελέγχου αριστερόστροφα για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή και ανοίξτε προσεκτικά το καπάκι πιάνοντάς το και από τις δύο λαβές, φορώντας γάντια ανθεκτικά στη θερμότητα.

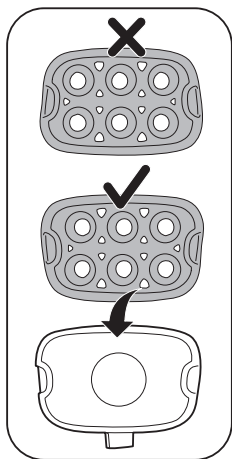
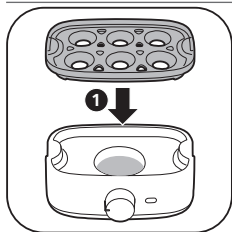


Μαγείρεμα αυγών ποσέ

- 1** Γεμίστε τον δοσομετρητή με την επιθυμητή ποσότητα νερού ανάλογα με τον αριθμό των αυγών και το επίπεδο μαγειρέματος που προτιμάτε (μελάτα, μεσαία ή σφιχτά). Στη συνέχεια, τοποθετήστε το νερό στο δοχείο νερού της κύριας μονάδας.

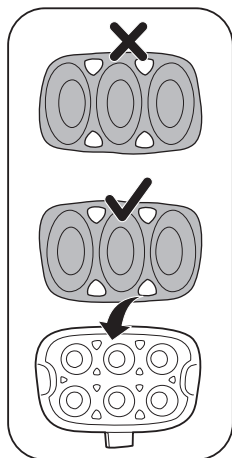
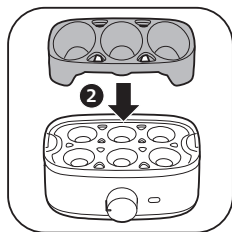
Η ένδειξη στάθμης νερού για το μαγείρεμα των αυγών ποσέ στον δοσομετρητή είναι για τρία αυγά. Ανατρέξτε στον παρακάτω πίνακα αν μαγειρεύετε ένα ή δύο αυγά ποσέ

Αυγά ποσέ	Αριθμός αυγών	Ποσότητα νερού (κατά προσέγγιση)
Σφιχτά αυγά (Α)	1	110ml
	2	105ml
	3	100ml
Μεσαία βρασμένα αυγά (Β)	1	86ml
	2	82ml
	3	76ml
Μελάτα αυγά (Γ)	1	76ml
	2	72ml
	3	68ml



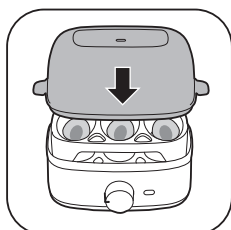
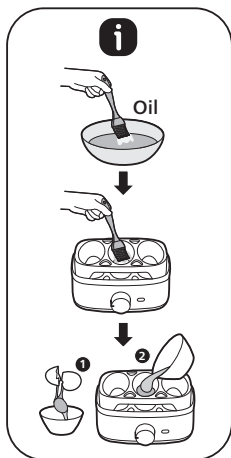
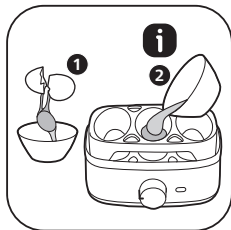
2 Τοποθετήστε τον δίσκο αυγών στην κύρια μονάδα.

- Βεβαιωθείτε ότι το σχήμα του δίσκου αυγών ταιριάζει με αυτό της κύριας μονάδας.



3 Τοποθετήστε τον δίσκο για ποσάρισμα στο δίσκο αυγών.

- Βεβαιωθείτε ότι το σχήμα του δίσκου για ποσάρισμα ταιριάζει με αυτό του δίσκου αυγών.

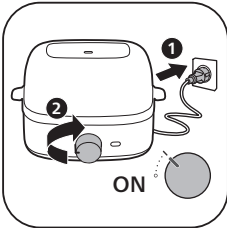
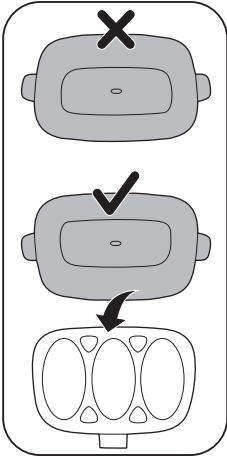


4 Σπάστε ένα αυγό σε κάθε κύπελλο για ποσάρισμα.

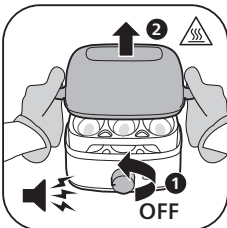
Συμβουλή: Πριν τοποθετήσετε το αυγό, αλείψτε ελαφρά το κύπελλο για ποσάρισμα με λάδι μαγειρέματος.

5 Κλείστε απαλά το καπάκι.

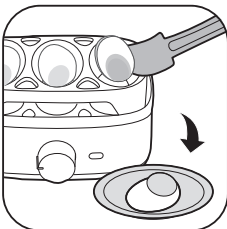
- Βεβαιωθείτε ότι το καπάκι ταιριάζει με το σχήμα του δίσκου αυγών.



- 6** Συνδέστε το βύσμα σε μια πρίζα και γυρίστε τον διακόπτη ελέγχου δεξιόστροφα από το "Ο" στο "Ι" για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα.



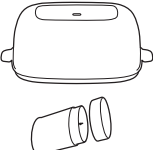
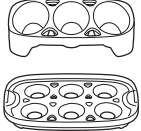
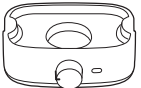
- 7** Μόλις ολοκληρωθεί ο κύκλος μαγειρέματος για το ποσάρισμα αυγών, ανοίξτε προσεκτικά το καπάκι πιάνοντάς το και από τις δύο λαβές, φορώντας γάντια ανθεκτικά στη θερμότητα.



- 8** Χρησιμοποιήστε μια μαλακή σπάτουλα για να αφαιρέσετε το αυγό ποσέ από το δίσκο.
- Αποφύγετε τη χρήση αιχμηρών εργαλείων κουζίνας με τον βραστήρα αυγών, για να αποφύγετε τις γρατσουνιές.

Καθαρισμός και συντήρηση

- 1 Να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πηγή τροφοδοσίας πριν από τον καθαρισμό.
- 2 Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πριν από τον καθαρισμό.
- 3 Καθαρίστε το εσωτερικό και το εξωτερικό της συσκευής με ένα βρεγμένο πανί. Ο δίσκος για το ποσάρισμα και ο δίσκος αυγών πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
- 4 Να αδειάζετε και να καθαρίζετε το δοχείο νερού μετά από κάθε χρήση.

			
	✓	✗	✓
	✓	✓	✓
	✗	✗	✓

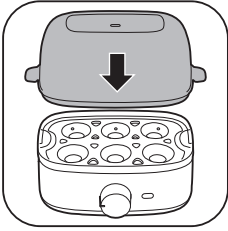
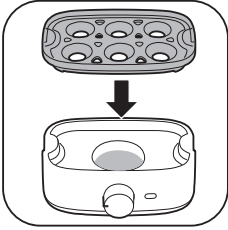
Αφαίρεση αλάτων

Να κάνετε αφαλάτωση της συσκευής έπειτα από μερικές χρήσεις. Η τακτική αφαλάτωση του βραστήρα αυγών είναι πολύ σημαντική, καθώς έτσι διατηρείτε τη βέλτιστη απόδοση και παρατείνετε τη διάρκεια ζωής της συσκευής.

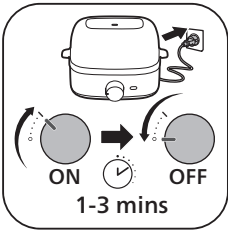
Αν τα αυγά είναι λερωμένα και αν ζείτε σε περιοχή με πολύ σκληρό νερό, η συσσώρευση αλάτων θα είναι ταχύτερη και απαιτείται πιο συχνή αφαλάτωση.

- 1 Προσθέστε 30ml λευκό ξίδι και 30ml νερό στο δοχείο νερού.

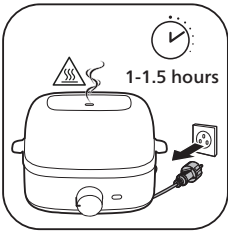




2 Τοποθετήστε τον δίσκο αυγών και κλείστε το καπάκι.



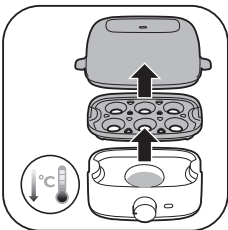
3 Ενεργοποιήστε τη συσκευή και περιμένετε για ένα έως τρία λεπτά.



4 Αποσυνδέστε το προϊόν από την πρίζα.

- ΜΗΝ αγγίξετε το καπάκι.

5 Περιμένετε για 1 έως 1,5 ώρες (ανάλογα με την ποσότητα των αλάτων).



6 Ανοίξτε το καπάκι.



7 Ξεπλύνετε τη θήκη αυγών και το καπάκι με νερό.



8 Χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί για να σκουπίσετε το διάλυμα του ξιδιού από την κύρια μονάδα.



9 Προσθέστε λίγο νερό στο δοχείο νερού και σκουπίστε το νερό με ένα πανί.

10 Επαναλάβετε τη διαδικασία αν υπάρχουν ακόμη άλατα στο δοχείο νερού.

Αντιμετώπιση προβλημάτων

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Τι να κάνω;
Το αυγό μου είναι πολύ σφιχτό ή πολύ μελάτο.	Η ποσότητα του νερού που απαιτείται για το μαγείρεμα των αυγών σε διαφορετικούς βαθμούς εξαρτάται από τις περιβαλλοντικές συνθήκες, όπως η θερμοκρασία δωματίου, καθώς και από άλλους παράγοντες, όπως το μέγεθος, η θερμοκρασία των αυγών και το πόσο φρέσκα είναι.	Αν προτιμάτε λιγότερο μαγειρεμένα αυγά (δηλαδή μελάτα), αυξήστε την ποσότητα νερού κατά 5-10ml (1-2 κουταλάκια του γλυκού). Αν προτιμάτε περισσότερο μαγειρεμένα αυγά (δηλαδή σφιχτά), αυξήστε την ποσότητα νερού κατά 5-10ml (1-2 κουταλάκια του γλυκού).
	Αν υπάρχει υπερβολική ποσότητα ακαθαρσιών ή αλάτων στην αντίσταση, η απόδοση του μαγειρέματος θα επηρεαστεί.	Αφαιρέστε τα άλατα από το προϊόν σύμφωνα με την ενότητα "Αφαλάτωση". Για να ελαχιστοποιήσετε τις ακαθαρσίες στο προϊόν, πλύνετε τα αυγά πριν τα τοποθετήσετε στο δίσκο αυγών. Μετά από κάθε χρήση, καθαρίστε το προϊόν, ειδικά την αντίσταση.

Αν η συσκευή δεν κρυώνει από την προηγούμενη χρήση, το μαγείρεμα θα ολοκληρωθεί πολύ νωρίς. Τα αυγά θα είναι πολύ μελάτα ή ακόμη και ανεπαρκώς μαγειρεμένα.

Αν θέλετε να μαγειρέψετε αυγά ξανά μετά τη χρήση της συσκευής, περιμένετε μέχρι η συσκευή να κρυώσει.

Είναι δύσκολο να βγάλω το αυγό ποσέ από τη συσκευή.

Όταν μαγειρεύεται η πρωτεΐνη του αυγού, κολλάει στην επιφάνεια του μαγειρικού εργαλείου.

Πριν τοποθετήσετε το αυγό στο δίσκο για ποσάρισμα, αλείψτε ελαφρά τον βραστήρα με λάδι μαγειρέματος. Μετά το μαγείρεμα, χρησιμοποιήστε μια μαλακή σπάτουλα για να ανασηκώσετε το αυγό ποσέ.

Πόσο νερό θα πρέπει να βάλω για το αυγό ποσέ;

Η ένδειξη στάθμης νερού στο κύπελλο νερού υποδεικνύει την ποσότητα νερού όταν θέλετε 3 μελάτα/μεσαία/σφιχτά αυγά ποσέ. Για να μαγειρέψετε λιγότερα αυγά ποσέ, αυξήστε την ποσότητα νερού κατά 1-2 κουταλάκια του γλυκού.

Η συσκευή αναδίδει μυρωδιά καμένου μετά το μαγείρεμα των αυγών

Οι ακαθαρσίες από το αυγό ή από το νερό, ή το ασπράδι από κάποιο ραγισμένο αυγό, καίγονται πάνω στην αντίσταση.

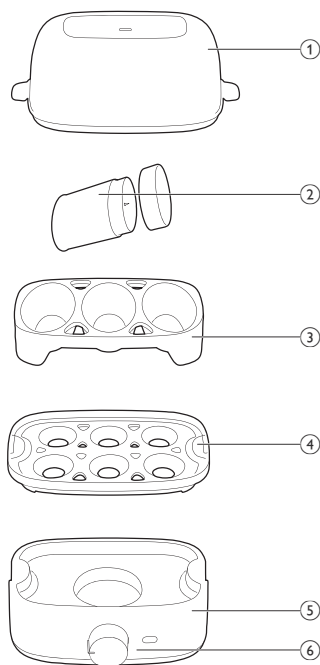
Αποσυνδέστε το προϊόν από την πρίζα. Προσθέστε λίγο νερό στην αντίσταση αμέσως μετά το μαγείρεμα. Περιμένετε να κρυώσει η συσκευή. Σκουπίστε το νερό και τις ακαθαρσίες. Αφαιρέστε τα άλατα από το προϊόν σύμφωνα με την ενότητα "Αφαλάτωση".

Πλύνετε τα αυγά πριν το μαγείρεμα.

Въведение

Поздравления за покупката и добре дошли във Philips!
За да се възползвате изцяло от предлаганата от Philips поддръжка, регистрирайте продукта си на www.philips.com/welcome.

Общо описание



- 1 Капак
- 2 Мерителна чашка и игла за пробиване на яйца
- 3 Тава за поширане на яйца
- 4 Тава за яйца
- 5 Основен блок
- 6 Регулиращ ключ (вкл./изкл.) и светодиоден индикатор

Преди първата употреба

Поставете уреда за готвене на яйца върху стабилна, хоризонтална, равна и топлоустойчива повърхност.

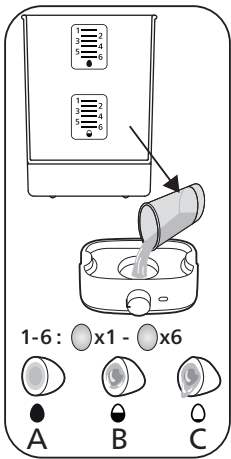
Използване на уреда

Препоръчва се храната, включително яйцата, да се готвят добре преди консумация, особено за бременни жени, бебета, деца, възрастни хора и хора, чиято имунна система е отслабена от болест или лекарства.

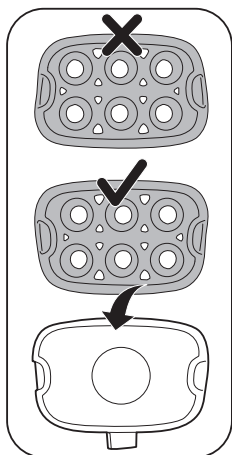
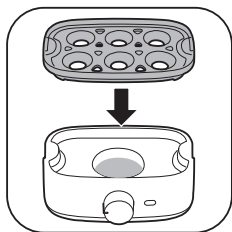
Количеството вода, необходимо за готвене на яйца до различна готовност, зависи от условията на околната среда, като например стайна температура; и други фактори като свежест, размер, температура на яйцата. Ако предпочитате яйцата по-сготвени, увеличете количеството на водата с 5 – 10 мл (1 – 2 чаени лъжички).

Готвене на яйца с черупки

- 1 Напълнете мерителната чашка с необходимото количество вода в зависимост от броя на яйцата и предпочитаната степен на готовност (рохки, средни или твърди). След това сложете водата във водния резервоар на главното устройство.

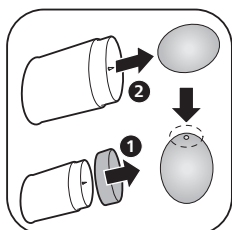


Яйца с черупки	Брой яйца	Количество вода (приблизително)
Твърди яйца (A) ●	1	117 мл
	3	110 мл
	6	96 мл
Средни яйца (B) ◐	1	65 мл
	3	54 мл
	6	45 мл
Рохки яйца (C) ○	1	53 мл
	3	45 мл
	6	39 мл

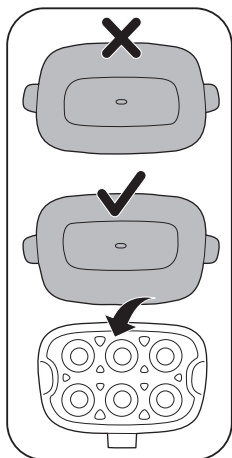
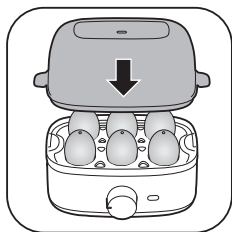


2 Поставете тавата за яйца в главното устройство.

- Уверете се, че формата на тавата за яйца съвпада с тази на главното устройство.

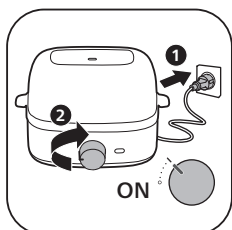


3 По желание: Внимателно пробийте черупката на яйцето с приложената игла за яйца.

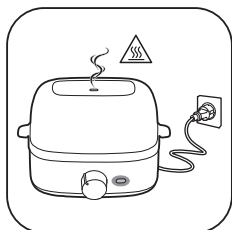


4 Внимателно поставете яйцата върху тавата за яйца и затворете плътно капака.

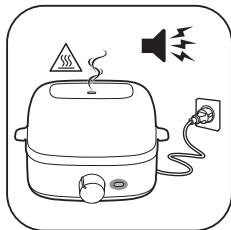
- Уверете се, че капакът съответства по форма на тавата за яйца.



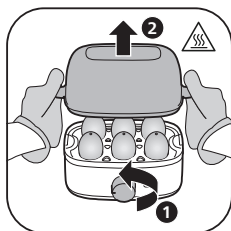
5 Поставете щепсела в електрическия контакт и завъртете регулиращия ключ по посока на часовниковата стрелка от "о" на "I", за да стартирате готвенето.



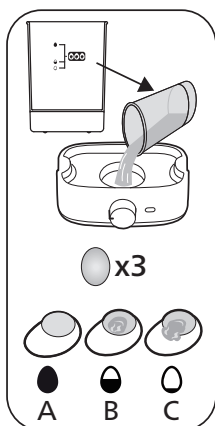
6 Внимавайте, тъй като капакът е много горещ по време на готвене.



- 7** След приключване на цикъла на готвене ще чуете звукови сигнали.
- Внимавайте, тъй като капакът е все още твърде горещ.



- 8** Завъртете регулиращия ключ по посока, обратна на часовниковата стрелка, за да изключите уреда, и внимателно отворете капака чрез двете дръжки, като носите топлоустойчиви ръкавици.

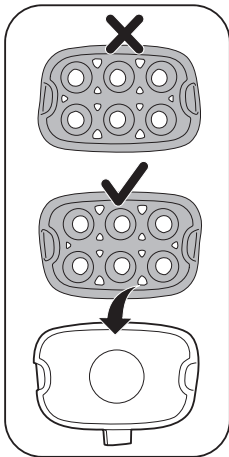
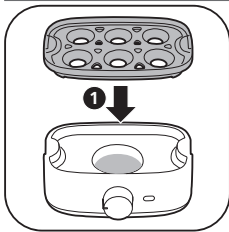


Готвене на поширани яйца

- 1** Напълнете мерителната чашка с необходимото количество вода в зависимост от броя на яйцата и предпочитаната степен на готовност (рохки, средни или твърди). След това сложете водата във водния резервоар на главното устройство.

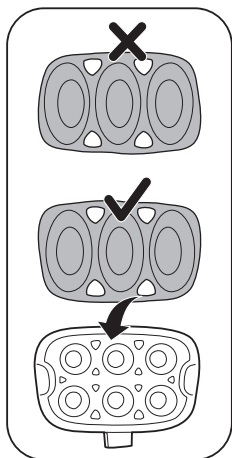
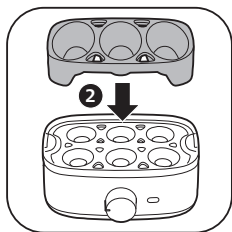
Индикацията за нивото на водата за приготвяне на поширани яйца върху мерителната чашка е за три яйца. Вижте таблицата по-долу, ако приготвяте едно или две поширани яйца

Поширани яйца	Брой яйца	Количество вода (приблизително)
Твърди яйца (А)	1	110 мл
	2	105 мл
	3	100 мл
Средни яйца (В)	1	86 мл
	2	82 мл
	3	76 мл
Рохки яйца (С)	1	76 мл
	2	72 мл
	3	68 мл



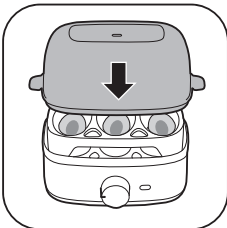
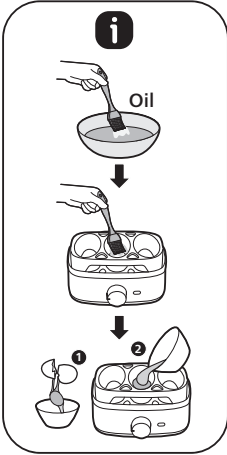
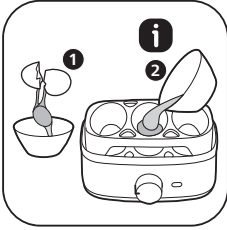
2 Поставете тавата за яйца в главното устройство.

- Уверете се, че формата на тавата за яйца съвпада с тази на главното устройство.



3 Поставете тавата за поширане върху тавата за яйца.

- Уверете се, че формата на тавата за поширане съвпада с тази на тавата за яйца.

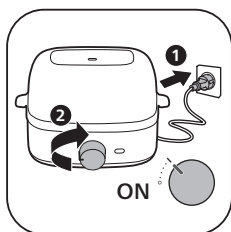
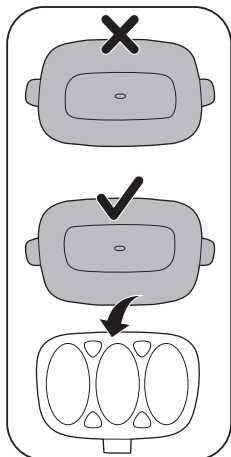


4 Счупете по едно яйце във всяка чаша за поширане.

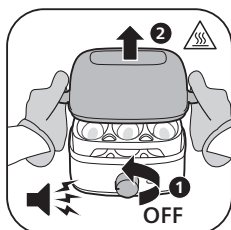
Съвет: Преди да поставите яйцето, намажете леко чашата за поширане с малко олио.

5 Затворете капака сигурно.

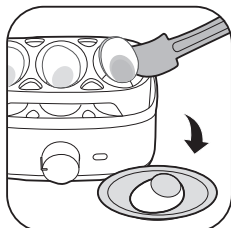
- Уверете се, че капакът съответства по форма на тавата за яйца.



- 6** Поставете щепсела в електрическия контакт и завъртете регулиращия ключ по посока на часовниковата стрелка от "0" на "I", за да стартирате готвенето.



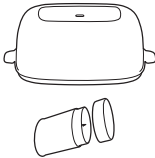
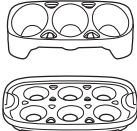
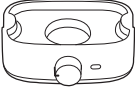
- 7** След като цикълът на поширане приключи, внимателно отворете капака чрез двете дръжки, като носите топлоустойчиви ръкавици.



- 8** Използвайте мека шпатула, за да премахнете пошираното яйце от тавата.
- Избягвайте да използвате остри прибори с машината за яйца, за да избегнете драскотини.

Почистване и поддръжка

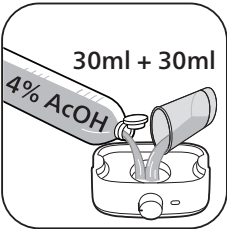
- 1 Винаги изключвайте уреда от източника на захранване преди почистване.
- 2 Оставете уреда да изстине, преди да го почистите.
- 3 Избършете вътрешната и външната част с влажна кърпа. Тавата за поширане и тавата за яйца могат да се мият в съдомиялна машина.
- 4 Изпразвайте и почиствайте водния резервоар след всяко използване.

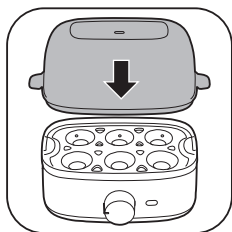
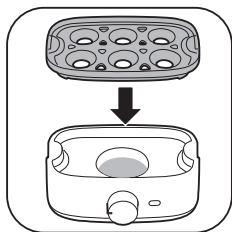
			
	✓	✗	✓
	✓	✓	✓
	✗	✗	✓

Премахване на накип

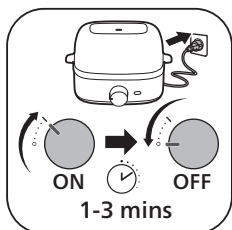
Отстранете накипа от уреда, след като е бил използван няколко пъти. Редовното почистване от накип е важно за поддържане на оптималната работа на уреда за готвене на яйца и удължаване на живота на уреда. Ако яйцата са замърсени и в зони с висока твърдост на водата, натрупването на накип ще бъде по-бързо и е необходимо по-честото му отстраняване.

- 1 Добавете 30 мл бял оцет и 30 мл вода към водния резервоар.

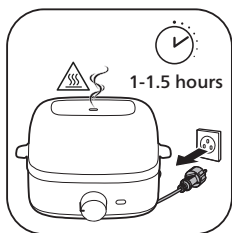




2 Прикрепете тавата за яйца и затворете капака.



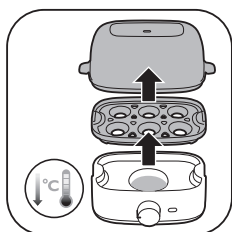
3 Включете уреда и изчакайте от една до три минути.



4 Изключете продукта от контакта.

- НЕ докосвайте капака.

5 Изчакайте от 1 до 1,5 часа (в зависимост от натрупания накуп).



6 Отворете капака.



7 Изплакнете тавата за яйца и капака с вода.



8 Използвайте мека кърпа, за да избършете оцетния разтвор от основния модул.



9 Поставете малко вода в резервоара за вода и след това използвайте кърпа, за да избършете водата.

10 Повторете процедурата, ако във водния резервоар има още накип.

Отстраняване на неизправности

Проблем	Възможна причина	Какво мога да направя?
Яйцето е приготвено прекалено твърдо или прекалено рохко според моя вкус.	Количеството вода, необходимо за готвене на яйца до различна готовност, зависи от условията на околната среда, като например стайна температура; и други фактори като свежест, размер, температура на яйцата.	Ако предпочитате по-малко сварени яйца (т.е. по-рохки яйца), намалете количеството вода с 5 – 10 мл (1 – 2 чаени лъжички). Ако предпочитате яйцата по-сварени (т.е. по-твърди), увеличете количеството на водата с 5 – 10 мл (1 – 2 чаени лъжички).
	Когато върху нагревателния елемент има твърде много замърсявания или накип, това ще се отрази на ефективността на готвене.	Премахнете накипа от продукта съгласно раздела "Премахване на накип". За да сведете до минимум замърсяването на продукта, измийте яйцата, преди да ги поставите в тавата за яйца. След всяка употреба избърсвайте продукта, особено нагревателния елемент.

Ако уредът не е изстинал след предишната употреба, готвенето ще приключи твърде рано. Яйцата ще бъдат твърде рохки или дори недостатъчно сварени.

Ако искате да сготвите отново яйца след използване на уреда, изчакайте, докато уредът изстине.

Трудно е да се извади пошираното яйце.

Когато белтъкът на яйцето се сготви, той залепва по повърхността на съда за готвене.

Преди да поставите яйцето в тавата за поширане, намажете леко тавата с олио за готвене. След като се сготви, повдигнете пошираното яйце с помощта на мека шпатула.

Колко вода трябва да сложа за поширано яйце?

Индикацията за нивото на водата в чашата за вода показва количеството вода, когато искате да поширате 3 рохки/средни/твърди яйца. За да поширате по-малко яйца, увеличете количеството на водата с 1 – 2 чаени лъжички.

След като яйцата се сготвят, от уреда се носи миризма на изгоряло

Има мръсотия във водата или от яйцето или яйчен белтък от счупено яйце е изгорял върху нагревателния елемент.

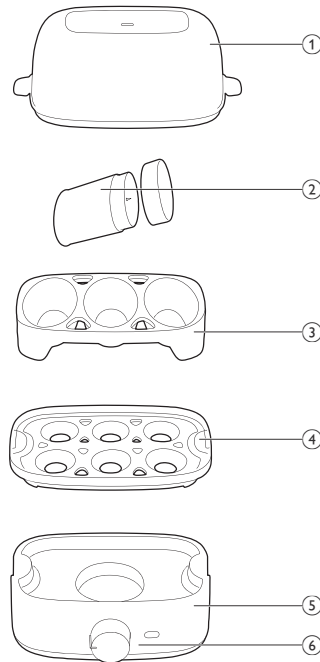
Изключете продукта от електрозахранването. Поставете малко вода върху нагревателния елемент веднага след готвене. Изчакайте докато уредът изстине. Избършете водата и мръсотията. Премахнете накипа от продукта съгласно раздела "Премахване на накуп".
Измийте яйцата преди готвене.

Вовед

Ви честитаме за купувањето и добре дојдовте во Philips!

За да целосно ја искористите поддршката што ја нуди Philips, регистрирајте го вашиот производ на www.philips.com/welcome.

Општ опис



- 1 Капак
- 2 Шолја за мерење и алатка за дупчење јајца
- 3 Сад за поширање јајца
- 4 Сад за јајца
- 5 Главна единица
- 6 Тркалце за контрола (вклучување/исклучување) и LED-индикатор

Пред првото користење

Ставете го апаратот за готвење јајца на стабилна, хоризонтална и рамна површина што е отпорна на топлина.

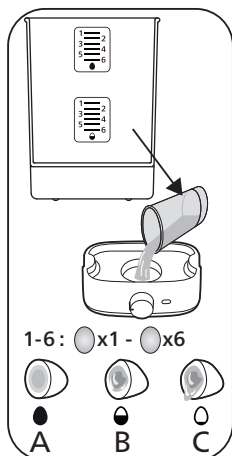
Користење на апаратот

Пред консумирање ви препорачуваме темелно да ја зготвите храната, вклучувајќи ги и јајцата, особено за бремени жени, бебиња, деца, постари лица и луѓе чиј имунолошки систем е ослабен поради болест или лекови.

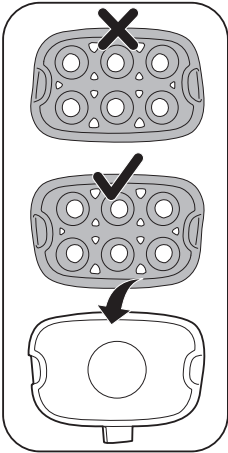
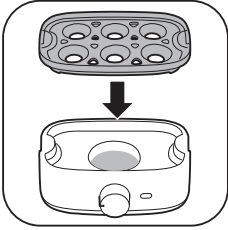
Количината на вода потребна за варење на јајцата до различно ниво на подготвеност зависи од условите во опкружувањето, како што е собната температура, и други фактори како свежина, големина и температура на јајцата. Ако сакате посварени јајца, зголемете ја количината на вода за 5-10 ml (1-2 чајни лажички).

Готвење јајца со лушпа

- 1 Наполнете ја шолјата за мерење со саканата количина вода во зависност од бројот на јајца и претпочитаното ниво на подготвеност (ровки, средни или тврди). Потоа сипете ја водата во резервоарот за вода на главната единица.

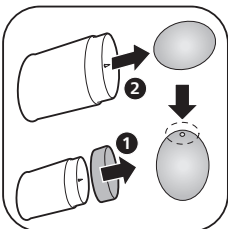


Јајца со лушпа	Број на јајца	Количина на вода (приближно)
Тврдо варени јајца (A) ●	1	117 ml
	3	110 ml
	6	96 ml
Средно варени јајца (B) ◐	1	65 ml
	3	54 ml
	6	45 ml
Ровки јајца (C) ○	1	53 ml
	3	45 ml
	6	39 ml

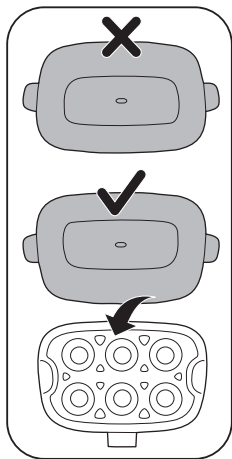
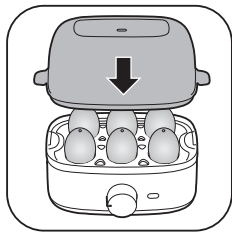


2 Ставете го садот за јајца на главната единица.

- Порамнете ги садот за јајца и главната единица според формата.

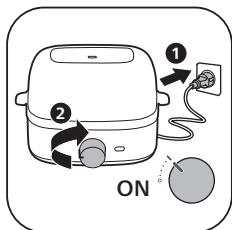


3 Изборно: внимателно дупнете ја лушпата на јајцето со испорачаната алатка за дупчење јајца.

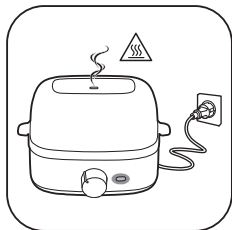


4 Внимателно ставете ги јајцата на садот за јајца и цврсто затворете го капакот.

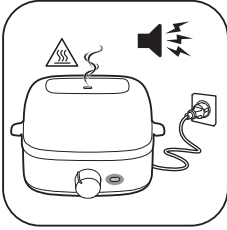
- Порамнете ги капакот и садот за јајца според формата.



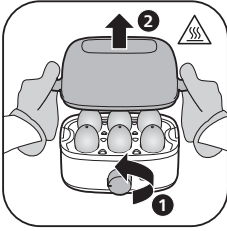
5 Вметнете го приклучокот во штекер и завртете го тркалцето за контрола во насока на стрелките на часовникот од „0“ на „I“ за да започнете со готвење.



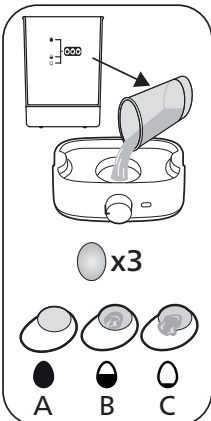
6 Бидете внимателни бидејќи капакот е многу жежок за време на готвењето.



- 7** Кога ќе заврши циклусот на готвење, ќе слушнете звучни сигнали.
- Бидете внимателни бидејќи капакот сè уште е многу жежок.



- 8** Завртете го тркалцето за контрола во спротивна насока од стрелките на часовникот за да го исклучите апаратот и внимателно отворете го капакот држејќи го за двете рачки со ракавици отпорни на топлина.

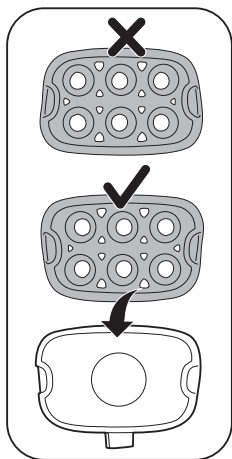
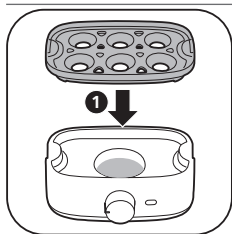


Поширање јајца

- 1** Наполнете ја шолјата за мерење со саканата количина вода во зависност од бројот на јајца и претпочитаното ниво на подготвеност (ровки, средни или тврди). Потоа сипете ја водата во резервоарот за вода на главната единица.

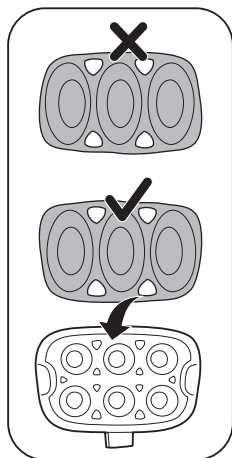
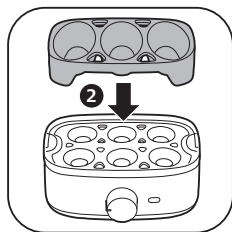
Ознаката за ниво на вода на шолјата за мерење за поширање јајца е за три јајца. Погледнете ја табелата подолу ако поширате едно или две јајца

Поширани јајца	Број на јајца	Количина на вода (приближно)
Тврдо варени јајца (А)	1	110 ml
	2	105 ml
	3	100 ml
Средно варени јајца (В)	1	86 ml
	2	82 ml
	3	76 ml
Ровки јајца (С)	1	76 ml
	2	72 ml
	3	68 ml



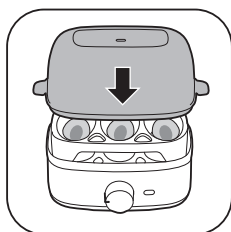
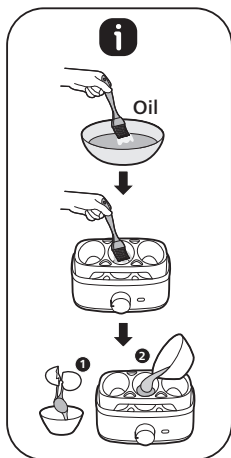
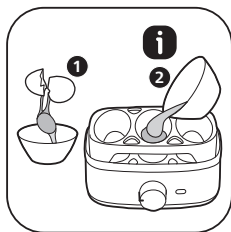
2 Ставете го садот за јајца на главната единица.

- Порамнете ги садот за јајца и главната единица според формата.



3 Ставете го садот за поширање на садот за јајца.

- Порамнете ги садот за поширање и садот за јајца според формата.

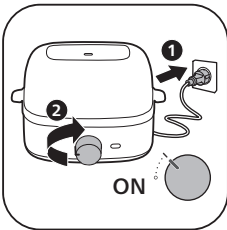
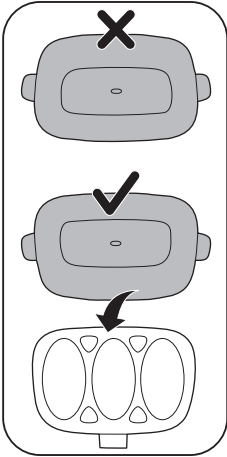


4 Скршете по едно јајце во секоја шолја за поширање.

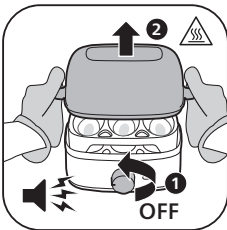
Совет: пред да го ставите јајцето, на шолјата за поширање нанесете малку масло за готвење со четка.

5 Цврсто затворете го капакот.

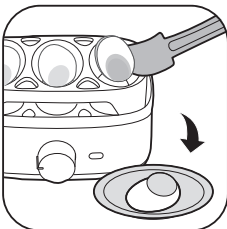
- Порамнете ги капакот и садот за јајца според формата.



- 6** Вметнете го приклучокот во штекер и завртете го тркалцето за контрола во насока на стрелките на часовникот од „0“ на „I“ за да започнете со готвење.



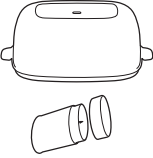
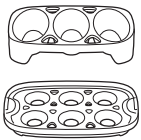
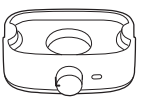
- 7** Кога ќе заврши циклусот на поширање, внимателно отворете го капакот држејќи го за двете рачки со ракавици отпорни на топлина.



- 8** Извадете го пошираното јајце од садот со помош на мека лопатка.
- Избегнувајте да користите остар кујнски прибор со додатокот за поширање јајца за да не го изгребете.

Чистење и одржување

- 1 Секогаш исклучувајте го апаратот од штекер пред да го чистите.
- 2 Почекајте да се олади апаратот пред да го чистите.
- 3 Избришете ја внатрешната и надворешната површина со влажна крпа.
Садот за поширање и садот за јајца може да се перат во машина за садови.
- 4 Испразнете и исчистете го резервоарот за вода по секоја употреба.

			
	✓	✗	✓
	✓	✓	✓
	✗	✗	✓

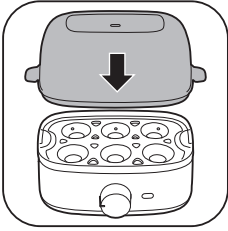
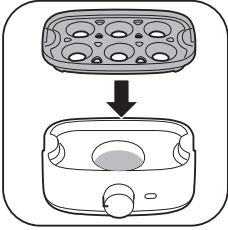
Отстранување бигор

Отстранете го бигорот од апаратот откако ќе го употребите неколку пати. Важно е редовно да го отстранувате бигорот од апаратот за готвење јајца за да одржите оптимални перформанси и да го продолжите работниот век на апаратот.

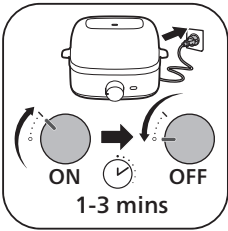
Бигорот ќе се таложи побрзо ако јајцата се валкани и во области каде што водата е многу тврда, па потребно е почесто да се отстранува.

- 1 Додајте 30 ml бел оцет и 30 ml вода во резервоарот за вода.

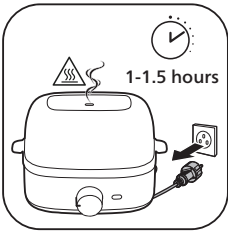




2 Прикачете го садот за јајца и затворете го капакот.



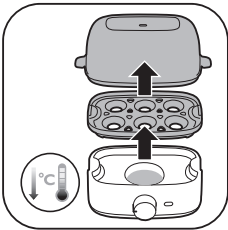
3 Вклучете го апаратот и почекајте од една до три минути.



4 Исклучете го производот од штекер.

- НЕМОЈТЕ да го допирате капакот.

5 Почекајте од 1 до 1,5 часа (во зависност од количината на наталожен бигор).



6 Отворете го капакот.



7 Исплакнете го садот за јајца и капакот со вода.



8 Избришете го растворот од оцет од главната единица со мека крпа.



9 Ставете малку вода во резервоарот за вода, а потоа избришете ја водата со крпа.

10 Повторете ја постапката ако сè уште има бигор во резервоарот за вода.

Решавање проблеми

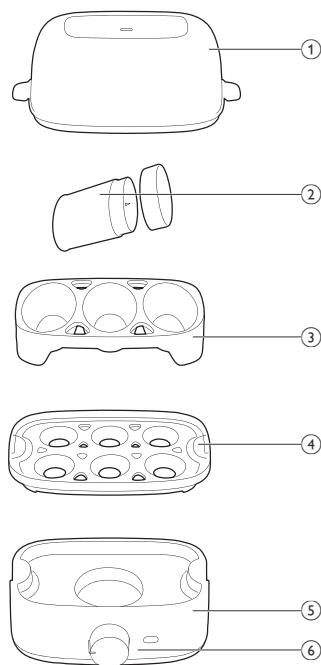
Проблем	Можна причина	Што можам да направам?
Јајцето е сварено премногу тврдо или премногу ровко.	Количината на вода потребна за варење на јајцата до различно ниво на подготвеност зависи од условите во опкружувањето, како што е собната температура, и други фактори како свежина, големина и температура на јајцата.	Ако сакате помалку варени јајца (односно поровки јајца), намалете ја количината на вода за 5-10 ml (1-2 чајни лажички). Ако сакате посварени јајца (односно потврди јајца), зголемете ја количината на вода за 5-10 ml (1-2 чајни лажички).

	Кога има премногу нечистотији или бигор на грејниот елемент, ќе се намалат перформансите на варењето.	Отстранете го бигорот од производот според инструкциите во делот „Отстранување бигор”. За да ги сведете на минимум нечистотиите во производот, измијте ги јајцата пред да ги ставите во садот за јајца. По секоја употреба, исчистете го производот, особено грејниот елемент.
	Ако апаратот не се олади по претходната употреба, готвењето ќе заврши прерано. Јајцата би биле премногу ровки, па дури и недоволно варени.	Ако сакате повторно да варите јајца по употреба на апаратот, почекајте да се олади апаратот.
Пошираното јајце тешко се вади.	Кога ќе се свари белката на јајцето, таа се лепи на површината од приборот за готвење.	Пред да го ставите јајцето на садот за поширање јајца, на додатокот за поширање нанесете малку масло за готвење со четка. По варењето, подигнете го пошираното јајце со помош на мека лопатка.
Колку вода треба да ставам за поширање јајца?		Ознаката за ниво на вода на чашата за вода ја означува количината на вода што е потребна за ровко, средно или тврдо поширани 3 јајца. За да поширате помалку јајца, зголемете ја количината на вода за 1-2 чајни лажички.
Апаратот испушта мирис на изгорено кога ќе се сварат јајцата	Нечистотиите во водата или од јајцето или, пак, белката од пукнато јајце може да загореле на грејниот елемент.	Исклучете го производот од штекер. Веднаш по готвењето ставете малку вода на грејниот елемент. Почекајте да се олади апаратот. Избришете ги нечистотиите и водата. Отстранете го бигорот од производот според инструкциите во делот „Отстранување бигор”. Измијте ги јајцата пред да ги варите.

Введение

Поздравляем с покупкой и приветствуем в клубе Philips!
Чтобы воспользоваться всеми преимуществами поддержки Philips, зарегистрируйте прибор на веб-сайте www.philips.com/welcome.

Общее описание



- 1 Крышка
- 2 Мерный стакан и прокалыватель
- 3 Лоток для приготовления пашот
- 4 Лоток для яиц
- 5 Основное устройство
- 6 Регулятор включения и индикатор LED

Перед первым использованием

Яйцеварку необходимо ставить на горизонтальную ровную поверхность, устойчивую к высоким температурам.

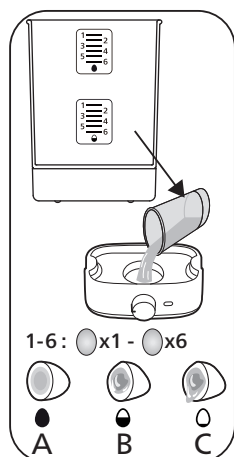
Использование прибора

Рекомендуется должным образом готовить продукты питания, включая яйца, перед их потреблением — это особенно актуально для беременных женщин, детей, пожилых людей и людей с ослабленной в связи с болезнью или приемом препаратов иммунной системы.

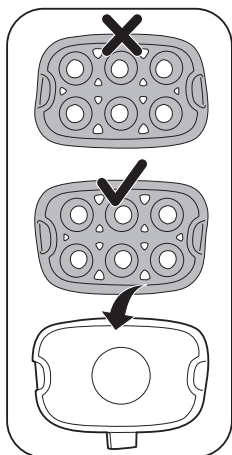
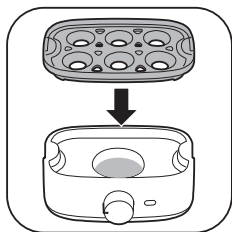
Количество воды, необходимое для приготовления яиц до разной степени, зависит от условий окружающей среды, таких как температура в комнате, а также прочих факторов, включая свежесть, размер и температуру яиц. Для приготовления яиц вкрутую налейте на 5–10 мл (1–2 ч. л.) больше воды.

Приготовление яиц в скорлупе

- 1 Налейте в мерный стакан нужное количество воды в зависимости от количества яиц и степени приготовления (всмятку, в мешочек или вкрутую). Затем налейте воду в резервуар на основном устройстве.

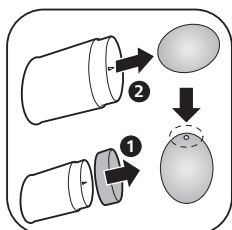


Яйца в скорлупе	Количество яиц	Количество воды (примерное)
Вкрутую (А) ●	1	117 мл
	3	110 мл
	6	96 мл
В мешочек (Б) ○	1	65 мл
	3	54 мл
	6	45 мл
Всмятку (В) ○	1	53 мл
	3	45 мл
	6	39 мл

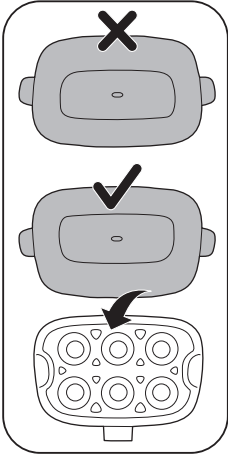
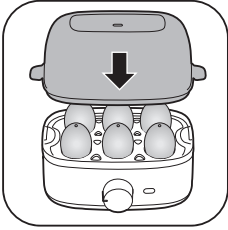


2 Установите лоток для яиц на основное устройство.

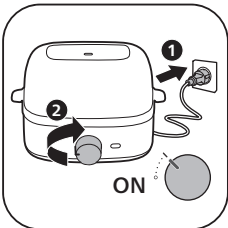
- Убедитесь, что лоток для яиц правильно размещен в основном устройстве.



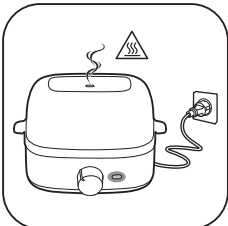
3 Дополнительно: Аккуратно проткните скорлупу с помощью комплектного прокалывателя.



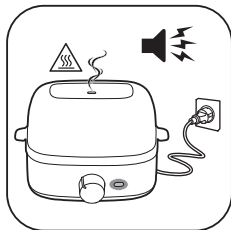
- 4** Аккуратно поместите яйца в лоток и надежно закройте крышку.
- Убедитесь, что яйца правильно размещены в лотке.



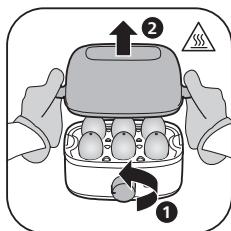
- 5** Вставьте штекер в розетку электросети и поверните регулятор по часовой стрелке до положения "I" для начала приготовления.



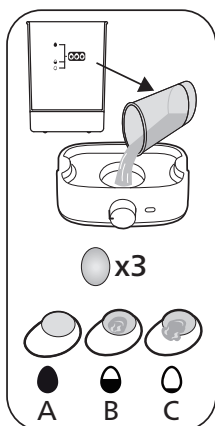
- 6** Будьте осторожны — во время приготовления крышка будет очень горячей.



- 7** По окончании приготовления вы услышите звуковой сигнал.
- Внимание! Крышка все еще будет очень горячей.



- 8** Поверните регулятор против часовой стрелки, чтобы выключить прибор, и аккуратно откройте крышку за обе рукоятки с помощью ухваток или термоперчаток.

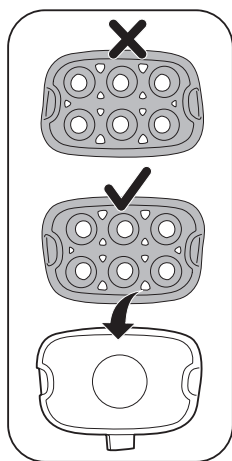
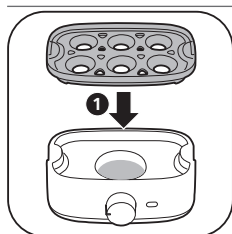


Приготовление яиц пашот

- 1** Налейте в мерный стакан нужное количество воды в зависимости от количества яиц и степени приготовления (всмятку, в мешочек или вкрутую). Затем налейте воду в резервуар на основном устройстве.

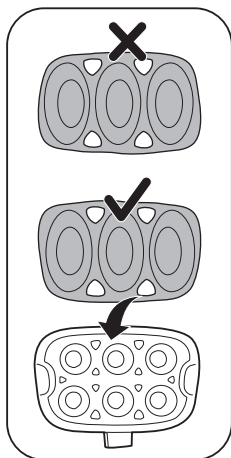
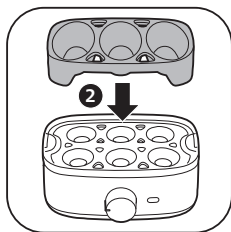
Уровень воды в мерном стакане указан для трех яиц пашот. См. таблицу ниже, если хотите приготовить 1–2 яйца пашот

Яйца пашот	Количество яиц	Количество воды (примерное)
Вкрутую (А)	1	110 мл
	2	105 мл
	3	100 мл
В мешочек (Б)	1	86 мл
	2	82 мл
	3	76 мл
Всмятку (В)	1	76 мл
	2	72 мл
	3	68 мл



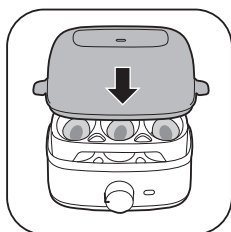
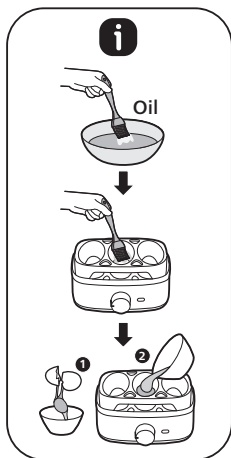
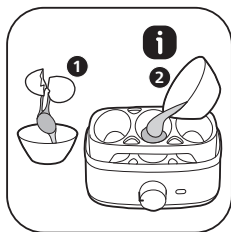
2 Установите лоток для яиц на основное устройство.

- Убедитесь, что лоток для яиц правильно размещен в основном устройстве.



3 Установите лоток для яиц пашот на лоток для яиц.

- Убедитесь, что лоток для яиц пашот должным образом размещен на лотке для яиц.

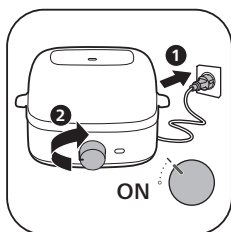
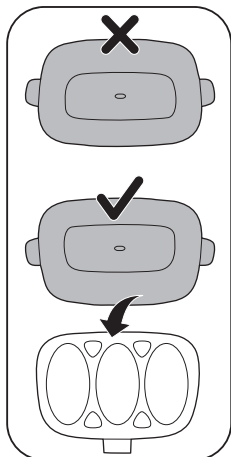


4 Разбейте по яйцу в каждую емкость для яиц пашот.

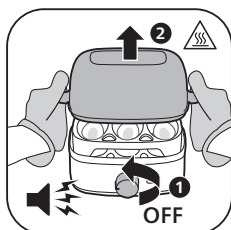
Совет. Перед тем как разбивать яйца в емкости, немного смажьте емкости растительным маслом.

5 Надежно закройте крышку.

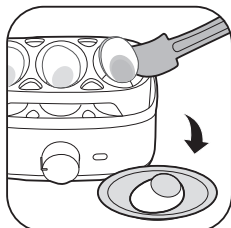
- Убедитесь, что яйца правильно размещены в лотке.



- 6** Вставьте штекер в розетку электросети и поверните регулятор по часовой стрелке до положения "I" для начала приготовления.



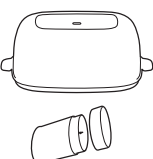
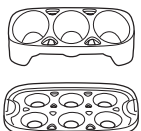
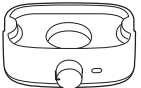
- 7** По окончании приготовления яиц пашот аккуратно откройте крышку за обе рукоятки с помощью ухваток или термоперчаток.



- 8** Мягкой лопаткой извлеките яйца пашот из лотка.
- Не используйте острые кухонные приспособления, чтобы не оставить царапин.

Очистка и уход

- 1 Всегда отключайте прибор от электросети перед очисткой.
- 2 Дайте прибору остыть перед очисткой.
- 3 Очистите внутренние и внешние элементы корпуса влажной тканью.
Лоток для яиц и лоток для яиц пашот можно мыть в посудомоечной машине.
- 4 Выливайте воду из резервуара и очищайте его после каждого использования.

			
	✓	✗	✓
	✓	✓	✓
	✗	✗	✓

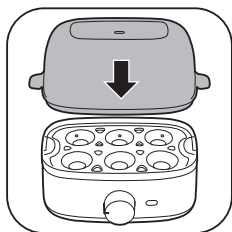
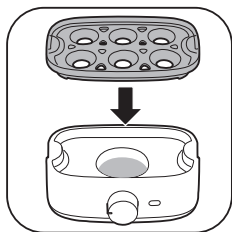
Очистка от накипи

Выполняйте очистку прибора от накипи после нескольких сеансов использования. Очень важно регулярно выполнять очистку яйцеварки от накипи для поддержания оптимальной работы прибора и продления его срока службы.

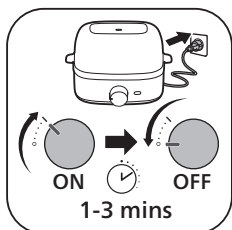
Если яйца достаточно грязные, а вода в вашем регионе жесткая, накипь будет скапливаться быстрее, и очистка от накипи потребует чаще.

- 1 Налейте 30 мл белого уксуса и 30 мл воды в резервуар.

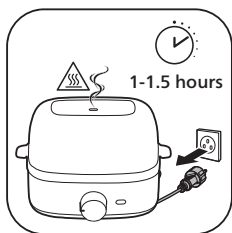




2 Установите лоток для яиц и закройте крышку.



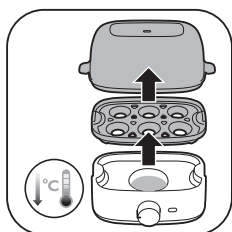
3 Включите прибор и подождите 1–3 минуты.



4 Отключите прибор от электросети.

- НЕ прикасайтесь к крышке.

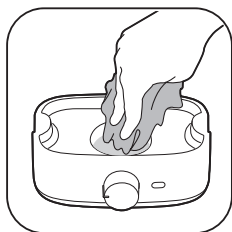
5 Подождите 1–1,5 часа (в зависимости от давности налета).



6 Откройте крышку.



7 Сполосните лоток для яиц и крышку водой.



8 Мягкой тканью удалите остатки уксусного раствора с основного устройства.



9 Налейте немного воды в резервуар, а затем ткань уберите ее.

10 Повторите процесс, если в резервуаре еще осталась накипь.

Поиск и устранение неисправностей

Проблема	Возможные причины	Что делать?
Яйцо приготовилось не так, как мне бы хотелось.	Количество воды, необходимое для приготовления яиц до разной степени, зависит от условий окружающей среды, таких как температура в комнате, а также прочих факторов, включая свежесть, размер и температуру яиц.	Если вам нравятся яйца всмятку, налейте на 5–10 мл (1–2 ч. л.) меньше воды. Если вам нравятся яйца вкрутую, налейте на 5–10 мл (1–2 ч. л.) больше воды.
	Если на нагревательном элементе скопилось слишком много грязи или накипи, эффективность приготовления будет снижена.	Очистите изделие от накипи по инструкциям из раздела "Очистка от накипи". Чтобы на компонентах изделия оставалось меньше грязи, мойте яйца перед тем, как класть их в лоток. После каждого использования протирайте прибор, в частности нагревательный элемент.

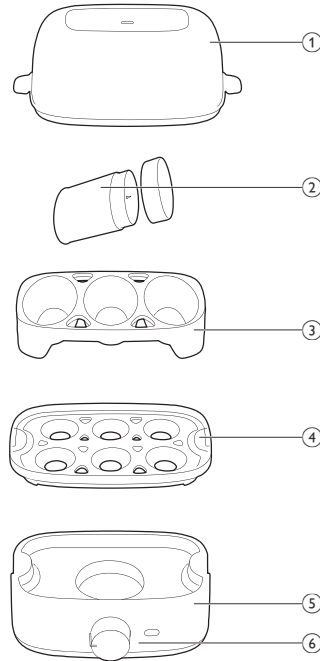
	Если прибор еще не остыл после предыдущего использования, приготовление завершится раньше. Яйца будут сварены всмятку или вовсе не готовы.	Прежде чем повторно запустить прибор, дождитесь, пока он остынет.
Сложно достать яйцо пашот.	При приготовлении яичного белка он прилипает к поверхности кухонного прибора.	Перед тем как разбить яйцо в лоток для яиц пашот, немного смажьте форму лотка растительным маслом. После приготовления яйца пашот извлеките его мягкой лопаткой.
Сколько воды наливать для приготовления яиц пашот?		Индикатор воды в мерном стакане обозначает количество воды, необходимое для приготовления 3 яиц пашот всмятку / в мешочек / вкрутую. Для приготовления меньшего числа яиц пашот налейте на 1–2 ч. л. больше воды.
После приготовления яиц от прибора исходит запах гари.	Причиной может быть грязная вода или яйца либо прикипевший к нагревательному элементу белок из треснувшего яйца.	Отключите прибор от источника питания. Налейте воды на нагревательный элемент сразу же после приготовления. Подождите, пока прибор не остынет. Вытрите воду и грязь. Очистите изделие от накипи по инструкциям из раздела "Очистка от накипи". Мойте яйца перед их приготовлением.

Вступ

Вітаємо з придбанням виробу Philips!

Щоб уповні скористатися підтримкою, яку пропонує Philips, зареєструйте свій виріб на веб-сайті www.philips.com/welcome.

Загальний опис



- 1 Кришка
- 2 Мірна чашка та інструмент для проколювання яєць
- 3 Лоток для приготування яєць пашот
- 4 Лоток для яєць
- 5 Головний блок
- 6 Регулятор (увімк./вимк.) та світлодіодний індикатор

Перед першим використанням

Поставте яйцеварку на стійку, горизонтальну, рівну та жаростійку поверхню.

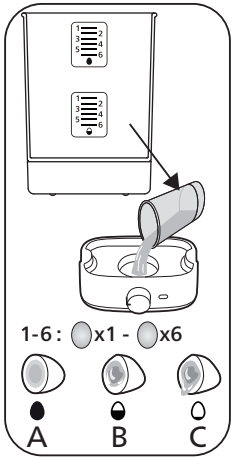
Використання пристрою

Рекомендується ретельно готувати їжу (зокрема яйця) перед вживанням, особливо вагітним жінкам, немовлятам, дітям, людям похилого віку та особам з ослабленим імунітетом внаслідок перенесеної хвороби або прийому ліків.

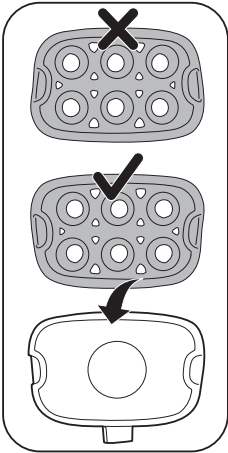
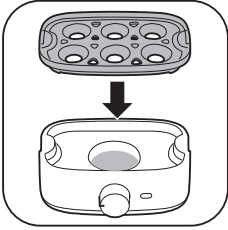
Кількість води, яка необхідна для приготування яєць різного ступеня готовності, залежить від умов навколишнього середовища (таких як температура в приміщенні) та інших факторів (як-от свіжість, розмір, температура яєць). Якщо ви віддаєте перевагу більш приготованим яйцям, збільште кількість води на 5–10 мл (1–2 чайні ложки).

Приготування яєць у шкаралупі

- 1 Налийте в мірну чашку потрібну кількість води залежно від кількості яєць і потрібного ступеня готовності (м'які, середня готовність або тверді). Потім налейте воду в резервуар для води на головному блоці.

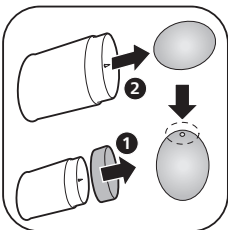


Яйця у шкаралупі	Кількість яєць	Кількість води (приблизна)
Тверді яйця (A) ●	1	117 мл
	3	110 мл
	6	96 мл
Яйця середньої готовності (B) ●	1	65 мл
	3	54 мл
	6	45 мл
М'які яйця (C) ○	1	53 мл
	3	45 мл
	6	39 мл

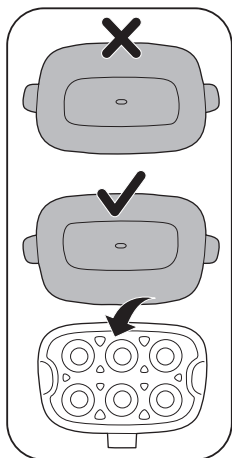
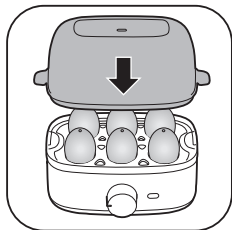


2 Встановіть лоток для яєць на головний блок.

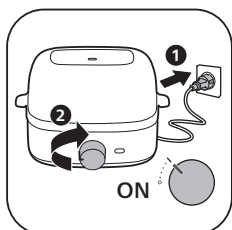
- Лоток для яєць має відповідати головному блоку за формою.



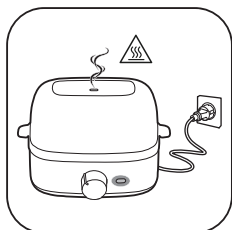
3 Додатково: легенько проколить яєчну шкаралупу інструментом для проколювання яєць із комплекту.



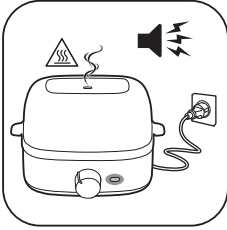
- 4** Акуратно покладіть яйця в лоток для яєць і закрийте кришку.
- Слідкуйте, щоб кришка відповідала лотку для яєць за формою.



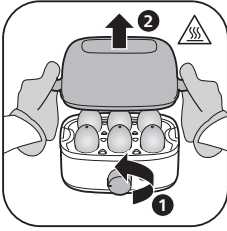
- 5** Вставте штекер у розетку і поверніть регулятор за годинниковою стрілкою від "о" до "I", щоб почати приготування.



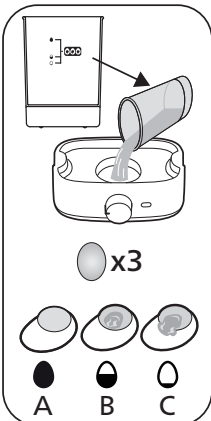
- 6** Не забувайте, що кришка дуже нагрівається під час приготування.



- 7** Після приготування пролунає звуковий сигнал.
- Будьте обережні, оскільки кришка все ще гаряча.



- 8** Поверніть регулятор проти годинникової стрілки, щоб вимкнути пристрій, та обережно відкрийте кришку за обидві ручки, одягнувши жаростійкі рукавиці.

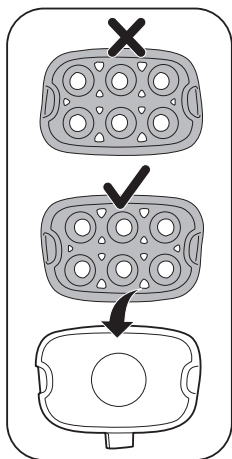
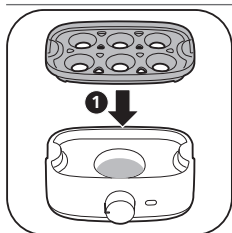


Приготування яєць пашот

- 1** Налийте в мірну чашку потрібну кількість води залежно від кількості яєць і потрібного ступеня готовності (м'які, середня готовність або тверді). Потім налейте воду в резервуар для води на головному блоці.

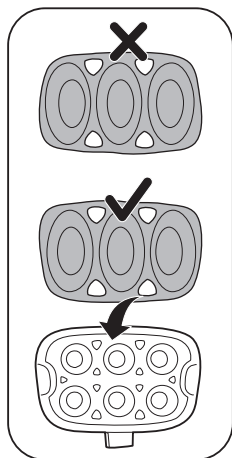
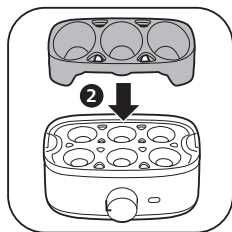
Індикатор рівня води для приготування яєць пашот на мірній чашці призначено для трьох яєць. Якщо ви готуєте одне або два яйця пашот, дивіться таблицю внизу

Яйця пашот	Кількість яєць	Кількість води (приблизно)
Тверді яйця (А)	1	110 мл
	2	105 мл
	3	100 мл
Яйця середньої готовності (В)	1	86 мл
	2	82 мл
	3	76 мл
М'які яйця (С)	1	76 мл
	2	72 мл
	3	68 мл



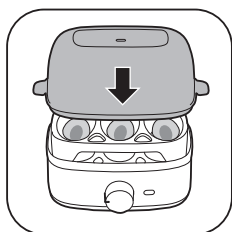
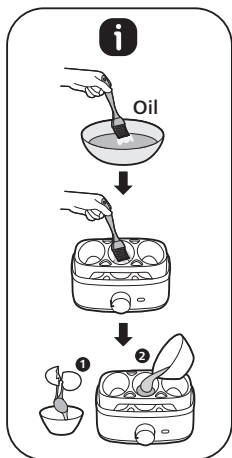
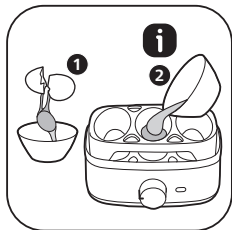
2 Встановіть лоток для яєць на головний блок.

- Лоток для яєць має відповідати головному блоку за формою.



3 Встановіть лоток для яєць пашот на лоток для яєць.

- Слідкуйте, щоб лоток для яєць пашот відповідав лотку для яєць за формою.

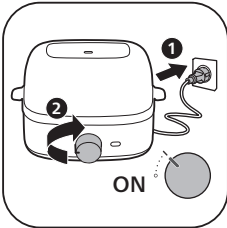
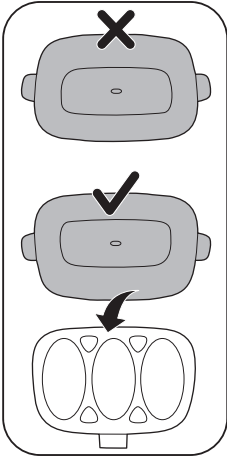


4 Розбийте яйце в кожну чашку для приготування яєць пашот.

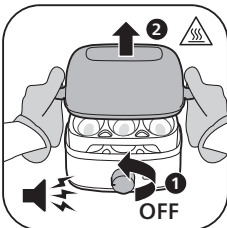
Підказка. Перш ніж класти яйце, легенько змастіть олією чашку для приготування яєць пашот.

5 Закрийте кришку належним чином.

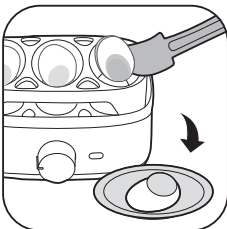
- Слідкуйте, щоб кришка відповідала лотку для яєць за формою.



- 6** Вставте штекер у розетку і поверніть регулятор за годинниковою стрілкою від "о" до "I", щоб почати приготування.



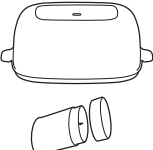
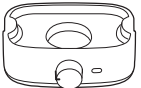
- 7** Після приготування яєць пашот обережно відкрийте кришку за обидві ручки, одягнувши жаростійкі рукавиці.



- 8** За допомогою силіконової лопатки вийміть яйце пашот із лотка.
- Не використовуйте гостре кухонне приладдя з пристосуванням для приготування яєць пашот, щоб запобігти подряпинам.

Чищення та догляд

- 1 Завжди від'єднуйте пристрій від джерела живлення перед чищенням.
- 2 Перш ніж чистити пристрій, дайте йому охолонути.
- 3 Протріть внутрішню та зовнішню частини пристрою вологою ганчіркою.
Лоток для яєць пашот і лоток для яєць можна мити в посудомийній машині.
- 4 Спорожняйте та чистьте резервуар для води після кожного використання.

			
	✓	✗	✓
	✓	✓	✓
	✗	✗	✓

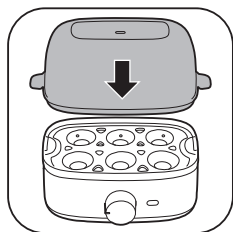
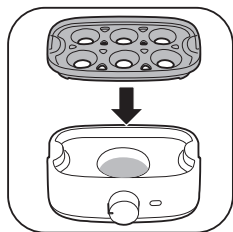
Видалення накипу

Очищуйте накип із пристрою після кількох разів використання. Для оптимальної роботи і збільшення строку служби пристрою слід регулярно видаляти накип із яйцеварки.

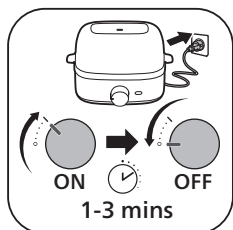
Якщо яйця брудні або пристрій використовується у місцях із водою високої жорсткості, накип утворюється швидше, і видалення накипу потрібно проводити частіше.

- 1 Налийте 30 мл білого оцту та 30 мл води у резервуар для води.

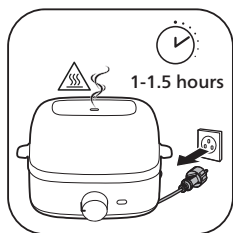




2 Встановіть лоток для яєць і закрийте кришку.



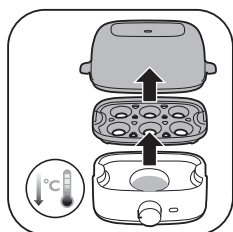
3 Увімкніть пристрій і зачекайте 1–3 хвилини.



4 Від'єднайте пристрій від електромережі.

- НЕ торкайтеся кришки.

5 Почекайте від 1 до 1,5 год (залежно від складності накипу).



6 Відкрийте кришку.



7 Сполосніть водою лоток для яєць і кришку.



8 За допомогою м'якої ганчірки витріть головний блок від розчину оцту.



9 Налийте трохи води у резервуар і ганчіркою витріть її.

10 Якщо накип у резервуарі залишився, повторіть процедуру.

Усунення несправностей

Проблема	Можлива причина	Що робити?
Приготоване яйце занадто тверде або занадто м'яке.	Кількість води, яка необхідна для приготування яєць різного ступеня готовності, залежить від умов навколишнього середовища (таких як температура в приміщенні) та інших факторів (як-от свіжість, розмір, температура яєць).	Якщо ви віддаєте перевагу менш приготованим яйцям (тобто, м'якішим яйцям), зменште кількість води на 5–10 мл (1–2 чайні ложки). Якщо ви віддаєте перевагу більш приготованим яйцям (тобто, твердішим яйцям), збільште кількість води на 5–10 мл (1–2 чайні ложки).
	Якщо на нагрівальному елементі є надто багато бруду чи накипу, це може вплинути на приготування.	Видаляйте накип із виробу, як описано в розділі "Видалення накипу". Щоб виріб менше забруднювався, мийте яйця перед тим, як покласти їх у лоток для яєць. Після кожного використання витирайте виріб, особливо нагрівальний елемент.

Якщо пристрій не охолонув після попереднього використання, приготування закінчиться занадто рано. Яйця будуть занадто м'якими чи навіть недовареними.

Якщо ви хочете приготувати яйця знову після використання пристрою, зачекайте, поки пристрій охолоне.

Важко
вийняти яйця
пашот.

Коли білок яйця вариться, він прилипає до поверхні кухонного приладдя.

Перш ніж класти яйце в лоток для приготування яєць пашот, легенько змастіть олією пристосування для приготування яєць пашот. Після приготування лопаткою підніміть яйце пашот.

Скільки води
потрібно для
приготування
яйця пашот?

Індикатор рівня води на чашці для води вказує на кількість води, коли ви хочете приготувати 3 яйця (м'які/ середнього ступеня готовності/ тверді). Щоб зварити менше яєць, збільште кількість води на 1–2 чайні ложки.

Після
приготування
чути запах
паленого.

Бруд у воді чи на яйці або яєчний білок розбитого яйця пригорів на нагрівальному елементі.

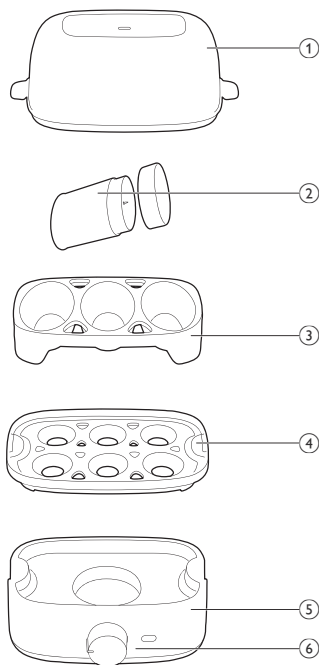
Від'єднайте виріб від електромережі. Налийте трохи води на нагрівальний елемент відразу після приготування. Почекайте, поки пристрій охолоне. Витріть воду та бруд. Видаляйте накип із виробу, як описано в розділі "Видалення накипу".
Мийте яйця перед приготуванням.

Кіріспе

Осы затты сатып алуыңызбен құттықтаймыз және Philips компаниясына қош келдіңіз!

Philips ұсынатын қолдауды толық пайдалану үшін өнімді www.philips.com/welcome веб-сайтында тіркеңіз.

Жалпы сипаттамасы



- 1 Қақпақ
- 2 Өлшеу ыдысы және жұмыртқаны тесу құралы
- 3 Суға пісірілетін жұмыртқа науасы
- 4 Жұмыртқа науасы
- 5 Негізгі бөлік
- 6 Басқару тұтқасы (қосу/өшіру) мен жарықдиодты индикатор

Алғашқы рет қолданар алдында

Жұмыртқа пісіргішті тұрақты, көлденең, тегіс және жылуға төзімді беткі қабаттарға қойыңыз.

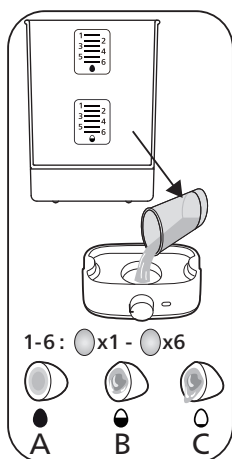
Құралды қолдану

Тамақты, оның ішінде жұмыртқаны, әсіресе, жүкті әйелдерге, нәрестелерге, балаларға, қарттарға және ауырғаннан немесе дәрі ішкеннен имунитеті әлсіреген адамдарға жақсылап пісіру ұсынылады.

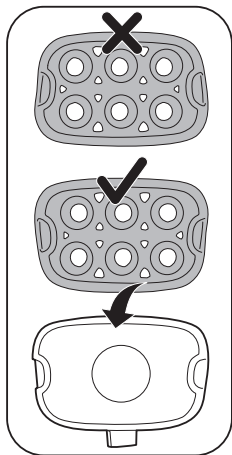
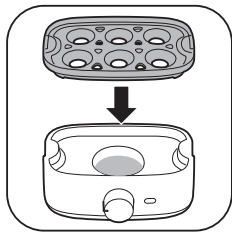
Жұмыртқаны әртүрлі дайындыққа дейін пісіру үшін қажет су мөлшері бөлме температурасы сияқты қоршаған орта жағдайларына және жұмыртқаның балғындығы, мөлшері, температурасы сияқты басқа факторларға байланысты. Егер сіз жақсылап пісірілген жұмыртқаны ұнатсаңыз, судың мөлшерін 5-10 мл-ге (1-2 шай қасық) арттырыңыз.

Қабығы бар жұмыртқаны дайындау

- 1 Жұмыртқа санына және дайындау түріне (шикілеу, орташа немесе жақсылап пісірілген) қарай өлшеу ыдысына қажетті су мөлшерін құйыңыз. Одан кейін суды негізгі құрылғыдағы су ыдысына қойыңыз.

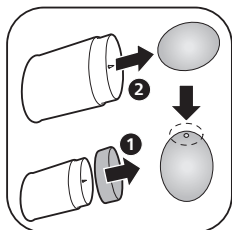


Қабығы бар жұмыртқалар	Жұмыртқа саны	Су мөлшері (шамамен)
Жақсылап пісірілген жұмыртқалар (A) ●	1	117 мл
	3	110 мл
	6	96 мл
Орташа пісірілген жұмыртқалар (B) ○	1	65 мл
	3	54 мл
	6	45 мл
Шикілеу пісірілген жұмыртқалар (C) ○	1	53 мл
	3	45 мл
	6	39 мл

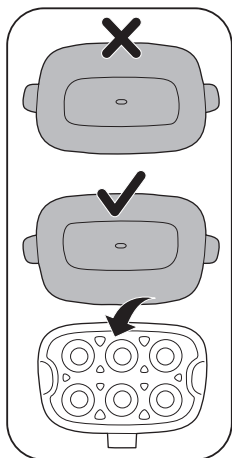
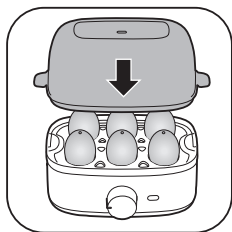


2 Жұмыртқа науасын негізгі құрылғыға салыңыз.

- Жұмыртқа науасының пішіні негізгі құрылғыға сәйкес келетінін тексеріңіз.

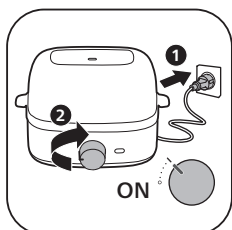


3 Міндетті емес: Жұмыртқа қабығын берілген жұмыртқа тескішпен жайлап тесіңіз.

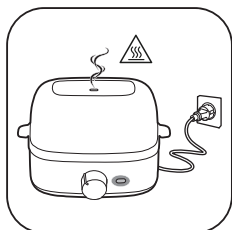


4 Жұмыртқаларды жұмыртқа науасына ұқыптап салып, қақпақты мықтап жабыңыз.

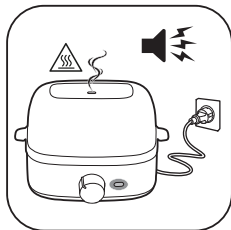
- Қақпақтың пішіні жұмыртқа науасына сәйкес келетінін тексеріңіз.



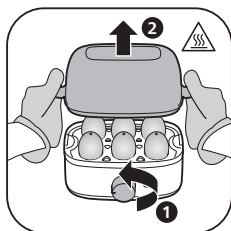
5 Штепсельді розеткаға қосыңыз және пісіруді бастау үшін басқару тұтқасын сағат тілімен «о» жазуынан «I» жазуына бұраңыз.



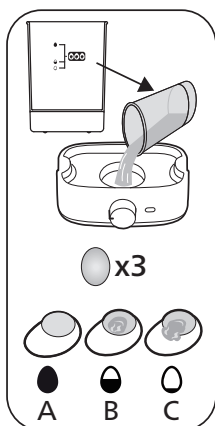
6 Абайлаңыз, пісіру кезінде қақпақ өте ыстық болады.



- 7** Пісіру циклі аяқталғаннан кейін сіз дыбыстық сигнал естисіз.
- Абайлаңыз, қақпақ әлі де өте ыстық.



- 8** Құрылғыны өшіру үшін басқару тұтқасын сағат тіліне қарсы бұраңыз және ыстыққа төзімді қолғап киіп, қақпақты екі тұтқасынан ұстап абайлап ашыңыз.

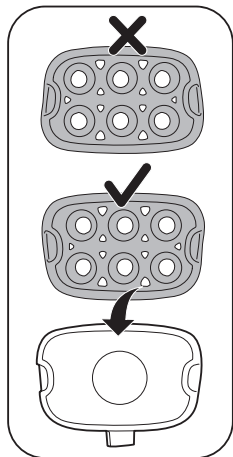
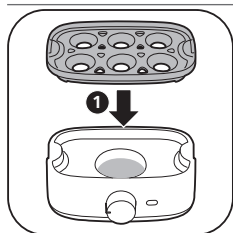


Суға пісірілетін жұмыртқаны пісіру

- 1** Жұмыртқа санына және дайындау түріне (шикілеу, орташа немесе жақсылап пісірілген) қарай өлшеу ыдысына қажетті су мөлшерін құйыңыз. Одан кейін суды негізгі құрылғыдағы су ыдысына қойыңыз.

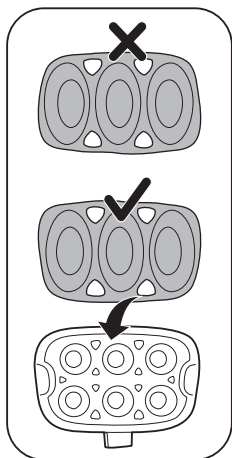
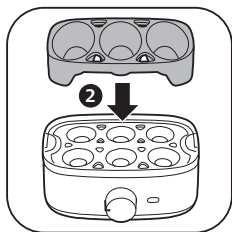
Өлшеу ыдысында суға пісірілетін жұмыртқаны пісіруге арналған су деңгейі индикаторы үш жұмыртқаға есептелген. Бір немесе екі суға пісірілетін жұмыртқа пісіріп жатсаңыз, төмендегі кестені қараңыз

Суға пісірілетін жұмыртқалар	Жұмыртқа саны	Су мөлшері (шамамен)
Жақсылап пісірілген жұмыртқалар (А)	1	110 мл
	2	105 мл
	3	100 мл
Орташа пісірілген жұмыртқалар (В)	1	86 мл
	2	82 мл
	3	76 мл
Шикілеу пісірілген жұмыртқалар (С)	1	76 мл
	2	72 мл
	3	68 мл



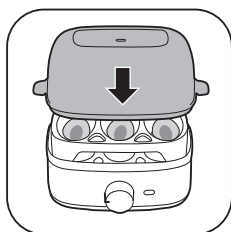
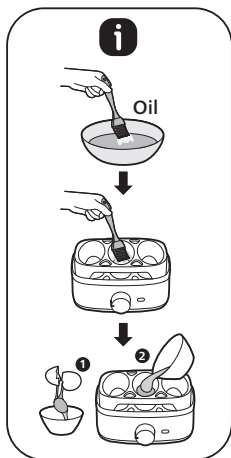
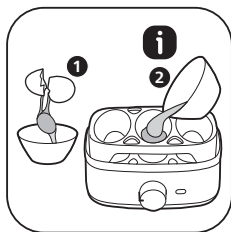
2 Жұмыртқа науасын негізгі құрылғыға салыңыз.

- Жұмыртқа науасының пішіні негізгі құрылғыға сәйкес келетінін тексеріңіз.



3 Суға пісіру науасын жұмыртқа науасына салыңыз.

- Суға пісіру науасының пішіні жұмыртқа науасына сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.

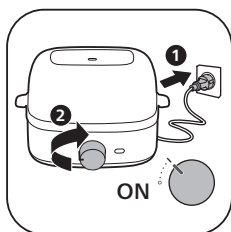
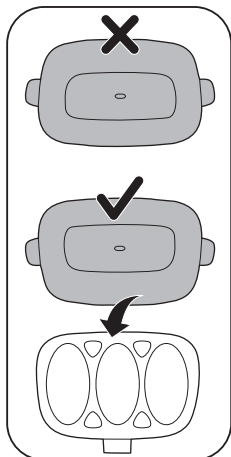


4 Әрбір суға пісіру ыдысына жұмыртқаны жарыңыз.

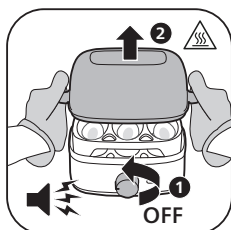
Кеңес: Жұмыртқаны салмас бұрын, суға пісіру ыдысына аздап май жағыңыз.

5 Қақпақты мықтап жабыңыз.

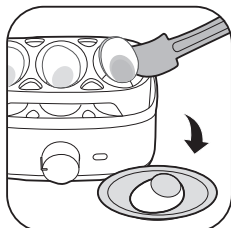
- Қақпақтың пішіні жұмыртқа науасына сәйкес келетінін тексеріңіз.



- 6** Штепсельді розеткаға қосыңыз және пісіруді бастау үшін басқару тұтқасын сағат тілімен «0» жазуынан «I» жазуына бұраңыз.



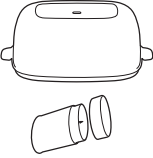
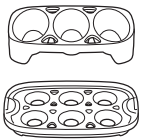
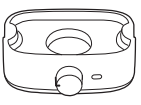
- 7** Суға пісіру аяқталғаннан кейін ыстыққа төзімді қолғап киіп, қақпақты екі тұтқасынан ұстап абайлап ашыңыз.



- 8** Науадан суға пісірілген жұмыртқаны алу үшін жұмсақ қалақты пайдаланыңыз.
- Жұмыртқа ыдысында сызаттар түспес үшін ұшы бар ыдысты пайдаланбаңыз.

Тазалау және техникалық қызмет көрсету

- 1 Тазалау алдында әрқашан құрылғыны қуат көзінен ажыратыңыз.
- 2 Тазалау алдында құрылғының суығанын күтіңіз.
- 3 Іші-сыртын дымқыл шүберекпен сүртіңіз. Суға пісіру науасы мен жұмыртқа науасын ыдыс жуатын машинада жууға болады.
- 4 Әр пайдаланғаннан кейін суға арналған сыйымдылықты босатып, тазалаңыз.

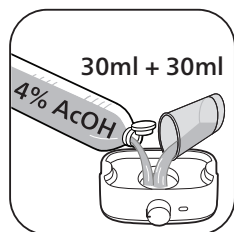
			
	✓	✗	✓
	✓	✓	✓
	✗	✗	✓

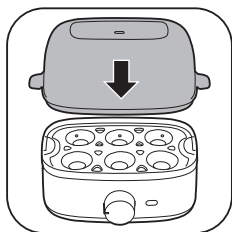
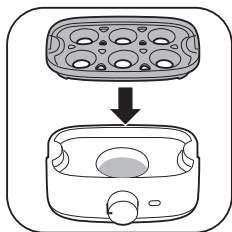
Қақты кетіру

Құрылғыны бірнеше рет пайдаланғаннан кейін қақтан тазалаңыз. Жұмысты жақсарту және құралды ұзақ уақыт пайдалану үшін бумен пісіргішті жиі қақтан тазалап отыру маңызды.

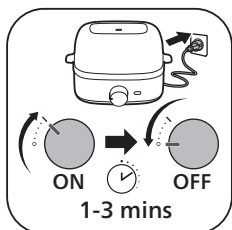
Жұмыртқалар кір болса және судың кермектігі жоғары аймақтарда қақ тезірек жиналады және қақты жиірек тазалау қажет болады.

- 1 Су ыдысына 30 мл ақ сірке суын және 30 мл су құйыңыз.

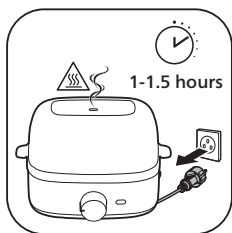




2 Жұмыртқа науасын бекітіп, қақпақты жабыңыз.



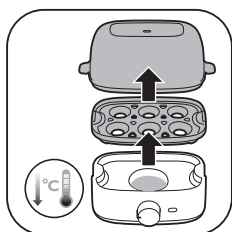
3 Құрылғыны қосып, 1-3 минут күтіңіз.



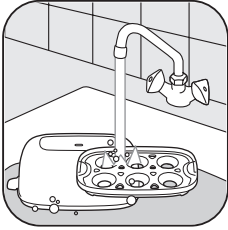
4 Өнімді токтан ажыратыңыз.

- Қақпақты ұстауға БОЛМАЙДЫ.

5 1-1,5 сағат (қақ мөлшеріне байланысты) күте тұрыңыз.



6 Қақпақты ашыңыз.



7 Жұмыртқа науасы мен қақпақты сумен шайыңыз.



8 Негізгі құрылғыдағы сірке суы ерітіндісін жұмсақ шүберекпен сүртіңіз.



9 Су ыдысына су құйыңыз, одан кейін суды шүберекпен сүртіңіз.

10 Егер су ыдысында әлі де қақ бар болса, осы процедураны тағы қайталаңыз.

Ақаулықтарды жою

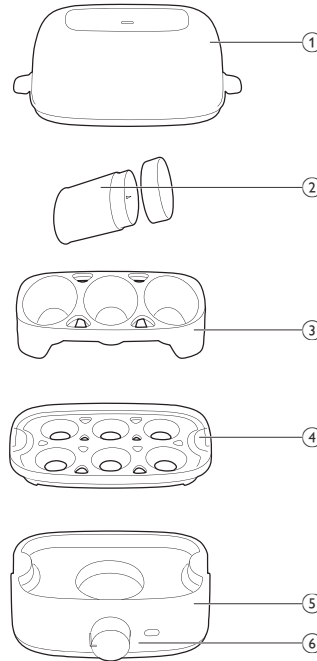
Мәселе	Ықтимал себебі	Не істеуге болады?
Жұмыртқа менің қалауым бойынша тым көп немесе тым шикілеу пісірілген.	Жұмыртқаны әртүрлі дайындыққа дейін пісіру үшін қажет су мөлшері бөлме температурасы сияқты қоршаған орта жағдайларына және жұмыртқаның балғындығы, мөлшері, температурасы сияқты басқа факторларға байланысты.	Егер сіз шикілеу пісірілген жұмыртқаны ұнатсаңыз, судың мөлшерін 5-10 мл-ге (1-2 шай қасық) азайтыңыз. Егер сіз жақсылап пісірілген жұмыртқаны ұнатсаңыз, судың мөлшерін 5-10 мл-ге (1-2 шай қасық) арттырыңыз.
	Қыздыру элементінде тым көп кір немесе қақ болса, бұл пісіру өнімділігіне әсер етеді.	«Қақтан тазалау» бөліміне сәйкес өнімді қақтан тазартыңыз. Өнімдегі кірді азайту үшін жұмыртқаларды жұмыртқа науасына салмас бұрын жуыңыз. Әрбір пайдаланғаннан кейін өнімді, әсіресе, қыздыру элементін сүртіңіз.

	Бұған дейін пайдаланғаннан кейін құрылғы салқындатылмаса, пісіру тым ерте аяқталады. Жұмыртқалар тым шикі немесе тіпті піспеген болар еді.	Құралды пайдаланғаннан кейін жұмыртқаны қайтадан пісіргіңіз келсе, құрылғы суығанша күтіңіз.
Суға пісірілген жұмыртқаны шығару қиын.	Жұмыртқа протеині пісірілген кезде, ол пісіруге арналған ыдыстың бетіне жабысады.	Жұмыртқаны суға пісірілетін жұмыртқа науасына салмас бұрын, пісіру ыдысына аздап май жағыңыз. Пісіргеннен кейін суға пісірілген жұмыртқаны көтеру үшін жұмсақ қалақты пайдаланыңыз.
Суға пісірілетін жұмыртқаға қанша су құйсам болады?		Су ыдысындағы су деңгейі индикаторы 3 жұмыртқаны суға шикілеу/орташа/жақсылап пісіргіңіз келген кездегі су мөлшерін көрсетеді. Жұмыртқаны суға шикілеу пісіру үшін су мөлшерін 1-2 шай қасыққа арттырыңыз.
Жұмыртқа піскеннен кейін құрылғыдан күйік иісі шығады	Судағы не жұмыртқадағы кір немесе жарылған жұмыртқаның ағы қыздыру элементінде күйіп кетеді.	Өнімді қуат көзінен ажыратыңыз. Пісіргеннен кейін бірден қыздыру элементіне су құйыңыз. Құрылғы суығанша күте тұрыңыз. Су мен кірді сүртіңіз. «Қақтан тазалау» бөліміне сәйкес өнімді қақтан тазартыңыз. Пісірместен бұрын жұмыртқаны жуыңыз.

מבוא

ברכותינו על רכישתך וברוך בואך למשפחת מוצרי פיליפס!
כדי להפיק את מלוא התועלת מהתמיכה שפיליפס מעניקה ללקוחותיה, רשמו את המוצר
בכתובת www.philips.com/welcome.

תיאור כללי



- | | |
|-----------------------------------|---|
| מכסה | 1 |
| כוס מדידה וכלי לניקוב ביצים | 2 |
| מגש לשליקת ביצים | 3 |
| מגש ביצים | 4 |
| יחידת המנוע | 5 |
| בורר בקרה (הפעלה/כיבוי) ומחון LED | 6 |

לפני השימוש הראשון

יש להניח את המכשיר להכנת ביצים על משטח יציב, אופקי, ישר ועמיד בפני חום.

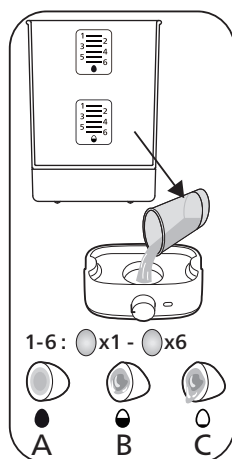
שימוש במכשיר

מומלץ לבשל את המזון ביסודיות, כולל ביצים, לפני האכילה, במיוחד עבור נשים בהריון, תינוקות, ילדים, קשישים ואנשים שהמערכת החיסונית שלהם הוחלשה בעקבות מחלה או שימוש בתרופות.

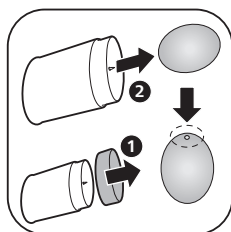
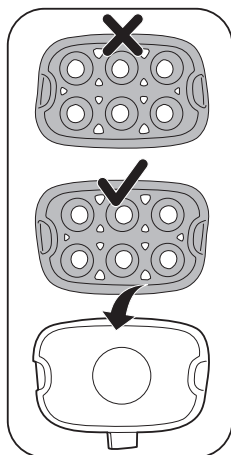
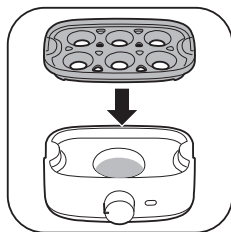
כמות המים הנדרשת לבישול ביצים ברמות עשייה שונות משתנה בהתאם לתנאי הסביבה כגון הטמפרטורה בחדר, וגורמים נוספים כגון טריות, גודל וטמפרטורת הביצים. לקבלת ביצים מבושלות יותר, יש להוסיף עוד 5-10 מ"ל (1-2 כפיות) על כמות המים הרגילה.

בישול ביצים בתוך הקליפה

1 יש למלא את כוס המדידה בכמות המים הרצויה בהתאם למספר הביצים והעדפת ההכנה (רכה, בינונית או קשה). לאחר מכן, יש לשים את המים במכל המים או ביחידה הראשית.

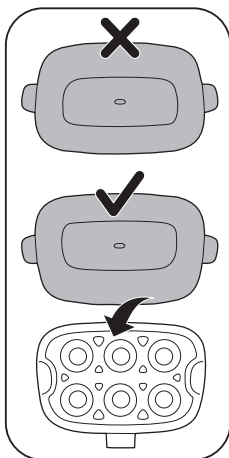
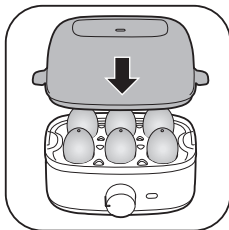


כמות המים (הערכה)	מספר הביצים	ביצים עם קליפה
117 מ"ל	1	ביצים קשות (A) ●
110 מ"ל	3	
96 מ"ל	6	
65 מ"ל	1	ביצים בינוניות (B) ●
54 מ"ל	3	
45 מ"ל	6	
53 מ"ל	1	ביצים רכות (C) ○
45 מ"ל	3	
39 מ"ל	6	

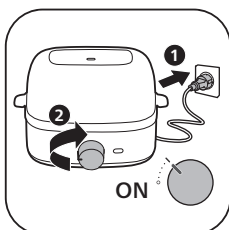


2 יש להניח את מגש הביצים על היחידה הראשית.
- יש לוודא שצורת מגש הביצים תואמת את צורת היחידה הראשית.

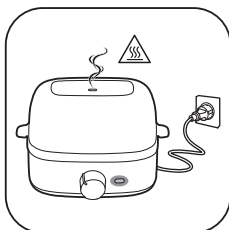
3 אופציונלי: ניתן לנקב בעדינות את קליפות הביצים בעזרת הכלי לניקוב ביצים הכולל.



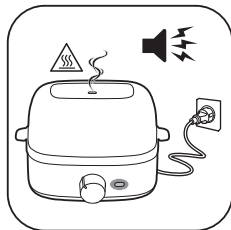
4 יש להניח בזהירות את הביצים במגש הביצים ולסגור את המכסה היטב.
- יש לוודא שצורת המכסה תואמת את צורת מגש הביצים.



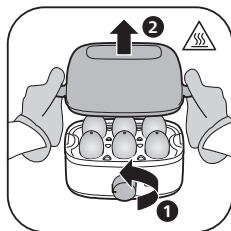
5 יש לחבר את התקע לשקע חשמל ולסובב את בורר הבקרה בכיוון השעון ממצב "0" למצב "1" כדי להתחיל בבישול.



6 זהירות, המכסה חם מאוד במהלך הבישול.



- 7 לאחר שמחזור הבישול יסתיים, יישמעו צפצופים.
- זהירות, המכסה עדיין חם מאוד.

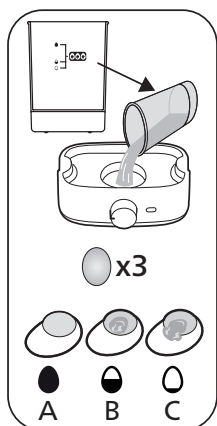


- 8 יש לסובב את בורר הבקרה נגד כיוון השעון כדי לכבות את המכשיר ולפתוח בזהירות את המכסה בעזרת שתי הידיות בעת לבישת כפפות העמידות בפני חום.

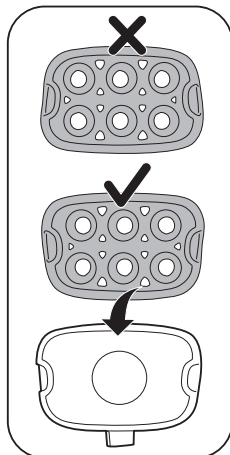
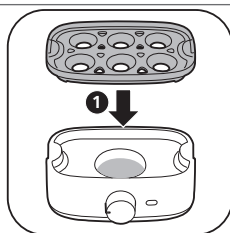
בישול ביצים שלוקות

- 1 יש למלא את כוס המדידה בכמות המים הרצויה בהתאם למספר הביצים והעדפת ההכנה (רכה, בינונית או קשה). לאחר מכן, יש לשים את המים במכל המים או ביחידה הראשית.

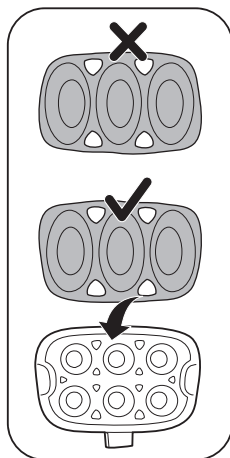
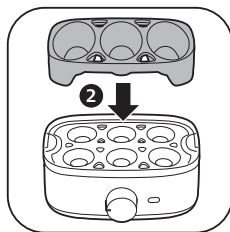
סימן מפלס המים לבישול ביצים שלוקות שעל כוס המדידה נועד לשלוש ביצים. יש לעיין בטבלה למטה אם ברצונך לבשל ביצה שלוקה אחת או שתי ביצים שלוקות



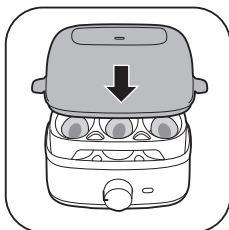
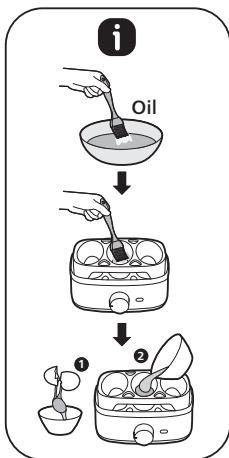
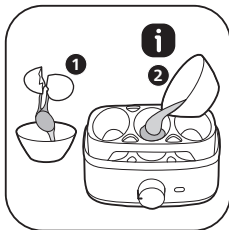
ביצים שלוקות	מספר הביצים	כמות המים (הערכה)
(A) ביצים קשות	1	110 מ"ל
	2	105 מ"ל
	3	100 מ"ל
(B) ביצים בינוניות	1	86 מ"ל
	2	82 מ"ל
	3	76 מ"ל
(C) ביצים רכות	1	76 מ"ל
	2	72 מ"ל
	3	68 מ"ל



2 יש להניח את מגש הביצים על היחידה הראשית.
יש לוודא שצורת מגש הביצים תואמת את צורת היחידה הראשית.



- 3** יש להניח את המגש לשליקת ביצים על מגש הביצים.
- יש לוודא שצורת המגש לשליקת ביצים תואמת את צורת מגש הביצים.

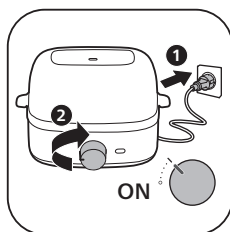
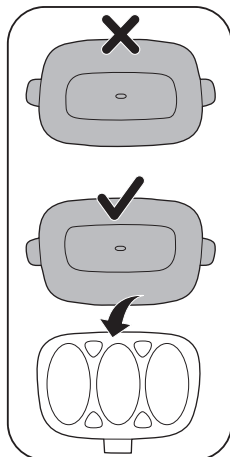


4 יש לשבור ביצה לתוך כל כוס שליקה.

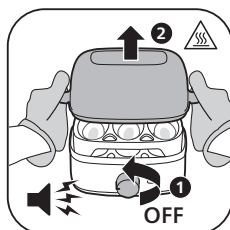
עצה: לפני הכנסת הביצה, יש להבריש בעדינות מעט שמן בישול על כוס השליקה.

5 יש לסגור את המכסה היטב.

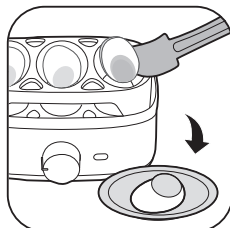
- יש לוודא שצורת המכסה תואמת את צורת מגש הביצים.



6 יש לחבר את התקע לשקע חשמל ולסובב את בורר הבקרה בכיוון השעון ממצב "o" למצב "I" כדי להתחיל בבישול.



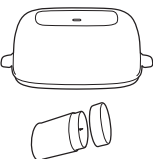
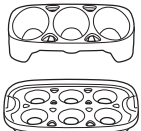
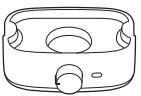
7 לאחר שמחזור השליקה יושלם, יש לפתוח בזהירות את המכסה בעזרת שתי הידיות בעת לבישת כפפות העמידות בפני חום.



8 יש להשתמש במרית רכה כדי להסיר ביצים שלוקות מהמגש.
יש להימנע משימוש בכלים חדים עם שולק הביצים כדי להימנע משריטות.

ניקוי ותחזוקה

- 1 תמיד יש לנתק את המכשיר ממקור החשמל לפני הניקיון.
- 2 יש לאפשר למכשיר להתקרר לפני הניקיון.
- 3 יש לנגב את החלק הפנימי והחיצוני במטלית לחה. ניתן להניח את מגש שליקת הביצים ואת מגש הביצים במדיח כלים.
- 4 יש לרוקן ולנקות את מכל המים לאחר כל שימוש.

			
	✓	✗	✓
	✓	✓	✓
	✗	✗	✓

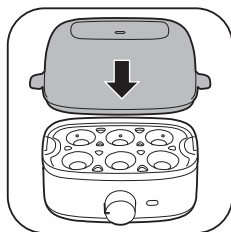
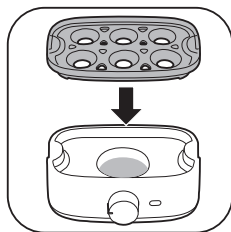
הסרת אבנית

יש לבצע הסרת אבנית מהמכשיר לאחר שהשתמשת בו מספר פעמים. חשוב להסיר אבנית מהמכשיר להכנת הביצים באופן קבוע כדי לשמור על ביצועים תקינים ולהאריך את חיי המכשיר.

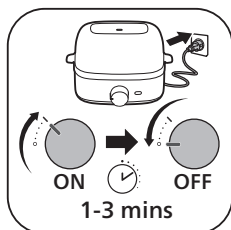
אם הביצים מלוכלכות באזורים בהם קשיות המים גבוהה, הצטברות האבנית תהייה מהירה יותר ויידרשו הסרות אבנית תכופות יותר.

- 1 יש להוסיף 30 מ"ל חומץ לבן ו-30 מ"ל מים למכל המים.





2 יש לחבר את מגש הביצים ולסגור את המכסה.



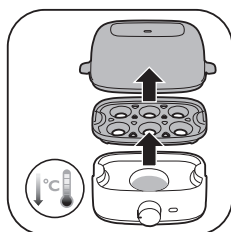
3 יש להפעיל את המכשיר ולחכות במשך דקה עד שלוש דקות.



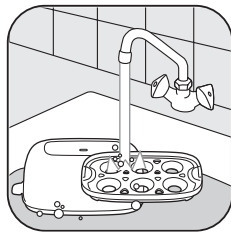
4 יש לנתק את המוצר.

- אסור לגעת במכסה.

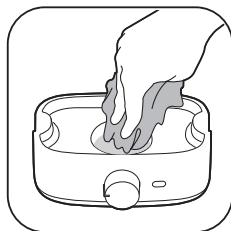
5 יש להמתין בין שעה לשעה וחצי (תלוי בכמות האבנית).



6 יש לפתוח את המכסה.



7 יש לשטוף את מגש הביצים והמכסה במים.



8 בעזרת בד לח, יש לנגב את תמיסת החומץ מהיחידה הראשית.



9 יש למלא מעט מים במכל המים ולאחר מכן להשתמש בבד כדי לנגב את המים.
10 יש לחזור על התהליך אם נותרה אבנית במכל המים.

פתרון בעיות

בעיה	סיבה אפשרית	מה ניתן לעשות?
הביצה בושלה יותר מדי או פחות מדי לטעמי.	כמות המים הנדרשת לבישול ביצים ברמות עשייה שונות משתנה בהתאם לתנאי הסביבה כגון הטמפרטורה בחדר, וגורמים נוספים כגון טריות, גודל וטמפרטורת הביצים.	לקבלת ביצים מבושלות פחות (כלומר, ביצים רכות יותר), יש להפחית 5-10 מ"ל (2-1 כפיות) מכמות המים הרגילה. לקבלת ביצים מבושלות יותר (כלומר, ביצים קשות יותר), יש להוסיף עוד 5-10 מ"ל (2-1 כפיות) על כמות המים הרגילה.
כאשר כמות הלכלוך או האבנית בגוף החימום רבה מדי, תהיה לכך השפעה על ביצועי הבישול.	יש להסיר אבנית מהמוצר בהתאם למקטע "הסרת אבנית". כדי להפחית את כמות הלכלוך במוצר, יש לשטוף את הביצים לפני הנחתן במגש הביצים. לאחר כל שימוש, יש לנגב את המוצר, ובמיוחד את גוף החימום, עד שיהיה נקי.	אם המכשיר לא התקרר לאחר השימוש הקודם, הבישול יסתיים מוקדם מדי. הביצים יהיו רכות מדי או אפילו במצב נא.

קשה להוציא את הביצים השלוקות.	כאשר החלבון בביצה מבושל, הוא נדבק למשטח של כלי הבישול.	לפני הנחת הביצה במגש לשליקת הביצים, יש להבריש בעדינות מעט שמן בישול על כלי השליקה. לאחר הבישול, יש להשתמש במרית רכה כדי להרים את הביצה השלוקה.
בכמה מים צריך להשתמש עבור ביצה שלוקה?		סימן מפלס המים שעל כוס המים מציין את כמות המים שיש להשתמש בה בעת שליקת 3 ביצים רכות/בינוניות/קשות. כדי לשלוק מספר קטן יותר של ביצים, יש להוסיף 1-2 כפיות מים.
יוצא ריח שרוף מהמכשיר לאחר שהביצים מבושלות	לכלוך במים או מהביצה, או חלבון ביצה מביצה שבורה, נשרף ברכיב החימום.	יש לנתק את המוצר מאספקת המתח. יש לשפוך מעט מים על רכיב החימום מיד לאחר הבישול. יש להמתין עד שהמכשיר יתקרר. יש לנגב את המים ואת הלכלוך. יש להסיר אבנית מהמוצר בהתאם למקטע "הסרת אבנית". יש לשטוף את הביצים לפני הבישול.

2023 © Versuni Holding B.V.

PHILIPS and the Philips Shield Emblem are registered trademarks of Koninklijke Philips N.V. and are used under license.

This product has been manufactured by and is sold under the responsibility of Versuni Holding B.V., and Versuni Holding B.V. is the warrantor in relation to this product.

642001001299 Online (11/2023)



>75 % recycled paper
>75 % papier recyclé