

SIMPLETaste

Egg Cooker



Zhongshan Raytech Electrical Appliance Co. Ltd
Liexiyi Industrial Zone, Xiaolan Town, Zhongshan City, Guangdong, China

Instruction Manual/ Bedienungsanleitung/ Manuel d'instructions/
Manual de instrucciones/ Manuale di istruzioni

Introduction

Thank you for purchasing SimpleTaste Egg Cooker. This instruction manual contains important information about safety, usage and disposal. Use the product as described and keep this manual for future reference. If you sell this egg cooker or pass it on, also give this manual to the new owner.

Important Safeguards

When using an electrical product, basic safety precautions should always be followed:

1. READ ALL INSTRUCTIONS.
2. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
3. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
4. Children shall not play with the appliance.
5. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
6. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.



CAUTION: Avoid injuries from the egg pricking device.



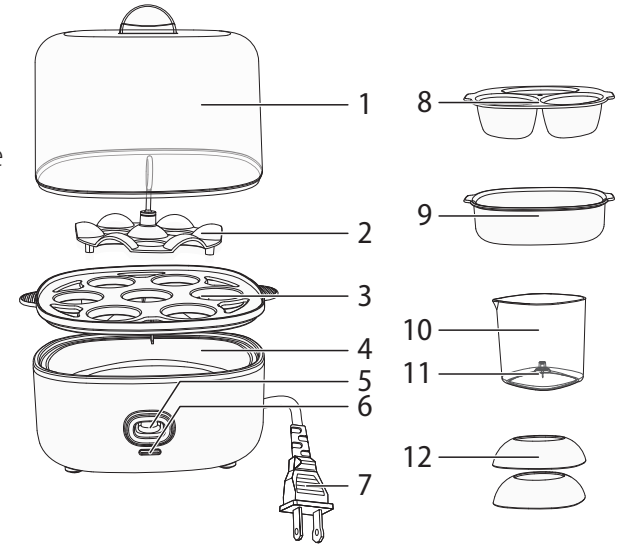
CAUTION: Never lift the egg holder before open the lid.

7. Unplug from the outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
8. Do not touch hot surfaces. Use the handles or wear oven gloves.
9. To protect against risk of electrical shock, do not immerse the egg cooker in water or any other liquid. If the base falls into liquid, unplug the power cord from the outlet immediately. DO NOT reach into the liquid.
10. To avoid possible accidental injury, close supervision is necessary when the egg cooker is used by or near children or people with special needs.
11. Do not operate the egg cooker if the power cord is damaged or if the egg cooker has been dropped or damaged. To avoid risk of electric shock, do not disassemble the cooker. Take it to a qualified service person for examination and repair or contact our customer service. Incorrect reassembly can cause risk of electric shock when the cooker is used.
12. Use of attachments not recommended by the manufacture may cause fire, electrical shock or risk of injury.
13. Do not use outdoors or anywhere the power cord or the base might come into contact with water while in use.
14. Do not use the egg cooker for anything other than its intended use.
15. To avoid the possibility of the egg cooker being accidentally pulled off its work area, which may result in damage to the product or in personal injury, do not let the power cord hang over the edge of the table, sink or countertop.
16. To avoid damage to the power cord and possible fire or electrocution hazard, do not let the power cord contact hot surfaces, such as stoves.
17. Do not place the cooker on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
18. Do not put your hands or other objects into the egg cooker while it is in operation. If food spills onto the heating plate, make sure the egg cooker is turned off and cool before cleaning.
19. Use extreme caution when handling the measuring cup as it contains a sharp pin on the bottom of the cup, which may cause injury.
20. Do not operate the egg cooker base in water or under running water.
21. Do not open the lid when the egg cooker is in operation.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS
FOR HOUSEHOLD USE ONLY**

Product Description

1. Lid
2. Upper Egg Holder
3. Lower Egg Holder
4. Heating Plate and Base
5. Power Button
6. Power Indicator
7. Power Plug
8. Poaching Tray
9. Omelet Tray
10. Measuring Cup
11. Pin with Stopper
12. Small Egg Holders




Included Items


- | | |
|-----------------------|----------------------------|
| 1 x Egg Cooker | 1 x Poaching Tray |
| 1 x Upper Egg Holder | 1 x Omelet Tray |
| 1 x Lower Egg Holder | 1 x Measuring Cup with Pin |
| 2 x Small Egg Holders | 1 x Instruction Manual |

Before using the Egg Cooker for the first time, check the package contents to ensure all parts are free of visible damage.

Getting Started

1. Unwrap the packaging.
2. Check whether the voltage indicated on the rating label is consistent with your outlet's voltage and that you're using a safe, grounded outlet.
3. Rinse all removable components thoroughly before the first usage of the egg cooker after unboxing.

 **Caution:** The piercing pin on the bottom of the measuring cup is extremely sharp! When not in use, always cover the pin with included stopper to avoid injuring your hands.


 **DO NOT** submerge the base of the cooker in water or liquid. Wipe the base clean with a damp cloth.


Water Volume for Different Numbers of Eggs

The following water volume guidelines are for cold large eggs around 60g. You can adjust water volume to achieve the desired results. If you tend to like your eggs cooked a bit more well done, fill to the higher end of the water range. If you prefer your eggs slightly runnier, fill to the lower end of the water range.

Doneness	Number of Eggs	Water Volume (ml)
Soft	1	95
	3	80
	5	75
	7	65
	10	55
Medium	1	120
	3	105
	5	95
	7	85
	10	75
Hard	1	180
	3	160
	5	150
	7	130
	10	110

Operating Instructions

 **CAUTION!** Hot steam will escape from the steam hole during cooking and upon opening the lid. Never lift the egg holder before opening the lid!

 **Danger of Scalding!** Always open the lid by lifting up with the top grip and removing it to the side. Avoid letting the escaping steam contact your hand and arm.

For Hard, Medium or Soft Cooked Eggs

1. Place the egg cooker on a clean, dry surface.
2. Remove the lid and all other removable parts.
3. Decide how you want the eggs cooked. Find the markings for Hard, Medium or Soft on the measuring cup and fill with cold water to the center of your desired range. For best results, use distilled water, as tap water has minerals that can cause eggs to discolor.

Note: The provided ranges are a guide and water levels may need to be adjusted to achieve desired doneness.

4. Pour cold water into the heating plate.
5. Rinse the number of eggs desired. Up to 10 eggs can be cooked at a time.
6. Place the lower egg holder over the base. The grooved sides of the handles should face upward.
7. Pierce the larger end of each egg with the pin attached to the bottom of the measuring cup. Wash and dry the pin after use. Place each egg in the holder with the pierced side facing up.

Note: To cook more than 7 eggs (up to 10 total), place the upper egg holder over the center of the lower egg holder, resting the raised edges carefully on the tops of the eggs below. Eggs placed on the upper egg holder should also have their large ends pierced with the pin.

8. Place the lid on top of the cooker and plug the egg cooker in. Press down on the Power button to switch on the cooker. The power indicator light will switch on.
9. The cooking cycle has ended when the water has completely evaporated. An audible tone will sound and the indicator light will switch off.

Note: Cooking time will vary depending on number of eggs and consistency.

10. Press down on the Power button to turn off the cooker.

Note: Once the cooker cools off, it will automatically turn on again if the Power button is not manually turned off.

11. Remove eggs immediately and run them under cold water to prevent overcooking.

12. The eggs will now be ready to serve.

For Poached Eggs

1. Place the egg cooker on a clean, dry surface.
2. Remove the lid and all other removable parts.
3. Fill the measuring cup with cold water to the center of the Poached range.
For best results, use distilled water, as tap water has minerals that can cause the eggs to discolor.

Note: The provided range is a guide and water levels may need to be adjusted to achieve desired doneness.

4. Pour cold water into the heating plate.
5. Lightly butter or spray vegetable oil on the poaching tray.
6. Break an egg into each poaching section. Up to 3 eggs can be poached at a time.
7. Place the lower egg holder over the base. The grooved sides of the handles should face upward.
8. Place the poaching tray on top of the lower egg holder.
9. Cover the lid and plug the egg cooker in. Press down the Power button to switch on the cooker. The power indicator light will switch on.
10. The eggs will be poached when the water has completely evaporated.
11. When cooking is complete, an audible tone will sound and the indicator light will switch off.
12. Press down on the Power button to turn off the cooker.

Note: Once the cooker cools off, it will automatically turn on again if the Power button is not manually turned off.

13. Remove the eggs immediately to prevent overcooking.
14. Use a small spatula to remove the poached eggs.

For Omelets

1. Place the egg cooker on a clean, dry surface.
2. Remove the lid and all other removable parts.
3. Fill the measuring cup with cold water to the center of the Omelet range.
For best results, use distilled water, as tap water has minerals that can cause eggs to discolor.

Note: The provided is a guide and water levels may need to be adjusted to achieve desired doneness.

4. Pour cold water into the heating plate.
5. Lightly butter or spray vegetable oil on the poaching tray.
6. Break 1 to 3 eggs into a separate bowl and mix with water or milk as you desired. Pour the beaten mixture into the omelet tray.
7. Place the lower egg holder over the base. The grooved sides of the handles should face upward.
8. Place the omelet tray on top of the holder.
9. Cover the lid and plug the egg cooker in. Press down on the Power button to turn on the cooker. The power indicator light will switch on.
10. The omelet will be ready when the water has completely evaporated.
11. When cooking is complete, an audible tone will sound and the indicator light will switch off.
12. Press down the Power button to switch off the cooker.

Note: Once the cooker cools off, it will automatically turn on again if the Power button is not manually turned off.

13. Remove the omelet immediately to prevent overcooking.
14. Use a small spatula to remove the omelet from the tray.

Tips and Hints

- Refrigerate eggs until ready for use. Always use cold eggs; do not bring them to room temperature before use or the eggs will be slightly overcooked.
- Eggs should be stored in the carton in which they were purchased to keep them from drying out and absorbing refrigerator odors.

- The eggs should be in the carton large end up; this will help them stay fresher longer and will keep the yolks centered. This is a suggested method for storing eggs.
- Before cooking soft, medium or hard eggs, pierce one side of each egg to prevent the shell from cracking during the cooking process. Always pierce the top of the egg; this is the same side that should be facing up when stored in the refrigerator.
- Don't know if your eggs are fresh? Place them in a bowl of cool salted water. If they sink, they are fresh; if they float, they are not.
- Always wash the eggshells prior to soft, medium or hard cooking.
- You should always cool hard cooked eggs immediately after cooking to prevent them from cooking further and causing a dark green ring to form around the yolk. First use tongs to remove cooked eggs and carefully place in a large colander or strainer. Allow cold water to pour over the eggs until the eggs are cool enough to handle. Alternatively, you can place the eggs in a large bowl of ice water.
- To more easily crack and peel hard cooked eggs, gently roll them on the counter using the palm of your hand. Begin peeling from the larger end of the egg.
- Hard cooked eggs that have been decoratively colored and displayed should not be consumed; discard them after use.
- To serve soft or medium-cooked eggs in a cup, place the egg in a cup with the small end down. Slice off the large end, about one inch from the top, using a knife or egg scissors. Eat from the shell with a teaspoon or serve with toast strips to dip in the soft yolk.
- Use our provided measuring cup as a guide. If you tend to like your eggs cooked a bit more well done, fill to the higher end of the water range. If you prefer your eggs slightly runnier, fill to the lower end the water range. You will find changing water levels useful when preparing poached eggs and other types of eggs as well.
- Poached eggs may be made in advance and then reheated prior to use. When doing so, undercook the eggs slightly by using less water, and then immediately cool by placing in the refrigerator. To re-warm, place in a bowl of warm water, and then drain on a plate lined with paper towels.

- Before using either the poaching tray or the omelet tray, always brush with butter or lightly coat with oil or a nonstick cooking spray.

Maintenance and Care

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

CAUTION: The cooker base will be extremely hot after use. Allow the cooker to cool before handling or cleaning.

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

- Wipe the main body housing with a damp cloth. DO NOT immerse in water.
- Use the cord wrap feature located on the bottom of the cooker to store additional length of the power cord.
- Store the clean cooking holders, omelet and poaching trays, measuring cups and egg holders inside the egg cooker when not in use.

Troubleshooting

Issue	Solution
The indicator light does not switch on.	Ensure that the power cord is plugged into the power outlet.
	Check to make sure the power outlet is operating correctly.
	Press down on the power button.
	Determine if a power failure has occurred in your home, apartment or building.
The eggs are overcooked or undercooked.	Use the measuring cup to determine the appropriate amount of water needed to cook the eggs.
	Observe the recommended cooking times for soft, medium and hard-boiled eggs.
	If the eggs are overcooked, make sure to remove the eggs from the egg cooker immediately after the tone sounds.
	Make sure the heating plate, lid and accessories are completely dry before adding the appropriate amount of water to the heating plate and cooking the eggs.
The audible tone keeps sounding.	Press down the Power button to turn off the cooker manually.

Specifications

Rated Voltage: AC 220-240V~50Hz
 Rated Power: 600W
 Maximum Egg Volume: 10

Disposal

Disposal of the Product



Under no circumstances should you dispose of the product in normal domestic waste.

This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU.

Dispose of the product via an approved disposal company or your municipal waste facility. Please observe currently applicable regulations.

Please contact your waste disposal center if you need any further information.



This product's packaging is made from environmentally friendly material and can be disposed of at your local recycling plant.

Einleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für den SimpleTaste Eierkocher entschieden haben. Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen zu Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Verwenden Sie das Produkt wie beschrieben und bewahren Sie dieses Handbuch zum späteren Nachschlagen auf. Wenn Sie diesen Eierkocher verkaufen oder weitergeben, geben Sie diese Anleitung auch dem neuen Besitzer.

Wichtige Sicherheitsmaßnahmen

Bei der Verwendung eines elektrischen Produkts sollten grundsätzlich grundlegende Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden:

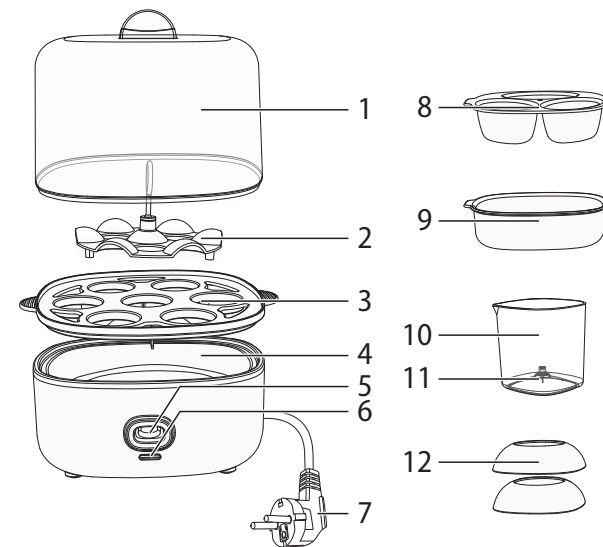
1. LESEN SIE DIE GANZE ANLEITUNG.
 2. Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind ab 8 Jahren und beaufsichtigt. Halten Sie das Gerät und seine Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahre.
 3. Das Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
 4. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
 5. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden. Dieses Gerät ist dafür bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:
 - in der heimischen Küche.
 - für Mitarbeiter in Geschäften, Büros und anderen gewerblichen Bereichen.
 - für Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnanlagen.
 - in Frühstücksbetrieben.
- VORSICHT:** Der Einstechstift an der Unterseite des Messbechers ist extrem scharf.
- VORSICHT:** Heben Sie den Eierhalter niemals an, bevor Sie den Deckel öffnen.
6. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht verwenden, bevor Sie Teile anbringen oder abziehen und reinigen.

7. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie Griffe oder Ofenhandschuhe.
8. Tauchen Sie den Eierkocher nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden. Wenn der Sockel mit Flüssigkeit in Kontakt kommt, ziehen Sie das Netzkabel sofort aus der Steckdose. NICHT in die Flüssigkeit greifen.
9. Um mögliche unbeabsichtigte Verletzungen zu vermeiden, ist eine genaue Überwachung erforderlich, wenn der Eierkocher von oder in der Nähe von Kindern oder Personen mit besonderen Bedürfnissen verwendet wird.
10. Betreiben Sie den Eierkocher nicht, wenn das Netzkabel beschädigt ist oder wenn der Eierkocher heruntergefallen oder beschädigt wurde. Nehmen Sie das Gerät nicht auseinander, um die Gefahr eines elektrischen Schlags zu vermeiden. Bringen Sie es zur Überprüfung und Reparatur zu einem qualifizierten Servicetechniker oder wenden Sie sich an unseren Kundendienst. Ein falscher Zusammenbau kann bei Verwendung des Geräts zur Gefahr eines Stromschlags führen.
11. Die Verwendung von Anbaugeräten, die nicht vom Hersteller empfohlen werden, kann zu Feuer, Stromschlag oder Verletzungsgefahr führen.
12. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien oder an einem anderen Ort, an dem das Kabel oder die Basis während des Betriebs mit Wasser in Kontakt kommen könnten.
13. Verwenden Sie den Eierkocher nur für den vorgesehenen Zweck.
14. Um zu verhindern, dass der Eierkocher versehentlich aus dem Arbeitsbereich gezogen wird, was zu Schäden am Produkt oder zu Verletzungen führen kann, lassen Sie das Netzkabel nicht über die Tischkante, das Waschbecken oder die Arbeitsplatte hängen.
15. Lassen Sie das Netzkabel nicht mit heißen Oberflächen wie Öfen in Berührung kommen, um eine Beschädigung des Netzkabels sowie die Gefahr eines Brandes oder Stromschlags zu vermeiden.
16. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gasbrenners oder in einen beheizten Ofen.
17. Stecken Sie während des Betriebs nicht Ihre Hände oder andere Gegenstände in den Eierkocher. Wenn Lebensmittel auf der Heizplatte verschüttet werden, muss der Eierkocher vor dem Reinigen ausgeschaltet und abgekühlt sein.
18. Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie den Messbecher anfassen, da sich auf der Unterseite des Bechers ein scharfer Einstechstift befindet, der zu Verletzungen führen kann.
19. Betreiben Sie den Eierkocher nicht in Wasser oder unter fließendem Wasser.
20. Öffnen Sie den Deckel nicht, wenn der Eierkocher in Betrieb ist.

**ANLEITUNG AUFBEWAHREN
NUR FÜR DEN HAUSHALT**

Produktbeschreibung

1. Deckel
2. Oberer Eierhalter
3. Unterer Eierhalter
4. Heizplatte
5. Netzschalter
6. Betriebsanzeige
7. Netzstecker
8. Tablett
9. Omelettschale
10. Messbecher
11. Einstechstift
12. Kleine Eierhalter





Enthaltene Artikel

- | | |
|------------------------|-------------------------|
| 1 x Eierkocher | 1 x Tablett |
| 1 x oberer Eierhalter | 1 x Omelettschale |
| 1 x unterer Eierhalter | 1 x Messbecher mit Pin |
| 2 x kleine Eierhalter | 1 x Bedienungsanleitung |

Überprüfen Sie vor dem ersten Gebrauch des Eierkochers den Verpackungsinhalt, um sicherzustellen, dass alle Teile frei von sichtbaren Schäden sind.

Das Gerät betreiben

1. Packen Sie die Verpackung aus.
2. Prüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Spannung Ihrer Steckdose übereinstimmt und dass Sie eine sichere, geerdete Steckdose verwenden.
3. Spülen Sie alle herausnehmbaren Teile vor dem ersten Gebrauch des Eierkochers nach dem Entpacken gründlich aus.



-  **Achtung:** Der Einstechstift an der Unterseite des Messbechers ist extrem scharf.
-  Tauchen Sie den Boden des Herdes NICHT in Wasser oder Flüssigkeit. Wischen Sie die Basis mit einem feuchten Tuch ab.

Wasservolumen für verschiedene Eiermengen

Die folgenden Zeitrichtlinien gelten für kalte große Eier über 60 g. Extra große Eier oder Jumbo-Eier erfordern möglicherweise zusätzliche Zeit im Herd, um das gewünschte Ergebnis zu erzielen.

Grad	Anzahl der Eier	Wasservolumen (ml)
Weich	1	95
	3	80
	5	75
	7	65
	10	55
Mittel	1	120
	3	105
	5	95
	7	85
	10	75
Hart	1	180
	3	160
	5	150
	7	130
	10	110

Bedienungsanleitung

-  **VORSICHT!** Während des Kochens und beim Öffnen des Deckels tritt heißer Dampf aus der Dampföffnung aus! Heben Sie den Eierhalter niemals an, bevor Sie den Deckel öffnen.
-  **Verbrühungsgefahr!** Öffnen Sie den Deckel immer, indem Sie ihn mit dem Griff anheben und zur Seite entfernen. Vermeiden Sie, dass der austretende Dampf Ihre Hand und Ihren Arm berührt.

Für harte, mittlere oder weiche gekochte Eier

1. Stellen Sie den Eierkocher auf eine saubere, trockene Oberfläche.
2. Entfernen Sie den Deckel und alle anderen abnehmbaren Teile.
3. Entscheiden Sie, wie die Eier gekocht werden sollen. Suchen Sie die Markierung für Hart, Mittel oder Weich auf dem Messbecher und füllen Sie den Bereich mit dem gewünschten Bereich mit kaltem Wasser auf. Verwenden Sie für beste Ergebnisse destilliertes Wasser, da Leitungswasser Mineralien enthält, die dazu führen können, dass sich Eier verfärben.

Hinweis: Der Bereich dient nur als Anhaltspunkt, und der Wasserpegel muss möglicherweise angepasst werden, um die gewünschte Gärung zu erreichen.

4. Gießen Sie kaltes Wasser in die Heizplatte.
5. Spülen Sie die Anzahl der gewünschten Eier. Es können bis zu 10 Eier gleichzeitig gekocht werden.
6. Platzieren Sie den unteren Eierhalter über der Basis. Die geriffelten Seiten der Griffe sollten nach oben zeigen.
7. Stechen Sie das größere Ende jedes Eies mit dem Stift an der Unterseite des Messbechers an. Waschen und trocknen Sie den Stift nach dem Gebrauch. Legen Sie jedes Ei mit der durchbohrten Seite nach oben in die Halterung.

Hinweis: Um mehr als 7 Eier (insgesamt bis zu 10 Eier) zuzubereiten, platzieren Sie den oberen Eierhalter über der Mitte des unteren Eierhalters, wobei die angehobenen Ränder vorsichtig auf den oberen Enden der Eier ruhen. Eier, die auf dem oberen Eierhalter platziert werden, sollten auch mit den großen Enden an der Nadel durchstoßen werden.

8. Setzen Sie den Deckel auf den Herd und schließen Sie den Herd an. Drücken Sie die Netztaaste, um den Herd einzuschalten. Die Betriebsanzeige leuchtet auf.
9. Wenn das Wasser vollständig verdunstet ist, ist der Garvorgang beendet. Ein akustisches Signal ertönt und die Anzeigelampe erlischt.

Hinweis: Die Garzeit hängt von der Anzahl und Größe der Eier, der Temperatur der Eier vor dem Garen, der Temperatur und der verwendeten Wassermenge, der Höhe und der Zeitdauer ab, in der die Eier nach dem Garen im Herd verbleiben.

10. Drücken Sie die Netztaaste, um den Herd auszuschalten.

Hinweis: Sobald der Herd abgekühlt ist, schaltet er sich automatisch wieder ein, wenn der Netzschalter nicht manuell ausgeschaltet wird.

11. Entfernen Sie die Eier sofort und lassen Sie sie unter kaltem Wasser abkühlen, um ein härteres Abkochen zu vermeiden.
12. Die Eier sind jetzt zum Servieren bereit.

Für pochierte Eier

1. Stellen Sie den Eierkocher auf eine saubere, trockene Oberfläche.
2. Entfernen Sie den Deckel und alle anderen abnehmbaren Teile.
3. Füllen Sie den Messbecher bis zur Mitte des pochierten Bereichs mit kaltem Wasser. Verwenden Sie für beste Ergebnisse destilliertes Wasser, da Leitungswasser Mineralien enthält, die die Eier verfärben können.

Hinweis: Der Bereich dient nur als Anhaltspunkt, und der Wasserpegel muss möglicherweise angepasst werden, um die gewünschte Gärung zu erreichen.

4. Gießen Sie kaltes Wasser in die Heizplatte.
5. Tun Sie Butter oder einen Spritzer Pflanzenöl auf das Tablett.
6. Brechen Sie ein Ei in jeden Abschnitt der Wilderei. Bis zu 3 Eier können gleichzeitig pochiert werden.
7. Platzieren Sie den unteren Eierhalter über der Basis. Die geriffelten Seiten der Griffe sollten nach oben zeigen.
8. Platzieren Sie das Tablett oben auf den unteren Eierhalter.
9. Legen Sie den Deckel auf und schließen Sie den Eierkocher an. Drücken Sie die Netzaste, um den Herd einzuschalten. Die Betriebsanzeige leuchtet auf.
10. Wenn das Wasser vollständig verdampft ist, werden die Eier pochiert.
11. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, ertönt ein Signalton und die Kontrollleuchte erlischt.
12. Drücken Sie die Netzaste, um den Herd auszuschalten.

Hinweis: Sobald der Herd abgekühlt ist, schaltet er sich automatisch wieder ein, wenn der Netzschalter nicht manuell ausgeschaltet wird.

13. Entfernen Sie die Eier sofort, um ein Überkochen zu vermeiden.
14. Entfernen Sie die pochierten Eier mit einem kleinen Spatel.

Für Omelette

1. Stellen Sie den Eierkocher auf eine saubere, trockene Oberfläche.
2. Entfernen Sie den Deckel und alle anderen abnehmbaren Teile.
3. Füllen Sie den Messbecher bis zur Mitte des Omelettbereichs mit kaltem Wasser. Verwenden Sie für beste Ergebnisse destilliertes Wasser, da Leitungswasser Mineralien enthält, die dazu führen können, dass sich Eier verfärben.

Hinweis: Der Bereich dient nur als Anhaltspunkt, und der Wasserpegel muss möglicherweise angepasst werden, um die gewünschte Gärung zu erreichen.

4. Gießen Sie kaltes Wasser in die Heizplatte.
5. Butter oder Spritzer Pflanzenöl auf dem Tablett.
6. Brechen Sie bis zu 3 Eier in eine separate Schüssel und mischen Sie. Gießen Sie die geschlagene Mischung in das Omelett-Tablett.
7. Platzieren Sie den unteren Eierhalter über der Basis. Die geriffelten Seiten der Griffe sollten nach oben zeigen.
8. Legen Sie das Omelett-Tablett oben auf den Halter.
9. Decken Sie den Deckel ab und schließen Sie den Eierkocher an. Drücken Sie die Netzaste, um den Herd einzuschalten. Die Betriebsanzeige leuchtet auf.
10. Wenn das Wasser vollständig verdampft ist, ist das Omelett fertig.
11. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, ertönt ein Signalton und die Kontrollleuchte erlischt.
12. Drücken Sie die Netzaste, um den Herd auszuschalten.

Hinweis: Sobald das Gerät abgekühlt ist, schaltet er sich automatisch wieder ein, wenn der Netzschalter nicht manuell ausgeschaltet wird.

13. Entfernen Sie das Omelett sofort, um ein Überkochen zu vermeiden.
14. Verwenden Sie einen kleinen Spatel, um das Omelett aus dem Tablett zu entfernen.

Wartung und Pflege

- Ziehen Sie vor dem Reinigen immer den Stecker des Eierkochers aus der Steckdose.
- Waschen Sie alle abnehmbaren Teile in heißem Spülwasser oder in der Spülmaschine.
- Reinigen Sie die Heizplatte mit einem feuchten Tuch.
- Entfernen Sie etwaige mineralische Ablagerungen aus dem Wasser, indem Sie den Teller mit einem Papiertuch abwischen, das mit weißem Essig angefeuchtet ist. Dies wirkt auch als antibakterieller Wirkstoff.

ACHTUNG: Die Basis ist nach Gebrauch extrem heiß. Lassen Sie den Herd abkühlen, bevor Sie ihn bearbeiten oder reinigen.

HINWEIS: Wenn die Heizplatte nicht regelmäßig mit weißem Essig gereinigt wird, bilden sich im Wasser natürlich vorkommende Mineralien, die zu einer Verfärbung der Eierschalen führen. Die Verfärbung der Eierschalen beeinflusst den Geschmack der Eier jedoch nicht.

- Wischen Sie das Hauptgehäuse mit einem feuchten Tuch ab. NICHT in Wasser tauchen.
- Verwenden Sie die Kabelaufwicklung an der Unterseite des Herdes, um ein zusätzliches Netzkabel aufzubewahren.
- Legen Sie die sauberen Kochhalter, Tablett, Messbecher und Eierhalter in den Eierkocher, um sie zu lagern.

Fehlerbehebung

Problem	Lösung
Die Kontrollleuchte leuchtet nicht auf.	Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel an die Steckdose angeschlossen ist.
	Stellen Sie sicher, dass die Steckdose ordnungsgemäß funktioniert.
	Drücken Sie den Ein- / Ausschalter.
	Stellen Sie fest, ob in Ihrem Haus, Ihrer Wohnung oder Ihrem Gebäude ein Stromausfall aufgetreten ist.

Die Eier sind zu wenig oder zu wenig gegart.	Verwenden Sie den Messbecher, um die für das Garen der Eier erforderliche Wassermenge zu bestimmen.
	Beachten Sie die empfohlenen Garzeiten für weiche, mittlere und hartgekochte Eier.
	Wenn die Eier zu stark gekocht sind, müssen Sie die Eier sofort nach dem Ton aus dem Eierkocher nehmen.
	Stellen Sie sicher, dass die Heizplatte, der Deckel und das Zubehör vollständig trocken sind, bevor Sie die entsprechende Menge Wasser auf die Heizplatte geben und die Eier kochen.

Spezifikationen

Spannung: AC 220V-240V~50Hz

Stromverbrauch: 600W

Maximal zulässige Anzahl an Eiern:10

Entsorgung

Gerät Entsorgen



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.

Introduction

Merci pour l'achat de ce cuiseur à oeufs Simple Taste. Ce manuel d'instruction contient d'importantes informations concernant la sécurité, l'utilisation et le recyclage de ce produit. Veuillez utiliser ce produit comme décrit et conserver ce manuel pour consultation ultérieure. Si vous vendez ou donnez ce produit, veuillez également transmettre ce manuel d'utilisation.

Informations concernant la sécurité

Lorsque vous utilisez un produit électrique, veuillez vous assurer que les précautions de sécurité sont bien respectées.

1. VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS

2. Débrancher le produit lorsqu'il n'est pas utilisé, ou bien avant d'ajouter ou de retirer des pièces ou encore avant de nettoyer le produit.

3. Ne pas toucher de surfaces chaudes. Veuillez utiliser les poignées ou porter des gants pour four.

4. Pour se protéger contre le risque de choc électrique, veuillez ne pas immerger le produit dans l'eau ou tout autre liquide. Si le socle tombe dans un liquide, veuillez retirer le câble électrique du produit immédiatement. NE PAS mettre de partie de votre corps dans l'eau.

5. Afin d'éviter toute blessure, une supervision est nécessaire lorsque le produit est utilisé par ou à proximité d'enfants ou de toute personne en situation d'handicap.

6. Ne pas utiliser le produit si le câble électrique ou/ et le produit est/sont endommagé (s). Pour éviter tout risque de choc électrique, veuillez ne pas utiliser le produit. Veuillez contacter le personnel qualifié pour l'examiner ou le réparer ou bien contacter le service client. Un réassemblage incorrect peut provoquer des risques de choc électrique lorsque le produit est utilisé.

7. Une utilisation non conforme aux recommandations du fabricant peut favoriser des situations d'incendie, de choc électrique et / ou de blessure.

8. Ne pas utiliser en plein air ou dans tout endroit où le câble pourrait être en contact avec de l'eau pendant son usage.

9. Ne pas utiliser le produit pour tout autre usage que ceux indiqués dans ce manuel.

10. Pour éviter que le produit soit débranché accidentellement de son lieu d'utilisation, et afin d'éviter que le produit ne provoque des blessures personnelles, ne pas installer le produit dans le coin d'une table, d'un évier ou d'un plan de travail.

11. Pour éviter tout endommagement du câble électrique et tout risque d'électrocution, veuillez ne pas laisser le câble sur des surfaces chaudes, telles que des fours.

12. Ne pas placer le produit sur ou à proximité de gaz chaud ou de plaque électrique ou sur un four.

13. Ne pas placer vos mains ou objet de toute sorte dans l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation. Si la nourriture est renversée sur la plaque de chauffage, veuillez vous assurer que l'appareil est éteint et à température ambiante avant de le nettoyer.

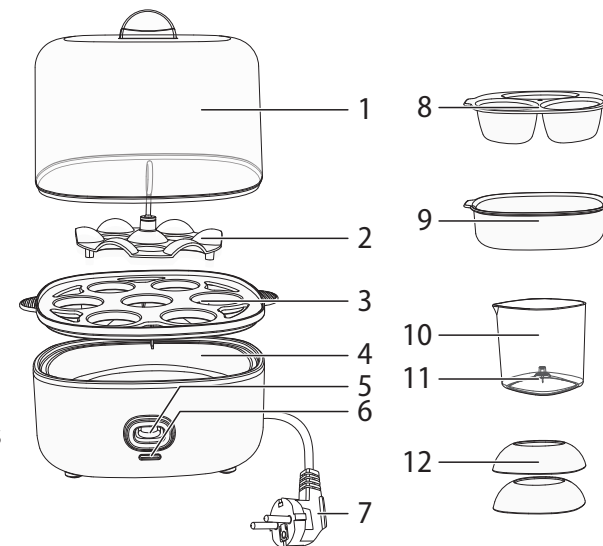
14. Veuillez utiliser le verre doseur avec la plus grande attention car il contient un pique-oeuf tranchant au fond du verre, ce qui peut causer une blessure.

15. Veuillez ne pas utiliser le produit dans l'eau ou sous de l'eau courante.

16. Ne pas ouvrir le couvercle lorsque l'appareil est en cours d'utilisation.

Description du Produit

- Couvercle
- Coquelier supérieur
- Coquelier inférieur
- Plaque de chauffage
- Bouton d'arrêt / de Mise en Marche
- Indicateur du niveau de batterie
- Prise électrique
- Plateau de pochage
- Socle pour les omellettes
- Verre doseur
- Epingle avec Bouchon
- Socle de Maintien pour Petits Oeufs



Cet emballage inclut

- | | |
|-----------------------------------------|-------------------------------|
| 1 x Cuiseur à oeufs | 1 x Plateau de pochage |
| 1 x Coquelier supérieur | 1 x Socle pour les omellettes |
| 1 x Coquelier inférieur | 1 x Verre doseur |
| 2 x Socle de Maintien pour Petits Oeufs | 1 x Manuel d'Instructions |

Avant d'utiliser cet appareil pour la première fois, veuillez vérifier que l'emballage contient toutes les pièces et qu'elles sont toutes en bon état.

Commencer à utiliser le produit

- Déballer le produit.
 - Veuillez vérifier si la tension indiquée sur l'étiquette est bien la même que celle du produit. Assurez vous que vous utilisez une prise de terre sûre.
 - Veuillez rincer tous les composants avant le premier usage du produit.
- Attention :** Le pique-oeuf sur le bas du verre doseur est extrêmement coupant.

**VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS
CE PRODUIT EST DESTINE A L'USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT**

NE PAS submerger le produit dans de l'eau ou du liquide. Veuillez essuyer le socle avec un chiffon humide pour le nettoyer.

Volume d'eau requis pour les différentes quantités d'oeufs

Les instructions ci-dessous concernent les volumes d'eau pour oeufs froids d'environ 60 grammes. Vous pouvez ajuster le volume d'eau afin d'atteindre les résultats désirés. Si vous préférez vos oeufs bien cuits, veuillez remplir le récipient jusqu'en haut. Si vous préférez vos oeufs moins cuits, veuillez remplir le récipient jusqu'à son extrémité inférieure.

Niveau de cuisson de l'oeuf	Nombre d'oeufs	Volume d'eau (ml)
Doux	1	95
	3	80
	5	75
	7	65
	10	55
Moyennement dur	1	120
	3	105
	5	95
	7	85
	10	75
Dur	1	180
	3	160
	5	150
	7	130
	10	110

Instructions d'utilisation

ATTENTION ! De la vapeur s'échappera du produit pendant la cuisson et lors de l'ouverture du couvercle. Ne jamais soulever l'appareil avant d'ouvrir le couvercle.

Danger de brûlure ! Ne jamais ouvrir le couvercle en soulevant la poignée ou en le retirant du côté. Éviter de laisser la vapeur être en contact avec vos mains et épaules.

Pour Oeufs Durs, Moyennement Durs et Doux

1. Veuillez placer l'appareil sur une surface propre, plate et sèche.
2. Veuillez retirer le couvercle et toutes les autres pièces du produit.
3. Choisir le niveau de cuisson des oeufs. Veuillez trouver les indications pour le niveau de cuisson sur la coupe de remplissage et remplir avec de l'eau froide pour atteindre le niveau désiré. Pour une cuisson optimale, veuillez utiliser de l'eau distillée car l'eau du robinet contient des minéraux qui peuvent faire perdre les couleurs des oeufs.

Remarque : Le type de cuisson et la quantité d'eau requise peuvent être ajustés pour atteindre le niveau désiré.

4. Veuillez verser de l'eau froide dans le plateau de chauffage.
5. Rincer les oeufs. Vous pouvez cuisiner jusqu'à 10 oeufs à la fois.
6. Veuillez placer le socle inférieur sur le socle. Les côtés rainurés des poignées doivent être dirigés vers le haut.
7. Veuillez percer l'extrémité la plus grande de chaque oeuf avec le pique-oeuf situé sur le bas du verre doseur. Veuillez placer chaque oeuf dans son socle avec son côté percé dirigée vers le haut.

Remarque : Pour cuisiner plus de 7 oeufs (avec un maximum de 10 oeufs), veuillez placer le socle supérieur au dessus du centre du socle inférieur, et bien placer les oeufs en deux rangées horizontales superposées. Les oeufs placés sur le socle supérieur ont également leurs extrémités percées par le perce-oeuf.

8. Veuillez placer le couvercle sur le haut du cuiseur à oeuf et brancher l'appareil. Veuillez appuyer sur l'interrupteur. L'indicateur lumineux pour les batteries s'allumera.
9. Lorsque l'eau s'est complètement évaporée, le cycle de cuisson est fini. Un son sera émis et l'indicateur lumineux s'éteindra.

Remarque : Le temps de cuisson dépend du nombre d'oeuf et de leurs poids.

10. Veuillez appuyer sur l'interrupteur pour éteindre l'appareil.

Remarque : Une fois que l'appareil se refroidit, l'interrupteur s'éteindra automatiquement s'il n'est pas éteint manuellement.

11. Veuillez retirer les oeufs immédiatement et les passer sous de l'eau froide pour éviter une cuisson trop longue.
12. Les oeufs sont prêts à être servis.

Pour les Oeufs Pochés

1. Veuillez placer les oeufs sur une surface propre et sèche.
2. Veuillez retirer le couvercle et toutes les autres pièces retirables.
3. Remplir le verre doseur avec de l'eau froide jusqu'à atteindre la mesure oeuf poché. Pour obtenir les meilleurs résultats, veuillez utiliser de l'eau distillée, car l'eau du robinet contient des minéraux qui peuvent décolorer les oeufs.

Remarque : Les marques sont un guide et le niveau de l'eau peut être ajusté pour atteindre le niveau de cuisson désiré.

4. Veuillez verser de l'eau dans le plateau de chauffage.
5. Veuillez appliquer du beurre ou de l'huile végétale sur le plateau de pochage.
6. Veuillez casser un oeuf sur le socle de pochage. Vous pouvez pocher jusqu'à 3 oeufs à la fois.
7. Veuillez placer le coquelier inférieur sur le socle. Les côtés rainurés des poignées doivent être dirigés vers le haut.
8. Placer le plateau de pochage sur le haut du coquelier inférieur.
9. Veuillez couvrir le couvercle et brancher le cuiseur à oeuf. Veuillez appuyer sur l'interrupteur pour allumer le cuiseur à oeuf.
10. Lorsque l'eau s'est complètement évaporée, les oeufs seront pochés.
11. Lorsque la cuisson est finie, une alarme sonnera et l'indicateur lumineux s'éteindra.
12. Veuillez appuyer sur l'interrupteur pour éteindre le cuiseur à oeuf.

Remarque : Une fois que le cuiseur à oeuf se refroidit, l'appareil s'allumera une nouvelle fois automatiquement si l'interrupteur n'est pas allumé manuellement.

13. Retirer les oeufs immédiatement en cas de cuisson trop longue.
14. Veuillez utiliser une petite spatule pour retirer les oeufs pochés.

Pour les Omelettes

1. Placer les cuiseurs à oeufs sur une surface propre et sèche.
2. Veuillez retirer le couvercle et toutes les autres pièces retirables.
3. Remplir le verre doseur avec de l'eau froide au milieu de l'omelette. Pour obtenir des résultats optimaux, veuillez utiliser de l'eau distillée, car l'eau du robinet contient des minéraux qui peuvent provoquer la décoloration des oeufs.

Remarque : La gamme est un guide et le niveau d'eau a besoin d'être ajusté pour obtenir le niveau de cuisson désiré.

4. Verser de l'eau froide dans le plateau de chauffage.
 5. Veuillez appliquer un peu de beurre ou d'huile végétale sur le plateau de pochage.
 6. Veuillez casser 1 à 3 oeufs dans un bol séparé et le mélanger avec de l'eau ou du lait (en fonction de vos préférences). Veuillez verser le résultat sur le plateau à omelette.
 7. Veuillez placer le coquelier inférieur sur le socle. Les côtés rainurés des poignées sont dirigés vers le haut.
 8. Placer le plateau à omelette sur le haut du coquelier.
 9. Veuillez recouvrir le couvercle et brancher le cuiseur à oeuf. Veuillez appuyer sur l'interrupteur et allumer le produit. L'indicateur lumineux s'activera.
 10. Lorsque l'eau s'est complètement évaporée, l'omelette sera prête.
 11. Lorsque la cuisson est finie, un signal sonore (alarme) retentira et l'indicateur lumineux s'active.
 12. Veuillez appuyer sur l'interrupteur pour éteindre le cuiseur.
- Remarque :** Une fois que le cuiseur se refroidit, il s'allumera à nouveau automatiquement si l'interrupteur n'est pas activé manuellement.
13. Veuillez retirer l'omelette immédiatement pour éviter tout problème de cuisson.
 14. Veuillez utiliser une petite spatule pour retirer l'omelette du plateau.

EN **Maintenance et Entretien**

- Veuillez toujours débrancher le cuiseur à oeufs de la prise électrique avant de commencer le nettoyage.
- Veuillez nettoyer toutes les pièces dans de l'eau savonneuse ou dans un lave-vaisselle.
- Veuillez nettoyer le plateau de chauffage avec un chiffon mouillé.
- Veuillez nettoyer tout dépôt minéral laissé par l'eau en essayant le plateau avec un essuie-tout humidifié avec une cuillère a soupe de vinaigre blanc. Le vinaigre blanc fonctionne comme agent anti-bactérien.

AVERTISSEMENT : Le socle est extrêmement chaud après utilisation. Veuillez laisser le cuiseur à oeuf refroidir avant de le manipuler ou de le nettoyer.

REMARQUE : Si le plateau de chauffage n'est pas nettoyé avec du vinaigre blanc de façon régulière, les minéraux présents dans l'eau provoqueront la décoloration des coquilles d'oeuf. Cependant, la décoloration des coquilles n'affecte pas le goût des oeufs.

- Veuillez essuyer le corps principal du produit avec un chiffon mouillé. **NE PAS IMMERGER DANS L'EAU.**
- Veuillez utiliser l'enveloppe du cordon électrique située au bas du cuiseur à oeufs pour ranger tout cordon électrique supplémentaire.
- Placer les supports propres, les plateaux de pochage et pour omelettes, les verres gradués et les coquetiers dans le cuiseur à oeuf pour le stockage.

Résolution de Stockage

Problème	Solution
L'indicateur lumineux ne s'allume pas.	Veillez vous assurer que le cordon électrique est bien branché dans la prise électrique.
	Veillez vous assurer que la prise de courant fonctionne convenablement.
	Appuyer sur l'interrupteur.
	Veillez déterminer si une coupure de courant a eu lieu dans votre maison, appartement ou immeuble.
Les oeufs sont trop cuits ou pas assez cuits.	Veillez utiliser le verre gradué pour déterminer si une quantité suffisante d'eau a été utilisée pour faire cuire les oeufs.
	Respecter les délais de cuisson recommandés pour les oeufs à la coque, un oeuf moyennement dur et un oeuf dur.
	Si les oeufs sont trop cuits, veuillez les retirer immédiatement du cuiseur à oeufs après les signaux sonores.
	Veillez vous assurer que la plaque de chauffage, le couvercle et les accessoires sont complètement secs avant d'ajouter la quantité appropriée d'eau sur la plaque de chauffage et de cuire les oeufs.
L'alarme continue à sonner.	Veillez presser sur le bouton marche / arrêt pour éteindre l'appareil manuellement.

Specifications

Tension minimale :

Pour les Etats-Unis : AC 120V~60Hz

Pour l'Union Européenne : AC 220V-240V~50Hz

Fréquence nominale: 600W

Volume maximum de l'oeuf : 10

EN
DE
FR
ES
IT

Mise au rebut

Mise au rebut de l'appareil



L'appareil ne doit en aucun cas être mis aux ordures ménagères normales. Ce produit est assujéti à la directive européenne 2012/19/EU.

Eliminez l'appareil par l'intermédiaire d'une entreprise de traitement des déchets autorisée ou via le service de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doute, veuillez contacter votre centre de recyclage.



L'emballage est réalisé à l'aide de matériaux écologiques qu'il est possible de confier aux centres de recyclage proches de chez vous.

Introducción

Gracias por comprar SimpleTaste hervidor de huevos. Este manual de instrucciones contiene información importante sobre seguridad, uso y eliminación. Use el producto tal y como se describe y guarde este manual para futuras referencias. Si vende este hervidor o lo regala, también entregue este manual al nuevo propietario.

Medidas importantes de seguridad

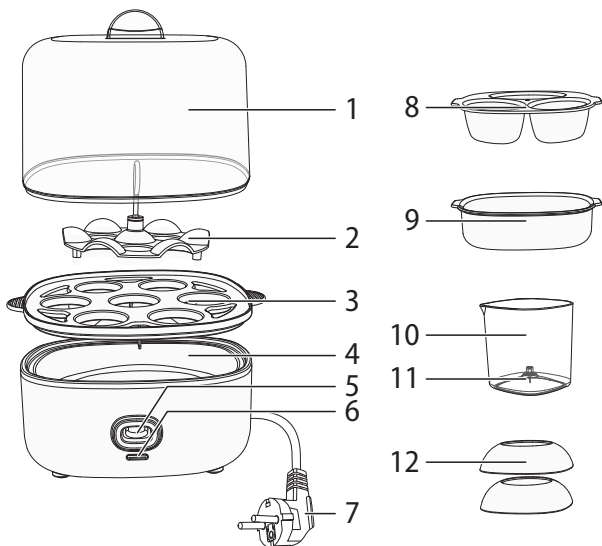
Al usar un producto eléctrico, siempre se deben seguir unas precauciones básicas de seguridad:

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.
2. Desenchúfelo de la toma de corriente cuando no esté en uso, antes de poner o quitar partes y antes de limpiar.
3. No toque las superficies calientes. Use asas o use guantes de horno.
4. Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el hervidor de huevos en agua ni en ningún otro líquido. Si la base cae en algún líquido, desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente inmediatamente. NO toque el líquido.
5. Para evitar posibles lesiones accidentales, es necesaria una supervisión cercana cuando el hervidor de huevos es utilizado por niños o personas con necesidades especiales.
6. No opere el hervidor de huevos si el cable de alimentación está dañado o si el hervidor de huevos se ha caído o dañado. Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, no desmonte el hervidor. Llévelo a un técnico de servicio calificado para que lo examinen y reparen o comuníquese con nuestro servicio de atención al cliente. Un ensamblaje incorrecto puede causar riesgo de descarga eléctrica cuando se utilice el hervidor.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o riesgo de lesiones.
8. No lo use al aire libre ni en ningún otro lugar donde el cable o la base puedan entrar en contacto con el agua mientras está en uso.
9. No use el hervidor de huevos para otra cosa que no sea su uso previsto.
10. Para evitar la posibilidad de que el hervidor de huevos se salga accidentalmente de su área de trabajo, lo que podría causar daños al producto o lesiones personales, no deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa, el fregadero o la encimera.
11. Para evitar daños al cable de alimentación y un posible riesgo de incendio o electrocución, no permita que el cable de alimentación haga contacto con superficies calientes, como estufas.
12. No coloque el hervidor sobre o cerca de una cocina de gas o eléctrica caliente o en un horno caliente.
13. No ponga sus manos u otros objetos en el hervidor de huevos mientras esté en funcionamiento. Si se derraman alimentos sobre la placa de calentamiento, asegúrese de que el hervidor de huevos esté apagado y frío antes de limpiarlo.
14. Tenga mucho cuidado al manipular el vaso medidor, ya que contiene un alfiler afilado en la parte inferior del vaso, lo que puede causar lesiones.
15. No opere la base del hervidor de huevos en agua o bajo agua corriente.
16. No abra la tapa cuando el hervidor de huevos esté en funcionamiento.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
SOLO PARA USO EN EL HOGAR**

Descripción del producto

1. Tapa
2. Soporte superior para huevos
3. Soporte inferior para huevos
4. Placa de calentamiento
5. Botón de encendido
6. Indicador de encendido
7. Enchufe de alimentación
8. Bandeja de huevos escalfados
9. Bandeja de tortilla
10. Taza de medir
11. Alfiler
12. Pequeños soportes para huevos



Artículos incluidos

- | | |
|-----------------------------------|-------------------------------|
| 1 x Hervidor de huevos | 1 x Bandeja de escalfar |
| 1 x Soporte superior para huevos | 1 x Bandeja de tortilla |
| 1 x Soporte inferior para huevos | 1 x Taza de medir con alfiler |
| 2 x Pequeños soportes para huevos | 1 x Manual de instrucciones |

Antes de usar el hervidor de huevos por primera vez, verifique el contenido del paquete para asegurarse de que todas las piezas estén libres de daños visibles.

Empezando

1. Desenvolver el paquete.
2. Verifique si el voltaje indicado en la etiqueta de clasificación es compatible con el voltaje de su toma de corriente y si está usando una toma de tierra segura y conectada a tierra.
3. Enjuague a fondo todos los componentes extraíbles antes del primer uso del hervidor después de desempacar.

Precaución: El alfiler de la parte inferior de la taza de medición es extremadamente afilado.

NO sumerja la base del hervidor en agua o líquido. Limpie la base con un paño húmedo.

Volumen de agua para diferentes cantidades de huevos

Las siguientes pautas de volumen de agua son para huevos grandes y fríos de alrededor de 60 g. Puede ajustar el volumen de agua para lograr sus resultados deseados. Si le gustan los huevos cocidos un poco más hechos, llénelos hasta el extremo superior del rango de agua. Si prefiere sus huevos menos hechos, llene hasta el extremo inferior del rango de agua.

Punto de cocción	Número de huevos	Volumen de agua (ml)
Blando	1	95
	3	80
	5	75
	7	65
	10	55
Medio	1	120
	3	105
	5	95
	7	85
	10	75
Duro	1	180
	3	160
	5	150
	7	130
	10	110

Instrucciones de operación

¡PRECAUCIÓN! ¡Vapor caliente saldrá del orificio de vapor durante la cocción y al abrir la tapa! Nunca levante el soporte para huevos antes de abrir la tapa.

¡Peligro de escaldarse! Siempre abra la tapa levantándola con la empuñadura y retirándola hacia un lado. Evite que el vapor entre en contacto con la mano y el brazo.

Para huevos duros, medios o blandos

1. Coloque el hervidor sobre una superficie limpia y seca.
2. Retire la tapa y todas las demás piezas desmontables.
3. Decida cómo quiera que se cocinen los huevos. Encuentre la marca para Duro, Medio o Suave en la taza medidora y llénela con agua fría hasta el centro de su rango deseado. Para obtener mejores resultados, use agua destilada, ya que el agua del grifo tiene minerales que pueden decolorar los huevos.

Nota: El rango es una guía y los niveles de agua deben ajustarse para lograr la cocción deseada.

4. Vierta agua fría en la placa de calentamiento.
5. Enjuague la cantidad de huevos que desee. Se pueden hervir hasta 10 huevos a la vez.
6. Coloque el soporte para huevos inferior sobre la base. Los lados con ranuras de los mangos deben mirar hacia arriba.
7. Perfore el extremo más grande de cada huevo con el alfiler sujeto a la parte inferior de la taza medidora. Lave y seque el alfiler después de su uso. Coloque cada huevo en el soporte con el lado perforado hacia arriba.

Nota: Para cocinar más de 7 huevos (hasta un total de 10), coloque el soporte para huevos superior sobre el centro del soporte para huevos inferior, apoyando los bordes elevados con cuidado en la parte superior de los huevos de debajo. Los huevos colocados en el soporte para huevos superior también deben tener sus extremos grandes perforados con el alfiler.

8. Coloque la tapa en la parte superior del hervidor y enchufe el hervidor. Presione el botón de encendido para encender el hervidor. La luz indicadora de encendido se encenderá.
9. Cuando el agua se haya evaporado completamente, el ciclo de cocción habrá terminado. Sonará un tono audible y la luz indicadora se apagará.

Nota: El tiempo de cocción variará dependiendo de la cantidad de huevos y la consistencia.

10. Presione el botón de encendido para apagar el hervidor.

Nota: Una vez que el hervidor se enfríe, se volverá a encender automáticamente si el botón de encendido no se apaga manualmente.

11. Retire los huevos inmediatamente y póngalos en agua fría para evitar que se cocinen en exceso.
12. Los huevos ya están listos para servir.

Huevos escalfados

1. Coloque el hervidor sobre una superficie limpia y seca.
2. Retire la tapa y todas las demás piezas desmontables.
3. Llene el vaso medidor con agua fría hasta el centro del rango de escalfar. Para obtener mejores resultados, use agua destilada, ya que el agua del grifo tiene minerales que pueden decolorar los huevos.

Nota: El rango es una guía y los niveles de agua deben ajustarse para lograr la cocción deseada.

4. Vierta agua fría en la placa de calentamiento.
5. Ponga un poco de mantequilla o rocíe aceite vegetal en la bandeja de huevos escalfados.
6. Rompa un huevo en cada sección de la bandeja. Se pueden escalfar hasta 3 huevos a la vez.
7. Coloque el soporte para huevos inferior sobre la base. Los lados con ranuras de los mangos deben mirar hacia arriba.
8. Coloque la bandeja de huevos escalfados en la parte superior del soporte para huevos inferior.
9. Cubra la tapa y enchufe el hervidor de huevos. Presione el botón de encendido para encender el hervidor. La luz indicadora de encendido se encenderá.
10. Cuando el agua se haya evaporado completamente, los huevos se escalfarán.
11. Cuando finalice la cocción, sonará un tono audible y la luz indicadora se apagará.
12. Presione el botón de encendido para apagar el hervidor.

Nota: Una vez que el hervidor se enfríe, se volverá a encender automáticamente si el botón de encendido no se apaga manualmente.

13. Retire los huevos de inmediato para evitar una cocción excesiva.
14. Use una espátula pequeña para sacar los huevos escalfados.

Tortillas

1. Coloque el hervidor sobre una superficie limpia y seca.
2. Retire la tapa y todas las demás piezas desmontables.
3. Llene el vaso medidor con agua fría hasta el centro del rango tortillas. Para obtener mejores resultados, use agua destilada, ya que el agua del grifo tiene minerales que pueden decolorar los huevos.

Nota: El rango es una guía y los niveles de agua deben ajustarse para lograr la cocción deseada.

4. Vierta agua fría en la placa de calentamiento.
5. Ponga un poco de mantequilla o rocíe aceite vegetal en la bandeja de huevos escalfados.
6. Rompa 1-3 huevos en un tazón aparte y mezcle con agua o leche como desee. Vierta la mezcla batida en la bandeja de tortilla.
7. Coloque el soporte para huevos inferior sobre la base. Los lados con ranuras de los mangos deben mirar hacia arriba.
8. Coloque la bandeja de tortilla en la parte superior del soporte.
9. Cubra la tapa y enchufe el hervidor de huevos. Presione el botón de encendido para encender el hervidor. La luz indicadora de encendido se encenderá.
10. Cuando el agua esté completamente evaporada, la tortilla estará lista.
11. Cuando finalice la cocción, sonará un tono audible y la luz indicadora se apagará.
12. Presione el botón de encendido para apagar el hervidor.

Nota: Una vez que el hervidor se enfríe, se volverá a encender automáticamente si el botón de encendido no se apaga manualmente.

13. Retire la tortilla inmediatamente para evitar la cocción excesiva.

14. Use una espátula pequeña para quitar la tortilla de la bandeja.

Mantenimiento y cuidado

- Siempre desenchufe el hervidor de la toma de corriente antes de limpiarlo.
- Lave todas las piezas extraíbles en agua caliente con jabón o en un lavavajillas.
- Limpie la placa de calentamiento con un paño húmedo.
- Retire cualquier depósito mineral que quede del agua limpiando el plato con una toallita de papel humedecida con una cucharada de vinagre blanco. Esto también funciona como un agente antibacteriano.

PRECAUCIÓN: la base está extremadamente caliente después del uso. Deje que el hervidor se enfríe antes de manipularla o limpiarla.

NOTA: Si la placa de calentamiento no se limpia con vinagre blanco con regularidad, los minerales de origen natural del agua se acumularán y causarán la decoloración de las cáscaras de huevo. Sin embargo, la decoloración de las cáscaras de huevo no afecta al sabor de los huevos.

- Limpie la carcasa del cuerpo principal con un paño húmedo. No sumergir en agua.
- Use la característica para enrollar el cable ubicada en la parte inferior del hervidor para almacenar el cable de alimentación adicional.
- Coloque los accesorios limpios, las bandejas para tortillas y escalfar, las tazas medidoras y los soportes para huevos dentro del hervidor al almacenar.

Solución de problemas

Problema	Solución
La luz indicadora no se enciende.	Asegúrese de que el cable de alimentación esté enchufado a la toma de corriente.
	Asegúrese de que la toma de corriente funcione correctamente.
	Presione el botón de encendido hacia abajo.
	Determine si se ha producido un corte de energía en su hogar, apartamento o edificio.
Los huevos están demasiado cocidos o poco cocidos.	Use la taza medidora para determinar la cantidad apropiada de agua necesaria para hervir los huevos.
	Observe los tiempos de cocción recomendados para huevos blandos, medios y duros.
	Si los huevos están demasiado cocidos, asegúrese de quitarlos del hervidor de huevos inmediatamente después de que suene el tono.
	Asegúrese de que la placa de calentamiento, la tapa y los accesorios estén completamente secos antes de agregar la cantidad adecuada de agua a la placa de calentamiento y hervir los huevos.
El tono audible sigue sonando.	Presione el botón de encendido para apagar el hervidor manualmente.

Especificaciones

Tensión nominal:

Para Estados Unidos: CA 120V~60Hz

Para Europa: CA 220V-240V~50Hz

Potencia nominal: 600W

Volumen máximo de huevos: 10

Eliminación

Eliminación del producto



Bajo ninguna circunstancia se debe desechar este dispositivo en la basura normal. Este producto está sujeto a las disposiciones de las directivas europeas 2012/19/EU.

Elimine el dispositivo a través de una empresa o en un punto limpio. Por favor, observe las normas actuales en desecho de productos. Contacte con el centro municipal de desechos si tiene cualquier duda.



El embalaje está fabricado con material respetuoso con el medio ambiente y puede ser desechado en su centro de reciclaje local.

Introduzione

Grazie per aver acquistato il Cuociuova SimpleTaste. Questo manuale d'istruzioni contiene importanti informazioni sulla sicurezza, l'uso e lo smaltimento. Usa il prodotto come qui descritto e conserva questo manuale per future consultazioni. Se vendi o regali il cuociuova, consegna anche il manuale al nuovo proprietario.

Importanti Avvisi di Sicurezza

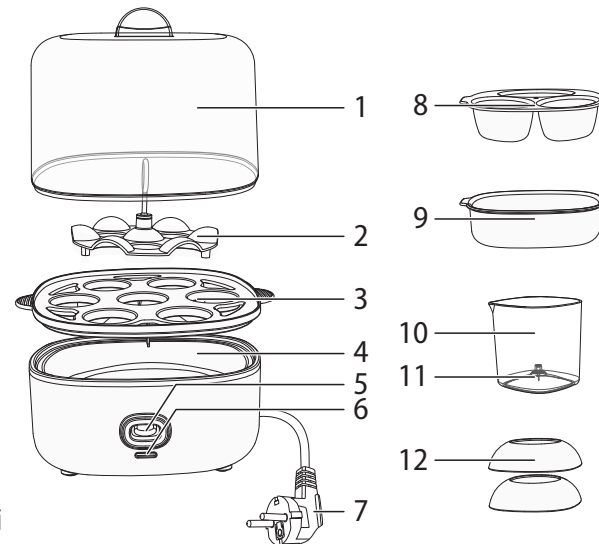
Quando usi un prodotto elettrico, devi sempre rispettare le seguenti linee guida fondamentali:

1. LEGGI TUTTE LE ISTRUZIONI.
2. Scollega la spina dalla presa quando non lo usi, prima di aggiungere o togliere parti e prima di lavarlo.
3. Non toccare le parti calde. Usa la maniglia o indossa guanti da cucina.
4. Per evitare rischi di scosse, non immergere il cuociuova in acqua o in altri liquidi. Se la base cade in un liquido, scollega immediatamente il cavo dalla presa. NON prenderlo da dentro il liquido.
5. Per evitare rischi e infortuni, presta la massima attenzione quando il cuociuova è usato da bambini, vicino a essi o da persone con specifiche disabilità.
6. Non usare il cuociuova se il cavo è rovinato o se è caduto danneggiandosi. Per evitare scosse, non smontare il cuociuova. Portalo in un centro d'assistenza qualificato per controlli e riparazioni o chiama il nostro servizio d'assistenza. Riparazioni scorrette possono causare scosse durante l'uso del cuociuova.
7. L'uso di parti aggiuntive, non indicate dal produttore, può provocare incendi, scosse o altri infortuni.
8. Non usare all'esterno o in luoghi in cui il cavo o la base possono bagnarsi con l'acqua durante l'uso.
9. Non usare il cuociuova per scopi diversi da quelli indicati.
10. Per evitare che il cuociuova sia accidentalmente tirato dalla zona di lavoro, provocando danni al prodotto o alle persone, non lasciare che il cavo penda da tavoli, lavandini o banconi da cucina.
11. Per evitare di rovinare il cavo causando incendi o elettrocuzione, non lasciare che il cavo tocchi superfici calde come le stufe.
12. Non lasciare il bollitore vicino o sopra fornelli a gas o elettrici o in un forno caldo.
13. Non mettere mani o oggetti dentro il cuociuova mentre è in funzione. Se dalla piastra cade del cibo, accertati che il bollitore sia spento e freddo prima di pulirlo.
14. Presta la massima attenzione quando usi il misurino perché ha una puntina affilata sul fondo con cui puoi farti male.
15. Non usare la base del cuociuova in contenitori d'acqua o sotto acqua corrente.
16. Non aprire il coperchio quando il cuociuova è in funzione.

CONSERVA QUESTE ISTRUZIONI PER IL SOLO USO DOMESTICO

Descrizione del Prodotto

1. Coperchio
2. Portauova superiore
3. Portauova inferiore
4. Piastra riscaldante
5. Pulsante di accensione
6. Spia di alimentazione
7. Spina di alimentazione
8. Vassoio per tortino di uova
9. Vassoio per omelette
10. Misurino
11. Puntina con Indicatori
12. Portauovo piccolo



Accessori Inclusi

- | | |
|-------------------------|--------------------------------|
| 1 x Cuociuova | 1 x Vassoio per Tortini d'uovo |
| 1 x Portauova superiore | 1 x Vassoio per omelette |
| 1 x Portauova inferiore | 1 x Misurino con puntina |
| 2 x Portauova Piccolo | 1 x Manuale d'istruzioni |

Prima di usare il Cuociuova per la prima volta, controlla che nella confezione tutti i componenti siano privi di danni esteriori.

Per Iniziare

1. Scarta la confezione.
2. Controlla che la tensione indicata sulla targhetta corrisponda a quella del tuo impianto elettrico domestico e che tu stia usando una presa a terra sicura.
3. Dopo aver aperto la confezione, sciacqua per bene tutti i componenti rimovibili prima di usare il cuociuova per la prima volta. La puntina sul fondo del misurino è molto appuntita.

NON immergere in acqua o in altri liquidi la base del bollitore. Pulisci la base con un panno umido.

Livello dell'Acqua per Diverse Quantità di Uova

Le indicazioni sulla quantità d'acqua si riferiscono a uova large di circa 60 g. Puoi regolare la quantità d'acqua per raggiungere il livello desiderato. Se preferisci avere delle uova più sode, porta l'acqua fino al livello massimo indicato nell'intervallo. Se invece le preferisci più liquide, mantieni il livello dell'acqua sulla tacca più bassa dell'intervallo indicato.

Cottura	Numero di Uova	Livello dell'Acqua (ml)
Morbide	1	95
	3	80
	5	75
	7	65
	10	55
Medie	1	120
	3	105
	5	95
	7	85
	10	75
Sode	1	180
	3	160
	5	150
	7	130
	10	110

Istruzioni Operative

ATTENZIONE! Il vapore caldo uscirà dal foro del vapore durante la cottura e all'apertura del coperchio! Non sollevare mai il portauovo prima di aprire il coperchio.

Pericolo di scottature! Apri sempre il coperchio sollevandolo con l'impugnatura e rimuovendolo lateralmente. Evita che il vapore, fuoriuscendo, entri in contatto con mani e braccia.

Per uova sode, medie o morbide

1. Metti il bollitore per uova su una superficie pulita e asciutta.
2. Rimuovi il coperchio e tutte le altre parti rimovibili.
3. Decidi come vuoi cuocere le uova. Trova il segno per Sode, Medie o Morbide sul misurino e riempilo con acqua fredda fino al centro dell'intervallo desiderato. Per risultati migliori, utilizza acqua distillata, poiché l'acqua del rubinetto contiene minerali che possono decolorare le uova.

Nota: l'intervallo è indicativo e potrebbe essere necessario modificare i livelli dell'acqua per ottenere la cottura desiderata.

4. Versa acqua fredda nella piastra di riscaldamento.
5. Risciacqua il numero di uova desiderato. Si possono preparare fino a 10 uova alla volta.
6. Metti il portauovo inferiore sulla base. I lati scanalati delle maniglie devono essere rivolti verso l'alto.
7. Fora l'estremità più grande di ogni uovo con il perno sul fondo del misurino. Lava e asciuga sempre il perno dopo l'uso. Posiziona ogni uovo nel supporto con il lato forato rivolto verso l'alto.

Nota: Per cuocere più di 7 uova (fino a 10 totali), metti il portauova superiore al centro del portauova inferiore, appoggiando con cura i bordi rialzati sulla sommità delle uova sottostanti. Anche le uova poste sul portauovo superiore vanno perforate con lo spillo sul lato più grande.

8. Metti il coperchio sulla parte superiore del bollitore e collegalo alla presa. Premi il tasto di accensione per accendere il fornello. La spia dell'alimentazione si accenderà.
9. Quando l'acqua è completamente evaporata, il ciclo di cottura è terminato. Sarà emesso un segnale acustico e la spia si spegnerà.

Nota: Il tempo di cottura varia a seconda del numero di uova e della consistenza.

10. Premi il pulsante di accensione per spegnere il cuociuova.

Nota: Una volta che il bollitore si è raffreddato, si riaccenderà automaticamente se il pulsante di accensione non è spento manualmente.

11. Rimuovi immediatamente le uova e falle passare sotto l'acqua fredda per evitare la cottura eccessiva.
12. Le uova ora sono pronte per essere servite.

Per Tortini di Uova

1. Metti il cuociuova su una superficie pulita e asciutta.
2. Togli il coperchio e tutte le parti rimovibili.
3. Riempi il misurino con acqua fredda fino al centro dell'intervallo indicato per tortini di uova. Per risultati migliori, usa acqua distillata, perché i minerali nell'acqua di rubinetto possono scolorire le uova.

Nota: l'intervallo è un'indicazione ma il livello d'acqua può essere regolato per raggiungere la cottura desiderata.

4. Versa l'acqua fredda nella piastra riscaldata.
5. Imburra o bagna leggermente con olio vegetale il vassoio per il tortino.
6. Rompi un uovo in ogni parte del vassoio. Puoi fare fino a 3 tortini di uova alla volta.
7. Posiziona il portauovo inferiore sulla base. I lati scanalati delle maniglie devono essere rivolti verso l'alto.
8. Posiziona il vassoio per tortini sopra il portauova inferiore.
9. Copri il coperchio e inserisci il bollitore per uova. Premi il pulsante di accensione per accendere il bollitore. La spia dell'alimentazione si accenderà.
10. Quando l'acqua è completamente evaporata, le uova saranno pronte.
11. Al termine della cottura, sarà emesso un segnale acustico e la spia si spegnerà.
12. Premi il pulsante di accensione per spegnere il bollitore.

Nota: Una volta che il bollitore per uova si è raffreddato, si riaccenderà automaticamente se il pulsante di accensione non è spento manualmente.

13. Rimuovi immediatamente le uova per evitare bruciate.
14. Utilizza una piccola spatola per togliere i tortini di uova.

Per Omelette

1. Metti il cuociuova su una superficie pulita e asciutta.
2. Togli il coperchio e tutte le parti rimovibili.
3. Riempi il misurino con acqua fredda fino al centro dell'intervallo per omelette. Per migliori risultati, utilizza acqua distillata, poiché l'acqua del rubinetto contiene minerali che possono decolorare le uova.

Nota: l'intervallo è una guida e potrebbe essere necessario regolare i livelli dell'acqua per ottenere la cottura desiderata.

4. Versa acqua fredda nella piastra di riscaldamento.
5. Imburra o bagna leggermente con olio vegetale il vassoio per il tortino.
6. Rompi 1-3 uova in una ciotola e mischiale con acqua o latte, a seconda dei gusti. Verso il composto sbattuto nel vassoio per omelette.
7. Posiziona il portauova inferiore sulla base. I lati scanalati delle maniglie devono essere rivolti verso l'alto.
8. Posiziona il vassoio delle omelette sopra il supporto.
9. Copri il coperchio e inserisci il bollitore per uova. Premi il pulsante di accensione verso il basso per accendere il cuociuova. La spia dell'alimentazione si accenderà.
10. Quando l'acqua è completamente evaporata, l'omelette sarà pronta.
11. Al termine della cottura, sarà emesso un segnale acustico e la spia si spegnerà.
12. Premi il pulsante di accensione per spegnere il cuociuova.

Nota: Una volta che il bollitore per uova si è raffreddato, si riaccenderà automaticamente se il pulsante di accensione non è spento manualmente.

13. Rimuovi immediatamente l'omelette per evitare scottature.
14. Utilizza una piccola spatola per togliere l'omelette dal vassoio.

Manutenzione e Cura

- Scollega sempre il bollitore per uova dalla presa elettrica prima di pulirlo.
- Lava tutte le parti rimovibili con acqua calda e sapone o in lavastoviglie.
- Pulisci la piastra di riscaldamento con un panno umido.
- Rimuovi eventuali depositi di minerali dell'acqua rimasti sulla piastra usando un tovagliolo di carta inumidito con un cucchiaino di aceto bianco. Questa soluzione ha anche una funzione antibatterica.

ATTENZIONE: La base è molto calda dopo l'uso. Fai raffreddare il bollitore prima di maneggiarlo o pulirlo.

NOTA: Se la piastra di riscaldamento non è pulita regolarmente con aceto bianco, i minerali presenti nell'acqua si accumulano e causano lo scolorimento dei gusci delle uova. Tuttavia, lo scolorimento dei gusci non influisce sul gusto delle uova.

- Pulisci l'alloggiamento del corpo principale con un panno umido. NON immergere in acqua.
- Usa il meccanismo di avvolgimento del cavo nella parte inferiore del cuociuova per riavvolgere la parte di cavo in eccesso.
- Metti i contenitori delle uova, il vassoio per tortini e omelette, i misurini e i portauova all'interno del bollitore per uova da conservare.

Risoluzione dei problemi

Problema	Soluzione
La spia non si accende.	Verifica che la presa di corrente funzioni correttamente.
	Assicurati che il cavo di alimentazione sia ben collegato alla presa di corrente.
	Premi il pulsante di accensione.
	Controlla se si è verificata un'interruzione di corrente in casa, in appartamento o nell'edificio.
Le uova sono troppo cotte o poco cotte.	Usa il misurino per determinare la quantità appropriata di acqua necessaria per cuocere le uova.
	Rispetta i tempi di cottura consigliati per uova morbide, medie e sode.
	Se le uova sono troppo cotte, assicurati di rimuovere le uova dal cuociuova immediatamente dopo che il suono d'avviso è stato emesso.
Partirà un avviso sonoro.	Assicurati che la piastra di riscaldamento, il coperchio e gli accessori siano completamente asciutti prima di aggiungere la giusta quantità di acqua alla piastra di riscaldamento e di cuocere le uova.
	Spingi il tasso di accensione per spegnere manualmente il cuociuova.

Specifiche Tecniche

Livelli di Tensione:

Per US: AC 120V~60Hz

Per EU/UK: AC 220-240V~50Hz

Potenza: 600W

Numero Massimo di Uova:10

EN
DE
FR
ES
IT

Smaltimento

Smaltimento dell'elettrodomestico



Non gettare mai l'elettrodomestico tra i normali rifiuti domestici.

Lo smaltimento di questo prodotto è regolato dalla direttiva europea 2012/19/EU.

Per lo smaltimento dell'elettrodomestico, contattare un'agenzia di smaltimento specializzata o il comune. Si invita a rispettare le norme vigenti sullo smaltimento dei rifiuti. Contattare il centro smaltimento rifiuti della propria area per informazioni e assistenza.



La confezione è fatta di materiale riciclabile e può essere smaltita nell'apposita raccolta differenziata.

Declaration of Conformity

We, the 1byone Products Inc., confirm that the appliance as detailed below do comply with all essential requirements of the EMC directive 2014/30/EU and governing EU-regulations as mentioned below.

Article Description: Egg Cooker

Brand Name: SimpleTaste

Model Number: 711UK-0003, 711DE-0003

Governing EU-regulations: RoHS Directive 2011/65/EU

WEEE 2012/19/EU

Applicable Standard(s):

EN55014-1:2006/A2:2011

EN 55014-2:2015

EN 61000-3-2:2014

EN 61000-3-3:2013

EN 60335-2-15:2016

EN 60335-1:2012/A11:2014

EN 62233:2008

AfPS GS 2014:01 PAK

Ray Tang
Department Manager

Customer Service/Kundenservice

Service Clients/Atención al cliente/Assistenza Clienti

US

To ensure speedy handling of your issue, please call or email us for assistance.

Phone: +1 909-391-3888

(Mon-Fri 9:00am - 6:00pm PST)

Email: ushelp@1byonebros.com

CA

To ensure speedy handling of your issue, please email us for assistance.

Email: cahelp@1byonebros.com

UK

To ensure speedy handling of your issue, please call or email us for assistance.

Phone: +44 158 241 2681

(Mon-Fri 9:00am - 6:00pm UTC)

Email: ukhelp@1byonebros.com

DE

Für eine zügige Bearbeitung ihres Problems, melden Sie sich bei uns wie folgt.

Email: euhelp@1byonebros.com

FR

Pour vous assurer une assistance rapide en cas de problème, veuillez envoyer un e-mail.

Email: euhelp@1byonebros.com

ES

Para garantizar una rápida atención de su problema, favor envíenos un email para ayudarlo.

Email: euhelp@1byonebros.com

IT

Per supporto immediato in caso di bisogno, la invitiamo a contattarci via email.

Email: euhelp@1byonebros.com