

**SIMPLE**Taste

# EGG COOKER



Instruction Manual/ Bedienungsanleitung/ Manuel d'instructions  
Manual de instrucciones/ 取扱説明書/ Manuale di istruzioni

1byone Products Inc.  
2313 E Philadelphia Street, Unit M, Ontario, CA 91761  
[www.1byone.com](http://www.1byone.com)

## INTRODUCTION

The SIMPLETASTE Egg Cooker features a novel appearance, smooth lines, and an appealing shape. It contains an efficient, safe, fast, and time and power-saving heating plate to produce steam and make fresh, nutritious hard-boiled eggs.

Please read this manual in full and follow all safety instructions.

## CONTENTS

Egg Cooker

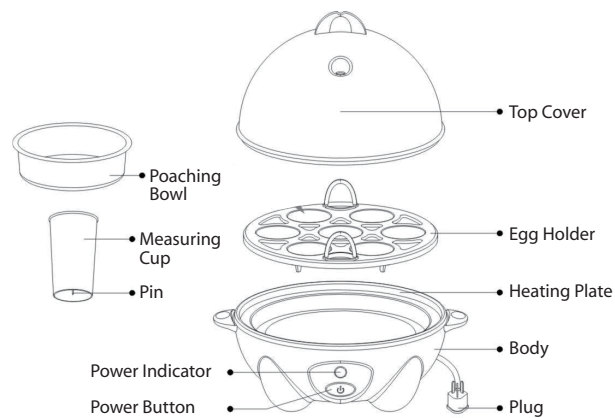
Poaching Bowl

Measuring Cup

Egg Holder

Instruction Manual

## APPLIANCE DESCRIPTION



## FEATURES

1. This appliance has been specially designed for ease-of-use and fast operation.
2. The Egg Cooker features a stainless steel flat heating plate that is safe and easy to wash.
3. The automatic power-off and over-temperature protection functions help ensure safety.
4. Eggs can be kept fresh, tender, and nutritious through steaming.
5. Using the provided bowl, this appliance allows you to steam not only eggs but other foods like vegetables. Just place the bowl on top of the egg holder and turn the Egg Cooker on.
6. The indicator light indicates the Egg Cooker's working states. To ensure safety, power to the Egg Cooker automatically shuts off when all the water has been used.

## INTENDED USE

This appliance is intended to be used in family households and similar applications such as:

- staff kitchens in shops, offices, and other working environments;
- by clients in hotels, motels, bed and breakfasts, and residential environments.

## HANDLING AND OPERATING

### Notice Before Use

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 this appliance after unboxing.

### Operating Instructions for Cooking Eggs

1. Add the appropriate amount of water with a cup and put the eggs on the egg holder stably and put the top over on. (Please refer to the following table for specific water volumes. These are only for reference and adjustments can be made based on your experience.)

Doneness	Water Volume	Time
Medium	20mL	6min
Medium Well	30mL	9min
Well Done	50mL	12min
Poached Egg	50mL	12min

\*To poach an egg, use the provided poaching bowl.

2. Insert the power plug into a wall power socket. Press the power button and the indicator light will switch on as the Egg Cooker starts. Once the indicator light is on, you do not need to press the power button again.
3. Power will automatically switch off once all the water has boiled off and the indicator light will switch off when the eggs are ready.
4. If necessary during cooking, unplug the power cord to cut power to the Egg Cooker.

### Water Volume for Different Amounts of Eggs

Well Done		Medium Well		Medium	
Number Of Eggs	Water Volume (mL)	Number Of Eggs	Water Volume (mL)	Number Of Eggs	Water Volume (mL)
1	66	1	40	1	33
2	64	2	37	2	30
3	60	3	34	3	27
4	56	4	31	4	24
5	53	5	28	5	21
6 & 7	50	6 & 7	25	6 & 7	18

### Notes

1. To avoid cracking of the egg shells during cooking, use the egg pin (located at the bottom of the measuring cup) and make several small holes on the bigger end of the eggs' outer shell. Finally, place the eggs small-end first into the egg holder.
2. Immediately after cooking, putting the eggs into cold water may help to improve taste.

## SAFETY PRECAUTIONS

1. Keep children away from this appliance when in use.
2. Put on the top cover before connecting the appliance to power to avoid personal injury caused by boiling water.
3. Do not use this appliance unattended.
4. Put the bowl on the egg shelf, not directly on the heating plate, when steaming other foods.
5. Place this appliance on a flat, non-slip surface and keep away from surfaces such as carpet or plastic that are affected by heat. Also do not put objects on top of the appliance that can be dampened and affected by steam.
6. Do not touch the heating plate directly, and either add water or remove the power plug if all the water has boiled off.
7. Be cautious and avoid touching steam from the vents to protect against injuries.
8. Make sure liquid does not enter into any other compartments of the appliance except for the main cooking chamber.
9. If the appliance and/or its power cord needs servicing, please only service the appliance with trained personnel from the manufacturer.
10. Please make sure dependents are supervised when using this appliance and that they understand how to use the appliance safely.
11. Avoid injuries from the pin located on the bottom of the included cup.

## MAINTENANCE AND CARE

1. Remove the power plug from the wall socket after use.
2. This appliance should always be disconnected from power when not being used and also prior to assembly, dismantling, cleaning, and installation or removal of any components.
3. Clean the egg holder and cover with a washing detergent and sponge. Do not use a hard steel wire to clean this appliance as this can harm the appliance's surface.
4. Never submerge the appliance in water or other fluids. Clean the appliance's surface with a wet towel. Do not rinse it with water to avoid the chance of electric shock.
5. Clean the appliance and put it back into its packaging if you do not intend to use the appliance for an extended period of time. Store it in a clean, dry location.

## MALFUNCTION CAUSES AND REMEDIES

Defect	Possible Cause	Solution
The indicator light doesn't work.	The power cord is not plugged in.	Plug the power cord into the power socket.
	The power socket is not supplying power.	Check the local fuse box.
	The power button hasn't been pressed.	Press the power button.
Egg is over done	Too much water has been added.	Reduce the amount of water.
Egg is under done	Not enough water has been added.	Add more water.

### Note

If these solutions do not solve the listed problems, contact Customer Service. Unauthorized personnel should not disassemble this product without permission.

## SPECIFICATIONS

Description	Egg Cooker
Rated Voltage	For US: AC 120V~ For EU: AC 220V-240V~
Rated Frequency	For US: 60Hz For EU: 50Hz
Rated Power	360W
Maximum Egg Volume	7

## Disposal

### Disposal of the appliance



Under no circumstances should you dispose of the appliance in the normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU.

Dispose of the appliance 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.



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

EN

## Einführung

Der SIMPLETASTE Eierkocher besticht durch die weichen Linien, positive Form und Materialhaptik. Es beinhaltet eine effiziente, sichere, schnelle und energiesparende Variante um Eier zu kochen. Bitte lesen Sie daher die Betriebsanleitung mit höchster Aufmerksamkeit. Allerhöchster.

DE

FR

ES

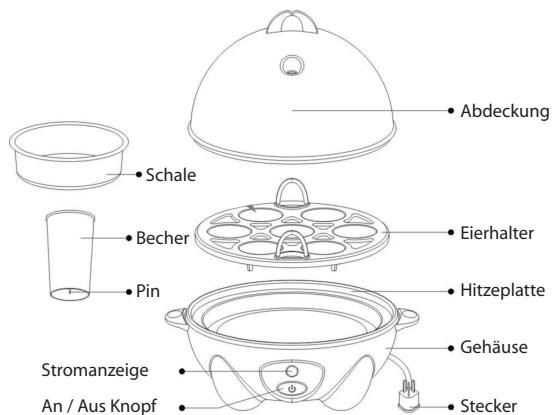
JP

IT

## INHALT

Eierkocher  
Schale  
Messschale  
Eierhalter  
Bedienungsanleitung

## Teilebeschreibung



EN

DE

FR

ES

JP

IT

## Funktionen

1. Dieses Gerät ist für schnelle Nutzung und einfache Handhabung ausgelegt.
2. Dieser Eierkocher hat eine Edelstahlkochplatte die gesichert und einfach zu reinigen ist.
3. Die automatische Abschaltung und der Überhitzungsschutz sichern das Gerät zusätzlich ab.
4. Ihre Eier können länger frisch und genießbar gehalten werden.
5. Mit der Schale können Sie nicht nur Eier dampfgaren, sondern auch Gemüse und andere Dinge. Stellen Sie einfach die Schale auf den Eierhalter und schalten Sie den Eierkocher an.
6. Die LED Anzeige zeigt den Arbeitszustand des Gerätes an. Um Ihre Sicherheit zu gewährleisten, schaltet sich der Eierkocher ab, nachdem das Wasser aufgebraucht wurde.

## Beabsichtige Nutzung

Dieses Gerät sollte in privaten Haushalt und ähnlichen Situationen eingesetzt werden, wie zum Beispiel:

- Belegschaftsküchen, Büroküchen und anderen Arbeitsumgebungen
- Hotelzimmer, Hotelküchen und Buffets

## Nutzung und Betrieb

### Bevor Sie das Gerät starten

1. Entfernen Sie die Verpackung
2. Prüfen Sie ob die Spannungsangaben identisch mit den Spannungen aus der Steckdose sind. Nutzen Sie nur einen geedeten Stromanschluss.
3. Reinigen Sie alle entfernbar Teile vor der ersten Nutzung.

## Arbeitsanweisung fürs Eierkochen

- 1.1. Fügen Sie die nötige Wassermenge in den Eierkocher und legen Sie die Eier auf den Eierhalter und die Abdeckung auf das Gerät. Lesen Sie an der unteren Tabelle die benötigte Wassermenge für die Zubereitung ab.

Gargrad	Wassermenge	Zeit
Weich	20mL	6min
Halb	30mL	9min
Hart	50mL	12min
Gedämpfter Eier	50mL	12min

\*Nutzen Sie bitte die mitgelieferte Schale um den Eier zu dämpfen.

2. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und drücken Sie den An / Aus Knopf und die LED am Gerät wird sich anschalten sobald sich das Gerät anschaltet. Wenn der Indikator leuchtet, brauchen Sie keine weiteren Eingaben machen.
3. Der Strom wird sich automatisch nach dem Verbrauch des kompletten Wassers ausschalten und der LED Anzeiger schaltet sich ab sobald die Eier fertig sind.
4. Wenn es nötig sein sollte, können Sie das Gerät abschalten, indem Sie den Stecker ziehen.

### Volumen für die verschiedene Menge an Eiern

Hart		Mittel		Weich	
Anzahl der Eier	Wassermenge (ml)	Anzahl der Eier	Wassermenge (ml)	Anzahl der Eier	Wassermenge (ml)
1	66	1	40	1	33
2	64	2	37	2	30
3	60	3	34	3	27
4	56	4	31	4	24
5	53	5	28	5	21
6 & 7	50	6 & 7	25	6 & 7	18

### Notizen:

Um das Zerbrechen der Schale zu verhindern, nutzen sie die Eiernadel (unter dem Messbecher angebracht) und machen Sie mindestens ein kleines Loch in das untere Ende des Ei's.

### Sicherheitsvorkehrungen

1. Halten Sie das Gerät von Kindern fern wenn in Benutzung.
2. Setzen Sie die Abdeckung auf das Gerät bevor Sie es anschalten um Verbrennungen durch kochendes Wasser zu vermeiden
3. Nutzen Sie das Gerät nicht, wenn Sie es nicht überwachen können.
4. Stellen Sie die Schale auf den Eierhalter und nicht direkt auf die Heizplatte, wenn Sie andere Dinge dampfgaren.
5. Stellen Sie das Gerät nur auf eine flache und feste Unterlage und halten Sie es fern von Plastikoberflächen und Teppichböden. Stellen Sie keine Dinge auf den Eierkocher da Sie von dem Dampf beeinträchtigt werden können.
6. Fassen Sie die Heizplatte niemals direkt an und fügen Sie Wasser hinzu oder ziehen Sie den Stecker wenn das ganze Wasser verdampft ist.
7. Fassen Sie die Dampfausgänge nicht an um Verbrennungen zu vermeiden.
8. Stellen Sie sicher, dass die Flüssigkeit nur in den vorgesehen Kochbereich kommt und nicht in die Elektronik.
9. Wenn das Gerät oder das Netzkabel repariert werden soll kontaktieren Sie den Hersteller (uns) oder lassen Sie eine zertifizierte Serviceperson diesen Schaden beheben.
10. DOUBLE ENTRY SEE NUMBER 2 - DELETE
11. Passen Sie auf, sich nicht an der Unterseite der Schale zu verletzen. Dort ist eine Nadel.

### Instandhaltung

1. Entfernen Sie den Stecker aus der Steckdose wenn Sie das Gerät nicht nutzen.
2. Das Gerät sollte (außer wenn in Benutzung) immer von der Steckdose getrennt sein, vor allem bei der Reinigung oder dem Zusammenbau
3. Säubern Sie den Eierhalter mit Reinigungsmittel und Schwamm. Nutzen Sie keinen Stahlschwamm, da dies die Oberfläche beschädigen kann.
4. Tauchen Sie das Gerät niemals unter Wasser.
5. Wenn Sie es für längere Zeit nicht nutzen, Verpacken Sie das Gerät wieder in seine Verpackung und lagern Sie es an einem trockenen Ort.

## Fehlfunktionen und Defekte

Defekt	Grund	Lösung
Der LED Anzeiger funktioniert nicht	Der Stecker war nicht in der Steckdose.	Stecken Sie den Stecker in die Steckdose
	Der Stromanschluss ist defekt.	Prüfen Sie die Sicherungen.
	Der An-Schalter wurde nicht gedrückt.	Drücken Sie den An-Schalter
Das Ei ist zu hart.	Sie haben zuviel Wasser eingefüllt.	Reduzieren Sie die Wassermenge
Das Ei ist zu weich	Der Wasserstand war zu niedrig.	Fügen Sie mehr Wasser hinzu

### Notiz

Wenn diese Antworten Ihr Problem nicht lösen kontaktieren Sie bitte unseren Kundensupport auf Amazon / Ebay / [www.1byone.de](http://www.1byone.de)

### Spezifikationen

Beschreibung	Eierkocher
Spannung	AC 220V-240V~
Frequenz	50 Hz
Stromverbrauch	360W
Maximal zulässige Anzahl an Eiern	7

### Entsorgung

#### Gerät Entsorgen



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2002/96/EC.

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

Le cuiseur à oeufs SIMPLE TASTE dispose d'un design épuré et moderne. Il contient une plaque chauffante rapide et sûre pour produire de la vapeur et faire des oeufs frais, nutritif et bouillis.

Veuillez lire attentivement ce manuel d'instructions.

## CONTENUS

Cuiseur à oeufs

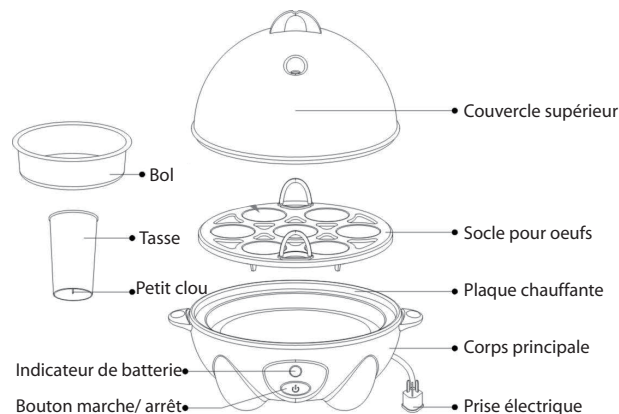
Bol

Tasse à mesurer

Socle pour oeufs

Manuel d'instructions

## DESCRIPTION DU PRODUIT



## CARACTERISTIQUE

1. Ce produit a été utilisé pour pouvoir être utilisé facilement et rapidement.
2. Le cuiseur à oeufs dispose d'un socle en acier inoxydable qui est facile à laver.
3. La mise à l'arrêt et la protection contre la surchauffe vous aide à garantir votre sécurité.
4. Les oeufs peuvent être maintenus frais, tendres et conserver leurs qualités nutritionnelles pendant la vaporisation des oeufs.
5. En utilisant le bol, ce produit vous permet de cuisiner de nombreux légumes à la vapeur. Placer le bol sur la plaque et mettre la machine en route.
6. L'indicateur lumineux indique le statut du cuiseur à oeufs. L'appareil s'éteint automatiquement lorsque toute l'eau a été utilisée.

## UTILISATION CONFORME

Ce produit est censé être utilisé par des particuliers ou professionnels, par exemple :

- restaurant, bureau et autres environnements professionnels
- par des clients dans des hôtels, et maisons résidentielles.

## CONSIGNES D'UTILISATION

### Notice avant utilisation

1. Déballez le produit.
2. Vérifiez si la tension indiquée sur le label est bien celle de votre habitation et que vous disposez d'une prise sécurisée et d'une prise de terre.
3. Rincer tous les composants avant utilisation.

### Consignes d'utilisation

1. Verser le montant d'eau dans le socle pour oeufs à l'aide de la tasse. (Veuillez consulter le tableau ci-dessous concernant les volumes d'eau appropriés. Ils servent de références, vous pouvez également utiliser vos dosages basés sur votre expérience.

A la coque	Volume d'eau	Temps requis
Medium	20mL	6min
Medium bien cuit	30mL	9min
Bien cuit	50mL	12min
Oeuf poché	50mL	12min

\*Pour pocher un oeuf, utiliser la pocheuse d'oeuf incluse.

2. Brancher le cordon électrique sur une prise électrique. Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRET et l'indicateur lumineux s'allumera. Vous n'avez plus besoin d'appuyer sur le bouton MARCHE/ARRET une seconde fois.
3. L'appareil s'arrêtera de fonctionner automatiquement une fois que l'eau s'est évaporée et que les oeufs sont prêts.
4. Lorsque cela est nécessaire, débrancher le câble d'alimentation électrique de la prise.

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

Bien cuit		Medium bien cuit		Medium	
Nombre d'oeufs	Volume d'eau (mL)	Nombre d'oeufs	Volume d'eau (mL)	Nombre d'oeufs	Volume d'eau (mL)
1	66	1	40	1	33
2	64	2	37	2	30
3	60	3	34	3	27
4	56	4	31	4	24
5	53	5	28	5	21
6 & 7	50	6 & 7	25	6 & 7	18

### Remarques

1. Pour éviter de détruire la coquille de l'oeuf pendant la cuisson, utiliser le clou (localisé sur le bas de la tasse) et faire plusieurs petits trous sur les extrémités de l'oeuf. Placer l'oeuf sur le socle qui lui est destiné.
2. Immédiatement après la cuisson, vous pouvez passer les oeufs sous de l'eau froide afin d'améliorer leurs goûts.



## MESURES DE SECURITE

1. Ne pas laisser les enfants à proximité du produit lorsqu'il est en cours d'utilisation.
2. Mettre le couvercle avant de brancher l'appareil afin d'éviter toute blessure.
3. Ne pas laisser le produit sans surveillance.
4. Mettre le bol sur le support pour oeufs, et non directement sur la plaque chauffante lorsque vous faites cuire des aliments à la vapeur.
5. Placer le produit sur une surface plate, propre et sèche et le tenir éloigné de surfaces susceptibles d'être affectées par la chaleur, tels que des tapis et des objets en plastique. Ne pas mettre d'objets pouvant être affectés par la chaleur ou la vapeur.
6. Ne pas toucher la plaque chauffante directement. Débrancher l'appareil ou ajouter de l'eau dans l'appareil si l'eau s'est complètement évaporée.
7. A manipuler avec précaution, éviter de toucher la vapeur pour se protéger d'éventuelles blessures.
8. S'assurer que l'eau ne soit pas en contact avec d'autres parties de la machine, à l'exception de la chambre de cuisson.
9. Si le produit ou son câblage nécessite un entretien, veuillez consulter le service clients Simple Taste / 1byone.
10. S'assurer que les personnes dépendantes sont surveillées pendant l'utilisation de cet appareil.
11. Eviter les blessures liées au «petit clou» situé sur le bas de la tasse.

## MAINTENANCE ET ENTRETIEN

1. Retirer le câble électrique après usage.
2. L'appareil doit toujours être débranché lorsqu'il n'est pas utilisé, et avant assemblage/ désassemblage et entretien.
3. Laver le cuiseur à oeufs à l'aide d'un détergent et d'une éponge. Ne pas utiliser de fil d'acier dur car cela pourrait endommager la surface du produit.
4. Ne jamais submerger le produit dans l'eau ou d'autres fluides. Laver la surface du produit à l'aide d'une serviette humide. Ne pas rincer avec de l'eau pour éviter tout risque de choc électrique.
5. Laver le produit et le remettre dans son emballage d'origine lorsqu'il n'est pas utilisé pendant une longue période.

## FAQ

Défauts	Causes possibles	Solution
L'indicateur lumineux ne fonctionne pas.	Le câble n'est pas branché.	Brancher le câble dans la prise d'alimentation électrique.
	La prise électrique ne fonctionne pas.	Vérifier la boîte à fusibles.
	Le bouton MARCHE/ARRET n'a pas été utilisé.	Presser sur le bouton MARCHE/ARRET.
L'oeuf est trop cuit.	Trop d'eau a été versé dans le cuiseur à oeufs.	Réduire le volume d'eau.
L'oeuf n'est pas assez cuit.	Le volume d'eau versé est insuffisant.	Ajouter de l'eau.

## Remarque

Si les solutions citées ci-dessus ne règlent pas votre problème, contacter le service client. Cet appareil ne peut être désassemblé que par des professionnels agréés.

## SPECIFICATIONS

Description	Cuiseur à oeufs
Tension minimale	Pour les Etats-Unis : AC 120V~ Pour l'Union Européenne : AC 220V-240V~
Fréquence nominale	Pour les Etats-Unis : 60Hz Pour l'Union Européenne : 50Hz
Fréquence nominale	360W
Volume maximum de l'oeuf	7

## 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.

Éliminez 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.

EN  
DE  
FR  
ES  
JP  
IT

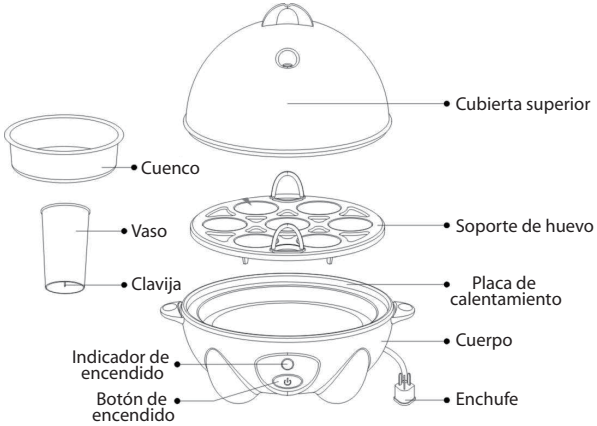
### Intruducción

El Simpletaste hervidor de huevos cuenta con un aspecto original, líneas suaves y una forma atractiva. Contiene una eficiente, segura y rápida placa de calentamiento que ahorra energía y produce vapor para hacer huevos cocidos frescos y nutritivos. Por favor lea este manual en su totalidad y siga todas las instrucciones de seguridad.

### Contenido

- Hervidor de huevos
- Cuenco
- Taza de medición
- Soporte de huevo
- Manual de instrucciones

### Descripción del dispositivo



### Características

1. Este aparato ha sido especialmente diseñado con un funcionamiento rápido y un fácil uso.
2. El hervidor de huevo cuenta con una placa calentadora plana de acero inoxidable, segura y fácil de limpiar.
3. Las funciones de protección automática de apagado y el exceso de temperatura ayudan a garantizar la seguridad.
4. Los huevos pueden mantenerse frescos, tiernos y nutritivos mediante la vaporización.
5. Usando el cuenco proporcionado, puede utilizar la vaporización no sólo con huevos, también con otros alimentos como verduras. Sólo tiene que poner el cuenco en la parte superior del hervidor de huevos y encenderlo.
6. El indicador luminoso indica los estados de trabajo del hervidor de huevos. Para garantizar la seguridad, el hervidor de huevos se apaga automáticamente cuando se ha usado todo el agua.

### Uso

Este aparato está destinado para uso en viviendas familiares y usos similares como:

- Personal de cocina, oficinas y otros ambientes de trabajo;
- Clientes de hoteles, moteles, bed and breakfast y ambientes residenciales.

### Manipulación y funcionamiento

#### Lea antes de usar

1. Desenvuelva el paquete
2. Compruebe si el voltaje indicado en la etiqueta de datos concuerda con su toma de corriente y que está utilizando una salida segura a tierra.
3. Aclare todos los componentes extraíbles a fondo antes del primer uso, después del unboxing.

### Instrucciones de funcionamiento para cocinar huevos

1. Añadir la cantidad apropiada de agua con una taza y ponga los huevos en el soporte para huevos de forma estable y cúbralo. (por favor vaya a la siguiente tabla para volúmenes específicos de agua. Estos son sólo para referencia y se pueden hacer ajustes en base a su experiencia.)

EN  
DE  
FR  
ES  
JP  
IT

Punto de cocción	Volumen de agua	Hora
medio	20mL	6min
Medio bueno	30mL	9min
Bien hecho	50mL	12min
huevo al vapor	50mL	12min

\*Evapora el huevo, por favor usa cuenco ofrecido.

2. Inserte el enchufe en una toma de pared. Pulse el botón de encendido y la luz indicadora se encenderá al comenzar a funcionar el hervidor de huevos. Una vez que la luz indicadora esté encendida, no es necesario presionar el botón de encendido.
3. La energía se apagará automáticamente una vez que todo el agua se haya evaporado y el indicador luminoso se apagará cuando los huevos estén listos.
4. Si es necesario durante la cocción, desconecte el cable para cortar la energía del hervidor de huevos.

### Volumen de agua para diferentes cantidades de huevos

Bien hecho		Medio Bueno		Medio	
Número de huevos	Volumen de agua (ml)	Número de huevos	Volumen de agua (ml)	Número de huevos	Volumen de agua (ml)
1	66	1	40	1	33
2	64	2	37	2	30
3	60	3	34	3	27
4	56	4	31	4	24
5	53	5	28	5	21
6 & 7	50	6 & 7	25	6 & 7	18

### Notas

1. Para evitar el agrietamiento de las cáscaras de huevo durante la cocción, use el pasador de huevo (que se encuentra en el fondo de la taza de medición) y haga varios agujeros pequeños en el extremo más grande de la cáscara del huevo. Por último ponga los huevos en el soporte para huevos.
2. Inmediatamente después de la cocción, ponga los huevos en agua fría puede ayudar a mejorar el sabor.

### Precauciones de seguridad

1. Mantenga a los niños alejados de este producto cuando esté en uso.
2. Ponga la cubierta superior antes de conectar el aparato a la corriente para evitar posibles daños personales por el agua hirviendo.
3. No utilice este aparato desatendido.
4. Ponga el recipiente en el estante del huevo, no directamente sobre la placa calentadora, al cocer otros alimentos al vapor.
5. Coloque el producto sobre una superficie plana y antideslizante y manténgalo alejado de superficies como alfombras o plásticos que puedan verse afectadas por el calor. Asimismo no coloque objetos en la parte superior del dispositivo que puedan ser mojados o afectados por el vapor.
6. No toque la placa de calentamiento directamente ni añada agua, ni desconecte el enchufe si todo el agua se ha evaporado.
7. Sea prudente y evite el contacto con el vapor de las rejillas para protegerse de posibles lesiones.
8. Asegúrese de que el líquido no entra en ningún otro compartimiento del dispositivo a excepción de la cámara principal de cocción.
9. Si el aparato y/o su cable necesita mantenimiento, por favor, repare el aparato a través del personal cualificado del fabricante.
10. Por favor asegúrese que las personas dependientes están supervisadas al utilizar este aparato y que entienden los riesgos de su uso y saben como utilizarlo.
11. Evite lesiones con la clavija que se encuentra en la parte inferior de la copa.

### Mantenimiento y cuidado

1. Retire el enchufe de la toma de corriente después de su uso.
2. Este aparato debe estar siempre desconectado de la corriente cuando no se utilice y también antes de montaje, desmontaje, limpieza e instalación o eliminación de cualquier componente.
3. Limpie el soporte para huevo y la cubierta con un detergente y esponja. No utilice un estropajo de acero duro para limpiar este aparato ya que puede dañar su superficie.
4. Nunca sumerja el aparato en agua u otros líquidos. Limpie su superficie con una toallita húmeda. No aclare con agua para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
5. Limpie el aparato y póngalo de nuevo en su embalaje si no va a utilizarlo durante un periodo largo de tiempo. Guárdelo en un lugar limpio y seco.

## Causas y remedios de mal funcionamiento

Defecto	Causa posible	Solución
La luz indicadora no funciona	El cable de corriente no está enchufado	Enchufe el cable de corriente en el enchufe
	La toma de corriente no suministra energía	Compruebe la caja de fusibles
	El botón de encendido no se ha pulsado	Pulsa el botón de encendido
Huevo se ha cocido demasiado	Se ha añadido mucha agua	Reduce la cantidad de agua
El huevo no se ha cocido lo suficiente	No se ha añadido la suficiente agua	Añada más agua

### Nota

Si estas soluciones no solucionan los problemas mencionados, contacte con nuestro servicio de atención al cliente. Personal sin autorización no debería desmontar este producto sin permiso.

## Especificaciones

Descripción	Hervidor de huevos
Tensión nominal	Para Estados Unidos: AC 120V~ Para Europa: AC 220V-240V~
Frecuencia nominal	Para Estados Unidos: 60Hz Para Europa: 50Hz
Potencia nominal	360W
Volumen máximo de huevos	7

## 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.

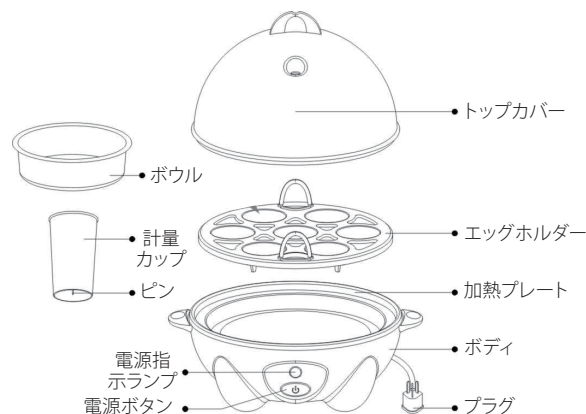
## 紹介

この製品の外観は斬新で、滑らかな線と魅力的な形はこの製品の特徴です。平底式加熱方式を採用し、節電、安全、省エネルギーです。エッグクッカーをお使って、蒸した卵は新鮮で卵の栄養を保つことができます。理想の営業朝食の一つです。ご使用の際は、必ず取扱説明書をお読み下さい。

## 内容

エッグクッカー  
ボウル  
計量カップ  
エッグホルダー  
取扱説明書

## 製品紹介



## 製品特徴

- 1.本製品は操作简单で、便利で速いです。
- 2.ステンレス平底を採用して加熱し、安全で簡単に水で洗うことが出来ます。
- 3.水が乾くと電源が自動的にオフ機能と超保温機能が付いております。
- 4.蒸した卵は新鮮で、高い栄養を保つことが出来ます。
- 5.本製品は卵を蒸すだけではなく、野菜を蒸すことも出来ます。野菜をボウルに入れ、ボウルをエッグホルダーにのせて電源ボタンを押して下さい。
- 6.電源指示ランプはエッグクッカーの仕事状態を表示します。水が乾くと電源が自動的にオフします。

## 応用範囲

本製品はご家庭あるいは似たような場所でご使用下さい。

例えば:

- お店、オフィスなどの業務環境のスタッフ・キッチンでご使用出来ます。
- ホテルや旅館、民宿などの宿泊する旅客達でご使用出来ます。

## 操作マニュアル

### ご使用前のお知らせ

- 1.製品パッケージを開けて下さい。
- 2.製品のプレートに表示している電圧はご自宅でご使用している電源電圧が一致しているかどうかをご確認して下さい。人身安全の為に、人体保護用の接地接地コンセントをご使用下さい。
- 3.初めてご使用の際に、ボウル、計量カップ、エッグホルダー、トップカバーをよく洗って下さい。

## 使用方法

- 1.卵を蒸す時間に基づいて、計量カップで適量の水を加熱プレートに入れて下さい。水を入れた後、エッグホルダーをいれ、その上に卵をのせ、トップカバーをかぶせて下さい。(具体的な水量は以下の表をご参照して下さい。ご注意:下の表はご参考として提供させて頂いておりますが、ご使用者様の経験によって、水の調整をすることが出来ます。)

熟度	水量	時間
半熟	20mL	6min
七・八分熟	30mL	9min
完熟	50mL	12min
茶碗蒸し	50mL	12min

\*茶碗蒸しをお作る時、必ずボウルをご利用ください。

- 2.電源プラグを電源ソケットに挿入し、本体の電源ボタンを押して下さい。すると、電源指示ランプが光り、エッグクッカーが起動します。(もし、電源プラグを電源ソケットに挿入し、電源指示ランプが光りましたら、電源ボタンを押す必要がございません。)
- 3.もし、エッグクッカー中の水が乾くと電源が自動的にオフになります。卵が蒸し終わったら、電源指示ランプが消えます。
- 4.調理中に必要があれば、エッグクッカーの電源をカットし、電源コードを抜いて下さい。

## 卵の数と必要な水量

完熟		七・八分熟		半熟	
卵の数	水量 (ML)	卵の数	水量 (ML)	卵の数	水量 (ML)
1	66	1	40	1	33
2	64	2	37	2	30
3	60	3	34	3	27
4	56	4	31	4	24
5	53	5	28	5	21
6 & 7	50	6 & 7	25	6 & 7	18

## ご注意

- 1.卵の殻が破裂を防ぐ為に、卵を蒸す前に計量カップ下のピンを使って、卵のどがったほうに小さな穴をあけて下さい。その後、穴があけている部分を上向きし、エッグホルダーにのせて下さい。(ご注意:卵を調理中、穴から白身が出る可能性高いので、ご注意下さい。)
- 2.卵が出来上がりましたら、すぐ水の中に入れて下さい。水で冷やすことによって、卵の殻がむきやすくなります。

## 安全対策

- 1.本製品をご使用する際に、お子様には近づかないようにして下さい。
- 2.トップカバーが完全にかぶせていない場合は、電源を接続し、ご使用しないで下さい。お湯が沸騰し、怪我する危険がございますので、ご注意ください。
- 3.誰もいない時は本製品をお使わないで下さい。
4. 他の食材を蒸す際に、食材を直接に加熱プレートに置かないで下さい。必ずボウルに入れ、エッグホルダーにのせてから蒸して下さい。
- 5.本製品をカーペットやプラスチックなど熱に弱い場所にご使用しないで下さい。あるいは、置かないで下さい。又、蒸気損害に与えそうなものを本製品の上に置かないで下さい。
- 6.卵を調理する時、エッグクッカー中のお水が乾かした場合は、エッグクッカーにお水を入れるか、あるいは、電源プラグを取り外して下さい。お水を入れる際に、お手をエッグホルダーや加熱プレートなどに触れないで下さい。(ご注意:火傷する可能性がございますので、ご注意ください。)
- 7.卵を調理する際に、大量の蒸気が蒸気出口から出ますので、蒸気に火傷しないようにご注意ください。
- 8.製品を洗う際に、危険を起こさないように、液体をエッグクッカーの中に流さないで下さい。
- 9.電源コードが故障した場合は、危険を避けるために、電源コードをご交換の際に、必ず修理の専門家やメーカーなどに依頼して下さい。
- 10.未成年様は必ず大人の監督のもとで本製品をご使用して下さい。又、本製品の操作方法を事前に未成年様に教える必要がございます。
- 11.計量カップ下のピンをご注意下さい。

## 補修と保養

- 1.ご使用後、コンセントから電源プラグを取り外して下さい。
- 2.必ず、電源をお切り、エッグクッカーが冷えてから、お洗下さい。
- 3.トップカバーやエッグホルダーなどが洗剤と柔らかいスポンジで製品の表面を傷つかないように、軽くお洗して下さい。
- 4.エッグクッカー本体をお水の中に入れ、お洗わないで下さい。製品直接の故障の原因となりますので、エッグクッカーの表面を濡れたタオルで拭いて下さい。
- 5.本製品を長時間内にご使用しない場合は、綺麗に拭いた後、箱の中に閉めて風が通りやすい乾燥な場所に置いて下さい。

## 故障の原因と解決策

故障	可能性がある原因	解決方法
電源指示ランプが光りません。	電源コードは接続されていません。	電源コードをコンセントに入れて下さい。
	電源コンセントが反応しません。	家庭のヒューズボックスをチェックして下さい。
	電源ボタンを押されていません。	電源ボタンを押して下さい。
卵が完熟しすぎです。	お水が入れすぎです。	水量を減らして下さい。
卵が生しすぎです。	お水を入れるのが少ないです。	お水を入れて下さい。

## ご注意

以上の問題が確認された後、まだ解決出来ない場合は、弊社のカスタマーサービスにご連絡ください。許可なしで本製品を分解しないで下さい。

## 仕様

製品名	エッグクッカー
定格電圧	アメリカ:AC 120V~ ヨーロッパ:AC 220V-240V~
定格周波数	アメリカ:60Hz ヨーロッパ:50Hz
定格パワー	360W
最大卵調理可能な量	7

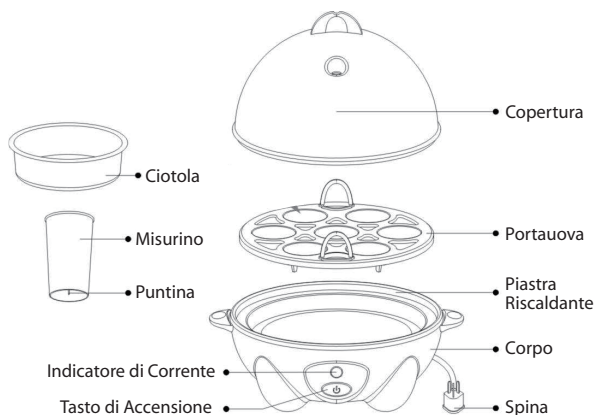
## INTRODUZIONE

Il Bollitore Cuociuova SIMPLETASTE ha un look moderno ed elegante. Dotato di piastra riscaldata con sistema di riscaldamento efficiente, sicuro e veloce con risparmio di energia. Produce vapore e prepara uova fresche e nutrienti. Leggere interamente questo manuale e rispettare le istruzioni per la sicurezza.

## CONTENUTI

Bollitore Cuociuova  
Ciotola  
Misurino  
Portauova  
Manuale di Istruzioni

## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



## CARATTERISTICHE

1. Questo prodotto è stato progettato per consentire un uso intuitivo e rapido.
2. Il Cuociuova è dotato di una piastra di riscaldamento in acciaio inossidabile sicura e veloce da lavare.
3. Lo spegnimento automatico e la protezione da surriscaldamento aumentano la sicurezza.
4. Le uova si mantengono fresche, morbide e nutrienti grazie alla bollitura.
5. La ciotola in dotazione consente di bollire non solo uova ma anche altri alimenti come verdura.  
Basta posizionare la ciotola sopra al portauova e accendere l'apparecchio.
6. L'indicatore luminoso di alimentazione di corrente mostra lo stato di funzionamento del Cuociuova. Per garantire la sicurezza, il bollitore Cuociuova si spegne automaticamente quando tutta l'acqua è stata usata.

## INDICAZIONI PER L'USO

Questo prodotto è realizzato per uso domestico e contesti simili:

- Per cucine di negozi, uffici e altri contesti lavorativi.
- Per clienti di hotel, motel, bed&breakfast, e contesti residenziali.

## UTILIZZO E OPERAZIONI

### Avvertenze Prima dell'Uso

1. Aprire la confezione.
2. Controllare che il voltaggio indicato sulla targhetta informativa sia compatibile con quello delle proprie prese di corrente e che si usino prese di corrente sicure e con messa a terra.
3. Pulire accuratamente tutti i componenti rimovibili, per usarlo la prima volta, subito dopo averlo tolto dalla confezione.

### Istruzioni per l'uso del Cuociuova

1. Versare il giusto quantitativo di acqua con la tazza misurino, posizionare le uova sul portauova in modo stabile e mettere il coperchio.  
Controllare la tabella sottostante per conoscere il quantitativo d'acqua necessario. Questi dati sono solo indicativi e in base alla propria esperienza d'uso, si può variare.

Cottura	Livello di acqua	Tempo
Media	20mL	6min
Avanzata	30mL	9min
Ben Cotte	50mL	12min
In camicia	50mL	12min

\* Per affogare le uova in camicia, usare la ciotola per uova in camicia, in dotazione.

- Inserire la spina in una presa di corrente. Premere il tasto di accensione e l'indicatore luminoso si accenderà come il Cuociuova si attiva. Quando si accende la luce, non serve premere di nuovo il tasto di accensione.
- La corrente si spegnerà automaticamente quando tutta l'acqua del bollitore sarà esaurita e la luce dell'indicatore di alimentazione si spegnerà quando le uova sono pronte.
- Se necessario, durante la cottura, scollegare il cavo di corrente per interrompere il funzionamento del bollitore per uova.

### Livelli di Acqua per Quantità Diverse di Uova

Ben cotte		Avanzata		Media	
Numero Di Uova	Livello di Acqua (ml)	Numero Di Uova	Livello di Acqua (ml)	Numero Di Uova	Livello di Acqua (ml)
1	66	1	40	1	33
2	64	2	37	2	30
3	60	3	34	3	27
4	56	4	31	4	24
5	53	5	28	5	21
6 & 7	50	6 & 7	25	6 & 7	18

### Note

- Per evitare rotture dei gusci delle uova durante la cottura, usare la puntina per le uova (collocata sul fondo della tazza misurino) e fare piccoli buchi in più punti della base del guscio; la parte più grande. Collocare poi l'uovo con la testa, la parte più piccola, nell'alloggiamento del portauova.
- Subito dopo la cottura, immergere le uova in acqua fredda per aumentarne il sapore.

### PRECAUZIONI

- Durante l'uso, tenere i bambini lontani da questo prodotto.
- Coprire con il coperchio prima di collegare l'apparecchio alla corrente per evitare infortuni dovuti all'acqua in ebollizione.
- Non lasciare questo elettrodomestico privo di sorveglianza.
- Per stufare altri alimenti, collocare la ciotola sul ripiano delle uova, non direttamente sulla piastra di riscaldamento.
- Posizionare questo elettrodomestico su una superficie piana, non scivolosa e lontano da superfici come tappeti o plastiche che sono pericolose se vicino a fonti di calore. Non lasciare sopra al prodotto oggetti che possono inumidirsi e rovinarsi per il vapore.
- Non toccare direttamente la piastra riscaldata, e non aggiungere acqua o scollegare la corrente se tutta l'acqua è evaporata.
- Usare con cautela ed evitare di toccare il vapore dalle bocchette per non farsi male.
- Evitare che liquidi entrino all'interno di tutti i componenti a eccezione del corpo apposito per la bollitura.
- Se l'elettrodomestico e/o il suo cavo hanno bisogno di riparazioni, si prega di contattare solo personale specializzato della ditta di produzione.
- Assicurarsi che soggetti bisognosi di supervisione siano assistiti nell'uso di questo apparecchio e che conoscano come usarlo in modo sicuro.
- Evitare di farsi male con la puntina sul fondo della tazza-misurino in dotazione.

### MANUTENZIONE E CURA

- Rimuovere la spina dalla presa di corrente del muro, dopo l'uso.
- Questo prodotto va sempre scollegato dall'alimentazione quando non viene usato e prima di assemblarlo, smontarlo, pulirlo e di installare o rimuovere componenti.
- Pulire il portauova e il coperchio con un detersivo e una spugna. Non usare prodotti ruvidi in filo d'acciaio per pulirlo in modo da non danneggiare la superficie.
- Non immergere mai il prodotto in acqua o altri liquidi. Pulire la superficie del prodotto con un panno umido. Non sciacquare con acqua per evitare scosse.
- Pulire il prodotto e rimetterlo nella confezione se non si userà per molto tempo. Conservare in un luogo pulito e asciutto.



**PROBLEMI E SOLUZIONI**

Problema	Possibile Causa	Soluzione
L'indicatore luminoso non funziona.	Il cavo di alimentazione non è collegato alla presa.	Collegare alla presa la spina elettrica.
	La presa non alimenta l'elettrodomestico.	Controllare il quadro elettrico.
	Il tasto di accensione non è stato premuto.	Premere il tasto di accensione.
Le uova sono troppo cotte.	Si è messa troppa acqua.	Ridurre la quantità di acqua.
Le uova sono poco cotte.	Non è stata messa abbastanza acqua.	Aggiungere più acqua.

**Note**

Se le soluzioni indicate non risolvono i problemi, contattare il Servizio Clienti.

Personale non autorizzato non dovrebbe smontare questo prodotto senza permessi.

**SPECIFICHE TECNICHE**

Descrizione	Bollitore Cuociuova
Livelli di Tensione	Per US: 120V~ Per EU: 220-240V~
Frequenza	Per US: 60Hz Per EU: 50Hz
Potenza	360W
Numero Massimo di Uova	7

**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.