

**STELIO**  
Eierkocher



## Advertencias de seguridad importantes

- Estos aparatos pueden ser utilizados por niños mayores de 8 años y por personas con limitaciones físicas, psíquicas o sensoriales, o que carezcan de la experiencia y/o los conocimientos necesarios para usarlos, siempre que los usen bajo vigilancia o reciban las instrucciones necesarias para una utilización segura del aparato y comprendan los peligros derivados de ella.  
Los niños no deben jugar con el aparato.  
Asimismo, los niños no deben realizar su limpieza ni mantenimiento, a no ser que sean mayores de 8 años y lo hagan vigilados.
- Mantenga el aparato y el cable de alimentación lejos del alcance de niños menores de 8 años.
- No sumerja el aparato en agua.
- Si el cable de conexión del aparato está dañado, deberá ser sustituido por el departamento de atención al cliente central del fabricante o por una persona cualificada. Las reparaciones inadecuadas podrían suponer un serio peligro para el usuario.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico u otras aplicaciones similares, tales como:
  - en cocinas para el personal de tiendas, oficinas y otros ámbitos comerciales;
  - en fincas agrícolas;
  - para clientes de hoteles, moteles y otros establecimientos de hospedaje;
  - en pensiones con desayuno.No está diseñado para un uso puramente comercial.
- **Atención** - Tenga cuidado al usar el alfiler para pinchar los huevos. ¡Peligro de lesiones!

## Antes de usar

Lea detenidamente las instrucciones de uso. Contienen información importante sobre el uso, la seguridad y el mantenimiento del aparato.

Guárdelas en un lugar seguro y entréguelas a futuros usuarios cuando corresponda.

Respete siempre las precauciones de seguridad durante el uso.

### Datos técnicos

Tensión nominal:	220-240 V~ 50-60 Hz
Consumo de energía:	420 W
Clase de protección:	I

### Otras advertencias de seguridad

- Conecte el aparato solamente en una toma de corriente con puesta a tierra que esté instalada correctamente según las normativas correspondientes. El cable y el enchufe deben estar secos.
- No tire del cable de conexión cuando éste se encuentre sobre bordes afilados ni lo aprisione, no deje que cuelgue y protéjalo del calor y del aceite. No debe entrar en contacto con la bandeja calefactora ni la cubierta.
- No desenchufe nunca el aparato tirando del cable o con las manos mojadas.
- No ponga el aparato a funcionar sobre superficies calientes, como placas de cocina o lugares similares, y manténgalo alejado de las llamas abiertas.
- No lo coloque sobre superficies sensibles al agua. Las salpicaduras de agua podrían dañar las superficies.
- **Cuidado**, el aparato se calienta. Existe peligro de quemaduras por vapor. No mueva el aparato mientras esté funcionando ni tire del cable de red.
- No deje el aparato funcionando sin vigilancia.
- No ponga en funcionamiento el aparato y desconéctelo inmediatamente de la red si:
  - el aparato o el cable de red están dañados;
  - el aparato no cierra herméticamente;
  - sospecha que se haya podido producir alguna avería después de una caída del aparato o algo similar.
 En estos casos, envíe el aparato para que sea reparado.
- Desenchufe el cable de red:
  - si se ha producido un fallo durante el uso del aparato;
  - antes de la limpieza y cuidados del aparato;
  - después de usar el aparato.
- Descalcifique el aparato regularmente.
- No asumiremos ninguna responsabilidad por posibles daños en caso de un uso diferente al previsto, un manejo incorrecto o una reparación que no haya sido realizada por profesionales. En estos casos están excluidas también las prestaciones de garantía.
- El material de embalaje, como las bolsas de plástico, no es apto para los niños.

### Puesta en servicio

Desenrolle el cable hasta la longitud deseada. El hervidor de huevos deberá estar colocado horizontalmente puesto que de otra manera podría desconectarse antes de tiempo y los huevos estarían demasiado crudos.

**Llene** el vaso-medida con agua fría **hasta el marcaje**, vacíelo en el plato calefactor y coloque los huevos en la bandeja del aparato.

Antes de que meta los huevos, pique éstos del lado chato con el picador de huevos que se encuentra en el fondo del vaso-medida. De esta manera evitará que los huevos revienten.

A continuación, coloque la tapa del aparato.

### **Ajuste del punto de ebullición**

El ajuste del grado de ebullición deseado se realiza con el botón giratorio. La escala se encuentra dividida en tres zonas marcadas con símbolos diferentes:

-  para huevos ligeramente
-  medianamente y
-  bien hervidos.

**Por favor, tenga en cuenta que una copa de medida llena hasta el marcaje se debe verter en el plato calefactor. Un punto de ebullición tiene siempre el mismo periodo de ebullición.**

En comparación a la cocción convencional en cacerola, el tiempo de ebullición es algo más largo. Esto se debe al consumo de potencia considerablemente menor del hervidor de huevos.

### **Ajuste dentro del rango de un punto de ebullición**

Dentro del rango del deseado punto de ebullición el ajuste se determina por el número y categoría por peso (pequeño (S), mediano (M), grande (L), super-grande (XL)) de los huevos.



Para huevos pequeños de categoría S (menos de 53 g) se debe elegir el ajuste más bajo.



Siete huevos pequeños necesitan aproximadamente el mismo ajuste en la abertura del centro que un huevo de categoría XL (más de 73 g).



Para siete huevos de categoría XL se debe ajustar al punto más alto del grado de cocción.

Habiendo ajustado el grado de ebullición, conecte el hervidor de huevos en el conmutador de teclabasculante. La lámpara testigo indica que el proceso de cocción comienza. Al sonar la señal acústica, los huevos estarán cocidos. **Desconecte el aparato**, saque los huevos y enfríelos bruscamente en agua fría para que no sigan cociéndose.

Al retirar la tapa: **Cuidado** con el vapor caliente.

Agarrar la cubierta únicamente del asidero e inclinarla primero de tal manera que el vapor pueda escaparse del lado opuesto al asidero y el agua de condensación pueda escurrirse sobre el aparato.

Puesto que el grado de ebullición se aprecia de manera muy subjetiva, podrá ser necesario apartarse ligeramente de los puntos de partida presentados más arriba. Experiencias propias con el aparato le permitirán alcanzar resultados algo de

cada quien después de un tiempo breve.

### Hervido simultáneo de huevos condiferentes grados de ebullición

Un llenado de agua es suficiente para preparar huevos poco, medianamente y bien hervidos en una operación. Para hacerlo use huevos del mismo tamaño si es posible.

Leno el hervidor con agua y coloque los huevos de



Primero ajuste el grado de ebullición para huevos poco hechos, tal como se describe arriba, acorde a la categoría y número de huevos y conecte el aparato. Tan pronto suene la señal, desconecte y saque el número deseado de huevos ligeramente hervidos.



A continuación, gire el botón giratorio al símbolo  y vuelva a conectar el aparato. Después de un nuevo zumbido, desconecte el aparato y saque los huevos medianamente hervidos.



Para los huevos restantes los cuales se desean bien hervidos, ajuste el botón giratorio en el símbolo  y vuelva a conectar el aparato. Espere a que suene el zumbador.

En el caso de que usted no desee ningún huevo medio hecho puede mantener la posición y continuar la cocción después de haber retirado los huevos poco hechos y así obtener el resto de huevos duros.

### Limpieza y cuidado

Desconecte la clavija y deje enfriar el aparato. No sumerja el aparato en el agua, sino que debe limpiarlo con un paño húmedo con algo de detergente; limpie y seque. No use ningún instrumento afilado o abrasivo. La olla de cocción está hecha de acero inoxidable de alta calidad. Si aún así aparecen manchas de oxidación, éstas son sólo residuos superficiales.

Estas deben removerse inmediatamente con un detergente para acero inoxidable.

### Descalcificar

Las deposiciones de cal producen pérdidas de energía e influyen negativamente sobre la vida útil del aparato y el resultado de la cocción. El aparato se apaga prematuramente cuando tiene una gran capa de cal. En ese caso resulta sumamente difícil eliminarla. Por eso, le sugerimos que descalcifique el aparato regularmente.

Le recomendamos que utilice **Cromargol®**. Es un producto sumamente eficiente, seguro para los alimentos y no tiene sabor ni olor. Gracias a su fórmula de cuidados especial con 6 aditivos protectores de alta calidad, **Cromargol®** protege además el material.

Generalmente puede adquirir **Cromargol®** en el mismo lugar en el que compró el aparato o en el comercio especializado.

- Antes de descalcificar el aparato, desenchúfelo de la red eléctrica y déjelo enfriar.
- Vierta media porción (50 ml) de **Cromargol®** en la bandeja calefactora y espere hasta que la capa de cal en el fondo se disuelva. Después llene la bandeja calefactora con agua fría del grifo hasta por encima del borde de cal y deje el aparato así durante 15 minutos.



- Seguidamente vierta el agua y lave bien el aparato con agua fría del grifo.
- Cuando utilice otros descalcificadores, aplíquelos y dosifíquelos según las instrucciones del fabricante.

No caliente la solución mientras esté descalcificando.

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



Este aparato cumple con las directivas de la UE 2006/95/CE, 2004/108/CE y 2009/125/CE.



Este producto no puede desecharse junto con los residuos domésticos normales al final de su vida útil, sino que debe entregarse en un centro de recolección para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Para obtener más detalles respecto consulte en su administración comunal. Bajo reserva de modificaciones técnicas.



**Kundendienst-Adresse:**

wmf consumer electric GmbH  
Standort Trepesch  
Steinstraße 19  
D-90419 Nürnberg  
Germany  
Tel.: +49 (0) 7331 25-8677  
eMail: service-wmf@wmf-ce.de

---

**Hersteller:**

wmf consumer electric GmbH  
Messerschmittstraße 4  
D-89343 Jettingen-Scheppach  
Germany  
[www.wmf-ce.de](http://www.wmf-ce.de)