

**STELIO**  
Eierkocher



## Importanti indicazioni per la sicurezza

- Questi apparecchi possono essere utilizzati da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che mancano di esperienza e/o di conoscenza, solo se sono sorvegliate o se sono state istruite riguardo all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se ne hanno compreso i pericoli risultanti.  
I bambini non devono giocare con l'apparecchio.  
La pulizia e la manutenzione a carico dell'utente non devono essere eseguiti da bambini, eccetto nel caso in cui essi abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
- Conservare l'apparecchio e il suo cavo di alimentazione al di fuori della portata di bambini di età inferiore a 8 anni.
- Non immergere l'apparecchio in acqua.
- Se il cavo di collegamento dell'apparecchio è guasto, bisogna farlo sostituire dal servizio clienti centrale del fabbricante o da un'altra persona competente del settore. Le riparazioni improprie recano un grande pericolo per l'utente.
- Questo apparecchio può essere utilizzato solo in ambito domestico e in applicazioni simili, come ad esempio:
  - in cucine per i dipendenti di negozi, uffici e altri settori commerciali;
  - in tenute agricole;
  - da clienti in hotel, motel e altri impianti di soggiorno;
  - in bed & breakfast.Questo apparecchio non è destinato ad un uso puramente commerciale.
- **Attenzione** - Prestare attenzione nell'utilizzo del pungi uovo. Sussiste il pericolo di fermenti!

## Prima dell'uso

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso. Forniscono indicazioni importanti riguardanti l'uso, la sicurezza e la manutenzione dell'apparecchio.

Vanno conservate con cura ed eventualmente trasmesse all'utente successivo.

Durante l'uso osservare scrupolosamente le istruzioni per la sicurezza.

### Dati tecnici

Tensione nominale: 220-240 V~ 50-60 Hz

Potenza assorbita: 420 W

Classe di protezione: I

### Ulteriori istruzioni di sicurezza

- Collegare l'apparecchio soltanto a una presa schuko installata a norma. Il cavo di alimentazione e il connettore devono essere asciutti.
- Non tirare o incastrare il cavo di collegamento contro spigoli taglienti, non lasciarlo sospeso e proteggerlo dal calore e dall'olio. Evitare il contatto con la vasca di cottura calda e con il coperchio
- Non staccare la spina dalla presa, tirandola per il cavo o con le mani bagnate.
- Non collocare l'apparecchio su superfici calde come piastre e non metterlo in funzione in prossimità di fiamme libere.
- Non disporre l'apparecchio su superfici sensibili all'acqua. Gli spruzzi d'acqua potrebbero danneggiarlo.
- **Attenzione**, l'apparecchio diventa rovente. Pericolo di ustione dovuto al vapore che fuoriesce. Non spostare l'apparecchio durante il funzionamento e non tirare il cavo di rete.
- Far funzionare l'apparecchio solo se supervisionati.
- Non mettere in funzione l'apparecchio e staccare subito la spina, se:
  - l'apparecchio o il cavo d'alimentazione sono guasti;
  - l'apparecchio non è ermetico;
  - si sospetta un difetto dopo una caduta o un evento simile.In questi casi far riparare l'apparecchio.
- Il connettore di rete deve essere estratto:
  - in caso di guasti nel funzionamento,
  - prima di ogni pulizia e manutenzione,
  - dopo l'uso.
- Decalcificare regolarmente l'apparecchio.
- Non ci si assume alcuna responsabilità in caso di uso per uno scopo diverso da quello previsto, per un utilizzo errato oppure in caso di riparazione non professionale.  
In questi casi sono escluse anche le richieste di garanzia.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini il materiale da imballaggio, come ad esempio i sacchetti di pellicola.

### Messa in funzione

Svolgere il cavo elettrico fino a raggiungere la lunghezza desiderata. Il cuociuova deve essere posizionato orizzontalmente altrimenti potrebbe spegnersi prima del tempo e le uova sarebbero troppo tenere.

Versare il contenuto del misurino riempito fino **alla marcatura** di acqua fredda nella vaschetta di cottura e appoggiare il portauova sull'apparecchio.

Prima di mettere le uova sul portauova, pungerle nella parte arrotondata con il

pungiuova che si trova alla base del misurino per l'acqua; in questo modo si evita che le uova scoppino. Infine appoggiare il coperchio sul cuociuova.

### Posizionamento del grado di cottura

Il posizionamento del grado di cottura desiderato avviene mediante la manopola girevole. La scala è suddivisa in tre settori che sono contrassegnati da simboli differenti:

-  uova tenere
-  uova medie
-  uova sode

**Fare attenzione che nella vaschetta di cottura venga versato sempre un misurino riempito fino alla marcatura. Meno acqua porta ad una cottura di uova sode.**

Un posizionamento scelto comporta costantemente lo stesso tempo di cottura. Il tempo di cottura è, in paragone con il tempo di cottura tradizionale nel pentolino, più lungo. Questo è dovuto all'energia assorbita notevolmente più scarsa del cuociuova.

### Messa a punto entro un grado di cottura

Entro il settore di grado di cottura desiderato, il posizionamento viene fissato secondo il numero e la classe delle uova (S, M, L, XL).



Per un uovo piccolo della classe S (meno di 53 gr.) viene scelto il posizionamento minimo.



Per sette uova piccole occorre lo stesso posizionamento come per un uovo grosso (XL più di 73 gr.)



Per sette uova grosse della classe XL deve venire fissato il massimo posizionamento entro il settore di grado di cottura desiderato.

Quando è stato fissato il grado di cottura, accendere il cuociuova con l'interruttore oscillante. La lampadina di controllo indica che comincia il processo di cottura. Quando l'indicatore acustico suona le uova sono pronte. **Spegnere l'apparecchio**, togliere le uova e metterle sotto il getto di acqua fredda così che la cottura non continui. Togliendo il coperchio **fare attenzione** al vapore surriscaldato. Prenderlo solo alle impugnature e per primo piegarlo in modo che il vapore escada dall'impugnatura della parte girata e lasciare gocciolare l'acqua condensata nell'apparecchio.

Poiché il grado di cottura è molto soggettivo, può eventualmente essere necessario differire dal punto di riferimento sopra rappresentato.

Con un poco di esperienza personale con l'apparecchio, si possono raggiungere, in breve tempo, risultati di proprio gusto.

### Cottura contemporanea di uova di diversi gradi di cottura

Con un riempimento di acqua si possono avere, in un solo ciclo di cottura, uova

tenere, medie e sode. Possibilmente usare uova della stessa grossezza. Riempire il cuociova di acqua come al solito emettere tutte le uova che si vogliono cuocere.



Dapprima fissare il grado di cottura per uova tenere come sopra indicato secondo la grossezza e il numero e accendere l'apparecchio. Quando il segnale acustico suona spegnere e togliere il numero di uova tenere.



In seguito girare indietro la manopola al simbolo  e riaccendere di nuovo l'apparecchio. Quando suona nuovamente il segnale acustico spegnere e togliere le uova di cottura media.



Per le rimanenti uova da cuocere sode girare la manopola un po' più avanti sul simbolo , riaccendere nuovamente l'apparecchio e aspettare fino a che il segnale acustico risuona.

In caso non si desiderassero uova di cottura media, dopo aver tolto le uova tenere, si può tenere la stessa posizione, cuocere nuovamente le uova sode.

### Pulizia e cura

Staccare la spina e lasciare raffreddare l'apparecchio. Non immergere l'apparecchio in acqua, ma detergerlo con un panno umido su cui sia stata versata una piccola quantità di detersivo e quindi asciugare.

Non utilizzare detersivi ruvidi o schiumogeni.

La teglia è realizzata in acciaio inossidabile. Qualora si manifestino comunque delle macchie di ruggine, si tratta unicamente di accumuli superficiali. Questi vanno eliminati immediatamente con un detergente specifico per acciaio.

### Decalcificazione

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

Consigliamo l'utilizzo di **Cromargol**<sup>®</sup>. Questo prodotto è altamente efficace, sicuro per uso alimentare, insapore e inodore. Grazie alla speciale formula protettiva con 6 additivi protettivi di alta qualità **Cromargol**<sup>®</sup> è inoltre molto delicato sul materiale.

**Cromargol**<sup>®</sup> è di solito disponibile nel negozio di rivendita dell'apparecchio o nei negozi specializzati.

- Staccare l'apparecchio dalla rete prima della decalcificazione e lasciarlo raffreddare.
- Versare mezza dose (50 ml) di **Cromargol**<sup>®</sup> nella vasca di cottura e lasciare riposare l'apparecchio finché il calcare si stacca dal fondo. Poi riempire la bacinella di cottura fin sopra il bordo del calcare sulla parete con acqua fredda dal rubinetto e lasciare riposare per 15 minuti.
- In seguito versare l'acqua e risciacquare a fondo con acqua di rubinetto fredda.
- Per l'utilizzo di altri decalcificanti, fare riferimento alle istruzioni fornite dai rispettivi produttori.

Non riscaldare la soluzione durante la decalcificazione.

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





L'apparecchio è conforme alle direttive europee 2006/95/CE, 2004/108/CE e 2009/125/CE.



Questo prodotto, quando non è più usabile, non deve venire gettato nei rifiuti casalinghi ma portato in un punto di raccolta di riciclaggio per apparecchi elettrici e elettronici. Informazioni dettagliate si possono ottenere presso le relative amministrazioni comunali.

Salvo cambiamenti tecnici.



**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)