

Hervidor para huevos McMicro

Atención

Lea todas las instrucciones de uso y especialmente las advertencias de seguridad contenidas en él antes de utilizar por primera vez el hervidor de huevos en el microondas. McMicro debe utilizarse solo y exclusivamente como se describe en las instrucciones de uso. Guárdese las instrucciones de forma segura para una posterior consulta y lectura. Si va a pasar el McMicro a otro usuario, no olvide entregarle también las instrucciones de uso junto con el producto.

Uso previsto

Con el hervidor de huevos para microondas, podrá cocer huevos de gallina en él. No lo utilice con otros alimentos u utensilios. Está diseñado para uso privado y no es apto para utilización industrial.

Indicaciones de manejo

La persona con buen humor tiene muchos talentos y desea implementarlos en el desayuno. McMicro cuece los huevos en el microondas como usted desea: blandos o duros. Los sirve a punto en la mesa y, en caso necesario, los mantiene un tiempo calientes. El manejo es muy sencillo: Gire la carcasa de plástico en el sentido contrario a las agujas del reloj y retire la parte superior. Extraiga la inserción de aluminio y llene la parte inferior del hervidor con agua fría hasta la marca indicada. Vuelva a colocar la inserción de aluminio e introduzca el huevo en el cuenco. No necesita pinchar el huevo antes. Cierre la carcasa firmemente. Procure que encaje completamente y que esté bien cerrada. Ajuste el tiempo de cocción deseado en el microondas.
Blando: aproximadamente 4 minutos.
Semiblando: aproximadamente 6 minutos.
Duro: aproximadamente 8 minutos.
Los tiempos de cocción se basan en un microondas con una potencia de 360 vatios. Puede variar el tamaño del huevo según la potencia.

Advertencias de seguridad

Mantenga los plásticos del embalaje fuera del alcance de bebés y niños pequeños. Existe peligro de asfixia. El hervidor de huevos es apto para niños a partir de 6 años. Procure que los niños solo utilicen el hervidor bajo la supervisión de un adulto. Vigile siempre el hervidor cuando esté cociendo en el microondas. Llene la carcasa con agua fría hasta la marca indicada y utilice siempre la inserción de aluminio. De lo contrario, existe peligro de sobrecalentamiento y el hervidor de huevos podría

dañarse. El hervidor soporta un calor de hasta 100° C. Procure que la tapa esté firmemente cerrada mientras hierve. Los hervidores de huevos se calientan mucho al cocer. Cuando vaya a sacar el hervidor del microondas, utilice una manopla o paño de cocina. En la parte inferior del hervidor sigue habiendo restos de agua caliente después de la cocción. Deje que se enfríe el aparato y luego limpie todas las piezas con un paño seco.

Advertencias de limpieza

El hervidor de huevos para microondas no es apto para el lavavajillas. Limpie sus piezas con agua templada o, en caso necesario, con un detergente suave. Séquelo todo bien. No utilice agentes corrosivos o abrasivos ni cepillos duros.

IT

Cuociuova McMicro

Attenzione!

Leggete attentamente le istruzioni d'uso e soprattutto le istruzioni di sicurezza prima di usare il portauovo per microonde per la prima volta. Usate il McMicro seguendo rigorosamente le istruzioni d'uso come descritte. Conservate preziosamente le istruzioni d'uso per poter leggerle ulteriormente. Se dovete affidare il McMicro a un altro utente, consegnategli le istruzioni d'uso insieme al prodotto.

Uso previsto

Tramite il portauovo per microonde potrete cuocere uova di gallina in forno microonde. È sconsigliato l'uso con altri alimenti o oggetti. È stato ideato per l'uso privato e non conviene in ambienti collettivi.

Consigli d'uso

Questo allegro compagno è pieno di risorse e dà un pizzico di fantasia alla vostra colazione. McMicro cuoce l'uovo in forno a microonde a piacere : bazzotto o sodo. Si serve a tavola e si può tenere al caldo se necessario. È facilissimo da usare. Girate l'esterno in senso antiorario e rimuovete la parte superiore. Togliete il cestello d'alluminio e riempite d'acqua fredda la parte inferiore del portauovo fino alla marcatura. Rimettete il cestello d'alluminio e aggiungete l'uovo in coppetta. Non c'è bisogno di fare piccole incisioni nell'uovo prima. Sigillate bene l'esterno. State attenti che si incastri stabilmente e rimanga ben chiuso. Regolate il tempo di cottura desiderato sul forno a microonde :

Affogato – ca. 4 minuti.
Bazzotto – ca. 6 minuti.
Sodo – ca. 8 minuti.
I tempi di cottura si intendono per un potenza di microonde pari a 360 watt. Potete modificarlo a seconda della potenza e della dimensione dell'uovo.

Istruzioni di sicurezza

Tenete i film di imballaggio fuori dalla portata dei neonati e dei bambini piccoli. Esiste un rischio di asfissia. I portauova per microonde non sono adatti per bambini di età inferiore ai 6 anni. State attenti che i bambini non lo usino senza la presenza di un adulto. Non lasciate cuocere il portauovo per microonde incustodito. Riempite d'acqua fredda l'esterno fino alla marcatura e usate in precedenza il cestello d'alluminio. Esiste un rischio di surriscaldamento e il portauovo può essere danneggiato. I portauova sono resistenti fino a temperature di 100°C. State attenti che il coperchio rimanga ben chiuso durante la cottura. I portauova per microonde diventano caldissimi durante la cottura. Usate presine o guanti da cucina quando volete prendere il portauovo dal forno microonde. Nella parte inferiore del portauovo rimane un po d'acqua calda dopo la cottura. Lasciate prima raffreddare il portauovo, poi asciugate tutti i pezzi con un panno secco.

Istruzioni di lavaggio

I portauova per microonde non si lavano in lavastoviglie. Lavate ogni pezzo con acqua tiepida e con un detergente delicato se necessario. Asciugate accuratamente ogni pezzo. Evitate detergenti abrasivi o corrosivi, ma anche spazzole dure, per il lavaggio.

NL

Eierkoker McMicro

Let op:

Leest u de gebruiksaanwijzing en in het bijzonder de veiligheidsinstructies volledig door voordat u de magnetron-eierkoker voor het eerst gebruikt. Gebruik de McMicro alleen op de manier zoals in de gebruiksaanwijzing wordt beschreven. Bewaar de gebruiksaanwijzing goed nadat u hem hebt gelezen. Wanneer u de McMicro aan iemand anders geeft, geef deze gebruiksaanwijzing dan met het product mee.

Gebruiksdoel

Met de magnetron-eierbeker kunt u kippeneieren in de magnetron koken. Gebruik hem niet voor andere levensmiddelen of andere voorwerpen. Het is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en niet geschikt voor commercieel gebruik.

Gebruiksaanwijzing

Deze grappige keukenhulp heeft vele talenten en vrolijkt uw ontbijt op. McMicro kookt het ei in de magnetron op de manier waarop u wilt, zacht, medium of hard. Hij serveert het ei op tafel en houdt hem wanneer nodig een poosje warm. Het gebruik ervan is zeer eenvoudig. Draai de kunststof behuizing tegen de klok in en haal het bovenste deel eraf. Neem de aluminium inzet eruit en vul het onderste deel van de eierkoker tot de markering met koud water. Zet de aluminium inzet weer terug en doe het ei met de dop erin. U hoeft niet eerst een gaatje in het ei te prikken. Draai de bovenkant goed vast. Let erop dat hij tot aan aanslag vast klikt en goed afgesloten is. Stel de gewenste kooktijd van de magnetron in:
Zacht – ca. 4 minuten.
Medium – ca. 6 minuten.
Hard – ca. 8 minuten.
De kooktijden zijn gebaseerd op een magnetronvermogen van 360 Watt. Ze kunnen variëren afhankelijk van het vermogen en de grootte van het ei.

Veiligheidsinstructies

Bewaar de verpakkingsmaterialen niet in de buurt van baby's en kleine kinderen. Er bestaat verstikkingsgevaar. Magnetron-eierkokers zijn geschikt voor kinderen vanaf 6 jaar. Let erop dat kinderen ze alleen gebruiken onder toezicht van een volwassene. Laat de magnetron-eierkoker tijdens het koken niet onbeheerd achter. Doe koud water in de houder tot aan de markering en gebruik altijd de aluminium inzet. Als u dat niet doet kan de eierkoker oververhit raken en beschadigen. De magnetron-eierkoker is hittebestendig tot 100 °C. Let erop dat het deksel tijdens het koken altijd goed vast zit. Magnetron-eierkokers worden tijdens het koken zeer heet. Gebruik pannenlappen of ovenhandschoenen wanneer u de eierkoker uit de magnetron neemt. In het onderste gedeelte van de eierkoker bevinden zich na het koken nog resten heet water. Laat de eierkoker eerst afkoelen en veeg daarna alle onderdelen schoon met een droge doek.

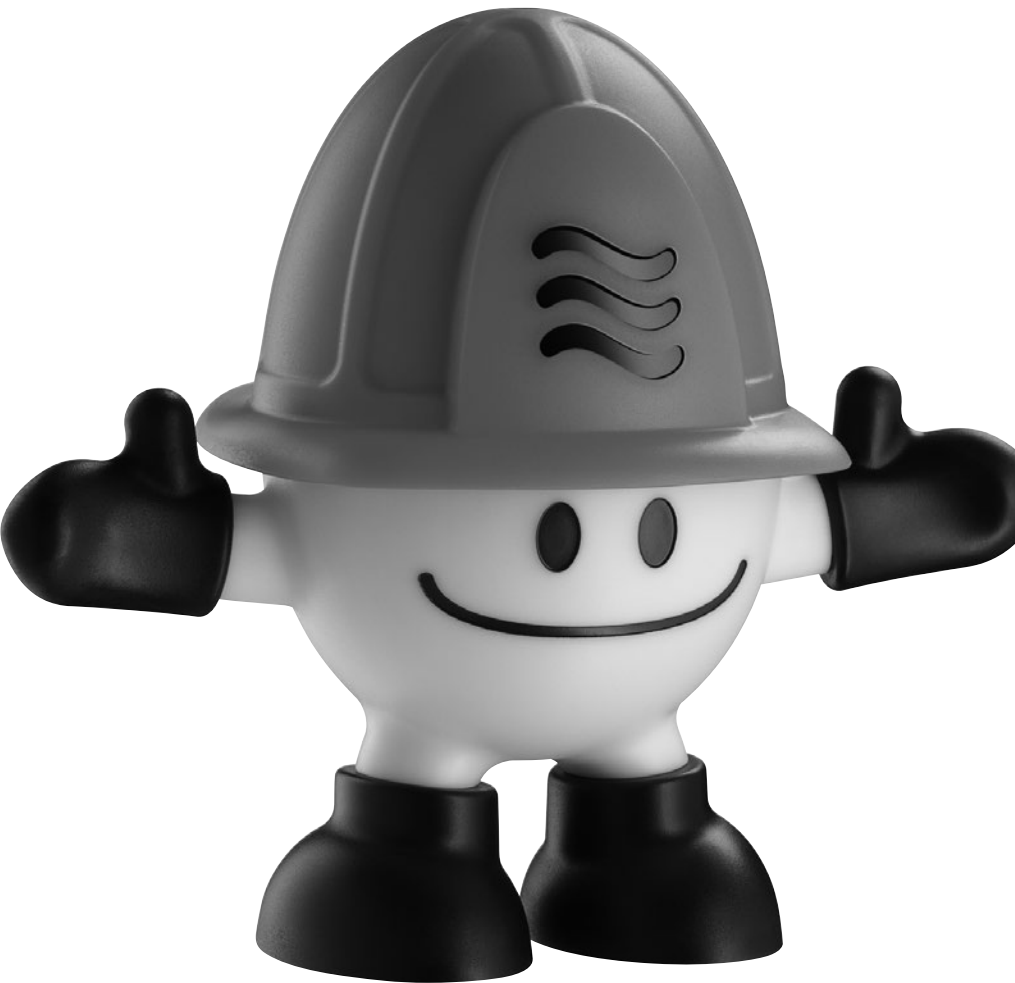
Reinigingsinstructies

Magnetron-eierkokers mogen niet in de vaatwasmachine worden gereinigd. Reinig alle onderdelen met lauwwarm water en zo nodig met een mild afwasmiddel. Droog alle onderdelen zorgvuldig af. Gebruik voor het reinigen geen schurende of bijtende middelen en geen harde borstels.

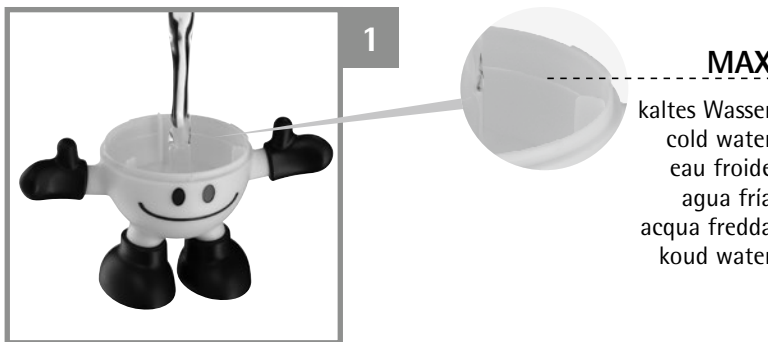
| | | |
|-------------------------|----------------------|-----------------|
| WMF AG | Tel +49 7331 25 1 | |
| Eberhardstraße | Fax +49 7331 4 53 87 | |
| 73312 Geislingen/Steige | info@wmf.de | |
| Germany | www.wmf.de | printed 11/2012 |
| | | Stand 11/2012 |

Willy Mia Fred

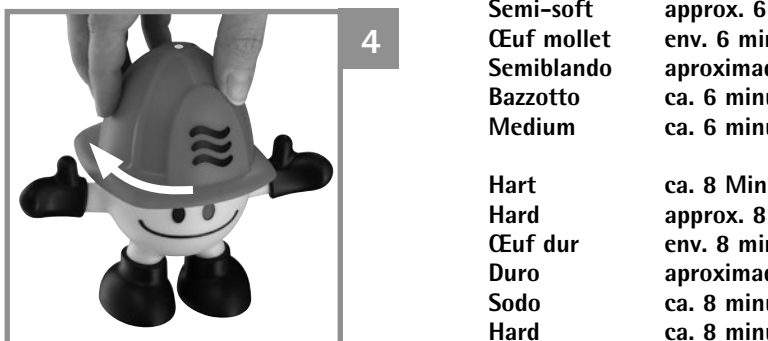
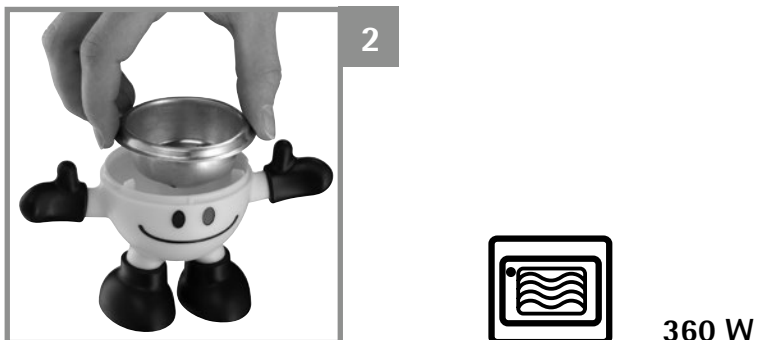
Eierkocher McMicro
Egg cooker McMicro
Cuit-œufs McMicro
Hervidor para huevos McMicro
Cuociuova McMicro
Eierkoker McMicro



DE



MAX
kaltes Wasser
cold water
eau froide
agua fría
acqua fredda
koud water



360 W

Weich ca. 4 Minuten.
Soft approx. 4 minutes.
Œuf à la coque env. 4 minutes.
Blando aproximadamente 4 minutos.
Affogato ca. 4 minuti.
Zacht ca. 4 minuten.

Wachswweich ca. 6 Minuten.
Semi-soft approx. 6 minutes.
Œuf mollet env. 6 minutes.
Semiblando aproximadamente 6 minutos.
Bazzotto ca. 6 minuti.
Medium ca. 6 minuten.

Hart ca. 8 Minuten.
Hard approx. 8 minutes.
Œuf dur env. 8 minutes.
Duro aproximadamente 8 minutos.
Sodo ca. 8 minuti.
Hard ca. 8 minuten.

Eierkocher McMicro

Bitte beachten Sie

Lesen Sie die Bedienungshinweise und besonders die Sicherheitshinweise vollständig durch, bevor Sie den Mikrowellen-Eierbecher zum ersten Mal benutzen. Verwenden Sie den McMicro nur so, wie in den Bedienungshinweisen beschrieben. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachlesen bitte sorgfältig auf. Falls Sie den McMicro an einen anderen Benutzer weitergeben, händigen Sie ihm die Anleitung zusammen mit dem Produkt aus.

Verwendungszweck

Mit dem Mikrowellen-Eierbecher können Sie Hühnereier in der Mikrowelle kochen. Verwenden Sie ihn nicht für andere Lebensmittel oder sonstige Gegenstände. Er ist für den Privatgebrauch konzipiert und für eine gewerbliche Nutzung ungeeignet.

Bedienungshinweise

Der lustige Geselle hat viele Talente und wird Ihr Frühstück aufmuntern. McMicro kocht das Ei in der Mikrowelle, so wie Sie es wünschen, wachswweich oder hart. Er serviert es bei Tisch und bei Bedarf hält er es eine Weile warm. Die Bedienung ist ganz einfach.

Kunststoffgehäuse entgegen dem Uhrzeigersinn drehen und den oberen Teil abnehmen. Den Aluminiumeinsatz herausnehmen und den unteren Teil des Eierkochers bis zur Markierung mit kaltem Wasser füllen. Aluminiumeinsatz wieder einsetzen und Ei in der Schale zufügen. Sie brauchen das Ei nicht vorher anpieksen. Gehäuse fest verschließen. Achten Sie darauf, dass es bis zum Anschlag einrastet und sicher verschlossen ist. Gewünschte Garzeit an der Mikrowelle einstellen:

Weich – ca. 4 Minuten.
Wachswweich – ca. 6 Minuten.
Hart – ca. 8 Minuten.

Die Garzeiten basieren auf einer Mikrowellenleistung von 360 Watt. Sie können je nach Leistung und Eigröße variieren.

Sicherheitshinweise

Halten Sie Verpackungsfolien von Babys und Kleinkindern fern. Es besteht Erstickungsgefahr. Mikrowellen-Eierkocher sind für Kinder ab 6 Jahre geeignet. Achten Sie darauf, dass Kinder sie nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen. Lassen Sie Mikrowellen-Eierkocher beim Kochen nicht unbeaufsichtigt. Füllen Sie kaltes Wasser bis zur Markierung im Gehäuse ein, und verwenden Sie grundsätzlich den Aluminiumeinsatz. Sonst besteht die Gefahr von Überhitzung und der Eierkocher kann beschädigt werden.

Die Mikrowellen-Eierkocher sind hitzebeständig bis 100 °C. Achten Sie darauf, dass der Deckel beim Kochen stets fest verschlossen ist. Mikrowellen-Eierkocher werden beim Kochen sehr heiß. Verwenden Sie Topflappen oder Backhandschuhe, wenn Sie die Eierkocher aus der Mikrowelle nehmen. Im Unterteil des Eierkochers befinden sich nach dem Kochen noch Reste von heißem Wasser. Lassen Sie den Eierkocher erst auskühlen und wischen Sie dann alle Teile mit einem trockenen Tuch aus.

Reinigungshinweise

Mikrowellen-Eierkocher sind nicht für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Reinigen Sie alle Teile mit lauwarmem Wasser und bei Bedarf mit etwas mildem Spülmittel. Trocknen Sie alle Teile sorgfältig ab. Verwenden Sie für die Reinigung keine scheuernden oder ätzenden Mittel und keine harten Bürsten.

GB

Egg cooker McMicro

Please note

Please read all the instructions for use, and especially the safety instructions, before using the microwave egg cooker for the first time. Only use the McMicro in accordance with the instructions for use. Please keep the instructions in a safe place for subsequent reference. If you pass on the McMicro to another user, please give him the instructions for use along with the product.

Purpose

The purpose of the microwave egg cooker is to be able to cook hen's eggs in the microwave. Do not use it for other foods or other items. It is designed for private use and is not suitable for commercial use.

Instructions for use

This cheerful companion is multitalented and will brighten up your breakfast. McMicro cooks the egg in the microwave just how you like it, be this semi-soft or hard-boiled. It serves it at the table and if required it keeps it warm for a while. It's very easy to use. Turn the plastic housing in an anti-clockwise direction and remove the top part. Take out the aluminium insert and fill the bottom part of the egg cooker with cold water up to the marking. Replace the aluminium insert and place the egg in the bowl. There's no need to prick the egg beforehand.

Close the housing tightly. Please ensure that it locks in as far as it will go and is securely closed. Set the desired cooking time on the microwave:
soft – approx. 4 minutes.
semi-soft – approx. 6 minutes.
hard – approx. 8 minutes.
The cooking times are based on a microwave output of 360 watt. They can be altered based on output and the size of the egg.

Safety instructions

Keep the packaging film away from babies and infants. There is a danger of suffocation. Microwave egg cookers are suitable for children aged 6 and above. Ensure that children only use them under adult supervision. Do not leave the microwave egg cooker unattended while it is operating. Fill the housing with cold water up to the marking, and always use the aluminium insert. Otherwise there is a danger of overheating and the egg cooker could be damaged. The microwave egg cooker is heat resistant up to 100°C. Ensure that the lid is always firmly in place during the cooking process. Microwave egg cookers become very hot during the cooking process. Use pot holders or oven gloves when taking the egg cooker from the microwave. After the cooking process, there will still be some hot water in the bottom of the egg cooker. First let the egg cooker cool down and then wipe all parts with a dry cloth.

Cleaning instructions

Microwave egg cookers are not suitable for cleaning in a dishwasher. Clean all the parts with lukewarm water and, if necessary, with a small amount of mild washing-up liquid. Dry all the parts carefully. Do not use any scouring or abrasive agents or hard brushes for cleaning.

FR

Cuit-œufs McMicro

Attention !

Nous vous invitons à lire attentivement les conseils d'utilisation et à prêter une attention toute particulière aux consignes de sécurité avant de vous servir du coquetier pour micro-ondes pour la première fois. Tâchez d'utiliser le McMicro en suivant scrupuleusement les conseils d'utilisation tels que décrits. Gardez précieusement le mode d'emploi pour pouvoir le consulter à tout moment. Si vous confiez le McMicro à un autre utilisateur, veuillez lui remettre le mode d'emploi qui accompagne le produit.

Usage prévu

Le coquetier pour micro-ondes vous permet de cuire des œufs de poule au four micro-ondes. Il faut bannir toute utilisation avec d'autres aliments ou objets. Il est conçu pour un usage privé et n'a donc pas sa place en collectivité.

Conseils d'utilisation

Ce compagnon avenant ne manque pas d'atouts et égayera votre petit-déjeuner. McMicro cuit l'œuf au four micro-ondes : mollet ou dur, libre à vous de décider. Il se sert à table et se tient au chaud si nécessaire. Vous n'aurez aucun mal à l'utiliser. Tournez le boîtier en plastique dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et retirez la partie supérieure. Retirez le panier en aluminium et remplissez d'eau froide la partie inférieure du coquetier jusqu'au marquage. Remettez le panier en aluminium et ajoutez l'œuf dans la coupelle. Inutile de piquer l'œuf avant. Fermez bien le boîtier. Veillez à ce qu'il s'enclenche à l'arrêt et reste bien fermé. Réglez le temps de cuisson voulu sur le four micro-ondes :
œuf à la coque – env. 4 minutes.
œuf mollet – env. 6 minutes.
œuf dur – env. 8 minutes.
Les temps de cuisson valent pour un four micro-ondes d'une puissance de 360 watts. Vous pouvez les varier selon la puissance et le calibre de l'œuf.

Consignes de sécurité

Tenez les films d'emballage à l'écart des bébés et des jeunes enfants. Le risque d'asphyxie est réel. Les coquetiers pour micro-ondes sont déconseillés aux enfants de moins de 6 ans. Veillez à ce que les enfants ne s'en servent pas sans la surveillance d'un adulte. Ne laissez pas le coquetier pour micro-ondes sans surveillance pendant la cuisson. Remplissez d'eau froide le boîtier jusqu'au marquage et utilisez surtout le panier en aluminium. Vous courez le risque de surchauffe et que le coquetier soit endommagé. Les coquetiers pour micro-ondes sont résistants jusqu'à une température de 100°C. Veillez à ce que le couvercle soit bien fermé pendant la cuisson. Les coquetiers pour micro-ondes deviennent très chauds à la cuisson. Utilisez des maniques ou des gants de cuisine quand vous voulez récupérer le coquetier dans le four micro-ondes. Dans la partie inférieure du coquetier, il restera un peu d'eau chaude après la cuisson. Laissez tout d'abord refroidir le cuit-œufs, puis essayez toutes les pièces à l'aide d'un torchon sec.

Conseils de lavage

Les cuit-œufs pour micro-ondes ne se lavent pas au lave-vaisselle. Lavez toutes les pièces sous l'eau tiède et si nécessaire avec un peu de liquide vaisselle doux. Essayez soigneusement toutes les pièces. Évitez les liquides d'entretien abrasifs ou corrosifs ainsi que les brosses dures pour le lavage.