

CUK
by GADNIC

HERVIDOR DE HUEVOS ELÉCTRICO

ELECTRIC EGG COOKER · COZEDOR DE OVOS ELÉTRICO



EGG00003

LEA ATENTAMENTE ESTE MANUAL ANTES DE USAR EL PRODUCTO · READ CAREFULLY BEFORE USE · LEIA
ATENTAMENTE ANTES DE UTILIZAR

ÍNDICE • CONTENTS • ÍNDICE

ESPAÑOL		03
MANUAL DE USUARIO		
ENGLISH		05
USER MANUAL		
PORTUGUÊS		07
MANUAL DO UTILIZADOR		

ES • ESPAÑOL

MANUAL DE USUARIO

HERVIDOR DE HUEVOS ELÉCTRICO

LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES ANTES DE SU USO.
RESERVE EL MANUAL PARA FUTURAS CONSULTAS.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

CAPACIDAD	1 a 6 huevos
FUNCIONES	Cocción al vapor y hervido multifunción
SEGURIDAD	Apagado automático por agua seca — protección contra quemado
CONTROL DE TEMPERATURA	Sistema de control automático de alta calidad
CONTENIDO DEL PAQUETE	1 Hervidor · 1 Bandeja para huevos · 1 Estante de vapor · 1 Manual

TIEMPOS DE COCCIÓN ORIENTATIVOS

PUNTO DE COCCIÓN	TIEMPO APROX.	CARACTERÍSTICA
Duro	~18 minutos	Yema completamente cocida
Medio	~15 minutos	Yema semi-blanda
Suave / Pasado por agua	~13 minutos	Yema líquida, clara cuajada

INSTRUCCIONES DE USO

1. AGREGAR AGUA

Llene la base del hervidor con la cantidad de agua indicada. La cantidad de agua determina el punto de cocción: **menos agua = cocción más suave; más agua = huevo más duro**. Use siempre agua fría o temperatura ambiente.

2. COLOCAR LOS HUEVOS

Coloque entre 1 y 6 huevos en la **bandeja**, con la punta hacia abajo. Asegúrese de que los huevos estén a temperatura ambiente para un resultado uniforme. Coloque la tapa transparente sobre el hervidor.

3. CONECTAR E INICIAR

Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente. Presione el **botón ON/OFF** para iniciar la cocción. El indicador luminoso se activará. El hervidor se apagará automáticamente cuando el agua se haya consumido.

4. RETIRAR Y SERVIR

Una vez apagado el hervidor, **desconéctelo de la corriente** y espere 1–2 minutos antes de retirar la tapa. Tenga cuidado con el vapor residual. Retire los huevos con cuidado usando una cuchara o paño.

AVISOS DE SEGURIDAD

- Lea el manual completo antes de usar el aparato y consérvelo junto con la garantía y el comprobante de compra.
- Este aparato es **exclusivamente para uso doméstico privado**. No apto para uso comercial.
- Mantenga el hervidor alejado de **fuentes de calor, luz solar directa, humedad** y líquidos. Nunca sumerja el aparato en agua.
- **No use el aparato con las manos húmedas**. Si el aparato está húmedo, desconéctelo inmediatamente.
- Para desconectar, tire siempre del **enchufe**, nunca del cable.
- **No deje el aparato encendido sin supervisión**. Si necesita ausentarse, apáguelo siempre.

▸ Mantenga el cable fuera del alcance de los niños. Los niños deben estar supervisados cerca del aparato.

▸ Revise el aparato y el cable periódicamente. **No use el aparato si está dañado.**

▸ No intente reparar el aparato por su cuenta. Contacte siempre a un técnico autorizado.

LIMPIEZA

▸ Desconecte siempre el aparato de la corriente antes de limpiarlo.

▸ Limpie el exterior con un paño suave ligeramente húmedo, sin productos químicos ni abrasivos.

▸ La tapa y la bandeja pueden lavarse en el fregadero con agua y jabón suave.

EN • ENGLISH

USER MANUAL

ELECTRIC EGG COOKER

READ THE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USE.
KEEP THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

PRODUCT SPECIFICATIONS

CAPACITY	1 to 6 eggs
FUNCTIONS	Steam and multi-function boiling
SAFETY	Automatic dry-burn shut-off — protection against burning
TEMPERATURE CONTROL	High-quality automatic temperature control system
PACKAGE CONTENTS	1 Egg cooker · 1 Egg tray · 1 Steaming rack · 1 Manual

APPROXIMATE COOKING TIMES

DONENESS	APPROX. TIME	DESCRIPTION
Hard	~18 minutes	Fully cooked yolk
Medium	~15 minutes	Semi-soft yolk
Soft / Soft-boiled	~13 minutes	Runny yolk, set white

OPERATING INSTRUCTIONS

1. ADD WATER

Fill the base of the cooker with the appropriate amount of water. The water level determines doneness: **less water = softer egg; more water = harder egg**. Always use cold or room-temperature water.

2. PLACE THE EGGS

Place between 1 and 6 eggs in the **egg tray**, pointed end down. For even results, use eggs at room temperature. Place the transparent lid on top of the cooker.

3. CONNECT AND START

Plug the power cord into a wall outlet. Press the **ON/OFF button** to start cooking. The power indicator will light up. The cooker will automatically shut off once all the water has evaporated.

4. REMOVE AND SERVE

Once the cooker switches off, **unplug it from the wall** and wait 1–2 minutes before removing the lid. Be careful of residual steam. Remove the eggs carefully using a spoon or cloth.

SAFETY INSTRUCTIONS

- Read the full manual before use and keep it together with the warranty and purchase receipt.
- This appliance is **designed exclusively for private domestic use**. Not suitable for commercial use.
- Keep away from **heat sources, direct sunlight, humidity** and liquids. Never submerge the appliance in water.
- **Do not use with wet hands**. If the appliance gets wet, unplug it immediately.
- Always pull the **plug** to disconnect, never the cord.
- **Do not leave the appliance on without supervision**. Always switch it off before leaving.
- Keep the cord out of reach of children. Children must be supervised near the appliance.

- Regularly inspect the appliance and cord. **Do not use if damaged.**

- Do not attempt self-repair. Always contact an authorized technician.

CLEANING

- Always unplug the appliance before cleaning.

- Wipe the exterior with a soft, slightly damp cloth. Do not use chemicals or abrasive products.

- The lid and egg tray can be washed in the sink with water and mild dish soap.

PT • PORTUGUÊS

MANUAL DO UTILIZADOR

COZEDOR DE OVOS ELÉTRICO

LEIA ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES ANTES DE UTILIZAR.
GUARDE O MANUAL PARA CONSULTAS FUTURAS.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

CAPACIDADE	1 a 6 ovos
FUNÇÕES	Cozedura a vapor e cozedura multifunções
SEGURANÇA	Desligamento automático por água seca — protecção contra queima
CONTROLO DE TEMPERATURA	Sistema automático de controlo de temperatura de alta qualidade
CONTEÚDO DA EMBALAGEM	1 Cozedor · 1 Tabuleiro para ovos · 1 Grelha de vapor · 1 Manual

TEMPOS DE COZEDURA ORIENTATIVOS

PONTO DE COZEDURA	TEMPO APROX.	DESCRIÇÃO
Cozido duro	~18 minutos	Gema completamente cozida
Médio	~15 minutos	Gema semi-mole
Mole / Quente	~13 minutos	Gema líquida, clara coagulada

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

1. ADICIONAR ÁGUA

Encha a base do cozedor com a quantidade de água adequada. A quantidade de água determina o ponto de cozedura: **menos água = ovo mais mole; mais água = ovo mais duro**. Use sempre água fria ou à temperatura ambiente.

2. COLOCAR OS OVOS

Coloque entre 1 e 6 ovos no **tabuleiro**, com a ponta virada para baixo. Para um resultado uniforme, use ovos à temperatura ambiente. Coloque a tampa transparente sobre o cozedor.

3. LIGAR E INICIAR

Ligue o cabo de alimentação a uma tomada eléctrica. Prima o **botão ON/OFF** para iniciar a cozedura. O indicador luminoso acender-se-á. O cozedor desligar-se-á automaticamente quando toda a água tiver evaporado.

4. RETIRAR E SERVIR

Após o desligamento automático, **desligue o aparelho da tomada** e aguarde 1–2 minutos antes de retirar a tampa. Tenha cuidado com o vapor residual. Retire os ovos com cuidado usando uma colher ou pano.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Leia o manual completo antes de utilizar e guarde-o juntamente com a garantia e o comprovativo de compra.
- Este aparelho destina-se **exclusivamente ao uso doméstico privado**. Não apto para uso comercial.
- Mantenha afastado de **fontes de calor, luz solar directa, humidade** e líquidos. Nunca submerja o aparelho em água.
- **Não utilize com as mãos húmidas**. Se o aparelho ficar molhado, desligue-o imediatamente.
- Para desligar, puxe sempre pela **ficha**, nunca pelo cabo.
- **Não deixe o aparelho ligado sem supervisão**. Desligue-o sempre antes de se ausentar.

▸ Mantenha o cabo fora do alcance de crianças. As crianças devem ser supervisionadas perto do aparelho.

▸ Inspeccione regularmente o aparelho e o cabo. **Não utilize se estiver danificado.**

▸ Não tente reparar o aparelho por conta própria. Contacte sempre um técnico autorizado.

LIMPEZA

▸ Desligue sempre o aparelho antes de o limpar.

▸ Limpe o exterior com um pano macio ligeiramente húmido, sem produtos químicos nem abrasivos.

▸ A tampa e o tabuleiro podem ser lavados no lava-loiça com água e detergente suave.

¿Necesitás ayuda?

Ingresa a nuestro soporte técnico
escaneando el QR o escribinos por
nuestros canales oficiales.



11 6260 1114 (sólo texto)



serviciotecnico@bidcom.com.ar



www.bidcomservice.com.ar

Bidcom
SERVICE

