

**Feller** Germany



EB 74

**Egg  
Boiler**

**Before operating this unit, Please read the instruction manual carefully.  
This product is for household use only.**



## **SAFETY INSTRUCTIONS**

1. Read all instruction before using
2. Before connecting the appliance to the power supply, check the voltage on the label corresponds with the voltage on you home, if this is not the case, please don't use the appliance and contact your dealer.
3. Allow the unit to cool completely before cleaning or storing.
4. The appliance can only use for steaming eggs, never use it for brewing coffee, tea, or any other food.
5. Extreme caution must be used when operating the appliance containing hot oil or other hot liquids.
6. When the appliance is not in use and before cleaning, unplug the food steamer from the outlet.
7. To protect against the risk of electrical shock, do not immerse the unit bottom, cord or plug in water or other liquid.
8. Close supervision is always necessary when this or any appliance is used near children.
9. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
10. Do not use attachments not recommend by manufacturer, they may cause fire, electronic shock or injury.
11. Use the appliance on a level and stable work surface away from water.
12. Do not use outdoors or for commercial purpose, do not use this for other than intended purpose.
13. Do not let the cord hang over the edge of table or counter.
14. Do not let cord touch hot surface.
15. Do not place the appliance near the hot gas or electronic burner or other toaster oven, for this will cause fire.

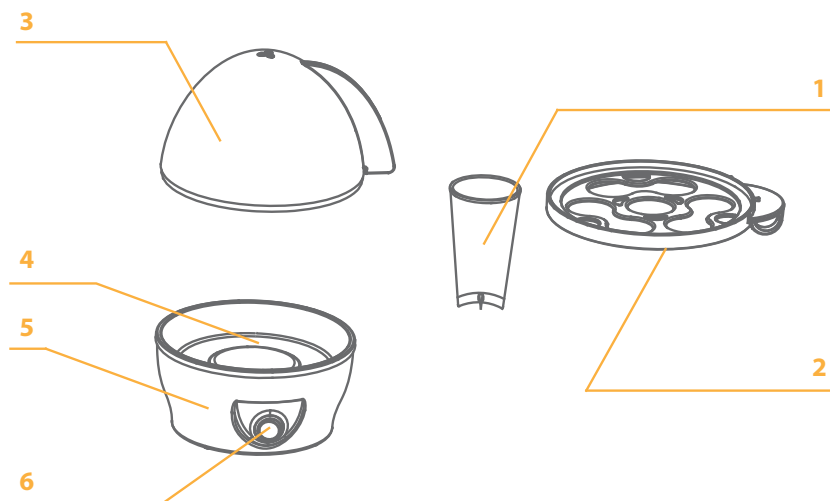
**16.** Do not operate the appliance without water, it may damage the heating element.

**17.** When using, position the appliance at the balanced place where the children can't touch it.

**18.** During steaming, please be careful of the steam coming out from the lid and don't be opposite to anyone when opening the lid.

**19.** SAVE THESE INSTRUCTIONS

## PRODUCT INTRODUCTION



- 1. Measuring cup
- 2. Egg salver
- 3. Transparent cover

- 4. Heat tray
- 5. Housing
- 6. Switch

## BEFORE THE FIRST USE

Before using the egg boiler at the first, please clean the egg boiler completely, put the attachments such as transparent cover, measuring cup, salvers etc into water (also adding the proper cleanser) and clean them. Fill the appliance with a measuring cup water, assemble all parts, but do not have egg and begin to operate, when the water is boiling, discard the water.

**Note:** never immerse the housing in the water for cleaning. Wipe the appearance of housing and the heat tray with a mild and damp cloth or cleaner, never use a poisonous cleaner.



## OPERATION

### Boiled egg

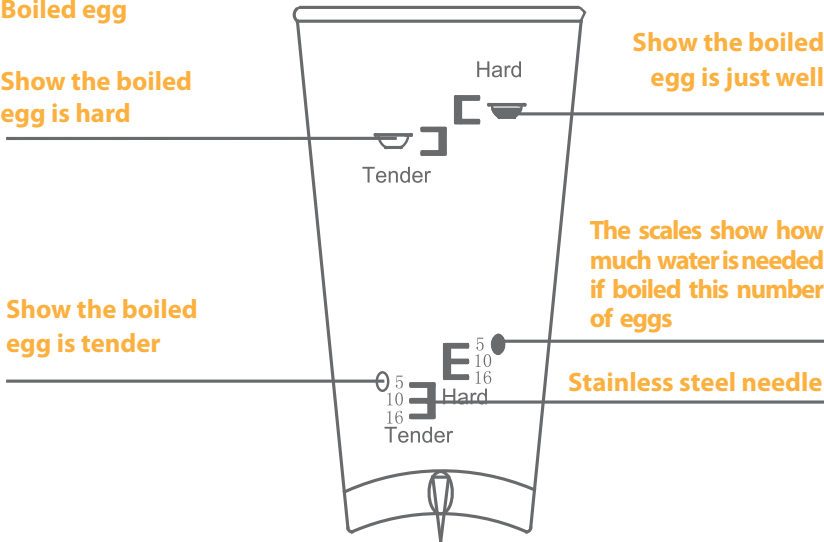
Show the boiled egg is hard

Show the boiled egg is just well

Show the boiled egg is tender

The scales show how much water is needed if boiled this number of eggs

Stainless steel needle



1. For the first use, wipe the surface of the heat tray, fill the heat tray with eggs according to your taste.
2. Reference the above fig, add proper amount water, for example, if you want to boil three eggs, and the egg must be tender, then the quantity of water is at the "3" scale of the "0" district.
3. Pour the water of the measuring cup on the heat tray, then assemble the egg salver.



**Note:** the egg salver is used to boil the egg specially. The direction of assembling is the handle downwards.

4. Drilled the big end of the egg with the stainless steel needle of the measuring cup. Then put the egg on the egg salver, make sure the small end of the egg is downwards. As the small end can be inserted into the hole deeper, which may give the egg more balance. Then cover the transparent cover, plug in the power source, turning on the switch.



**Caution:** the eggs must be pierced before boiling otherwise the eggs may be exploded during cooking.

5. When the eggs are ready, a bell will be heard. Switch off the switch.

6. Put the boiled egg into the cool water rapidly so that peeled easily, egg is at its peak flavor immediately after boiling.

## FRIED EGGS

1. Fried eggs can be cooked in two ways: the one method is breaking the egg into the plastic bowl, add some salt, then mixing smooth, following the steps. Another method is similar to the one method except not need to mix.

2. After selecting the suitable method, cleaning the surface of the heat tray, then spread three teaspoons oil (or depending on your taste), preheating the oil, once the temperature of the oil achieve desired temperature, the thermostat will cut off the power automatically, a bell will be heard, you can either switch off the switch or not, if you do not switch off the power, then spread the egg of the plastic bowl on the heat tray uniformly, after 10 seconds, the bell will not be heard, you can start cooking the egg, but if you have switched off the power, spread the egg of the plastic bowl on the heat tray same, after 10 seconds, turning on the switch again, you can start cooking the egg, during cooking, it is necessary to turn over the egg for obtaining the golden color in the surface.

3. When the egg is cooked, a bell will be heard again, switch off the power, put the cooked egg on the plate and serve. Egg is at its peak flavor immediately after cooking.

**Note:** Never using sharp fork or utensils to turn over the egg as this would damage the non-stick coating of cooking surface. Use heat-resistant wood or plastic utensils only.



## CLEANING AND MAINTENANCE

1. Unplug the power source and allow the appliance to cool down completely before cleaning.
2. Wash the transparent cover, plastic bowl, measuring cup, salvers in hot soapy water, rinse and dry completely.
3. Don't clean any part with abrasive cleaners such as metal scouring pads, and scouring powder.
4. Wipe the appearance of housing and the heat tray with a mild and damp cloth or cleaner, never use a poisonous cleaner.
5. Store the boiler at the dry location such as a table top or counter top or a cupboard shelf, the power cord may be wound under the bottom of boiler.

## ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



You can help protect the environment!

Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal center.

۳. پس از پایان فرآیند پخت تخم مرغ‌ها، دوباره علامتی صوتی به گوش می‌رسد؛ دستگاه را خاموش کنید و تخم مرغ‌های پخته را در بشقاب سرو کنید. بلافاصله پس از پخت، تخم مرغ‌ها را میل نمایید.



**نکته:** هیچ‌گاه برای برگرداندن تخم مرغ‌ها از چنگال یا لوازم آشپزخانه‌ای که نوک تیز دارند، استفاده نکنید؛ این کار سبب آسیب‌رساندن به پوشش نجسب صفحه‌ی پخت می‌شود. تنها از لوازم چوبی یا پلاستیکی ضدحرارت استفاده کنید.

#### تمیزکاری و نگهداری

۱. پیش از تمیزکاری، دوشاخه را از برق بکشید و بگذارید دستگاه کاملاً خنک شود.
۲. درپوش شفاف، کاسه‌ی پلاستیکی، پیمانه و سینی‌ها را در آب داغ و مایعی شوینده بشوید، آب بکشید و به طور کامل خشک نمایید.
۳. از پاک‌کننده‌های سایا (خورنده‌ی سطوح)، مانند اسکاچ‌های فلزی یا پودرهای قوی استفاده نکنید.
۴. بدنه‌ی دستگاه و سینی گرمایش را با پاک‌کننده‌های ملایم یا پارچه‌ای نرم تمیز کنید. از پاک‌کننده‌های قوی استفاده نکنید.
۵. دستگاه تخم مرغ‌پز را در جایی خشک مانند سطح میز، پیشخوان یا قفسه‌ی کابینت قرار دهید. اگر سیم برق زیر دستگاه بماند، ممکن است آسیب ببیند.

#### دورانداختن دستگاه مطابق با اصول زیست‌محیطی



شما می‌توانید به حفاظت از محیط زیست کمک کنید! لطفاً به مقررات محلی توجه کنید. وسایل برقی دورانداختنی را به مراکز ویژه‌ی جمع‌آوری این دستگاه‌ها تحویل دهید.

۳. آب داخل پیمان‌های اندازه‌گیری را در سینی گرمایشی بریزید. سپس سینی تخم مرغ را در محل خود قرار دهید.

**توجه کنید:** سینی تخم مرغ مخصوص پخت تخم مرغ است! جهت سرهم‌بندی، به سمت پایین دستگیره است.



۴. ته بزرگتر تخم مرغ را با سوزن فولادی ضدزنگ در زیر پیمان‌های اندازه‌گیری سوراخ کنید. سپس تخم مرغ را بر روی سینی آن قرار دهید، مطمئن شوید که ته کوچک تخم مرغ رو به سمت پایین باشد، به طوری که بتواند مقدار بیشتری در سوراخ قرار گیرد. این کار سبب توازن تخم مرغ می‌شود. سپس درپوش شفاف را در جایش قرار دهید و دوشاخه‌ی دستگاه را به پریز برق متصل و دستگاه را روشن کنید.

**هشدار:**

پیش از پختن، تخم مرغ‌ها را سوراخ کنید. در غیر این صورت، ممکن است هنگام پخت، منفجر شوند.



۵. هنگام آماده‌شدن تخم مرغ‌ها، علامتی صوتی شنیده خواهد شد؛ دستگاه را خاموش کنید.

۶. تخم مرغ‌های پخته را به سرعت در آب سرد فرو برید تا جداکردن پوسته‌ی آنها آسان‌تر شود. بلافاصله پس از پخته‌شدن، تخم مرغ‌ها را میل نمایید.

## نیمرو

۱. نیمرو را می‌توان به دو شیوه درست کرد: شکستن تخم مرغ‌ها در یک کاسه، اضافه‌کردن اندکی نمک و هم‌زدن آن تا یک‌دست شود. شیوه‌ی دیگر نیز به همین ترتیب است، با این تفاوت که نیازی به هم‌زدن تخم مرغ‌ها نیست.

۲. پس از انتخاب شیوه‌ی مناسب، سطح سینی گرمایش را تمیز کنید، سپس بر روی آن سه قاشق مرباخوری روغن بریزید (یا برطبق ذائقه‌ی شخصی خود). هنگامی که روغن به دمای مطلوب رسید، ترموستات به طور خودکار جریان برق را قطع می‌کند. علامتی صوتی شنیده خواهد شد، می‌توانید دستگاه را خاموش کنید. اگر دستگاه را خاموش نمی‌کنید، تخم مرغ داخل کاسه را بر روی سینی گرمایش به طور یک‌دست بریزید. پس از ۱۰ ثانیه، می‌توانید فرآیند پخت تخم مرغ‌ها را آغاز کنید.

اما اگر دستگاه را خاموش کرده‌اید، پس از ریختن تخم مرغ درون کاسه بر روی صفحه‌ی گرمایشی، پس از ۱۰ ثانیه دوباره دستگاه را روشن کنید و عمل پخت تخم مرغ‌ها را آغاز کنید. هنگام پخت، تخم مرغ‌ها را برگردانید تا سطح آنها برشته شود.



## پیش از استفاده برای نخستین بار

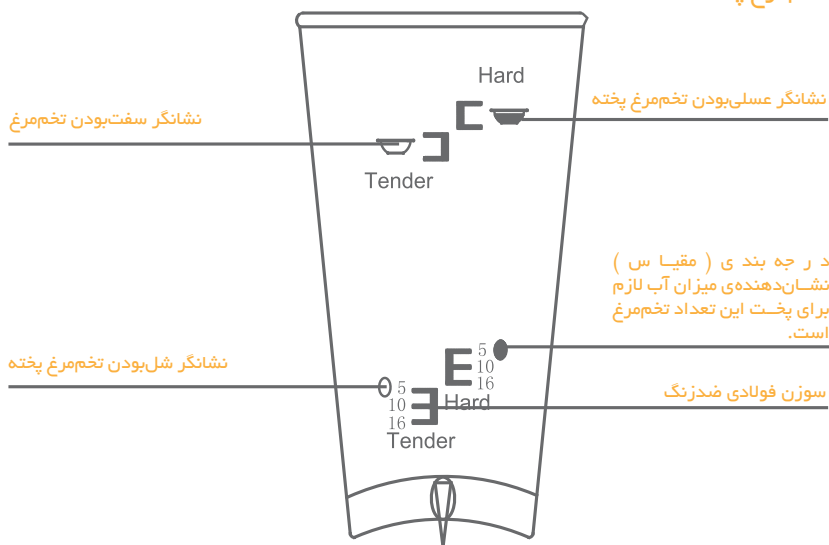
پیش از استفاده از دستگاه برای نخستین بار، آن را کاملاً تمیز کنید. قطعاتی مانند درپوش شفاف، پیمانه‌ی اندازه‌گیری، سینی‌ها و ... را در آب بشوید و تمیز کنید. (شوینده‌ای مناسب در آب بریزید). دستگاه را با پیمانه از آب پر کنید. تمامی قطعات را سرهم کنید و بدون تخم‌مرغ دستگاه را به کار اندازید. پس از جوش آمدن آب، آن را دور بریزید.



**توجه کنید:** هیچ‌گاه برای تمیزکاری، بدنه را در آب فرو نبرید. سطح بدنه و سینی گرمایش را با پارچه‌ای نرم‌دار یا مایع شوینده‌ی ملایمی تمیز کنید. از پاک‌کننده‌های قوی استفاده نکنید.

## عملکرد

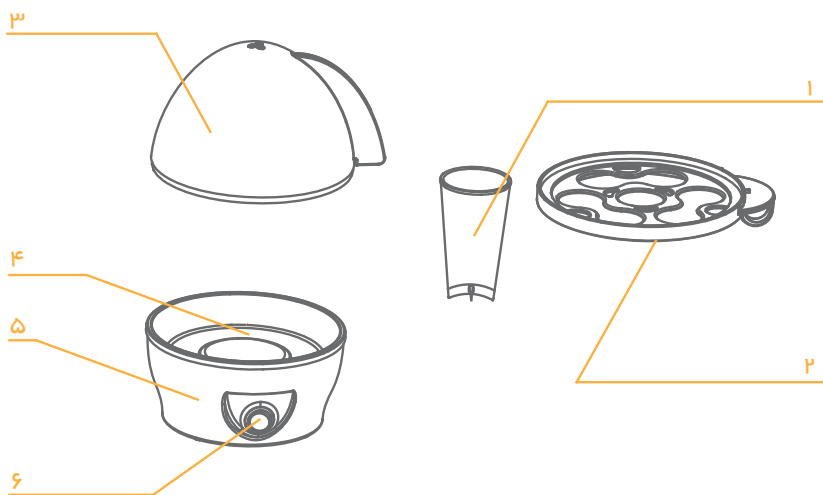
### تخم‌مرغ پخته



۱. هنگام استفاده برای نخستین بار، سطح سینی گرمایش را تمیز کنید و تخم‌مرغ‌ها را در آن بچینید.
۲. با توجه به شکل بالا، به میزان مناسب آب اضافه کنید. مثلاً اگر می‌خواهید سه عدد تخم‌مرغ بپزید، و می‌خواهید تخم‌مرغ‌ها عسلی باشند، میزان آب باید در سطح ۳ مقیاس «O» باشد.

۱۴. نگذارید سیم برق با سطوح داغ تماس پیدا کند.
۱۵. دستگاه را در نزدیکی اجاق گاز داغ یا آون برقی برشته‌کن قرار ندهید، این کار سبب آتش‌سوزی خواهد شد.
۱۶. دستگاه را بدون آب به کار نیندازید؛ این کار به المنت گرمایشی آسیب می‌رساند.
۱۷. هنگام استفاده، دستگاه را در موقعیتی متعادل قرار دهید، به طوری که کودکان به آن دسترسی نداشته باشند.
۱۸. هنگام بخاردهی، بخار از درپوش دستگاه متصاعد می‌شود، بسیار مراقب باشید. هنگام برداشتن درپوش، آن را به سمت کسی نگیرید.
۱۹. این دفترچه را نزد خود نگه دارید.

### توصیف اجزا



۴. سینی گرمایش  
۵. بدنه  
۶. دکمه‌ی روشن/خاموش

۱. پیمانه اندازه‌گیری  
۲. سینی تخم‌مرغ  
۳. درپوش شفاف

پیش از استفاده، لطفاً دفترچه‌ی راهنما را به دقت بخوانید.  
این دستگاه مختص استفاده برای مصارف خانگی است.

## نکات ایمنی



- هنگام استفاده از وسایل برقی، هشدارهای ایمنی اولیه زیر را در نظر داشته باشید:
۱. پیش از استفاده از دستگاه، تمامی دستورالعمل‌ها را بخوانید.
  ۲. پیش از بکار بردن دستگاه، از یکی بودن ولتاژ برق مصرفی با ولتاژ درج‌شده روی برچسب مشخصات دستگاه مطمئن شوید. در غیر این صورت، از دستگاه استفاده نکنید و با مرکز خدمات پس از فروش فلر تماس بگیرید.
  ۳. پیش از تمیزکاری و نگهداری، بگذارید دستگاه کاملاً خنک شود.
  ۴. این دستگاه تنها برای بخاردهی تخم‌مرغ در نظر گرفته شده است. برای دم کردن قهوه، چای یا مقاصد دیگر از آن استفاده نکنید.
  ۵. هنگام استفاده از وسایلی که حاوی روغن یا مایعات داغ‌اند، بسیار مراقب باشید.
  ۶. پیش از تمیزکاری یا هنگامی که از دستگاه استفاده نمی‌کنید، دوشاخه‌ی دستگاه را از برق بکشید.
  ۷. برای پیشگیری از خطر برق‌گرفتگی، پایه‌ی دستگاه، سیم برق یا دوشاخه را در آب یا مایعات دیگر فرو نبرید.
  ۸. هنگام استفاده از هرگونه وسیله‌ی برقی در نزدیکی کودکان، نظارت دقیق شما ضروری است.
  ۹. اگر سیم برق یا دوشاخه‌ی دستگاه آسیب دیده بود، یا پس از نقص عملکرد دستگاه یا هرگونه آسیب دیدگی، آن را به کار نیندازید. دستگاه را به نزدیک‌ترین مرکز خدمات پس‌ازفروش فلر تحویل دهید تا آزمایش، تعمیر یا تنظیم شود.
  ۱۰. از لوازم جانبی که فلر توصیه نکرده است، استفاده نکنید. این کار ممکن است سبب آتش‌سوزی، برق‌گرفتگی یا زخمی شدن کاربر شود.
  ۱۱. دستگاه را بر روی سطحی پایدار و صاف و دور از آب به کار اندازید.
  ۱۲. برای مقاصد تجاری یا بیرون از منزل از دستگاه استفاده نکنید. از دستگاه تنها در مواردی استفاده نمایید که برای آن در نظر گرفته شده است.
  ۱۳. نگذارید سیم برق دستگاه از لبه‌ی میز یا پیشخوان آویزان شود.

**Feller** Germany



EB 74



نخم مرغ پز