

**DASH**

# EGG COOKER

## QUICK START GUIDE

### SETTING UP THE EGG COOKER



**1.** Fill water to desired line & pour onto Heating Plate.



**2.** Place the Boiling Tray on the Heating Plate.



**3.** Place Base Ring over Large Boiling Tray.



**4.** Set Small Boiling Tray on top of Base Ring.



**5.** Cover with Lid and plug in Egg Cooker.



**6.** Press the Power Switch on the Body to start cooking.

# BOILING EGGS



**1.** Use the Pin on the bottom of the Measuring Cup to pierce the larger end of each egg.



**2.** Place eggs into Boiling Tray, pierced ends pointing up.



**3.** Cover and press the Power Button to begin cooking.

Do NOT lock the Lid while in use.



**4.** Remove Lid by using the Lid Handle and remove eggs with heat-resistant tongs.

STYLE	# OF EGGS	AMOUNT OF WATER	TIME
Soft-Boiled	6	2.25 oz.	8 min
	12	1.75 oz.	10 min
Medium Egg	6	2.75 oz.	11 min
	12	2 oz.	13 min
Hard-Boiled	6	5 oz.	18 min
	12	3.5 oz.	20 min

## USING THE COOKING ACCESSORIES



**1.** Grease Cooking Accessories with a light coating of cooking oil to help eggs release cleanly.



**2.** Always place Cooking Accessories on top of the Boiling Tray and never directly on the Heating Plate.



**WARNING:** Do not lock the Lid when cooking as this may cause injury when removing the Lid to remove cooked eggs.

## PRECISION THERMAL SENSOR

The Heating Plate of this Egg Cooker is equipped with a precision thermal sensor. When it senses that all water has evaporated from the Heating Plate, the Cooker will stop cooking and a chime will sound as an alert that eggs have finished cooking.

**Note:** While the Cooker will stop heating and cooking when the chime sounds, the Cooker still needs to be powered off manually. The chime will continue to sound until the Power Button is pressed manually.



**WARNING:** Always manually power off the Egg Cooker before unplugging the unit. Otherwise, the Egg Cooker will automatically be ON and begin heating and cooking when it is next plugged in.

## CLEANING & STORAGE

- Do not attempt to clean or move the Egg Cooker until the appliance is unplugged and has cooled completely.
- Do not submerge the Body of the Egg Cooker in water or other liquids. It is not dishwasher safe. Wipe down the Body with a damp cloth (**photo A**).
- Wash the Egg Cooker Accessories and Lid with warm, soapy water.
- Once completely cooled, wipe down the Body and Heating Plate with a damp cloth.
- Dry all parts thoroughly. When storing, place the accessories on the Heating Plate and secure with the Lid.



### **THIS EGG COOKER WILL NOT RUST**

After a few uses of the Egg Cooker, mineral deposits that look like rust may begin to become visible on the Heating Plate. This is merely the residue of natural minerals present in water. To remove residue, clean the Heating Plate with a mild solution of water and vinegar (10 parts water, one part vinegar).

A cleaning eraser sponge can also be used to remove residue from the Heating Plate. To clean, wet the sponge with warm water and gently scrub in a circular motion.

**DASH**

# CUISEUR À ŒUFS

## GUIDE DE DÉMARRAGE

### INSTALLATION DU CUISEUR À ŒUFS



**1.** Remplissez d'eau jusqu'à la limite souhaitée et versez sur la plaque chauffante.



**2.** Posez le plateau à bouillir sur la plaque chauffante.



**3.** Placez l'anneau de base sur le grand plateau à bouillir.



**4.** Placez le petit plateau à bouillir sur l'anneau de base.



**5.** Couvrez à l'aide du couvercle et branchez le cuiseur à œufs.



**6.** Appuyez sur l'interrupteur d'alimentation sur le corps pour démarrer la cuisson.

# BOUILLIR DES ŒUFS



1. Percez le bout le plus gros de chaque œuf au moyen de la tige située au fond de la tasse à mesurer.



2. Posez les œufs dans le plateau à bouillir, les bouts percés vers le haut.



3. Couvrez et appuyez sur le bouton d'alimentation pour commencer la cuisson.

Ne verrouillez PAS le couvercle pendant que l'appareil est en marche.



4. Retirez le couvercle à l'aide de la poignée du couvercle et retirez les œufs à l'aide de pinces résistantes à la chaleur.

STYLE	N° D'ŒUFS	QUANTITÉ D'EAU	TEMPS
Œuf à la coque	6	2,25 oz.	8 min
	12	1,75 oz.	10 min
Œuf moyen	6	2,75 oz.	11 min
	12	2 oz.	13 min
Œuf dur	6	5 oz.	18 min
	12	3,5 oz.	20 min

# UTILISATION DES ACCESSOIRES DE CUISSON



1. Graissez les accessoires de cuisson avec une légère couche d'huile de cuisson pour aider les œufs à se détacher proprement.



2. Placez toujours les accessoires de cuisson sur le plateau à bouillir et jamais directement sur la plaque chauffante.



**AVERTISSEMENT :** Ne verrouillez pas le couvercle pendant la cuisson, car vous risquez de vous blesser lorsque vous retirez le couvercle pour enlever les œufs cuits.

# CAPTEUR THERMIQUE DE PRÉCISION

La plaque chauffante de ce cuiseur à œufs est équipée d'un capteur thermique de précision. Lorsqu'il détecte que toute l'eau s'est évaporée de la plaque chauffante, le cuiseur s'arrête de cuire et une sonnerie retentit pour indiquer que la cuisson des œufs est terminée.

**Note :** Bien que le cuiseur s'arrête de chauffer et de cuire lorsque la sonnerie retentit, le cuiseur doit toujours être éteint manuellement. La sonnerie continue de retentir jusqu'à ce que vous appuyiez manuellement sur le bouton d'alimentation.



**AVERTISSEMENT :** Éteignez toujours manuellement le cuiseur d'œufs avant de le débrancher. Sinon, le cuiseur d'œufs se mettra automatiquement en marche et commencera à chauffer et à cuire lors du prochain branchement.

# NETTOYAGE ET RANGEMENT

- N'essayez pas de nettoyer ou de déplacer le cuiseur d'œufs tant que l'appareil n'est pas débranché et n'a pas complètement refroidi.
- Ne plongez pas le corps du cuiseur à œufs dans de l'eau ou tout autre liquide. Il n'est PAS lavable au lave-vaisselle. Essayez le corps de l'appareil avec un chiffon humide (**photo A**).
- Lavez les accessoires et le couvercle du cuiseur à œufs rapide avec de l'eau chaude et savonneuse.
- Une fois complètement refroidi, essuyez le corps et la plaque chauffante à l'aide d'un chiffon humide.
- Séchez soigneusement toutes les pièces. Lors de l'entreposage, placez les accessoires sur la plaque chauffante et couvrez-les avec le couvercle.



## CE CUISEUR À ŒUFS NE ROUILLE PAS

Après quelques utilisations du cuiseur à œufs, des dépôts minéraux ressemblant à de la rouille peuvent commencer à être visibles sur la plaque chauffante. Il s'agit simplement de résidus de minéraux naturellement présents dans l'eau. Pour éliminer les résidus, nettoyez la plaque chauffante avec une solution douce d'eau et de vinaigre (10 volumes d'eau, 1 volume de vinaigre).

Une tampons de nettoyage extra durables avec Durafoam peut également être utilisée pour enlever les résidus de la plaque chauffante. Pour nettoyer, mouiller l'éponge avec de l'eau chaude et frotter délicatement en effectuant des mouvements circulaires.



**DASH**

# COCEDOR DE HUEVOS

## GUÍA DE INICIO RÁPIDO

### PREPARACIÓN DEL COCEDOR DE HUEVOS



**1.** Llene con agua hasta la línea deseada y vierta en la placa de cocción.



**2.** Coloque la bandeja para cocer en la placa de cocción.



**3.** Coloque el anillo de base sobre la bandeja para cocer grande.



**4.** Coloque la bandeja para cocer pequeña encima del anillo de base.



**5.** Cubra con la tapa y enchufe el cocedor de huevos.



**6.** Presione el interruptor de encendido para comenzar la cocción.

# COCER HUEVOS



1. Perfore el extremo más grande de cada huevo con la punta situada en el fondo de la taza medidora.



2. Coloque los huevos, con los extremos perforados hacia arriba, en la bandeja para cocer.



3. Ponga la tapa y pulse el botón de encendido para empezar a cocer.

NO bloquee la tapa durante el uso.



4. Retire la tapa utilizando el asa y saque los huevos con unas pinzas resistentes al calor.

ESTILO	NÚM. DE HUEVOS	CANTIDAD DE AGUA	TIEMPO
Pasado por agua	6	67 ml (2.25 oz.)	8 min.
	12	52 ml (1.75 oz.)	10 min.
Huevo cocido medio	6	81 ml (2.75 oz.)	11 min.
	12	59 ml (2 oz.)	13 min.
Huevo duro	6	148 ml (5 oz.)	18 min.
	12	104 ml (3.5 oz.)	20 min.

# USO DE LOS ACCESORIOS DE COCCIÓN



1. Engrase los accesorios de cocción con una ligera capa de aceite de cocina para ayudar a que los huevos se desprendan limpiamente.



2. Coloque siempre los accesorios de cocción encima de la bandeja para cocer y nunca directamente sobre la placa de cocción.



**ADVERTENCIA:** No bloquee la tapa durante la cocción, ya que podría lesionarse al retirarla para sacar los huevos cocidos.

## SENSOR TÉRMICO DE PRECISIÓN

La placa de cocción de este cocedor de huevos está equipada con un sensor térmico de precisión. Cuando detecte que se ha evaporado toda el agua de la placa de cocción, detendrá la cocción y sonará un timbre para indicar que los huevos han terminado de cocerse.

**Nota:** Aunque el cocedor dejará de cocer cuando suene el timbre, es necesario apagarlo manualmente. El timbre seguirá sonando hasta que se pulse el botón de encendido.



**ADVERTENCIA:** Apague siempre manualmente el cocedor de huevos antes de desenchufar la unidad. De lo contrario, el cocedor de huevos se encenderá automáticamente y comenzará a calentar y cocer la próxima vez que se enchufe.

# LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

- No intente limpiar ni mover el cocedor de huevos hasta que el aparato esté desenchufado y se haya enfriado completamente.
- No sumerja el cuerpo del cocedor de huevos en agua ni en ningún otro líquido. No es apto para el lavavajillas. Limpie el cuerpo del cocedor de huevos con un paño húmedo (**foto A**).
- Lave los accesorios y la tapa del cocedor de huevos con agua tibia y jabón.
- Una vez que se haya enfriado completamente, limpie el cuerpo del cocedor de huevos y la placa de cocción con un paño húmedo.
- Seque bien todas las piezas. Para guardarlos, coloque los accesorios sobre la placa de cocción y ponga la tapa.



## EL COCEDOR DE HUEVOS NO SE OXIDA

Después de usar varias veces el cocedor de huevos, es posible que comiencen a formarse en la placa de cocción depósitos minerales parecidos al óxido. Esto es meramente el residuo de minerales naturales presentes en el agua. Para eliminar los residuos, limpie la placa de cocción con una solución diluida de agua y vinagre (10 partes de agua, una parte de vinagre).

También se puede utilizar una almohadilla de limpieza con Durafoam para eliminar los residuos de la placa de cocción. Para limpiarla, humedezca la esponja con agua tibia y frote suavemente con movimientos circulares.

\*Accesorios de limpieza no incluidos