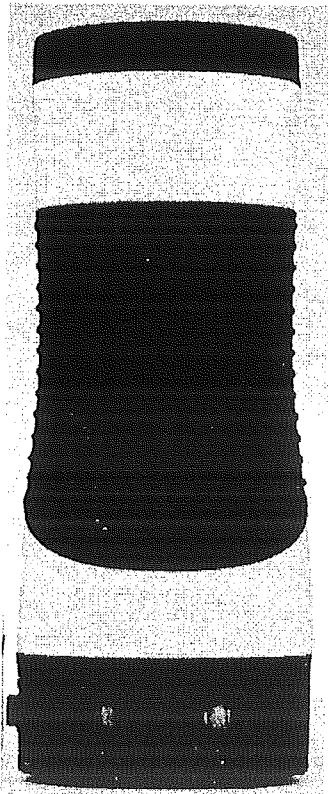


# Ei am Stiel

Art.- Nr. 23883



## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

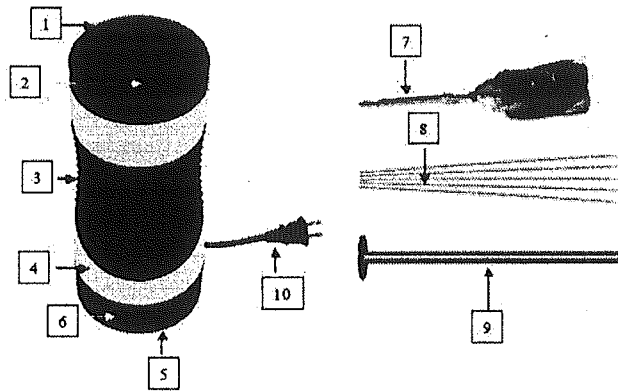
Lesen Sie bitte die folgenden Hinweise sorgfältig:

1. Überprüfen Sie Ihre Netzspannung auf Übereinstimmung mit den technischen Daten des Gerätes.
2. Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen. Wir empfehlen Greifer und Handschuhe.
3. Das Gerät darf nicht in die Reichweite von Kindern und Haustieren gelangen.
4. Das Gerät ist nicht zur Verwendung durch Kinder, Personen mit verringerter körperlicher Leistungsfähigkeit, verringerten sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, fehlender Erfahrung oder mangelndem Wissen vorgesehen. Solche Personen dürfen dieses Gerät nur unter der Aufsicht oder Anleitung von Personen benutzen, die für deren Sicherheit verantwortlich sind.
5. Ziehen Sie den Netzstecker bei Nichtgebrauch oder Reinigung des Gerätes.
6. Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist. Lassen Sie es von einem Elektriker überprüfen oder reparieren.
7. Zubehör, das nicht vom Gerätehersteller empfohlen wurde, kann zu Verletzungen führen.
8. Das Gerät darf nicht im Freien verwendet werden.
9. Lassen Sie das Kabel nicht über die Tischkante hängen.
10. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder neben eine starke Wärmequelle. Zwischen dem Gerät und der Aufstellfläche darf sich kein Tischtuch oder Kunststoff befinden. Eine isolierte, wärmefeste Abstellplatte wird empfohlen.
11. Bedecken Sie das Gerät während des Betriebes nicht mit brennbaren Materialien wie beispielsweise Gardinen.
12. Lassen Sie auf allen Seiten genügend Abstand, um eine Luftzirkulation zu ermöglichen.
13. Betreiben Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht.
14. Reinigen Sie das Gerät nur mittels des mitgelieferten Pinsels.
15. Versuchen Sie nicht, den Netzstecker zu verändern.

## BEWAHREN SIE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF

### PRODUKTBESCHREIBUNG

1. Mit diesem gerät können Eier und andere Lebensmittel auf eine einzigartige Weise gekocht werden.
2. Kochkammer: Sie können bis zu 2 GROÙE Eier gleichzeitig kochen.
3. Anzeigeleuchten: Die rote Lampe zeigt die Aufwärmphase an; die grüne Lampe zeigt an, dass das Gerät kochbereit ist.
4. Der "Packer" ermöglicht Ihnen die Verwendung des Gerätes auch für alle anderen Lebensmittel.
5. 5 hölzerne FleischspieÙe und ein Reinigungspinsel sind im Lieferumfang enthalten.



1. Trichter  
2. Kochkammer  
3. Silikonring  
4. Gehäuse  
5. Stromlampe (grün)

6. Stromlampe (rot)  
7. Reinigungspinsel  
8. Hölzerne Fleischspieße  
9. Packer  
10. Netzkabel und Stecker

### VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

1. Stellen Sie das Gerät auf eine flache, ebene Fläche.
2. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Wärmen Sie das Gerät mindestens zehn Minuten auf. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen. Reinigen Sie das Gerät nun gemäß dem Abschnitt "REINIGEN".
3. Bei der ersten Benutzung kann ein Teil der Schutzbeschichtung abbrennen, wobei Rauch entsteht. Das ist normal und NICHT schädlich und verschwindet nach einer Weile.

### REINIGEN

1. Ziehen Sie vor dem Reinigen den Netzstecker und lassen das Gerät vollständig abkühlen.
2. Wischen Sie die Außenseite mit einem angefeuchteten Tuch ab.
3. Benutzen Sie den mitgelieferten Pinsel und ein Geschirrspülmittel zum Reinigen der Kochkammer. Spülen Sie die Kammer mit Leitungswasser aus. Stellen Sie die Kammer verkehrt herum ab und lassen Sie sie trocknen. Stecker und Kabel dürfen nicht mit Wasser in Berührung kommen.
4. DAS GERÄT, DAS NETZKABEL UND DER STECKER DÜRFEN NICHT IN FLÜSSIGKEITEN GETAUCHT WERDEN.
5. Reinigen Sie das Gerät nicht mit abrasiven Mitteln, wie zum Beispiel Scheuerschwämmen, um nicht die Oberfläche zu beschädigen.

## TIPPS

1. Kochen Sie nur normale Eier, und maximal zwei Eier auf einmal.
2. Vorgehensweise: Sprühen Sie Öl auf, stecken den Stecker in die Steckdose und schalten das Gerät ein. Warten Sie, bis die grüne Lampe aufleuchtet, bevor Sie Lebensmittel in die Kochkammer geben.
3. Sprühen Sie Öl in die Kochkammer, bevor Sie Lebensmittel hineingeben.
4. Die Kochdauer kann je nach Art des Lebensmittels, der Anfangstemperatur und der Lebensmittelmenge variieren.
5. Die hölzernen Fleischspieße eignen sich gut, um die Lebensmittel aus der Kochkammer zu nehmen.
6. Die Kochkammer darf nur bis zur Hälfte ihres Volumens befüllt werden.
7. Alle Lebensmittel sind vor dem Kochen gut aufzutauen.
8. Wir empfehlen die Verwendung eines Fleischthermometers, um zu überprüfen, ob die Lebensmittel gar sind.
9. Während des Kochens schaltet sich die grüne Lampe regelmäßig an und aus.
10. Reinigen Sie die Kochkammer zwischen Kochdurchgängen mit unterschiedlichen Rezepten.

## REZEPTE

### “Ei am Stiel” Eier

**Zutaten:** 1 oder 2 große Eier

- Zum Einfetten eignet sich am besten handelsübliches Öl-Spray. Sprühen Sie die Kochkammer vor jedem (!) Kochvorgang mit Öl ein.
- Schlagen Sie 1-2 große Eier direkt in die Kochkammer.
- Für hart gekochte Eier, belassen Sie die Eier ca. 6-8 Minuten im Eierkocher. Nach dieser Zeit sollten die Eier normalerweise von selbst aus der Kochkammer aufsteigen; andernfalls können Sie die Eier durch Umdrehen des Eierkochers auch einfach aus der Kochkammer gleiten lassen (ggf. mit leichtem Schütteln oder einem dünnen Holzspieß nachhelfen).
- Für leicht weiche Eier lassen Sie den Inhalt der Kammer einfach nach ca. 5 ½ Minuten aus der Kochkammer gleiten.

### “Ei am Stiel” Cracker

**Zutaten:** 1 großes Ei, ca. 5 runde Salzcracker; ca. 2 Esslöffel geriebenen Käse, Salz und Pfeffer nach Geschmack

- Zum Einfetten eignet sich am besten handelsübliches Öl-Spray. Sprühen Sie die Kochkammer vor jedem (!) Kochvorgang mit Öl ein.
- Zerkrümeln Sie die Salzcracker in einer Schüssel und geben Sie den Käse dazu.
- Schlagen Sie 1 großes Ei in die Schüssel und geben Sie Salz und Pfeffer hinzu. Vermischen Sie die Zutaten vorsichtig.
- Geben Sie die Masse in die Kochkammer. Helfen Sie ggf. behutsam mit dem Packer nach, um sicher zu sein, dass der Inhalt bis zum Boden der Kochkammer herunterrutscht.
- Ca. 5-6 minutes garen lassen. Nach dieser Zeit sollte der Inhalt von selbst aus der Kochkammer aufsteigen; andernfalls können Sie ihn auch einfach aus der Kochkammer gleiten lassen (ggf. mit leichtem Schütteln oder einem dünnen Holzspieß nachhelfen).

- Um ein etwas knusprigeres Ergebnis zu erhalten, drehen Sie die Roulade einmal herum und geben Sie sie für ca. 2 Minuten zurück in die Kochkammer.

### “Ei am Stiel” im Schlafrock

**Zutaten:** 1 großes Ei

Für den Schlafrock: 1 dünne Scheibe Salami, Schinken oder Fleisch nach Wahl

- Zum Einfetten eignet sich am besten handelsübliches Öl-Spray. Sprühen Sie die Kochkammer vor jedem (!) Kochvorgang mit Öl ein.
- Rollen Sie Ihren “Schlafrock” zu einer Röhre auf, so dass es in die Kochkammer passt.
- Schieben Sie den “Schlafrock” bis zum Boden der Kochkammer (nehmen Sie ggf. einen kleinen Holzspieß zu Hilfe).
- Schlagen Sie ein 1 großes Ei in die Kochkammer.
- Ca. 6-8 Minuten garen lassen. Nach dieser Zeit sollte der Inhalt von selbst aus der Kochkammer aufsteigen; andernfalls können Sie ihn auch einfach aus der Kochkammer gleiten lassen (ggf. mit leichtem Schütteln oder einem dünnen Holzspieß nachhelfen).

### “Griechischer Tortilla am Stiel” / “Geräucherter Lachs-Tortilla am Stiel“

**Zutaten:**

1 Tortilla/Wrap ca. 4 Esslöffel tiefgefrorenen und aufgetauten gehackten Spinat ca. 2 Esslöffel zerkrümelter Feta Käse 3 Eiweiß	1 Tortilla/Wrap 1 großes Ei 1 Esslöffel geräucherte Lachs (oder Forelle) in kleine Würfel geschnitten 1-2 Teelöffel zerkrümelter Ziegenkäse 1-2 Teelöffel gehackte, karamalisierte rote oder rohe Zwiebeln Salz und Pfeffer nach Geschmack
--	---

- Zum Einfetten eignet sich am besten handelsübliches Öl-Spray. Sprühen Sie die Kochkammer vor jedem (!) Kochvorgang mit Öl ein.
- Vermischen Sie alle Zutaten in einer Schüssel.
- Schneiden Sie den Tortilla/Wrap in ca. 10 x 15 cm große Stücke, rollen Sie das Stück zusammen und schieben Sie es in die Kochkammer.
- Geben Sie die Masse in die Kochkammer. Füllen Sie die Kochkammer bis ca. 2,5 cm unterhalb des oberen Endes des Tortillas/Wraps. Helfen Sie ggf. behutsam mit dem Packer nach, um sicher zu sein, dass der Inhalt bis zum Boden der Kochkammer herunterrutscht.
- Ca. 8 Minuten garen lassen Nach dieser Zeit sollte der Inhalt von selbst aus der Kochkammer aufsteigen; andernfalls können Sie ihn auch einfach aus der Kochkammer gleiten lassen (ggf. mit leichtem Schütteln oder einem dünnen Holzspieß nachhelfen).
- Um ein etwas knusprigeres Ergebnis zu erhalten, drehen Sie die Roulade einmal herum und geben Sie sie für ca. 2 Minuten zurück in die Kochkammer.

### **„Würstchen am Stiel“**

**Zutaten:** ca. 4 Esslöffel Pfannkuchenteig, 1 gares Würstchen

- Zum Einfetten eignet sich am besten handelsübliches Öl-Spray. Sprühen Sie die Kochkammer vor jedem (!) Kochvorgang mit Öl ein.
- Geben Sie den Pfannkuchenteig in die Kochkammer.
- Spießen Sie das Würstchen mit einem Holzspieß auf und geben Sie das Würstchen mittig in die Kochkammer, sodass es vom Teig umschlossen wird.
- Ca. 8 Minuten garen lassen, dann durch Umdrehen aus der Kochkammer gleiten lassen. Mit Saucen nach Geschmack servieren.

### **Pizza am Stiel**

**Zutaten:** tiefgekühlter Brot- oder Brötchenteig (noch möglichst kalt)

1 Esslöffel Tomaten- oder Pizza-Sauce

Ca. 2 Esslöffel geriebenen Mozzarella Käse, Belag nach Ihrer Vorliebe in kleine Stückchen/Würfel schneiden, geriebener Parmesankäse

- Zum Einfetten eignet sich am besten handelsübliches Öl-Spray. Sprühen Sie die Kochkammer vor jedem (!) Kochvorgang mit Öl ein.
- Rollen Sie den Teig dünn auf ca. 10 cm Durchmesser aus oder schneiden Sie ihn auf entsprechende Größe zu.
- Bestreichen Sie den mittleren Teil dünn mit Tomaten- oder Pizza-Sauce.
- Belegen Sie die Mitte mit Mozzarella Käse und den zerkleinerten Belag Ihrer Wahl. Bestreuen Sie nach Geschmack alles mit etwas geriebenem Parmesan.
- Rollen Sie den Teig so fest zusammen, dass er in die Kochkammer passt. Drücken Sie die Enden zusammen, um die Roulade zu verschließen und geben Sie die Pizzarolle in die Kochkammer. Helfen Sie ggf. behutsam mit dem Packer nach, um sicher zu sein, dass der Inhalt bis zum Boden der Kochkammer herunterrutscht.
- Ca. 6-8 Minuten garen lassen. Nach dieser Zeit sollte der Inhalt von selbst aus der Kochkammer aufsteigen; andernfalls können Sie ihn auch einfach aus der Kochkammer gleiten lassen (ggf. mit leichtem Schütteln oder einem dünnen Holzspieß nachhelfen).

### **„Schoko-Banane am Stiel“**

**Zutaten:** tiefgekühlter Halbmond förmiger Brot- oder Brötchenteig (noch möglichst kalt),

3-4 dünn geschnittene Bananenscheiben (ggf. auch dünn geschnittene Erdbeeren)

1 Esslöffel Nuss-Nougatcreme

- Zum Einfetten eignet sich am besten handelsübliches Öl-Spray. Sprühen Sie die Kochkammer vor jedem (!) Kochvorgang mit Öl ein.
- Verteilen Sie Nussnougatcreme auf einer Seite des Teigs und belegen Sie diese mit Bananenscheiben.
- Rollen Sie den Teig von der breiteren Seite hin zur kleineren Seite auf und falten Sie beide Enden ein, um die Teigrolle zu verschließen. Rollen Sie den Teig so lange in bis er in die Kochkammer passt. Helfen Sie ggf. behutsam mit dem Packer nach, um sicher zu sein, dass der Inhalt bis zum Boden der Kochkammer herunterrutscht.

Ca. 10 Minuten garen lassen. Nach dieser Zeit sollte der Inhalt von selbst aus der Kochkammer aufsteigen; andernfalls können Sie ihn auch einfach aus der Kochkammer gleiten lassen (ggf. mit leichtem Schütteln oder einem dünnen Holzspieß nachhelfen).

Um ein etwas knusprigeres Ergebnis zu erhalten, drehen Sie die Roulade einmal herum und geben Sie sie für ca. 2 Minuten zurück in die Kochkammer.

Bitte beachten Sie: Wenn Sie mit festem Teig arbeiten, muss dieser kühl-schränkalt sein.

#### ENTSORGUNG:

Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht und führen Sie sie der Wertstoffsammlung zu.



Entsorgen Sie den Artikel und die Batterien umweltgerecht, wenn Sie sich von ihm trennen möchten. Das Gerät und die Batterien gehören nicht in den Hausmüll. Entsorgen Sie sie bei einem Recyclinghof für elektrische und elektronische Altgeräte. Nähere Informationen erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Gemeindeverwaltung. Entfernen Sie zuvor die Batterien.

Eurotops Versand GmbH  
Elisabeth-Selbert-Straße 3  
40764 Langenfeld, Deutschland

**EURO  
TOPS**

Bei technischen Fragen wenden Sie sich bitte  
in Deutschland an die 0180 5306363\* oder [info@eurotops.de](mailto:info@eurotops.de)  
in Österreich an die 01 230604312 oder [info@eurotops.at](mailto:info@eurotops.at)  
in der Schweiz an die 044 2836125 oder [info@eurotops.ch](mailto:info@eurotops.ch)

Bei ggf. erforderlicher Rücksendung der Ware adressieren Sie diese bitte an die auf Ihrer Rechnung stehende Retourenadresse.

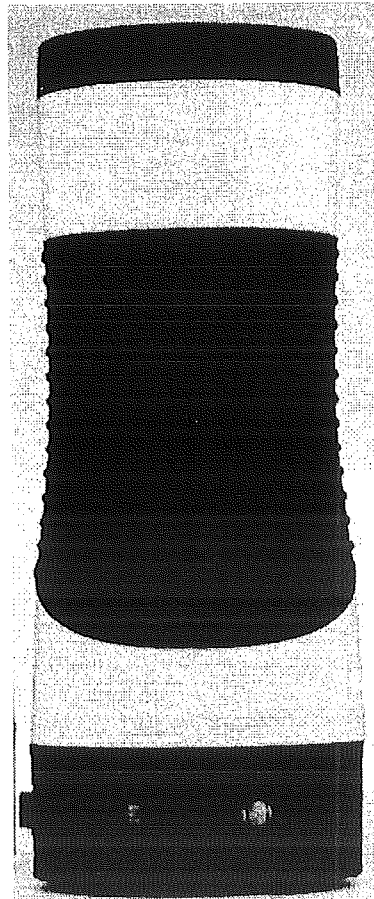
\*14 Cents/Min. aus dem deutschen Festnetz, aus dem deutschen Mobilfunknetz max. 42 Cents/Min.

Diese Bedienungsanleitung entspricht dem technischen Stand bei Drucklegung. Änderungen in Technik und Ausstattung sind vorbehalten.

© 26.12.2013

# Egg On Stick

CAT. No. : 23883





## IMPORTANT SAFEGUARDS

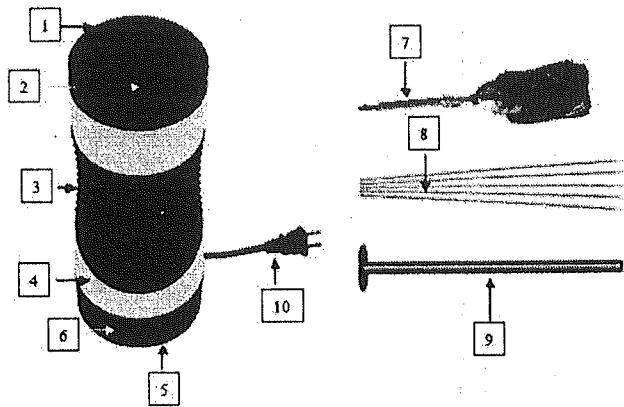
Please read the following instructions carefully before using:

1. Check your main voltage to see if it is the same with the appliance.
2. Do not touch hot surfaces. Grips and gloves are recommended.
3. Keep out of reach of children and pets.
4. Don't let children, people with reduced physical, sensory, mental capabilities, or who is lacking knowledge of this product use this product, unless they have been given supervision or instruction by people responsible for their safety.
5. Unplug from outlet when not use and before cleaning.
6. Do not operate it when any part of the appliance has been damaged. Send it to the electrician to examination and repair.
7. The attachments which are not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter.
10. Do not place on/in or near any hot appliance. There should be no material such as a tablecloth or plastic between the unit and surface. An insulated hot pad is recommended.
11. Don't cover with flammable material like curtains, cloth when in operation.
12. Provide adequate airspace on all sides for air circulation when using.
13. Do not leave unit unattended during use.
14. Use only the cleaning brush supplied with the appliance to clean.
15. Do not attempt to modify the plug yourself

## SAVE THESE INSTRUCTIONS HOUSEHOLD USE

### PRODUCT INTRODUCTION

1. The appliance can cook eggs and other foods in unique variety ways
2. Cooking Chamber: cook up to 2 LARGE eggs at one time.
3. Indicator Lights: red light indicates it is warming up; green light indicates you can insert food.
4. The "Packer" enables you to also use the appliance for many other foods.
5. 5 wooden skewers and a cleaning brush are included in the delivery.



- |   |  |
|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Funnel</li> <li>2. Cooking chamber</li> <li>3. Silicone ring</li> <li>4. Housing</li> <li>5. Power light (green)</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>6. Power light (red)</li> <li>7. Cleaning brush</li> <li>8. Wooden skewers</li> <li>9. Packer</li> <li>10. Power cord and plug</li> </ol> |
|---|--|



### PRIOR TO FIRST USE

1. Place it on a flat, level surface.
2. Plug the appliance in the outlet. Let the appliance heat for at least 10 minutes. Disconnect and let the appliance cool completely, then clean according to "CLEANING"
3. On first use, some protective coating might burn off, causing smoking. This is normal, NOT harmful and will disappear after a while.

### CLEANING

1. Before cleaning, unplug and wait it to cool down completely.
2. Wipe the outside with a slightly moistened cloth.
3. Using the supplied brush and dish soap to clean the cooking chamber. Rinse with regular water. Then place it upside down till it is dry. Avoid water contact with jack and plug.
4. DO NOT IMMERSE THE APPLIANCE, POWER CORD, OR PLUG, IN ANY LIQUID.
5. Do not clean it with any abrasive products like scouring pads for this will damage the finish.

### TIPS

1. Use regular eggs. At most two large eggs at a time.
2. Basic steps: spray oil, plug in and turn on the appliance, wait till the green light turns on before inserting any food.
3. Spray oil in the cooking chamber before adding food.

4. Cooking time may vary, depending on the type of food, initial temperature and quantity of food.
5. The wooden skewers are helpful to pull the food out of the cooking chamber.
6. Make sure not to fill the cooking chamber to more than half of its volume.
7. All food should be thoroughly defrosted before cooking.
8. We recommend using a meat thermometer to ensure the food is cooked thoroughly.
9. During cooking, the green light will turn on and off regularly.
10. Clean the cooking chamber between each use of a different recipe.

## RECIPES

### “Egg on Stick” Eggs

**Ingredients:** 1 or 2 large eggs

- Spray the cooking chamber with oil.
- Crack open 1-2 large eggs directly into the cooking chamber.
- For fully cooked eggs, cook for approximately 6-8 minutes at which time eggs may normally rise out of cooking chamber, otherwise you may pour out the eggs. (a mild shaking or the use of a wooden skewer may be necessary)
- For semi-runny eggs, simply pour out eggs from cooking chamber at about 5 ½ minutes.

### “Egg on Stick” Egg Crackers

**Ingredients:** 1 large egg

Approximately 5 round, 1 ¾ inch crackers; 1/8 cup shredded cheese, Salt and pepper to your taste

- Spray the cooking chamber with oil.
- In a bowl, crumble crackers and add cheese.
- Crack 1 large egg into bowl and add salt and pepper. Gently mix ingredients together.
- Pour the mixture directly into the cooking chamber.
- Cook for approximately 5-6 minutes, at this time the product may normally rise out of the cooking chamber; otherwise you may pour the product out.
- For a crispier finish, turn the roll upside down and place back in the appliance for about 2 minutes.

### “Egg on Stick” Egg in a Blanket

**Ingredients:**

1 large egg

For the blanket use: 1 thin slice of salami, ham, or meat of choice

- Spray the cooking chamber with oil.
- Roll your “blanket” into a tube shape, so that it will fit in the chamber.
- Insert the rolled “blanket” into the bottom of the cooking chamber; you may use a wooden skewer to assist.
- Crack open 1 large egg directly into the cooking chamber.

- Cook for approximately 6-8 minutes, at which time the product may normally rise out of the cooking chamber; otherwise you may pour the product out.

**“Egg on Stick” Greek Tortilla / Smoked “Egg on Stick” Tortilla**

1 piece tortilla/wrap;  
 ¼ cup frozen and thawed- chopped spinach;  
 1/8 cup crumbled feta cheese;  
 3 egg whites

1 piece tortilla/wrap;  
 1 large egg;  
 1 tablespoon chopped smoked trout/ salmon;  
 1-2 teaspoon chopped goat cheese;  
 1-2 teaspoon chopped caramelized red or raw onion  
 Salt and pepper to your taste

- Spray the cooking chamber with oil.
- Mix all ingredients together in a medium size bowl.
- Cut the tortilla/wrap into 4 x 6 inches and roll the tortilla/wrap into a tube shape and insert into the cooking chamber.
- Pour the mixed ingredients into the cooking chamber. Fill up to an inch below the top of the tortilla/wrap.
- Cook for approximately 8 minutes, at this time the product may normally rise out of the cooking chamber; otherwise you may pour the product out.
- For a crispier finish, turn the roll upside down and place back in the chamber for about 2 minutes.

**“Egg on Stick” Pancake Link**

**Ingredients:**

¼ cup pancake batter  
 precooked sausage link

- Spray the cooking chamber with oil.
- Place the pancake batter into the cooking chamber.
- Insert the wooden skewer into the center of the precooked sausage link and place the sausage link into center of the batter in the cooking chamber.
- Cook for approximately 8 minutes then pour the product out. Serve with maple syrup.

**“Egg on Stick” Pizza**

**Ingredients:**

Pieces biscuit dough  
 1 tablespoon tomato paste or pizza sauce  
 ¼ cup shredded mozzarella cheese Toppings of choice cut into small pieces Sprinkle of shredded parmesan cheese

- Spray the cooking chamber with oil.

- Combine the two piece of biscuit dough into one in hands.
- On a flat surface, lay the biscuit dough and flatten into a thin, round circle about 3-4 inches. Spread a thin layer of tomato paste onto the middle of dough.
- Layer the mozzarella cheese in the middle of the biscuit dough and add chopped toppings of choice. Sprinkle with shredded parmesan cheese if desired over the top of ingredients.
- Roll the biscuit dough tightly together; thin enough to fit into the chamber. Pinch the ends of the roll to seal and place in the cooking chamber. Pack the roll gently with the packer.
- Cook for approximately 6-8 minutes, at this time the product may normally rise out of the cooking chamber; otherwise you may pour the product out.

#### **“Egg on Stick” Tuna Melt**

##### **Ingredients:**

Piece of biscuit dough

2 tablespoons prepared tuna salad

½ slice sharp cheddar cheese

##### **Instructions:**

- Spray the cooking chamber with non-stick oil spray.
- Combine the two piece of biscuit dough into one in hands.
- On a flat surface, lay the biscuit dough and flatten into a thin, round circle about 3-4 inches. Place the tuna salad and cheese in the center of the dough.
- Roll the biscuit dough tightly together; thin enough to fit into the chamber. Pinch the ends of the roll to seal and place in the cooking chamber. Pack the roll gently with the packer.
- Cook for approximately 6-8 minutes, at this time the product may normally rise out of the cooking chamber; otherwise you may pour the product out.

#### **“Egg on Stick” Chocolate Banana**

##### **Ingredients:**

1 piece crescent roll dough 3-4 thin cut slices banana (May also add strawberries cut into thin slices)

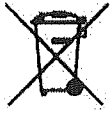
1 tablespoon Nutella

- Spray the cooking chamber with oil.
- Lay the crescent dough on a flat surface.
- Spread the Nutella on one side of the dough and layer with sliced banana.
- Roll the dough starting from the larger end to smaller end, folding both sides over to close ends. Roll very thin in hands to fit in chamber and place in the cooking chamber.
- Cook for approximately 10 minutes, at this time the product may normally rise out of the cooking chamber; otherwise you may pour the product out.
- For a crispier finish, turn the roll upside down and place back in the chamber for about 2 minutes.

Note: Make sure dough is refrigerated and do not let sit out.

## DISPOSAL:

The packaging material is reusable. Dispose of the packaging in an environmentally friendly way by putting it in the appropriate recyclable waste collection containers.



Dispose of the product and the batteries in view of the environment if you want to separate. The device and the batteries must not be thrown in with domestic waste. Take them to a recycling center for used electrical and electronic devices. For more information you can consult your local government. Remove batteries first.

Eurotops Versand GmbH  
Elisabeth-Selbert-Straße 3  
40764 Langenfeld, Germany



If technical support is needed, please call ...

in Germany	0180 . 530 63 63* or <a href="mailto:info@eurotops.de">info@eurotops.de</a>
in Austria	01 . 230 60 43 12 or <a href="mailto:info@eurotops.at">info@eurotops.at</a>
in Switzerland	044 . 28 36 125 or <a href="mailto:info@eurotops.ch">info@eurotops.ch</a>
in the Netherlands	026 . 37 36 333 or <a href="mailto:info@eurotops.nl">info@eurotops.nl</a>
in France	0892 . 700 470** or <a href="mailto:info@eurotops.fr">info@eurotops.fr</a>

\* 14 Cents/minute via German landline, max. 42 cents/minute via mobile phone network

\*\*34 Cents/minute via French landline

A possible return of products should be addressed to the return address stated on your invoice.

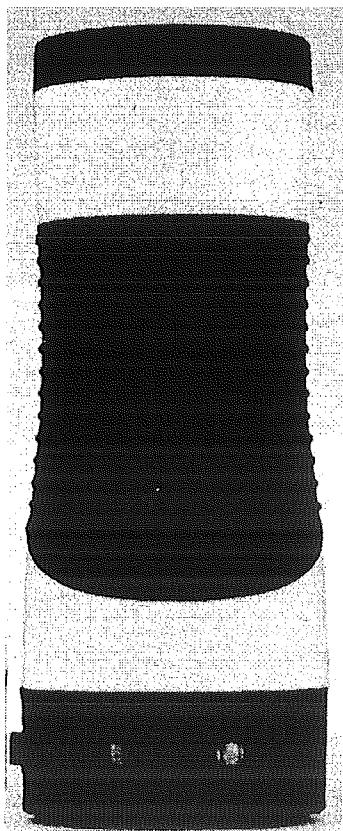
The manual only reflects the technical conditions available under printing. Any changes in technology and equipment are reserved.

© 26.12.2013

# Appareil de cuisson

## d'Œufs

Réf. 23883



## SECURITE IMPORTANTE

### Merci de lire attentivement le mode d'emploi avant utilisation :

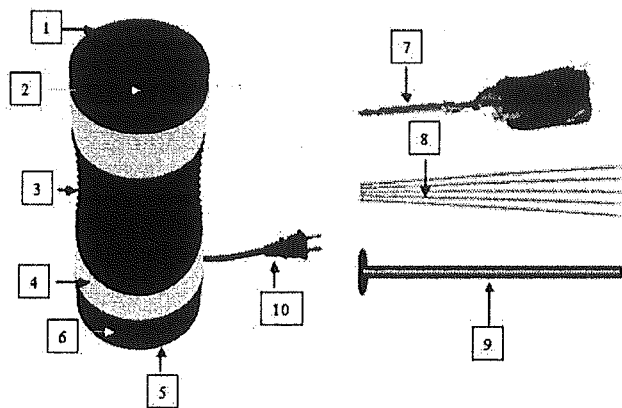
1. Vérifier le voltage de l'appareil est le même que le courant utilisé.
2. Ne pas toucher les parties chaudes. Des mains chaudes ou gants sont recommandés.
3. Ne pas laisser à la portée des enfants et animaux.
4. Pour leur sécurité, ne pas laisser les enfants, les personnes à capacité physique ou mentale, utiliser ce produit sans supervision ou instruction venant de personnes raisonnables.
5. Débrancher la prise quand vous n'utilisez pas l'appareil ou avant de le nettoyer.
6. Ne pas l'utiliser si une partie de l'appareil est endommagée. Veuillez le faire examiner et réparer par un électricien.
7. Toutes pièces étrangères à l'appareil ne peut être utiliser.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon électrique pendre de la table ou du plan de travail.
10. Ne pas le mettre sur ou dedans ou près d'un appareil chaud. Ne pas mettre de torchon ou matière plastique entre la surface et l'appareil. Un tapis isolant est recommandé.
11. Ne pas recouvrir de matière inflammable comme des rideaux ou tissus lors du fonctionnement.
12. Laisser suffisamment d'espace autour de l'appareil lors de son utilisation.
13. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lors de son fonctionnement.
14. Utiliser uniquement la brosse fournie pour nettoyer l'appareil.
15. Ne pas tenter de changer la prise vous-même.

## MODE D'EMPLOI A SUIVRE

### Description du produit

1. L'appareil peut cuire des œufs et autres produits de différentes façons.
2. Compartiment de cuisson: peut contenir 2 gros œufs à la fois.
3. Indicateur de lumière: la lumière rouge indique que l'appareil chauffe; la lumière verte indique que l'on peut ajouter les ingrédients.
4. Le "Packer" (emballeuse) permet d'utiliser l'appareil pour cuisine d'autres produits.  
The "Packer" enables you to also use the appliance for many other foods.
5. 5 brochettes en bois et une brosse sont incluses.





- |                            |
|----------------------------|
| 1. Entonnoir               |
| 2. Compartiment de cuisson |
| 3. Bague en silicone       |
| 4. Boitier                 |
| 5. Voyant lumineux (vert)  |

- |                                |
|--------------------------------|
| 6. Voyant lumineux (rouge)     |
| 7. Brosse                      |
| 8. Brochettes en bois          |
| 9. Packer emballeuse ??        |
| 10. Cordon et prise électrique |

#### AVANT UTILISATION

1. Placer l'appareil sur une surface plane.
2. Brancher l'appareil à une prise. Laisser le chauffer pendant 10 minutes. Le débrancher et attendre qu'il refroidisse pour le nettoyer.
3. Pour la première utilisation, le revêtement protecteur peut brûler et causer de la fumée. C'est normal et complètement indolore. Cela disparaîtra ultérieurement.

#### NETTOYAGE

1. Avant de nettoyer, débrancher l'appareil et attendre qu'il soit complètement froid.
2. Nettoyer l'extérieur avec une éponge légèrement humide.
3. Utiliser la brosse et du liquide vaisselle pour nettoyer le compartiment de cuisson. Rincer à l'eau claire. Retourner le pour qu'il sèche. Eviter le contact de l'eau et de la prise.
4. NE PAS IMMERGER L'APPAREIL, LE CORDON, LA PRISE DANS N'IMPORTE QUEL LIQUIDE.
5. Ne pas nettoyer avec des produits abrasifs comme une éponge à récurer, cela endommagerait la finition.

#### CONSEILS

1. Utiliser des œufs de taille normale. Ou tout au plus deux gros œufs à la fois.
2. Asperger d'huile, brancher et mettre en marche l'appareil, attendre que la lumière verte s'allume avant de mettre vos aliments.
3. Asperger d'huile le compartiment de cuisson avant de mettre la nourriture.
4. Le temps de cuisson peut varier suivant le type de nourriture, la température de la pièce et de la quantité de nourriture.

5. Les brochettes en bois peuvent vous aider pour retirer la nourriture du compartiment de cuisson.
6. Assurez-vous de ne pas remplir le compartiment de cuisson de plus de la moitié de son volume.
7. Tout aliment doit être bien décongelé avant d'être cuit.
8. Nous vous recommandons d'utiliser un thermomètre à viande pour s'assurer que la nourriture est cuite correctement.
9. Pendant la cuisson, la lumière verte s'allumera et s'éteindra régulièrement.
10. Nettoyer le compartiment de cuisson après chaque utilisation.

### **Recettes**

#### **Oeufs "bâtonnet glace"**

**Ingrédients:** 1 ou 2 grands oeufs

- Enduisez le compartiment à cuire avant toute utilisation avec un spray d'huile usuel.
- Battez 1-2 grands oeufs directement dans le compartiment à cuire.
- Pour des oeufs durs laissez les oeufs pour 6-8 minutes dans le cuiseur à oeufs. Normalement, les oeufs montent automatiquement du compartiment à cuire après ce temps. Sinon, vous pouvez les sortir en tournant le cuiseur à oeufs. Si nécessaire, secouez un peu ou utilisez un bâtonnet de bois.
- Pour des oeufs mous sortez les oeufs du compartiment à cuire après 5,5 minutes.

#### **Crackers à oeufs**

**Ingrédients:** 1 grand oeuf, 5 crackers ronds, 2 cuillères à soupe de fromage râpé, sel et poivre

- Enduisez le compartiment à cuire avant toute utilisation avec un spray d'huile usuel.
- Emiettez les crackers dans une coupe et ajoutez le fromage.
- Battez un grand oeuf dans la coupe et ajoutez le sel et le poivre. Mélangez les ingrédients.
- Mettez le mélange dans le compartiment à cuire. Utilisez le bâton compresseur pour que le mélange descende jusqu'au sol du compartiment à cuire. Laissez cuire pendant 5-6 minutes. Normalement, les oeufs montent automatiquement du compartiment à cuire après ce temps. Sinon, vous pouvez les sortir en tournant le compartiment à cuire. Si nécessaire, secouez un peu ou utilisez un bâtonnet de bois.
- Pour un résultat plus croustillant, tournez le mélange et remettez-le pour env. 2 minutes dans le compartiment à cuire.

#### **Oeuf en robe de chambre**

**Ingrédients:** 1 grand oeuf, pour la robe de chambre: 1 tranche fine de salami, jambon ou viande

- Enduisez le compartiment à cuire avant toute utilisation avec un spray d'huile usuel.
- Roulez le salami (ou la tranche de jambon ou de viande).
- Mettez le rouleau dans le compartiment à cuire. Pour qu'il descende jusqu'au sol du compartiment à cuire, utilisez un bâtonnet de bois, si nécessaire. Battez un grand oeuf dans le compartiment à cuire.
- Faites cuire pendant 6-8 minutes. Normalement, le contenu monte automatiquement

1 compartiment à cuire après ce temps. Sinon, vous pouvez le sortir en tournant le compartiment à cuire. Si nécessaire, secouez un peu ou utilisez un bâtonnet de bois.

### Tortilla grecque / tortilla à saumon fumé

#### Ingrédients:

1 tortilla  
Env. 4 cuillères à soupe  
d'épinards décongelés et  
hachés  
Env. 2 cuillères à soupe de feta  
émiettée  
3 blancs d'oeuf

1 tortilla  
1 grand oeuf  
1 cuillère à soupe de saumon fumé (ou de  
truite fumée) en dés  
1-2 petites cuillères de fromage de chèvre  
émietté  
1-2 petites cuillères d'oignons hachés crus ou  
caramélisés si on prend des oignons rouges  
Sel et poivre

Enduisez le compartiment à cuire avant toute utilisation avec un spray d'huile usuel.

Mélangez tous les ingrédients dans une coupe.

Coupez la tortilla dans des morceaux d'environ 10 x 15 cm, roulez les morceaux et mettez-les dans le compartiment à cuire.

Ajoutez les autres ingrédients. La tortilla doit être remplie, mais les derniers 2,5 cm doivent rester libres. Les ingrédients doivent descendre jusqu'au sol du compartiment à cuire – utilisez le bâton compresseur si nécessaire.

Faites cuire pendant env. 8 minutes. Normalement, le contenu monte automatiquement du compartiment à cuire après ce temps. Sinon, vous pouvez le sortir en tournant le compartiment à cuire. Si nécessaire, secouez un peu ou utilisez un bâtonnet de bois.

Pour un résultat plus croustillant, tournez le mélange et remettez-le pour env. 2 minutes dans le compartiment à cuire.

### Saucisse en robe de chambre

**Ingrédients:** 4 cuillères à soupe de pâte de crêpes, 1 saucisse cuite

- Enduisez le compartiment à cuire avant toute utilisation avec un spray d'huile usuel.
- Mettez la pâte de crêpes dans le compartiment à cuire.
- Mettez la saucisse sur une broche de bois et mettez-le au milieu du compartiment à cuire. Elle doit être enveloppée par la pâte.
- Faites cuire pendant 8 minutes. Sortez tout du compartiment à cuire en le tournant. Servez avec des sauces selon votre goût.

### Pizza

**Ingrédients:** pâte de pain congelée (encore froide), une cuillère à soupe de sauce tomates, 2 cuillères à soupe de mozzarella rapée, parmesan râpé, autre garniture selon votre choix en dés

- Enduisez le compartiment à cuire avant toute utilisation avec un spray d'huile usuel.
- Etalez la pâte le plus finement possible jusqu'à un diamètre de 10 cm.
- Enduisez le milieu finement avec la sauce tomates.

- Mettez la mozzarella et les autres ingrédients sur le milieu, couvrez tout avec le parmesan râpé.
- Roulez la pâte pour qu'elle rentre dans le compartiment à cuire. Comprimez les bouts pour fermer le rouleau et mettez-le dans le compartiment à cuire. Si nécessaire, utilisez le bâton compresseur pour que le contenu descende jusqu'au sol du compartiment à cuire.
- Faites cuire pendant 6-8 minutes. Faites cuire pendant env. 8 minutes. Normalement, le contenu monte automatiquement du compartiment à cuire après ce temps. Sinon, vous pouvez le sortir en tournant le compartiment à cuire. Si nécessaire, secouez un peu ou utilisez un bâtonnet de bois.

#### **Banane à chocolat**

**Ingrédients:** pâte de pain congelée en forme de demi-lune, 3-4 tranches fines de banane (ou fraises), 1 cuillère à soupe de crème de nougat

- Enduisez le compartiment à cuire avant toute utilisation avec un spray d'huile usuel.
- Empâtez la crème de nougat sur un côté de la pâte et mettez les tranches de bananes là-dessus.
- Roulez la pâte pour qu'elle rentre dans le compartiment à cuire. Comprimez les bouts pour fermer le rouleau et mettez-le dans le compartiment à cuire. Si nécessaire, utilisez le bâton compresseur pour que le contenu descende jusqu'au sol du compartiment à cuire.
- Faites cuire pendant env. 10 minutes. Normalement, le contenu monte automatiquement du compartiment à cuire après ce temps. Sinon, vous pouvez le sortir en tournant le compartiment à cuire. Si nécessaire, secouez un peu ou utilisez un bâtonnet de bois.
- Pour un résultat plus croustillant, tournez le mélange et remettez-le pour env. 2 minutes dans le compartiment à cuire.

#### **COLLECTE ET TRAITEMENT :**

Le matériel d'emballage est réutilisable. Débarassez-vous de l'emballage de manière écologique et mettez-le à la collecte des matériaux recyclables.



Éliminez le produit et les piles d'une manière écologique si vous désirez vous en séparer. L'appareil et les piles ne doivent pas être jetés dans les déchets ménagers. Apportez-les à un centre de recyclage pour appareils électriques ou électroniques usagés. Votre administration locale vous donnera des informations supplémentaires. Enlevez d'abord les piles.

Eurotops Versand GmbH  
Elisabeth-Selbert-Straße 3  
40764 Langenfeld, Allemagne

**EURO  
TOPS**

Pour des renseignements techniques veuillez contacter en France 089 2700470 \*\* ou [info@eurotops.fr](mailto:info@eurotops.fr)

Pour retourner un produit, veuillez utiliser l'adresse indiquée sur la facture.

\*\*0,34 €/min + surcoût éventuel d'un opérateur

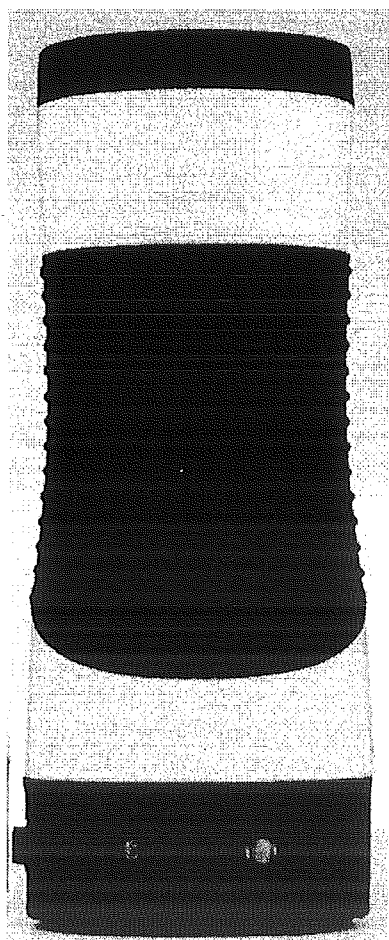
Ce mode d'emploi correspond au niveau technique au moment de la mise sous presse.

Sous réserve de modifications techniques et d'équipement.

© 26.12.2013

# Ei op stok

Art. Nr.23883



## **BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN**

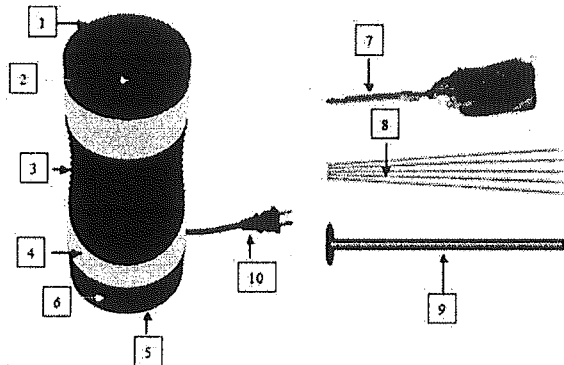
### **Lees de volgende instructies zorgvuldig voor gebruik:**

1. Controleer of uw netspanning dezelfde is als die van het apparaat.
2. Raak geen hete oppervlakken aan. Handvatten en handschoenen zijn aanbevolen.
3. Houd buiten bereik van kinderen en huisdieren.
4. Laat geen kinderen, mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten, of met gebrekkige kennis van dit product, dit product gebruiken, tenzij onder toezicht van of na instructie van mensen verantwoordelijk voor hun veiligheid.
5. Haal de stekker uit het stopcontact wanneer niet in gebruik en vóór het schoonmaken.
6. Gebruik het niet wanneer een onderdeel van het apparaat beschadigd is. Stuur het naar een elektricien voor onderzoek en reparatie.
7. Hulpstukken die niet door de fabrikant van het apparaat zijn aanbevolen kunnen verwondingen veroorzaken.
8. Gebruik niet buitenshuis.
9. Laat het snoer niet over de rand van tafel of werkblad hangen.
10. Plaats niet op, in of nabij enig heet toestel. Er mag geen materiaal zoals een tafelkleed of -plastic zitten tussen het apparaat en het oppervlak. Een geïsoleerde onderlegger wordt aangeraden.
11. Niet afdekken met ontvlambaar materiaal, zoals gordijnen of tafellaken, tijdens het gebruik.
12. Zorg voor voldoende luchtruimte aan alle kanten voor luchtcirculatie bij het gebruik.
13. Laat het apparaat niet onbeheerd achter bij het gebruik.
14. Gebruik alleen de bijgeleverde schoonmaakborstel om schoon te maken.
15. Probeer niet de stekker zelf aan te passen.

## **BEWAAR DEZE INSTRUCTIES VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK**

### **INTRODUCTIE PRODUCT**

1. Het apparaat kan eieren en ook ander voedsel koken met een unieke variatie van manieren
2. Kookkamer: Kook tot wel 2 GROTE eieren in één keer.
3. Indicator-lampjes: rood licht geeft aan dat het opwarmt; groen licht geeft aan dat u het voedsel kunt toevoegen.
4. De 'drager' maakt het u mogelijk het apparaat ook voor veel andere soorten voedsel te gebruiken.
5. 5 houten vleespennen en een schoonmaakborstel zijn inbegrepen bij de levering.



1. Trechter	6. Indicatielampje (rood)
2. Kookkamer	7. Schoonmaakborstel
3. Siliconenring	8. Houten vleespennen
4. Behuizing	9. Drager
5. Indicatielampje (groen)	10. Snoer en stekker

#### VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Plaats het apparaat op een plat en vlak oppervlak
- Verbind het apparaat met het stopcontact. Laat het apparaat minstens 10 minuten verhitten. Stekker uit het stopcontact halen en apparaat volledig laten afkoelen en daarna schoonmaken volgens 'SCHOONMAKEN'
- Bij het eerste gebruik kunnen delen van de beschermende deklaag eraf branden, waarbij rook vrijkomt. Dit is normaal, NIET schadelijk en verdwijnt na een tijdje.

#### SCHOONMAKEN

- Voor het schoonmaken stekker uitnemen en wachten tot het volledig is afgekoeld.
- Veeg de buitenzijde schoon met een lichtvochtige doek.
- Gebruik de bijgeleverde borstel en afwasmiddel om de kookkamer schoon te maken. Spoelen met kraanwater. Daarna op de kop plaatsen tot het droog is. Vermijd watercontact met contactbus en stekker.
- TOESTEL, SNOER OF STEKKER NIET IN ENIGE VLOEISTOF ONDERDOMPELEN
- Niet schoonmaken met schurende producten, zoals schuursponsjes, omdat dit de afwerking zal beschadigen.

#### TIPS

- Gebruik normale eieren. Maximaal twee grote eieren tegelijk.
- Basisstappen: spray olie, stekker insteken en apparaat aanzetten, wachten tot het groene licht aangaat alvorens voedsel toe te voegen.
- Spray olie in de kookkamer alvorens voedsel toe te voegen.
- Kooktijd kan variëren, afhankelijk van het type voedsel, aanvangstemperatuur, en hoeveelheid voedsel.
- De houten vleespennen helpen bij het uit de kookkamer nemen van het voedsel.

6. Zorg ervoor de kookkamer met niet meer dan de helft van het volume te vullen.
7. Alle voedsel moet geheel zijn ontdooid alvorens te koken.
8. We bevelen aan een vleesthermometer te gebruiken om te verzekeren dat het voedsel volledig is gekookt.
9. Tijdens het koken zal het groene lampje regelmatig aan en uit gaan.
10. Maak de kookkamer schoon voor ieder gebruik van een ander recept.

## RECEPTEN

### " Ei op een stok " eieren

**Ingrediënten:** 1 of 2 grote eieren

- Voor invetten gebruikt u het beste in de handel verkrijgbare olie spray. Spuit de kookruimte voor iedere ( ! ) kookbeurt met olie in .
- Klop 1-2 grote eieren direct in de kookruimte .
- Voor hardgekookte eieren, laat de eieren 6-8 minuten in de eierkoker . Na deze tijd stijgen de eieren normaal uit de kookruimte, anders kunt u de eieren door de eierkoker om te draaien uit de kookruimte te laten glijden (indien nodig, zachtjes schudden of maak gebruik van een dunne houten spie ) .
- Voor licht zachte eieren laat de inhoud van de ruimte net na ongeveer 5 ½ minuten uit de kookruimte glijden .

### " Ei op een stok " Cracker

**Ingrediënten:** 1 groot ei , ca. 5 ronde zoutcrackers , ca. 2 eetlepels geraspte kaas , zout en peper naar smaak

- Voor invetten gebruikt u het beste in de handel verkrijgbare olie spray. Spuit de kookruimte voor iedere ( ! ) kookbeurt met olie in .
- Verkruiemel de zoutcrackers in een kom en voeg de kaas toe .
- Sla 1 groot ei in de kom en voeg zout en peper toe. Meng de ingrediënten zorgvuldig.
- Giet de massa in de kookruimte . Help zo nodig voorzichtig met de Packer na , om zeker te zijn dat de inhoud naar de bodem glijdt van de kookruimte .
- Ca. 5-6 minuten laten garen . Na deze tijd moet de inhoud van zichzelf opkomen uit de kookruimte , anders kunt u ook gemakkelijk gebruik maken van het glijden van de kookruimte (indien nodig, door zachtjes te schudden of door gebruik te maken van een dunne houten spie)
- Om een beetje krokanter resultaat te krijgen, de rol omdraaien en deze ca. 2 minuten terug in de kookruimte .

### " Ei op een stok " in een kamerjas

**Ingrediënten:** 1 groot ei, Voor de kamerjas : 1 dun plakje salami , ham of vlees naar keuze

- Voor invetten gebruikt u het beste in de handel verkrijgbare olie spray. Spuit de kookruimte voor iedere ( ! ) kookbeurt met olie in .
- Rol de " kamerjas" op een rolletje zodat deze in de buis van de kookruimte past .
- Druk de " kamerjas " naar de bodem van de ovenruimte (neem , indien nodig, een kleine houten stokje om te helpen) .
- Klop 1 groot ei in de kookruimte .



Ca. 6-8 minuten laten garen . Na deze tijd moet de inhoud van zichzelf opkomen uit de kookruimte , anders kunt u ook gemakkelijk gebruik maken van het glijden van de kookruimte (indien nodig, door zachtjes te schudden of door gebruik te maken van een dunne houten spie)

**" Griekse tortilla op een stok " / " Gerookte zalm tortilla op een stok "**  
**Ingrediënten:**

1 tortilla / wrap  
ca.4 eetlepels ingevroren en ontdooide gehakte spinazie  
ca. 2 eetlepels verkruimelde feta kaas  
3 eiwitten

1 tortilla / wrap  
1 groot ei  
1 eetlepel gerookte zalm (of forel) in kleine blokjes gesneden  
1-2 theelepels verkruimelde geitenkaas  
1-2 theelepels gehakte, gekarameliseerde rode of rauwe uien  
Zout en peper naar smaak

- Voor invetten gebruikt u het beste in de handel verkrijgbare olie spray. Spuit de kookruimte voor iedere ( ! ) kookbeurt met olie in .
- Meng alle ingrediënten in een kom .
- Snijd de tortilla / wrap in 10 x 15 cm grote stukken , rol de wrap op en duw deze in de kookruimte .
- Voer de ingrediënten uit de kom in de kookruimte . Vul de bereidingskamer tot ongeveer 2,5 cm onder de bovenkant van de tortilla / wrap. Help zo nodig voorzichtig met de Packer na , om zeker te zijn dat de inhoud naar de bodem glijdt van de kookruimte .
- Ca. 8 minuten laten garen. Na deze tijd moet de inhoud van zichzelf opkomen uit de kookruimte , anders kunt u ook gemakkelijk gebruik maken van het glijden van de kookruimte (indien nodig, door zachtjes te schudden of door gebruik te maken van een dunne houten spie)
- Om een beetje krokanter resultaat te krijgen, de rol omdraaien en deze ca. 2 minuten terug in de kookruimte.

**" Worst op een stok "**

**Ingrediënten :** 4 eetlepels (pannenkoek)beslag, 1 gaar worstje

- Voor invetten gebruikt u het beste in de handel verkrijgbare olie spray. Spuit de kookruimte voor iedere ( ! ) kookbeurt met olie in .
- Giet het (pannenkoek) beslag in de kookruimte
- Plaats de worst op een houten spies en doe de worsten in het midden in de kookruimte , zodat deze wordt omsloten door het deeg.
- Ca. 8 minuten laten garen, waarna door het draaien van de kookruimte alles eruit glijdt. Serveer met sauzen naar smaak.

**Pizza op een stokje**

**Ingrediënten :** diepgevroren brood of rol deeg ( het liefst nog koud ), 1 eetlepel tomaten- of pizzasaus, Ca. 2 eetlepels geraspte mozzarella kaas , beleg naar uw voorkeur in kleine stukjes / blokjes , geraspte Parmezaanse kaas

- Voor invetten gebruikt u het beste in de handel verkrijgbare olie spray. Spuit de kookruimte voor iedere (!) kookbeurt met olie in .
- Rol het deeg dun tot ongeveer 10 cm diameter of snijd hem in de juiste maat
- Bestrijk het middelste deel met tomaat of pizza saus
- Beleg het midden met mozzarella kaas en het gesnipperde beleg van uw keuze. Strooi naar eigen smaak wat geraspte Parmezaanse kaas .
- Rol het deeg zo vast mogelijk samen zodat het past in de kookruimte . Druk de uiteinden dicht om de rol te verzegelen en voer de Pizza rol in de kookruimte . Help zo nodig voorzichtig met de Packer na , om zeker te zijn dat de inhoud naar de bodem glijdt van de kookruimte.
- Ca. Koken voor 6-8 minuten. Na deze tijd moet de inhoud van zichzelf opkomen uit de kookruimte , anders kunt u ook gemakkelijk gebruik maken van het glijden van de kookruimte (indien nodig, door zachtjes te schudden of door gebruik te maken van een dunne houten spie)

### " Choco - Banaan op een stok "

**Ingrediënten :** bevroren halvemaaanvormige brood of rol deeg ( het liefst nog koud) , 3-4 dungseden plakjes banaan ( ook mogelijk: dun gesneden aardbeien)  
1 eetlepel chocolade hazelnoot crème

- Voor invetten gebruikt u het beste in de handel verkrijgbare olie spray. Spuit de kookruimte voor iedere (!) kookbeurt met olie in .
- Verdeel de chocopasta aan een kant van het deeg uit en bedek het met plakjes banaan ( aardbei) .
- Rol het deeg van de bredere kant naar de kleine kant , vouw aan beide uiteinden de deegrol dicht. Rol het deeg net zolang tot deze inde kookruimte past. Help zo nodig voorzichtig met de Packer na , om zeker te zijn dat de inhoud naar de bodem glijdt van de kookruimte. • Ca. Laat 10 minuten koken . Na deze tijd moet de inhoud van zichzelf opkomen uit de kookruimte , anders kunt u ook gemakkelijk gebruik maken van het glijden van de kookruimte (indien nodig, door zachtjes te schudden of door gebruik te maken van een dunne houten spie) • Om een beetje krokanter resultaat te krijgen, de rol omdraaien en deze ca. 2 minuten terug in de kookruimte.

Let op : Als u werkt met een stevig deeg , moet deze koelkast koud zijn

## AFVALVERWIJDERING:

De verpakking is recyclebaar. De verpakking daarom niet bij het huishoudelijk afval doen, maar milieuvriendelijk afvoeren.



Verwijder eerst de batterijen! Apparaat en batterijen, indien deze worden afgedankt, eveneens milieuvriendelijk afvoeren. Dus niet bij het huisvuil, maar naar een recyclingdepot voor gebruikte elektrische en elektronische apparaten. Informatie hierover is verkrijgbaar bij de gemeentelijke of bevoegde instanties voor de afvalverwijdering.

Eurotops Versand GmbH  
Elisabeth-Selbert-Straße 3  
40764 Langenfeld, Duitsland

**EURO**  
*TOPS*

Voor technische informatie, kunt u bellen of mailen in Nederland tel.: 026 3736 333 of [info@eurotops.nl](mailto:info@eurotops.nl)

Een eventuele teruggave van de producten dient te worden gericht aan het retouradres vermeld op uw factuur.

De inhoud van deze gebruiksaanwijzing reflecteert de stand der techniek bij het ter perse gaan. Eventuele wijzigingen in technologie en uitvoering van de apparatuur voorbehouden.

© 26.12.2013