

VOGUE

Egg Poacher Instruction Manual



(EN)

Pochierpfanne
Bedienungsanleitung

(DE)

Pochierpfanne
Bedienungsanleitung

(NL)

Eierkoker
Handleiding

(IT)

Cuociuova
Manuale di istruzioni

(FR)

Pocheuse à œufs
Mode d'emploi

(ES)

Escalfador de huevos
Manual de instrucciones

Model ♦ Modèle ♦ Modell ♦ Modello ♦ Modelo ♦ Malli:

K891

Table of Contents

	3
	4
	5
	6
	7
	8

Safety Instructions

- Always select the correct heating ring for the saucepan:
 - **Gas stove** - ensure that the size of the flame on a gas stove is properly controlled and does not reach over the side of the saucepan base, and overheat the handle.
 - **Electric stove** - ensure the ring or heated area is the correct size for the saucepan base; do not put a saucepan on a ring or heated area that is larger than the saucepan base
- High temperatures may cause bronzing or tinting on the surface of the saucepan
- NEVER leave an empty saucepan on a stove; always ensure that there is water in the saucepan. In the event that it does boil dry DO NOT add water: allow the pan to cool.
- DO NOT allow handles or pans to extend beyond the edge of the stove
- NEVER put a hot glass lid in cold water, a refrigerator or freezer.
- NEVER place the Saucepan inside an oven or under a grill
- Keep children away from heated Saucepans



WARNING: The handle may become hot - always use an oven cloth or oven gloves

Product Description

K891 – Egg Poacher

Introduction

Please take a few moments to carefully read through this manual. Correct maintenance and operation of this utensil will provide the best possible performance from your VOGUE product.

Pack Contents

Saucepan & Lid
Poaching Cup ring

4 Egg Poaching Cups

Operation

1. Wash the all the parts in warm soapy water before first use; rinse and dry.
2. Ensure there is water in the saucepan
3. For best results apply a light coating of oil or butter to the egg poaching cups each time before cooking



Note: DO NOT leave food remnants or salted water in the Saucepan or egg poaching cups - clean after use

Cleaning, Care & Maintenance

- When cleaning, DO NOT use an abrasive cleaner or cleaning tool
- The Egg Poacher Cups are not suitable for dishwasher cleaning; the other parts are suitable for dishwasher cleaning
- Although the glass is toughened, it may not withstand being dropped or impact with other hard objects

Veiligheidstips

- Selecteer altijd de correcte verwarmingsring voor de kookpan:
 - **Gasfornuis** – zorg dat de vlam van de gasfornuisbrander correct is ingesteld en niet langs de zijkant van de kookpan komt, anders raakt het handvat oververhit.
 - **Elektrisch fornuis** – zorg dat de ring of het verhittingsoppervlak de juiste grootte heeft voor de kookpan; plaats een kookpan niet op een ring of verhittingsoppervlak groter dan de kookpanbasis
- Hoge temperaturen kunnen verbronzing of verkleuring van het kookpanoppervlak veroorzaken
- Laat NOOIT een lege kookpan op het gasfornuis staan; zorg altijd dat er water in de kookpan zit. Mocht de kookpan toch droogkoken, voeg dan GEEN water toe: laat de pan eerst afkoelen.
- Zorg dat handvatten of pannen op het fornuis NIET uitsteken
- Plaats een hete glazen deksel NOOIT in koud water, in de koelkast of in de vriezer.
- Plaats de kookpan nooit in een oven of onder een grill
- Houd kinderen uit de nabijheid van hete kookpannen



WAARSCHUWING: het handvat kan warm worden – gebruik altijd een pannenlap of ovenhandschoenen

Productbeschrijving

K891 – Eierkoker

Inleiding

Neem de tijd en lees deze handleiding aandachtig door. Een correct gebruik en onderhoud van deze machine waarborgt de beste prestatie van uw VOGUE product.

Verpakkingsinhoud

Kookpan & deksel

4 eierkookhouders

Eierkookring

Werking

1. Vóór het eerste gebruik: was, spoel en droog alle delen met warm zeepwater.
2. Zorg dat er water in de kookpan zit
3. Voor de beste resultaten smeert u voor elk gebruik de eierkokerhouders in met een lichte laag olie of boter



Omerkring: Laat na gebruik géén voedselresten of zoutwater achter in de kookpan of eierkookhouders - na gebruik reinigen

Reiniging, zorg & onderhoud

- Gebruik bij het reinigen GEEN schurende schoonmaakmiddelen of reinigingshulpmiddelen
- De eierkookhouders zijn niet geschikt voor reiniging in een vaatwasser; alle andere delen zijn wel geschikt voor de vaatwasser
- Alhoewel het glas versterkt is, kan het niet tegen vallen of aanraking met andere harde voorwerpen

Conseils de sécurité

- Veuillez à toujours sélectionner le brûleur adapté à la taille de vos casseroles :
 - **Cuisinière à gaz** – veuillez à ce que la taille des flammes de la cuisinière à gaz soit parfaitement contrôlée et à ce qu'elle ne dépasse pas des bords de la base de la casserole, pour éviter la surchauffe de la poignée.
 - **Cuisinière électrique** - veuillez à ce que la taille du brûleur ou de la surface chauffante corresponde à la taille de la base des casseroles ; ne placez pas une casserole sur un brûleur ou une surface chauffante dont le diamètre est supérieur à celui de la base de la casserole
- Les températures élevées peuvent brunir ou teinter les surfaces des casseroles
- NE LAISSEZ jamais une casserole vide sur une cuisinière ; veuillez à ce qu'elle contienne toujours une certaine quantité d'eau. Si toutefois la casserole bout à sec, N'AJOUTEZ PAS d'eau : attendez que la casserole refroidisse.
- NE LAISSEZ PAS les poignées ou les casseroles dépasser des bords de la cuisinière
- NE METTEZ JAMAIS un couvercle chaud en verre dans de l'eau froide, au réfrigérateur ou au congélateur.
- NE PLACEZ JAMAIS la casserole au four ou sous le gril
- Ne laissez pas les enfants s'approcher des casseroles chaudes



AVERTISSEMENT: La poignée peut chauffer – saisissez-là toujours avec un torchon isolant ou un gant de cuisine

Description du produit

K891 – Pocheuse à oeufs

Introduction

Nous vous invitons à consacrer quelques instants à la lecture attentive de ce manuel. L'entretien et l'utilisation appropriés de cet appareil vous permettront de tirer le meilleur de votre produit VOGUE.

Contenu de l'emballage

Casserole et couvercle

4 coupelles pour pocher les oeufs

Bague de coupelle à pocher

Operation

1. Lavez les différents éléments à l'eau savonneuse tiède avant la première utilisation ; rincez et essuyez-les.
2. Veuillez à mettre de l'eau dans la casserole
3. Pour de meilleurs résultats, huilez ou beurrez légèrement l'intérieur des coupelles à pocher avant chaque cuisson



Remarque: NE LAISSEZ aucun résidu de denrées alimentaires ou d'eau salée dans la pocheuse ou dans les coupelles à pocher les oeufs – lavez-les après utilisation

Nettoyage, entretien et maintenance

- NE NETTOYEZ PAS ces ustensiles avec des produits ou outils de nettoyage abrasifs
- Les coupelles de la pocheuse ne vont pas au lave-vaisselle ; ses autres éléments oui
- Bien que trempé, le verre du couvercle peut ne pas résister à une chute ou à un impact avec d'autres objets durs

Sicherheitshinweise

- Stets die korrekte Herdplatte für die Pfanne wählen:
 - **Gasherd** – Sicherstellen, dass die Höhe der Flamme beim Gasherd korrekt geregelt ist, die Flammen nicht über die Unterseite der Pfanne hinausgehen und nicht den Griff überhitzen.
 - **Elektroherd** – Darauf achten, dass der Ring oder die Platte die korrekte Größe für die Pfanne hat; eine Pfanne nicht auf einen Ring oder eine Herdplatte stellen, die größer als die Unterseite der Pfanne sind.
- Hohe Temperaturen können die Pfannenoberfläche verfärben oder dunkel anlaufen lassen
- NIEMALS eine leere Pfanne auf dem Herd stehen lassen; stets darauf achten, dass sich Wasser in der Pfanne befindet. Falls alles Wasser verdunstet, KEIN Wasser hinzufügen: die Pfanne abkühlen lassen.
- Griffe oder Pfannen dürfen NICHT über den Pfannenrand hinausragen
- NIEMALS einen heißen Glasdeckel in kaltes Wasser, einen Kühl- oder Gefrierschrank legen
- Die Pfanne NIEMALS in einen Ofen oder unter einen Grill legen
- Kinder von heißen Pfannen fernhalten



VORSICHT: Der Griff kann heiß werden – stets einen Topflappen oder einen Ofenhandschuh verwenden

Produktbeschreibung

K891 – Pochierpfanne

Einführung

Bitte nehmen Sie sich einige Minuten Zeit und lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch. Nur bei korrekter Wartung und vorschriftsgemäßem Betrieb kann Ihr VOGUE-Produkt optimale Leistung erzielen.

Lieferumfang

Pochierpfanne und Deckel

4 Pochierbecher

Pochierring

Betrieb

1. Vor dem ersten Gebrauch alle Teile in einer warmen Seifenlauge waschen, abspülen und abtrocknen.
2. Sicherstellen, dass sich Wasser in der Pfanne befindet.
3. Um optimale Ergebnisse zu erzielen, vor jedem Pochieren eine dünne Öl- oder Butterschicht auf die Pochierbecher auftragen



Hinweis: KEINE Lebensmittelreste oder Salzwasser in der Pfanne oder in den Pochierbechern lassen – nach dem Gebrauch reinigen

Reinigung, Pflege und Wartung

- Beim Reinigen KEIN scheuerndes Reinigungsmittel oder ein scheuerndes Werkzeug verwenden
- Die Pochierbecher sind nicht spülmaschinenfest; die anderen Teile können im Geschirrspüler gereinigt werden
- Obwohl das Glas gehärtet ist, hält es einem Sturz oder Aufprall gegen andere harte Objekte möglicherweise nicht stand

Suggerimenti per la sicurezza

- Selezionare sempre il fornello adatto al cuociuova.
 - **Fornello a gas** - assicurarsi che la quantità di fiamma del fornello a gas sia sempre sotto controllo e non superi il lato della base del tegame e surriscaldi il manico.
 - **Fornello elettrico** - assicurarsi che l'anello o l'area riscaldata sia delle dimensioni corrette per la base del tegame; non collocare il tegame su un anello o area riscaldata di dimensioni maggiori della base del tegame
- Le alte temperature possono macchiare oppure oscurare la base del tegame
- NON lasciare un tegame vuoto sul fornello, assicurarsi sempre che vi sia acqua nel tegame. Nel caso che l'acqua vada in ebollizione fino a evaporare NON aggiungere altra acqua: lasciare raffreddare il tegame.
- Non lasciare che i manici o i tegami superino il bordo del fornello.
- NON collocare un coperchio di vetro bollente in acqua fredda, nel frigorifero o nel congelatore.
- NON collocare il tegame all'interno di un forno o sotto un grill
- Tenere lontani i bambini dai tegami caldi.



ATTENZIONE: il manico può diventare bollente; utilizzare sempre guanti o presine da forno

Descrizione dei prodotti

K891 – Cuociuova

Introduzione

Leggere con attenzione il presente manuale. La manutenzione e l'utilizzo corretti di questo apparecchio consentiranno di ottenere le massime prestazioni da questo prodotto VOGUE.

Contenuto della confezione

Tegame e coperchio 4 scomparti portauova
Anello per portauova

Funzionamento

1. Al primo utilizzo, lavare tutti i componenti in acqua calda saponata.
2. Assicurarsi che vi sia acqua nel tegame
3. Per ottenere i migliori risultati, applicare ogni volta un leggero strato di olio o burro sugli scomparti portauova prima di procedere alla cottura



Nota: NON lasciare residui di cibo o acqua salata nel tegame o negli scomparti portauova; pulire dopo l'utilizzo

Pulizia e manutenzione

- Durante la pulizia, NON utilizzare detergenti o utensili di pulizia abrasivi
- Gli scomparti portauova non sono adatti al lavaggio in lavastoviglie; gli altri componenti sono adatti al lavaggio in lavastoviglie
- Sebbene il vetro sia temprato, può rompersi o danneggiarsi con la caduta o l'impatto con altri oggetti duri

Consejos de Seguridad

- Seleccione siempre el anillo de calentamiento adecuado para la sartén:
 - **Cocina de gas:** asegúrese de que el tamaño de la llama de la cocina de gas esté correctamente controlada y no supere el lateral de la base de la sartén y caliente en exceso el mango.
 - **Cocinas eléctricas:** asegúrese de que el anillo o la zona de calentamiento tenga un tamaño adecuado para la base de la sartén; no coloque un anillo o zona de calentamiento más grande que la base de la sartén
- Las temperaturas elevadas pueden provocar decoloración o manchas en la superficie de la sartén.
- NUNCA deje una sartén vacía sobre la cocina; asegúrese siempre de que haya agua en la sartén. En caso de que se haya calentado en seco, NO añada agua: deje que se enfríe la sartén.
- NO deje que el mango o la sartén sobresalga con respecto a la cocina.
- NUNCA sumerja una tapa de cristal caliente en agua ni la introduzca en el frigorífico o congelador.
- NUNCA introduzca la sartén en el horno ni en un grill.
- Mantenga a los niños alejados de las sartenes calientes.



ADVERTENCIA: El mango puede calentarse; utilice siempre un trapo de cocina o guantes de horno.

Descripción del Producto

K891 – Escalfador de huevos

Introducción

Tómese unos minutos para leer este manual. El correcto mantenimiento y manejo de esta máquina proporcionará el mejor funcionamiento posible de su producto VOGUE.

Contenido del Conjunto

Sartén y tapa 4 escalfadores de huevos
Anillo para escalfadores de huevos

Funcionamiento

1. Lave todas las piezas con agua caliente y jabón antes de usarlas por primera vez, aclárelas y déjelas secar.
2. Asegúrese de que haya agua en la sartén.
3. Para obtener los mejores resultados, aplique siempre una capa ligera de aceite o mantequilla en los escalfadores de huevos antes de usarlos.



Nota: NO deje restos de comida o agua con sal en la sartén o los escalfadores de huevos; límpielos después de usarlos.

Limpieza, Cuidado y Mantenimiento

- NO utilice limpiadores abrasivos o herramientas de limpieza.
- Los escalfadores de huevos no son aptos para lavavajillas; las demás piezas sí son aptas para lavavajillas.
- Aunque el cristal se ha endurecido, puede no resistir las caídas o los impactos con otros objetos duros.



UK	0845 146 2887	Fourth Way, Avonmouth, Bristol, BS11 8TB United Kingdom
Eire		Unit 9003, Blarney Business Park, Blarney Co. Cork, Ireland
NL	040 – 2628080	
FR	01 60 34 28 80	
BE-NL	0800-29129	
BE-FR	0800-29229	
DE	0800 – 1860806	
ES	901-100 133	
AU	1300 225 960	15 Badgally Road, Campbelltown, NSW 2560, Australia

VOGUE

K891_ML_A4_v2_2025/01/24