

STELIO

Eierkocher



de	Gebrauchsanweisung	2	nl	Gebruiksaanwijzing	32
en	Operating Manual	8	da	Brugsanvisning	38
fr	Mode d'emploi	14	sv	Användarguide	42
it	Istruzioni per l'uso	20	fi	Käyttöohje	48
es	Instrucciones de uso	26	no	Bruksanvisning	54

Wichtige Sicherheitshinweise

- Diese Geräte können von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Bewahren Sie das Gerät und seine Zuleitung außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Das Gerät nicht in Wasser tauchen.
- Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den zentralen Kundendienst des Herstellers oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Dieses Gerät ist dafür bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:
 - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
 - in landwirtschaftlichen Anwesen;
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
 - in Frühstückspensionen.
 Das Gerät ist nicht für den rein gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- **Achtung** - Vorsicht beim Umgang mit der Eieranstechnadel. Verletzungsgefahr!
- Vorsicht, Verbrennungsgefahr: Die Temperatur der berührbaren Oberflächen kann sehr heiß werden. Auch nach dem Ausschalten des Gerätes, bleiben die Heizflächen noch einige Zeit heiß.

Vor dem Benutzen

Die Gebrauchsanweisung aufmerksam lesen. Sie enthält wichtige Hinweise für den Gebrauch, die Sicherheit und die Wartung des Gerätes. Sie soll sorgfältig aufbewahrt und gegebenenfalls an Nachbenutzer weitergegeben werden.

Beim Gebrauch die Sicherheitshinweise beachten.

Technische Daten

Nennspannung:	220-240 V~ 50-60 Hz
Leistungsaufnahme:	380 W
Schutzklasse:	I

Weitere Sicherheitshinweise




- Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Zuleitung und Stecker müssen trocken sein.
- Die Anschlussleitung nicht über scharfe Kanten ziehen oder einklemmen, nicht herunterhängen lassen sowie vor Hitze und Öl schützen. Sie darf die heiße Heizschale und die Haube nicht berühren.
- Den Netzstecker nicht an der Leitung oder mit nassen Händen aus der Steckdose ziehen.
- Das Gerät nicht auf heiße Oberflächen wie Herdplatten oder Ähnliches stellen und nicht in der Nähe offener Flammen betreiben.
- Das Gerät nicht auf wasserempfindliche Oberflächen abstellen. Wasserspritzer könnten diese beschädigen.
- **Vorsicht**, das Gerät wird heiß. Verbrühungsgefahr durch austretenden Dampf. Das Gerät während des Betriebes nicht verrücken und nicht am Netzkabel ziehen.
- Das Gerät nur unter Aufsicht betreiben.
- Das Gerät nicht in Betrieb nehmen bzw. sofort Netzstecker ziehen, wenn:
 - Gerät oder Netzkabel beschädigt ist;
 - das Gerät undicht ist;
 - der Verdacht auf einen Defekt nach einem Sturz o. Ä. besteht.
 In diesen Fällen das Gerät zur Reparatur geben.
- Der Netzstecker ist zu ziehen:
 - bei Störungen während des Betriebes,
 - vor jeder Reinigung und Pflege,
 - nach dem Gebrauch.
- Das Gerät regelmäßig entkalken.
- Bei Zweckentfremdung, falscher Bedienung oder nicht fachgerechter Reparatur wird keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen. Ebenso sind Garantieleistungen in solchen Fällen ausgeschlossen.
- Verpackungsmaterial, wie z. B. Folienbeutel gehören nicht in Kinderhände.

Inbetriebnahme

Das Kabel bis zur gewünschten Länge abwickeln. Der Eierkocher muss waagrecht stehen, ansonsten könnte er vorzeitig abschalten und die Eier wären zu weich. Den mit kaltem Wasser gefüllten Messbecher (siehe Markierung) in die Kochschale gießen und den Eierträger auf das Gerät setzen. Anschließend die Haube auf das Gerät aufsetzen.

Härtegradeinstellung

Die Einstellung des gewünschten Härtegrades erfolgt am Drehknopf. Die Skala ist in drei Bereiche unterteilt, die mit unterschiedlichen Symbolen gekennzeichnet sind:

-  für weiche
-  für mittlere
-  für harte Eier.

Es ist zu beachten, dass immer ein voll gefüllter Messbecher (siehe Markierung) in die Kochschale gegossen wird. Weniger Wasser bringt zu harte Eier. Eine gewählte Einstellung bringt stets die gleiche Kochzeit. Die Kochzeit ist im Vergleich zum herkömmlichen Kochen im Topf etwas länger. Dies ist bedingt durch die wesentlich geringere Leistungsaufnahme des Eierkochers.

Einstellung innerhalb eines Härtegradbereiches

Innerhalb des gewünschten Härtegradbereiches wird die Einstellung durch Anzahl und Gewichtsklasse (S, M, L, XL) der Eier bestimmt.



Für ein kleines Ei der Gewichtsklasse S (weniger als 53g) wird die geringste Einstellung gewählt.



Sieben kleine Eier benötigen etwa die gleiche Einstellung wie ein großes Ei (XL, mehr als 73g).



Für sieben große Eier der Gewichtsklasse XL muss die höchste Einstellung innerhalb des gewünschten Härtegradbereiches gewählt werden.

Ist der Härtegrad eingestellt, den Eierkocher am Wippschalter einschalten. Die Kontrollleuchte zeigt an, dass der Kochvorgang beginnt. Wenn der Signalton ertönt, sind die Eier fertig gekocht. **Das Gerät ausschalten**, die Eier entnehmen und unter kaltem Wasser abschrecken, damit sie nicht nachgaren. Beim Abnehmen der Haube: **Vorsicht** vor dem heißen Dampf. Die Haube nur am Griff anfassen und zuerst so kippen, dass der Dampf auf der dem Griff abgewandten Seite entweichen und das Kondenswasser über dem Gerät abtropfen kann. Da der Härtegrad einer sehr subjektiven Beurteilung unterliegt, könnte es gegebenenfalls erforderlich sein, von den oben dargestellten Anhaltspunkten abzuweichen. Eigene Erfahrung mit dem Gerät lässt nach kurzer Zeit das für jeden Geschmack gewünschte Ergebnis erreichen.

Gleichzeitiges Kochen von Eiern verschiedener Härtegrade

Mit einer Wasserfüllung können weiche, mittlere und harte Eier in einem Arbeitsgang gekocht werden. Dabei möglichst gleich große Eier verwenden.




Den Eierkocher wie gewohnt mit Wasser füllen und mit allen Eiern bestücken. Zuerst den Härtegrad für weiche Eier wie oben beschrieben nach

Größe und Anzahl der Eier einstellen und das Gerät einschalten. Sobald das Signal ertönt, ausschalten und die gewünschte Anzahl weich gekochter Eier entnehmen.



Anschließend den Drehknopf auf das Symbol  zurückdrehen und Gerät erneut einschalten. Nach erneutem Signalton Gerät ausschalten und mittelharte Eier entnehmen.



Für die übrigen, hart zu kochenden Eier den Drehknopf etwas weiter auf das Symbol  stellen und Gerät erneut einschalten. Warten, bis der Summer ertönt.

Werden keine mittleren Eier gewünscht, kann nach der Entnahme der weichen Eier bei unveränderter Einstellung nochmals gekocht werden, um harte Eier zu erreichen.

Reinigung und Pflege

Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen. Das Gerät nicht in Wasser tauchen, sondern mit einem feuchten Tuch, dem etwas Spülmittel beigegeben wird, abwischen und anschließend trockenreiben. Keine scharfen und scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

Die Kochschale besteht aus nichtrostendem Edelstahl. Sollten sich dennoch Rostflecken zeigen, so sind dies nur auf der Oberfläche festhaftende Ablagerungen. Sie sollten sofort mit einem Edelstahl-Putzmittel entfernt werden.

Entkalken

Kalkablagerungen führen zu Energieverlusten und beeinträchtigen die Lebensdauer des Gerätes und das Kochergebnis. Es schaltet vorzeitig ab, wenn die Kalkschicht zu stark ist. Sie ist dann nur noch sehr schwer zu entfernen. Entkalken Sie deshalb regelmäßig.

Wir empfehlen die Verwendung von **Cromargol®**. Dieses ist hochwirksam, lebensmittelsicher, geschmacks- und geruchsneutral. Durch die spezielle Pflegeformel mit 6 hochwertigen und schützenden Additiven ist **Cromargol®** zudem sehr materialschonend.

Sie bekommen **Cromargol®** in der Regel dort, wo das Gerät gekauft wurde oder im ausgewählten Fachhandel. Der **Cromargol® Entkalker** ist nur in Deutschland und Österreich erhältlich.

- Gerät vor der Entkalkung vom Netz trennen und abkühlen lassen.
- Eine halbe Portion (50 ml) **Cromargol®** in die Heizschale einfüllen und Gerät stehen lassen, bis der Kalkbelag am Boden entfernt ist. Dann die Heizschale bis über den Kalkrand an der Wandung mit kaltem Leitungswasser auffüllen und 15 Minuten stehen lassen.
- Anschließend ausgießen und gründlich mit kaltem Leitungswasser ausspülen.
- **Andere Entkalkungsmittel nach Herstellerangaben dosieren und anwenden.**

Lösung während der Entkalkung nicht erhitzen.

Achtung, für Schäden, die durch Nichtbeachtung der Entkalkungsvorschrift entstehen, besteht kein Garantieanspruch.



Garantie-Information

Für unsere Geräte übernehmen wir gegenüber dem Endkunden eine 24-monatige Haltbarkeitsgarantie. Sie beginnt mit dem Kauf des Gerätes durch den Endkunden und gilt im Gebiet der Bundesrepublik Deutschland.

Ansprüche aus dieser Garantie sind unter Vorlage des Kaufbelegs direkt gegenüber unserem zentralen Kundendienst geltend zu machen.

Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch normalen Verschleiß, unsachgemäßen Gebrauch, Nichteinhaltung der Entkalkungsanweisung sowie unterbliebene Pflege.

Der Endkunde besitzt zusätzlich zu den Ansprüchen aus dieser Garantie gesetzliche Ansprüche wegen Mängeln des Gerätes gegenüber seinem direkten Verkäufer/Händler, die durch diese Garantie nicht eingeschränkt werden.



Das Gerät entspricht den Europäischen Richtlinien 2014/35/EG, 2014/30/EG und 2009/125/EG.



Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt. Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.

Änderungen vorbehaltenDer Endkunde besitzt zusätzlich zu den Ansprüchen aus dieser Garantie gesetzliche Ansprüche wegen Mängeln des Gerätes gegenüber seinem direkten Verkäufer/Händler, die durch diese Garantie nicht eingeschränkt werden.

Important safety information

- These appliances can be used by children older than eight years of age as well as by people with limited physical, sensory or mental capabilities and persons lacking experience and/or lacking knowledge, if they are supervised or have received instructions on how to use the appliance safely and have understood the resulting risks.
Children must not play with the appliance.
Children must not clean or maintain the appliance unless they are older than eight years of age and are supervised.
- Keep the appliance and its cable out of the reach of children under eight years of age.
- Do not immerse the appliance in water.
- If the appliance's connection cable is damaged it must be replaced by the manufacturer's central customer service department or by a similarly qualified person. Improper repairs may result in a serious risk to users.
- This appliance is designed for use in households and similar environments such as:
 - in kitchens – for employees in shops, offices and other commercial areas;
 - on agricultural property;
 - by customers in hotels, motels and other residential facilities;
 - in bed-and-breakfast establishments.
 The appliance is not intended for purely commercial use.
- **Caution** – Be careful when handling the egg piercing pin. Risk of injury!
- **Caution!** Risk of burns! The temperature of accessible surfaces can become very hot. The heating surfaces remain hot for some time after the appliance has been switched off.

Prior to use

Read the instructions for use carefully. They contain important information about the use, safety and care of the appliance.

They should be kept in a safe place and passed on to further users if necessary. Observe the safety information when using the appliance.

Technical data

Rated voltage:	220–240 V ~ 50–60 Hz
Power consumption:	380 W
Protection class:	I

Additional safety instructions




- Only connect the appliance to earthed wall sockets that have been installed in accordance with the regulations. The cable and plug must be dry.
- Do not pull or clamp the connecting cable over sharp edges. Do not leave it dangling and protect it from heat and oil. You must not touch the hot heating bowl or the cover.
- Never pull the mains plug out of the socket by the cable or with wet hands.
- Do not place the appliance on hot surfaces such as on hotplates or similar areas, and do not operate near naked flames.
- Do not place the appliance on water-sensitive surfaces. Water spray may damage them.
- **Caution**, the appliance gets hot. Risk of scalding from escaping steam. Do not move the appliance during operation and do not pull on the mains cable.
- Only operate the appliance under supervision.
- Stop using the appliance and/or pull out the mains plug immediately if:
 - the appliance or mains cable is damaged;
 - the appliance is leaking;
 - you suspect the appliance is faulty after dropping it, for example.
In such cases, arrange for the appliance to be repaired.
- Pull the mains plug:
 - if the appliance malfunctions during use;
 - before cleaning and care;
 - after use.
- Descale the appliance regularly.
- We accept no liability for any damages caused as a result of misuse, incorrect operation or improper repairs.
Claims under warranty are likewise excluded in such cases.
- Packaging materials, such as plastic bags, must be kept out of the reach of children.

Putting into operation

Unwind the cable up to the desired length. The eggboiler has to be placed in horizontal position otherwise it might switch off early and the eggs would be too soft. Fill the measuring cup with cold water up to the mark and pour it into the heating plate, then put the egg tray on the appliance. Before placing the eggs, pierce them at the dull side by means of the egg pierce at the bottom of the cup. This prevents eggs from bursting. Afterwards put the cover on the appliance.

Adjusting the boiling degree

The adjustment of the desired boiling degree is made by rotating the control knob. The scale is subdivided into 3 areas, which are marked with different symbols:

-  for soft boiled
-  for medium boiled and
-  for hard boiled eggs

Please note that always a measuring cup filled up to the mark must be poured in the heating plate. The eggs become too hard with less water.

With one adjusted boiling degree the boiling period is always the same. Due to much less power of the eggboiler compared to a conventional boiling in a pot, the boiling time is prolonged.

Adjusting within the range of a boiling degree

Within the range of the desired boiling degree, the adjustment is determined by the number and weight category (S, M, L, XL) of the eggs.



For small eggs having the weight category S (less than 53 g), the lowest adjustment must be chosen.



Seven small eggs need approximately the same adjustment as one big egg (XL, more than 73 g).



For seven big eggs having weight category XL, the highest adjustment within the selected range of the cooking degree must be chosen.

Once the boiling degree is adjusted, switch the appliance on by rocker switch. The control lamp indicates that the boiling procedure begins. When the buzzer sets in, the eggs are finished. **Switch off the appliance**, take out the eggs and put them under cold water in order to avoid fermentation. **Caution** when taking off the cap: hot steam. Only touch the cap at the handle and let the condensation drip by tilting the cap. Since the boiling degree is subject to very personal judgement, it might be necessary to deviate from above mentioned criterias. Personal experience with the appliance will lead very soon to the results desired by your personal taste.


Simultaneous boiling of eggs with different boiling degrees

One water filling is enough to boil soft, medium and hard eggs in one operation. In order to do so use eggs of the same size, if possible. Fill the eggboiler, as usual, with water and place the eggs in it.




Adjust the boiling degree for soft eggs first, as described above, according to weight category and number of eggs and switch on the appliance. As soon as the buzzer sets in, switch off the appliance and take out the desired number of soft boiled eggs.



Afterwards turn back the control knob to  and switch on the appliance again. When the buzzer sets in again, switch off the appliance and take out the medium boiled eggs.



For the remaining eggs to be boiled hard, turn the control knob to the symbol  and switch on the appliance again. Wait until the buzzer sets in. In case you do not wish any medium eggs, you can maintain the adjustment and continue the boiling in order to obtain hardboiled eggs, after you have taken out the soft eggs.

Cleaning and service

Pull the plug and cool the appliance. Do not immerse the appliance in water, but wipe with a damp cloth to which a dishwashing agent has been added and then wipe dry. Do not use sharp and abrasive cleaning agents. The cooking tray is made of stainless steel. If rust spots are seen regardless, these are initially only deposits adhering to the surface. They should be removed immediately with stainless steel cleaner.

Descaling

Limescale deposits lead to energy losses and have a negative effect upon the appliance service as well as the cooking results. The appliance switches off prematurely if the layer of limescale is too thick. The limescale is then very difficult to remove. Therefore descale the appliance regularly.

We recommend using **Cromargol®**. This product is highly effective, food safe and is neutral in taste and smell. Thanks to its special care formula with six high-quality and protective additives, **Cromargol®** is also very gentle on materials. You can usually purchase **Cromargol®** from the store where you have purchased your appliance or from your chosen dealer. The **Cromargol® decalcifier** is only available in Germany and Austria.



- Prior to descaling, unplug the appliance from the mains and allow it to cool down.
- Pour half a portion (50 ml) of **Cromargol®** into the heating bowl and leave the appliance to stand until the layer of limescale has detached from the base. Then fill the heating bowl with cold tap water to cover the limescale ring on the wall and leave to stand for 15 minutes.
- Then pour out and thoroughly rinse with cold tap water.
- **Measure out and use other descaling agents according to the manufacturer's instructions.**

Do not heat the solution during descaling.

Caution: the warranty does not cover damage caused by not observing the descaling instructions.

For UK use only


- This product is supplied with a 13 A plug conforming to BS 1363 fitted to the mains lead. If the plug is unsuitable for your socket outlets or needs to be replaced, please note the following. If the plug is a non-rewireable one, cut it from the mains lead and immediately dispose of it. Never insert it into a socket outlet as there is a very great risk of an electric shock.
- The replacement of the plug at the mains lead has to be done according to the following instructions:

Warning – This appliance must be earthed!

Important: The wires in this mains lead are coloured in accordance with the following code:

green/yellow	Earth
blue	Neutral
brown	Live

As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

- the wire which is coloured green and yellow must be connected to the terminal which is marked with the letter E or by the earth symbol , or coloured green or green and yellow,
 - the wire which is coloured blue must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured black,
 - the wire which is coloured brown must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.
- If a 13 A (BS 1363) plug is used it must be fitted with a 3 A fuse conforming to BS 1362 and be ASTA approved. If any other type of plug is used, the appliance must be protected by a 5 A fuse either in the plug or adapter or at the distribution board. If in doubt – consult a qualified electrician.
 - Never use the plug without closing the fuse cover.



The appliance complies with the European directives 2014/35/EC, 2014/30/EC and 2009/125/EC.



At the end of its lifetime this product must not be disposed of through the normal domestic waste, but it should be handed to an assembly point for the recycling of electrical and electronic appliances. You can inquire about details at the local administration.

Subject to technical changes.

Consignes de sécurité importantes

- Les enfants à partir de 8 ans ainsi des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou ayant un manque d'expérience et/ou de connaissance, peuvent utiliser ces appareils s'ils sont surveillés et s'ils ont été instruits pour utiliser cet appareil en toute sécurité et s'ils ont compris les dangers pouvant résulter de l'usage de l'appareil.

Les enfants n'ont pas le droit de jouer avec cet appareil.

Les enfants n'ont pas le droit d'effectuer le nettoyage et la maintenance sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance.

- Conservez l'appareil et son câble d'alimentation en dehors de la portée des enfants de moins de huit ans.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau.
- Si le câble d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le SAV central du fabricant ou par une personne qualifiée. Des réparations non conformes peuvent engendrer de graves dangers pour l'utilisateur.
- L'appareil est conçu pour un usage domestique ou pour des applications similaires telles que :
 - dans des cuisines pour le personnel dans des boutiques, des bureaux ou d'autres secteurs professionnels ;
 - dans des exploitations agricoles ;
 - par des clients dans des hôtels, des motels et d'autres établissements ;
 - dans des chambres d'hôtes.

L'appareil n'est pas conçu pour un usage purement commercial.

- **Attention** lors de la manipulation du pique-œuf. Risque de blessure!
- **Attention, risque de brûlure** : La température des surfaces de contact peut devenir extrêmement brûlante. Même après la mise hors tension de l'appareil, les surfaces de chauffe restent brûlantes pendant un certain temps.

Avant l'utilisation

Lire attentivement le mode d'emploi. Il contient des consignes importantes pour l'utilisation, la sécurité et l'entretien de l'appareil.

Il doit être conservé soigneusement et transmis en cas de remise à une tierce personne.

Respectez les consignes de sécurité lors de l'utilisation.

Caractéristiques techniques

Tension du secteur : 220-240 V~ 50-60 Hz

Puissance : 380 W

Catégorie de protection : I

Consignes de sécurité supplémentaires

- Brancher l'appareil uniquement dans une prise électrique sécurisée, installée conformément aux prescriptions. Le câble d'alimentation et la prise doivent être secs.
- Ne pas tirer le cordon d'alimentation sur des bords tranchants, ne pas le coincer, ne pas le laisser pendre et le protéger de la chaleur et de l'huile. Il ne peut pas toucher la coque chauffante du couvercle.
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le câble ou avec les mains mouillées.
- Ne pas poser l'appareil sur des surfaces chaudes telles que des plaques de cuisson ou équivalent et ne pas l'utiliser à proximité d'une flamme.
- Ne pas déposer l'appareil sur des surfaces sensibles à l'eau. Des projections d'eau pourraient les endommager.
- **Attention**, l'appareil chauffe. Danger d'ébouillantage par la vapeur qui s'échappe. Ne pas déplacer l'appareil durant le fonctionnement et ne pas tirer sur le câble d'alimentation.
- Faire fonctionner l'appareil uniquement sous surveillance.
- Ne pas mettre l'appareil en marche ou le débrancher immédiatement si :
 - l'appareil ou le câble d'alimentation sont endommagés.
 - l'appareil fuit;
 - une défaillance est soupçonnée suite à une chute ou équivalent. Dans ces cas, emporter l'appareil en réparation.
- Il faut débrancher la fiche secteur :
 - en cas de dysfonctionnements durant l'utilisation,
 - avant chaque nettoyage et entretien,
 - après l'utilisation.
- Détartre régulièrement l'appareil.
- Nous déclinons toute responsabilité pour des dommages éventuels en cas d'utilisation détournée, de mauvaise utilisation, de réparation inappropriée. Dans de tels cas, toute intervention sous garantie est exclue.
- Le matériel d'emballage, comme p.ex. les sachets en plastiques ne sont pas destinés aux enfants.

Mise en service

Dérouler le cordon de l'appareil sur la longueur souhaitée. L'appareil doit être posé horizontalement sinon il pourrait s'éteindre avant la fin de la cuisson des œufs.

Remplir le verre doseur d'eau froide **jusque marquage**, verser l'eau sur la plaque




de chauffe et mettre le support oeufs sur l'appareil.

Avant de placer les oeufs sur le support, piquer leur côté arrondi avec l'aiguille se trouvant sur le fond du verre doseur, côté piqué vers le haut. Ainsi, on évite que les oeufs n'éclatent.

Placer ensuite le couvercle sur l'appareil.

Réglage du degré de cuisson

Le bouton de réglage permet le choix du degré de cuisson souhaité. Au choix trois degrés de cuisson indiqués par des symboles:

-  à la coque
-  mollet et
-  dur

Le gobelet d'eau doit toujours être rempli à marquage. Avec moins d'eau les oeufs sont trop cuits.

Un même réglage a toujours le même temps de cuisson. La durée de cuisson dans la machine est plus longue qu'une cuisson traditionnelle. Ceci est dû à la faible puissance utilisée par la machine.

Réglage de la cuisson

Le réglage de cuisson est choisi selon le nombre et le poids (S, M, L, XL) des oeufs.



Pour un oeuf de poids S (moins de 53 g) le réglage le plus bas est choisi.



Pour sept petits oeufs environ, le même réglage que pour un oeuf de grande taille (XL, plus de 73 g) doit être utilisé.



Pour sept grands oeufs de poids XL, le réglage le plus haut doit être choisi dans le type de cuisson désirée.

Après avoir choisi le degré de cuisson, mettre l'appareil en marche en appuyant sur l'interrupteur.

Le témoin lumineux indique que l'ébullition commence. Quand le signal sonore se met en marche, les oeufs sont prêts. **Arrêter l'appareil**, enlever les oeufs et les mettre sous l'eau froide pour éviter une fermentation ultérieure. En ôtant le couvercle, **faire attention** à la vapeur chaude. Ne toucher le couvercle qu'à la poignée et l'incliner de telle sorte que la vapeur s'échappe par le côté et que la condensation puisse s'égoutter. Comme le degré de cuisson est choisi par chaque personne selon son goût (très subjectivement), il pourra être nécessaire de différer des points mentionnés ci-dessus. L'utilisation répétée de l'appareil aidera à atteindre le résultat désiré pour son goût personnel.


Faire cuire des oeufs avec différents niveaux de cuisson

Avec un seul remplissage d'eau vous pouvez obtenir des degrés de cuisson différents en une seule opération. Pour ceci prendre des oeufs de même taille. Comme précédemment, mettre tous les oeufs dans l'appareil et remplir d'eau.




Choisir premièrement le degré de cuisson pour des oeufs à la coque selon le nombre et la quantité comme décrit ci-dessus et mettre l'appareil en marche. Quand vous entendrez le signal sonore, arrêter l'appareil et enlever le nombre d'oeufs à la coque souhaité.



Ensuite, replacer le bouton sur le symbole  et remettre l'appareil en marche. Quand vous entendrez le signal sonore de nouveau, arrêter l'appareil et enlever les oeufs mollets.



Pour obtenir les oeufs restants durs, placer le bouton sur le symbole  et remettre l'appareil en marche. Attendre enfin jusqu'à ce que le signal sonore se déclenche.

Si vous ne souhaitez pas d'oeufs mollets, vous pouvez placer le bouton sur la position oeufs durs directement après enlèvement des oeufs à la coque.

Nettoyage et soins

Débrancher l'appareil et laisser refroidir. Ne pas plonger l'appareil dans l'eau, et nettoyer avec un chiffon humide et du détergent; essuyer et frotter pour sécher. Ne pas utiliser de détergents agressifs.

Cuve chauffante en acier inoxydable. Cependant si des taches de rouille devaient se présenter, elles ne seront que sur la couche superficielle. Les éliminer immédiatement avec un produit de nettoyage pour l'acier fin.



Détartrer

Des dépôts calcaires peuvent causer des pertes d'énergie et influencent la durée de vie de l'appareil, ainsi que le résultat de cuisson. L'appareil s'éteint trop tôt si la couche calcaire est trop importante. Cette couche se laisse alors très difficilement enlever. Détartrez pour cette raison régulièrement votre bouilloire. Nous vous conseillons d'utiliser **Cromargol®**. Il est très efficace, sans danger pour les aliments et neutre en goût et en odeur. Grâce à la formule de soin spéciale avec 6 additifs protecteurs de haute qualité, **Cromargol®** n'abîme pas la matière. Vous trouverez généralement du **Cromargol®** là où vous avez trouvé votre appareil ou chez vos revendeurs spécialisés. Le **détartrant Cromargol®** est uniquement disponible en Allemagne et en Autriche.

- Débrancher l'appareil avant le détartrage et le laisser refroidir.
- Verser une demi-portion (50 ml) de **Cromargol®** dans la coque chauffante et laisser tremper jusqu'à ce que les dépôts de calcaire du fond soient partis. Remplir ensuite la coque chauffante jusqu'au-dessus de la limite du calcaire sur les parois avec de l'eau froide et laisser reposer durant 15 minutes.
- Vider l'appareil ensuite et le rincer soigneusement avec de l'eau potable froide.
- **Doser et utiliser d'autres agents détartrants en suivant les instructions des fabricants.**

Ne pas chauffer la solution durant le processus de détartrage.

Attention, aucun droit à garantie n'est engagé pour des dommages dus au non-respect des prescriptions du détartrage.



Cet appareil est conforme aux directives européennes 2014/35/CE, 2014/30/CE et 2009/125/CE.



Quand il n'est plus utilisable (fin de vie), vous ne devez pas jeter ce produit avec les ordures ménagères mais le remettre au point de recyclage des appareils électriques et électroniques le plus proche (ou déchetterie). Si vous avez besoin de détails supplémentaires, vous pouvez également vous adresser à la mairie de votre commune.

Sous réserve de changements techniques.

Importanti indicazioni per la sicurezza

- Questi apparecchi possono essere utilizzati da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che mancano di esperienza e/o di conoscenza, solo se sono sorvegliate o se sono state istruite riguardo all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se ne hanno compreso i pericoli risultanti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione a carico dell'utente non devono essere eseguiti da bambini, eccetto nel caso in cui essi abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
- Conservare l'apparecchio e il suo cavo di alimentazione al di fuori della portata di bambini di età inferiore a 8 anni.
- Non immergere l'apparecchio in acqua.
- Se il cavo di collegamento dell'apparecchio è guasto, bisogna farlo sostituire dal servizio clienti centrale del fabbricante o da un'altra persona competente del settore. Le riparazioni improprie recano un grande pericolo per l'utente.
- Questo apparecchio può essere utilizzato solo in ambito domestico e in applicazioni simili, come ad esempio:
 - in cucine per i dipendenti di negozi, uffici e altri settori commerciali;
 - in tenute agricole;
 - da clienti in hotel, motel e altri impianti di soggiorno;
 - in bed & breakfast.

Questo apparecchio non è destinato ad un uso puramente commerciale.

- **Attenzione** - Prestare attenzione nell'utilizzo del pungi uovo. Sussiste il pericolo di ferimenti!
- **Attenzione, rischio di ustioni:** la temperatura delle superfici che si possono toccare può essere molto alta. Anche dopo aver spento l'apparecchio la temperatura delle superfici riscaldanti resta molto alta ancora per qualche tempo.

Prima dell'uso

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso. Forniscono indicazioni importanti riguardanti l'uso, la sicurezza e la manutenzione dell'apparecchio.

Vanno conservate con cura ed eventualmente trasmesse all'utente successivo. Durante l'uso osservare scrupolosamente le istruzioni per la sicurezza.

Dati tecnici

Tensione nominale:	220-240 V~ 50-60 Hz
Potenza assorbita:	380 W
Classe di protezione:	I

Ulteriori istruzioni di sicurezza

- Collegare l'apparecchio soltanto a una presa schuko installata a norma. Il cavo di alimentazione e il connettore devono essere asciutti.
- Non tirare o incastrare il cavo di collegamento contro spigoli taglienti, non lasciarlo sospeso e proteggerlo dal calore e dall'olio. Evitare il contatto con la vasca di cottura calda e con il coperchio
- Non staccare la spina dalla presa, tirandola per il cavo o con le mani bagnate.
- Non collocare l'apparecchio su superfici calde come piastre e non metterlo in funzione in prossimità di fiamme libere.
- Non disporre l'apparecchio su superfici sensibili all'acqua. Gli spruzzi d'acqua potrebbero danneggiarlo.
- **Attenzione**, l'apparecchio diventa rovente. Pericolo di ustione dovuto al vapore che fuoriesce. Non spostare l'apparecchio durante il funzionamento e non tirare il cavo di rete.
- Far funzionare l'apparecchio solo se supervisionati.
- Non mettere in funzione l'apparecchio e staccare subito la spina, se:
 - l'apparecchio o il cavo d'alimentazione sono guasti;
 - l'apparecchio non è ermetico;
 - si sospetta un difetto dopo una caduta o un evento simile.
 In questi casi far riparare l'apparecchio.
- Il connettore di rete deve essere estratto:
 - in caso di guasti nel funzionamento,
 - prima di ogni pulizia e manutenzione,
 - dopo l'uso.
- Decalcificare regolarmente l'apparecchio.
- Non ci si assume alcuna responsabilità in caso di uso per uno scopo diverso da quello previsto, per un utilizzo errato oppure in caso di riparazione non professionale. In questi casi sono escluse anche le richieste di garanzia.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini il materiale da imballaggio, come ad esempio i sacchetti di pellicola.

Messa in funzione




Svolgere il cavo elettrico fino a raggiungere la lunghezza desiderata. Il cuociuova deve essere posizionato orizzontalmente altrimenti potrebbe spegnersi prima del tempo e le uova sarebbero troppo tenere.

Versare il contenuto del misurino riempito fino **alla marcatura** di acqua fredda nella vaschetta di cottura e appoggiare il portauova sull'apparecchio.

Prima di mettere le uova sul portauova, pungerle nella parte arrotondata con il pungiuova che si trova alla base del misurino per l'acqua; in questo modo si evita che le uova scoppino. Infine appoggiare il coperchio sul cuociuova.

Posizionamento del grado di cottura

Il posizionamento del grado di cottura desiderato avviene mediante la manopola girevole. La scala è suddivisa in tre settori che sono contrassegnati da simboli differenti:

-  uova tenere
-  uova medie
-  uova sode

Fare attenzione che nella vaschetta di cottura venga versato sempre un misurino riempito fino alla marcatura. Meno acqua porta ad una cottura di uova sode.

Un posizionamento scelto comporta costantemente lo stesso tempo di cottura. Il tempo di cottura è, in paragone con il tempo di cottura tradizionale nel pentolino, più lungo. Questo è dovuto all'energia assorbita notevolmente più scarsa del cuociuova.

Messa a punto entro un grado di cottura

Entro il settore di grado di cottura desiderato, il posizionamento viene fissato secondo il numero e la classe delle uova (S, M, L, XL).



Per un uovo piccolo della classe S (meno di 53 gr.) viene scelto il posizionamento minimo.



Per sette uova piccole occorre lo stesso posizionamento come per un uovo grosso (XL più di 73 gr.)



Per sette uova grosse della classe XL deve venire fissato il massimo posizionamento entro il settore di grado di cottura desiderato.

Quando è stato fissato il grado di cottura, accendere il cuociuova con l'interruttore oscillante. La lampadina di controllo indica che comincia il processo di cottura. Quando l'indicatore acustico suona le uova sono pronte. **Spegnere l'apparecchio**, togliere le uova e metterle sotto il getto di acqua fredda così che la cottura non continui. Togliendo il coperchio **fare attenzione** al vapore surriscaldato. Prenderlo solo alle impugnature e per primo piegarlo in modo che il vapore escada dall'impugnatura della parte girata e lasciare gocciolare l'acqua condensata nell'apparecchio.

Poiché il grado di cottura è molto soggettivo, può eventualmente essere necessario differire dal punto di riferimento sopra rappresentato.

Con un poco di esperienza personale con l'apparecchio, si possono raggiungere, in breve tempo, risultati di proprio gusto.


Cottura contemporanea di uova di diversi gradi di cottura

Con un riempimento di acqua si possono avere, in un solo ciclo di cottura, uova tenere, medie e sode. Possibilmente usare uova della stessa grossezza. Riempire il cuociuova di acqua come al solito e mettere tutte le uova che si vogliono cuocere.




Dapprima fissare il grado di cottura per uova tenere come sopra indicato secondo la grossezza e il numero e accendere l'apparecchio. Quando il segnale acustico suona spegnere e togliere il numero di uova tenere.



In seguito girare indietro la manopola girevole sul simbolo  e riaccendere di nuovo l'apparecchio. Quando suona nuovamente il segnale acustico spegnere e togliere le uova di cottura media.



Per le rimanenti uova da cuocere sode girare la manopola un po' più avanti sul simbolo , riaccendere nuovamente l'apparecchio e aspettare fino a che il segnale acustico risuona.

In caso non si desiderassero uova di cottura media, dopo aver tolto le uova tenere, si può tenere la stessa posizione, cuocere nuovamente le uova sode.

Pulizia e cura

Staccare la spina e lasciare raffreddare l'apparecchio. Non immergere l'apparecchio in acqua, ma detergerlo con un panno umido su cui sia stata versata una piccola quantità di detersivo e quindi asciugare.

Non utilizzare detersivi ruvidi o schiumogeni.

La teglia è realizzata in acciaio inossidabile. Qualora si manifestino comunque delle macchie di ruggine, si tratta unicamente di accumuli superficiali. Questi vanno eliminati immediatamente con un detergente specifico per acciaio.



Decalcificazione

I depositi di calcare portano a perdite energetiche e pregiudicano la durata dell'apparecchio e il risultato della cottura. L'apparecchio si spegne precocemente se lo strato di calcare è troppo spesso. A questo punto il deposito sarà difficile da rimuovere. Pertanto, decalcificare regolarmente.

Consigliamo l'utilizzo di **Cromargol®**. Questo prodotto è altamente efficace, sicuro per uso alimentare, insapore e inodore. Grazie alla speciale formula protettiva con 6 additivi protettivi di alta qualità **Cromargol®** è inoltre molto delicato sul materiale.

Cromargol® è di solito disponibile nel negozio di rivendita dell'apparecchio o nei negozi specializzati. Il **decalcificante Cromargol®** è disponibile solo in Germania e Austria.

- Staccare l'apparecchio dalla rete prima della decalcificazione e lasciarlo raffreddare.
- Versare mezza dose (50 ml) di **Cromargol®** nella vasca di cottura e lasciare riposare l'apparecchio finché il calcare si stacca dal fondo. Poi riempire la bacinella di cottura fin sopra il bordo del calcare sulla parete con acqua fredda dal rubinetto e lasciare riposare per 15 minuti.
- In seguito versare l'acqua e risciacquare a fondo con acqua di rubinetto fredda.
- **Per l'utilizzo di altri decalcificanti, fare riferimento alle istruzioni fornite dai rispettivi produttori.**

Non riscaldare la soluzione durante la decalcificazione.

Attenzione, per danni dovuti alla mancata osservanza delle disposizioni di decalcificazione decade ogni garanzia.



L'apparecchio è conforme alle direttive europee 2014/35/CE, 2014/30/CE e 2009/125/CE.



Questo prodotto, quando non è più usabile, non deve venire gettato nei rifiuti casalinghi ma portato in un punto di raccolta di riciclaggio per apparecchi elettrici e elettronici. Informazioni dettagliate si possono ottenere presso le relative amministrazioni comunali.

Salvo cambiamenti tecnici.

Advertencias de seguridad importantes

- Estos aparatos pueden ser utilizados por niños mayores de 8 años y por personas con limitaciones físicas, psíquicas o sensoriales, o que carezcan de la experiencia y/o los conocimientos necesarios para usarlos, siempre que los usen bajo vigilancia o reciban las instrucciones necesarias para una utilización segura del aparato y comprendan los peligros derivados de ella.
Los niños no deben jugar con el aparato.
Asimismo, los niños no deben realizar su limpieza ni mantenimiento, a no ser que sean mayores de 8 años y lo hagan vigilados.
- Mantenga el aparato y el cable de alimentación lejos del alcance de niños menores de 8 años.
- No sumerja el aparato en agua.
- Si el cable de conexión del aparato está dañado, deberá ser sustituido por el departamento de atención al cliente central del fabricante o por una persona cualificada. Las reparaciones inadecuadas podrían suponer un serio peligro para el usuario.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico u otras aplicaciones similares, tales como:
 - en cocinas para el personal de tiendas, oficinas y otros ámbitos comerciales;
 - en fincas agrícolas;
 - para clientes de hoteles, moteles y otros establecimientos de hospedaje;
 - en pensiones con desayuno.
 No está diseñado para un uso puramente comercial.
- **Atención** - Tenga cuidado al usar el alfiler para pinchar los huevos. ¡Peligro de lesiones!
- **Atención, peligro de quemaduras:** las superficies de contacto pueden estar muy calientes. Incluso tras apagar el equipo, las superficies calentadas permanecen calientes un tiempo.

Antes de usar

Lea detenidamente las instrucciones de uso. Contienen información importante sobre el uso, la seguridad y el mantenimiento del aparato.

Guárdelas en un lugar seguro y entréguelas a futuros usuarios cuando corresponda.

Respete siempre las precauciones de seguridad durante el uso.

Datos técnicos

Tensión nominal:	220-240 V~ 50-60 Hz
Consumo de energía:	380 W
Clase de protección:	I

Otras advertencias de seguridad

- Conecte el aparato solamente en una toma de corriente con puesta a tierra que esté instalada correctamente según las normativas correspondientes.
El cable y el enchufe deben estar secos.
- No tire del cable de conexión cuando éste se encuentre sobre bordes afilados ni lo aprisione, no deje que cuelgue y protéjalo del calor y del aceite. No debe entrar en contacto con la bandeja calefactora ni la cubierta.
- No desenchufe nunca el aparato tirando del cable o con las manos mojadas.
- No ponga el aparato a funcionar sobre superficies calientes, como placas de cocina o lugares similares, y manténgalo alejado de las llamas abiertas.
- No lo coloque sobre superficies sensibles al agua. Las salpicaduras de agua podrían dañar las superficies.
- **Cuidado**, el aparato se calienta. Existe peligro de quemaduras por vapor. No mueva el aparato mientras esté funcionando ni tire del cable de red.
- No deje el aparato funcionando sin vigilancia.
- No ponga en funcionamiento el aparato y desconéctelo inmediatamente de la red si:
 - el aparato o el cable de red están dañados;
 - el aparato no cierra herméticamente;
 - sospecha que se haya podido producir alguna avería después de una caída del aparato o algo similar.
En estos casos, envíe el aparato para que sea reparado.
- Desenchufe el cable de red:
 - si se ha producido un fallo durante el uso del aparato;
 - antes de la limpieza y cuidados del aparato;
 - después de usar el aparato.
- Descalcifique el aparato regularmente.
- No asumiremos ninguna responsabilidad por posibles daños en caso de un uso diferente al previsto, un manejo incorrecto o una reparación que no haya sido realizada por profesionales.
En estos casos están excluidas también las prestaciones de garantía.
- El material de embalaje, como las bolsas de plástico, no es apto para los niños.

Puesta en servicio

Desenrolle el cable hasta la longitud deseada. El hervidor de huevos deberá estar colocado horizontalmente puesto que de otra manera podría desconectarse antes de tiempo y los huevos estarían demasiado crudos.




Llene el vaso-medida con agua fría **hasta el marcaje**, vacíelo en el plato calefactor y coloque los huevos en la bandeja del aparato.

Antes de que meta los huevos, pique éstos del lado chato con el picador de huevos que se encuentra en el fondo del vaso-medida. De esta manera evitará que los huevos revienten.

A continuación, coloque la tapa del aparato.

Ajuste del punto de ebullición

El ajuste del grado de ebullición deseado se realiza con el botón giratorio. La escala se encuentra dividida en tres zonas marcadas con símbolos diferentes:

-  para huevos ligeramente
-  medianamente y
-  bien hervidos.

Por favor, tenga en cuenta que una copa de medida llena hasta el marcaje se debe verter en el plato calefactor. Un punto de ebullición tiene siempre el mismo periodo de ebullición.

En comparación a la cocción convencional en cacerola, el tiempo de ebullición es algo más largo. Esto se debe al consumo de potencia considerablemente menor del hervidor de huevos.

Ajuste dentro del rango de un punto de ebullición

Dentro del rango del deseado punto de ebullición el ajuste se determina por el número y categoría por peso (pequeño (S), mediano (M), grande (L), super-grande (XL)) de los huevos.



Para huevos pequeños de categoría S (menos de 53 g) se debe elegir el ajuste más bajo.



Siete huevos pequeños necesitan aproximadamente el mismo ajuste en la abertura del centro que un huevo de categoría XL (más de 73 g).



Para siete huevos de categoría XL se debe ajustar al punto más alto del grado de cocción.

Habiendo ajustado el grado de ebullición, conecte el hervidor de huevos en el conmutador de teclabasculante. La lámpara testigo indica que el proceso de cocción comienza. Al sonar la señal acústica, los huevos estarán cocidos. **Desconecte el aparato**, saque los huevos y enfríelos bruscamente en agua fría para que no sigan cociéndose.

Al retirar la tapa: **Cuidado** con el vapor caliente.

Agarrar la cubierta únicamente del asidero e inclinarla primero de tal manera que el vapor pueda escaparse del lado opuesto al asidero y el agua de condensación pueda escurrirse sobre el aparato.

Puesto que el grado de ebullición se aprecia de manera muy subjetiva, podrá ser necesario apartarse ligeramente de los puntos de partida presentados más arriba. Experiencias propias con el aparato le permitirán alcanzar resultados al gusto de cada quien después de un tiempo breve.

Hervido simultáneo de huevos condiferentes grados de ebullición


Un llenado de agua es suficiente para preparar huevos poco, medianamente y bien hervidos en una operación. Para hacerlo use huevos del mismo tamaño si es posible.

Llene el hervidor con agua y coloque los huevos de




Primero ajuste el grado de ebullición para huevos poco hechos, tal como se describe arriba, acorde a la categoría y número de huevos y conecte el aparato. Tan pronto suene la señal, desconecte y saque el número deseado de huevos ligeramente hervidos.



A continuación, gire el botón giratorio al símbolo  y vuelva a conectar el aparato. Después de un nuevo zumbido, desconecte el aparato y saque los huevos medianamente hervidos.



Para los huevos restantes los cuales se desean bien hervidos, ajuste el botón giratorio en el símbolo  y vuelva a conectar el aparato. Espere a que suene el zumbador.

En el caso de que usted no desee ningún huevo medio hecho puede mantener la posición y continuar la cocción después de haber retirado los huevos poco hechos y así obtener el resto de huevos duros.

Limpieza y cuidado

Desconecte la clavija y deje enfriar el aparato. No sumerja el aparato en el agua, sino que debe limpiarlo con un paño húmedo con algo de detergente; limpie y seque. No use ningún instrumento afilado o abrasivo. La olla de cocción está hecha de acero inoxidable de alta calidad. Si aún así aparecen manchas de oxidación, éstas son sólo residuos superficiales.

Estas deben removerse inmediatamente con un detergente para acero inoxidable.



Descalcificar

Las deposiciones de cal producen pérdidas de energía e influyen negativamente sobre la vida útil del aparato y el resultado de la cocción. El aparato se apaga prematuramente cuando tiene una gran capa de cal. En ese caso resulta sumamente difícil eliminarla. Por eso, le sugerimos que descalcifique el aparato regularmente.

Le recomendamos que utilice **Cromargol®**. Es un producto sumamente eficiente, seguro para los alimentos y no tiene sabor ni olor. Gracias a su fórmula de cuidados especial con 6 aditivos protectores de alta calidad, **Cromargol®** protege además el material.

Generalmente puede adquirir **Cromargol®** en el mismo lugar en el que compró el aparato o en el comercio especializado. El **descalcificador Cromargol®** solo está disponible en Alemania y Austria.

- Antes de descalcificar el aparato, desenchúfelo de la red eléctrica y déjelo enfriar.
- Vierta media porción (50 ml) de **Cromargol®** en la bandeja calefactora y espere hasta que la capa de cal en el fondo se disuelva. Después llene la bandeja calefactora con agua fría del grifo hasta por encima del borde de cal y deje el aparato así durante 15 minutos.
- Seguidamente vierta el agua y lave bien el aparato con agua fría del grifo.
- **Cuando utilice otros descalcificadores, aplíquelos y dosifíquelos según las instrucciones del fabricante.**

No caliente la solución mientras esté descalcificando.

Atención: la garantía no cubre los daños provocados por no seguir las indicaciones de descalcificación.



Este aparato cumple con las directivas de la UE 2014/35/CE, 2014/30/CE y 2009/125/CE.



Este producto no puede desecharse junto con los residuos domésticos normales al final de su vida útil, sino que debe entregarse en un centro de recolección para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Para obtener más detalles respecto consulte en su administración municipal. Bajo reserva de modificaciones técnicas.

Belangrijke veiligheidsinstructies

- Deze apparaten mogen door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt, wanneer ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende risico's hebben begrepen.
Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, behalve wanneer ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Bewaar het apparaat en de stroomkabel buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- U mag het apparaat niet in water onderdompelen.
- Wanneer de stroomkabel van dit apparaat beschadigd is, mag deze alleen door de centrale klantenservice van de fabrikant of door een vergelijkbaar gekwalificeerde persoon worden vervangen. Door onvakkundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren ontstaan voor de gebruiker.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en vergelijkbaar gebruik, zoals bijvoorbeeld:
 - in de keuken door medewerkers van winkels, kantoren en andere zakelijke omgevingen;
 - bij agrarische bedrijven;
 - door klanten van hotels, motels en andere verblijfsomgevingen;
 - in pensions.
 Het apparaat is niet bedoeld voor puur zakelijk gebruik.
- **Let op** – Voorzichtig in de omgang met de eierprikker.
Verwondingsgevaar!
- Opgelet, gevaar voor brandwonden: De contactvlakken kunnen zeer heet worden. Ook na het uitschakelen van het apparaat, blijven de verwarmingsvlakken nog enige tijd heet.

Voor het gebruik

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor het gebruik, de veiligheid en het onderhoud van het apparaat.

U moet hem zorgvuldig bewaren en eventueel aan een volgende gebruiker doorgeven.

Tijdens het gebruik de veiligheidsinstructies in acht nemen.

Technische gegevens

Nominale spanning: 220-240 V~ 50-60 Hz

Vermogen: 380 W

Veiligheidsklasse: I

Aanvullende veiligheidstips

- U mag het apparaat alleen op een correct geplaatst en geaard stopcontact aansluiten. Kabel en stekker moeten droog zijn.
- Zorg ervoor dat de stroomkabel niet langs scherpe randen loopt of beklemd raakt, laat hem niet naar beneden hangen en bescherm hem tegen hitte en olie. De kabel mag de hete eierkoker en de deksel niet aanraken.
- U mag de stekker niet aan de kabel en niet met natte handen uit het stopcontact trekken.
- Plaats het apparaat niet op een heet oppervlak zoals een kookplaat of iets soortgelijks en gebruik het niet in de buurt van open vuur.
- Plaats het apparaat niet op oppervlakken die niet tegen water bestand zijn. Opspattend water kan deze oppervlakken beschadigen.
- **Voorzichtig**, het apparaat wordt heet. Verbrandingsgevaar door ontsnappende waterdamp. Trek tijdens het gebruik niet aan het apparaat en niet aan de stroomkabel.
- Gebruik het apparaat alleen onder toezicht.
- Neem het apparaat niet in gebruik of trek direct de stekker uit het stopcontact wanneer:
 - het apparaat of de stroomkabel is beschadigd;
 - het apparaat lekt;
 - na een val etc. het vermoeden bestaat dat het apparaat defect is.
 In dat geval moet u het apparaat ter reparatie afgeven.
- U moet de stekker uit het stopcontact trekken als:
 - er tijdens gebruik storingen optreden,
 - u het apparaat reinigt of onderhoud pleegt,
 - na gebruik.
- Ontkalk het apparaat regelmatig.
- Bij onjuist gebruik, verkeerde bediening of onvakkundige reparatie stellen wij ons niet aansprakelijk voor eventuele schade.
In dergelijke gevallen zijn garantievergoedingen ook uitgesloten.
- Verpakkingsmaterialen, zoals bijv. plastic zakken, horen niet in kinderhanden.




Ingebruikneming

De kabel tot op de gewenste lengte afrollen. De eierkoker moet horizontaal staan, anders kan hijvoortijdig uitschakelen en kunnen de eieren te zacht zijn.

De **tot aan de markering** met koud water gevulde maatbeker in de kookschaal gieten en de eierhouder op het toestel zetten. Alvorens de eieren in het toestel te plaatsen, worden ze aan hun stompe zijde doorprikt met de eierprikker, die zich op de bodem van de maatbeker bevindt. Zo wordt voorkomen dat de eieren barsten. Vervolgens de kap op het toestel zetten.

Instelling van de hardheid

De instelling van de gewenste hardheid gebeurt met de draaiknop. De schaal is onderverdeeld in drie delen, die met verschillende symbolen gemarkeerd zijn:

-  voor zachte
-  voor halfzachte en
-  voor harde eieren.

Er moet op worden gelet dat er altijd een totaal aan de markering gevulde maatbeker in de kookschaal wordt gegoten. Minder water leidt tot harde eieren.

Een gekozen instelling heeft steeds dezelfde kooktijd. De kooktijd is in vergelijking met het traditionele koken in een kookpot iets langer. Dit komt door de wezenlijk lagere stroomopname van de eierkoker.

Instelling binnen een hardheidsbereik

Binnen het gewenste hardheidsbereik wordt de instelling door het aantal en de gewichtsklasse (S, M, L, XL) van de eieren bepaald.



Voor een klein ei van gewichtsklasse S (minder dan 53g) wordt de laagste instelling gekozen.



Zeven kleine eieren hebben ongeveer dezelfde instelling nodig als één groot ei (XL, meer dan 73g).



Voor zeven grote eieren van gewichtsklasse XL moet de hoogste instelling binnen het gewenste hardheidsbereik worden gekozen.

Als de hardheid ingesteld is, de eierkoker met de tuimelschakelaar inschakelen. Het controlelampje geeft aan dat het kookproces begint. Wanneer het geluidssignaal weerklinkt, zijn de eieren klaar. **Het toestel uitschakelen**, de eieren eruit nemen en onder koud water laten schrikken, zodat ze niet verder garen.

Bij het afnemen van de kap: **voorzichtig** voor de hete damp. De kap alleen aan de handgreep vastnemen en eerst zo kantelen, dat de damp aan de tegenoverliggende zijde van de handgreep kan ontsnappen en dat het condenswater boven het toestel kan afdruipe.

Aangezien de hardheid onderhevig is aan een zeer subjectieve beoordeling, kan het eventueel nodig zijn om van de hierboven beschreven aanwijzingen af te wijken. Door de eigen ervaringen met het toestel kan na korte tijd het gewenste resultaat voor iedere smaak worden bereikt.


Gelijktijdig koken van eieren met een verschillende hardheid

Met één watervulling kunnen zachte, halfzachte en harde eieren in één keer worden gekookt. Daarbij moeten zo groot mogelijke eieren worden gebruikt. De eierkoker zoals gebruikelijk vullen met water en alle eieren erin plaatsen.




Eerst de hardheid voor zachte eieren afhankelijk van de grootte en het aantal van de eieren instellen zoals hierboven beschreven en het toestel inschakelen. Zodra het geluidssignaal weerklinkt, uitschakelen en het gewenste aantal zachte gekookte eieren eruit nemen.



Vervolgens de draaiknop terugdraaien op het symbool  en het toestel opnieuw inschakelen. Als het zoemsignaal weerklinkt, het toestel uitschakelen en de halfzachte eieren eruit nemen.



Voor de overige, hard te koken eieren de draaiknop iets verder op het symbool  zetten en het toestel opnieuw inschakelen. Wachten tot de zoem weerklinkt.

Als er geen halfzachte eieren gewenst zijn, kan er na het uitnemen van de zachte eieren bij onveranderde instelling nogmaals worden gekookt, om hardgekookte eieren te verkrijgen.

Reiniging en onderhoud

Stekker uit het stopcontact trekken en het apparaat laten afkoelen. Dompel het apparaat niet onder, maar wis het af met een vochtige doek met een beetje afwasmiddel en droog het vervolgens af. Geen scherpe en schurende reinigingsmiddelen gebruiken.

De kookschaal bestaat uit roestvrij edelstaal. Mochten niettemin roestvlekken ontstaan, dan is het alleen op het oppervlak vastzittende afzetting. Deze dienen direct met een edelstaal-reinigingsmiddel te worden verwijderd.



Ontkalken

Kalkafzetting kan leiden tot energieverlies en de levensduur van het apparaat evenals het kookresultaat, negatief beïnvloeden. Wanneer de kalklaag te dik is schakelt hij vroegtijdig uit. De kalkaanslag is dan slechts moeilijk te verwijderen. Ontkalk het apparaat daarom regelmatig.

Wij adviseren u **Cromargol®** te gebruiken. Dit product is uiterst effectief, voedselveilig en bovendien smaak- en reukvrij. Op basis van de speciale verzorgende formule met 6 hoogwaardige en beschermende additieven zal **Cromargol®** bovendien het materiaal uitstekend beschermen.

U kunt **Cromargol®** in het algemeen daar kopen waar u ook het apparaat hebt gekocht, of in een speciaalzaak. De **Cromargol® ontkalker** is uitsluitend verkrijgbaar in Duitsland en Oostenrijk.

- Trek de stekker van het apparaat voor het ontkalken uit het stopcontact en laat het afkoelen.
- Een halve hoeveelheid (50 ml) **Cromargol®** in de eierkoker vullen en het apparaat laten staan tot de kalkaanslag van de bodem is verwijderd. Vul daarna de eierkoker tot boven de kalkrand op de wand met koud kraanwater en laat het 15 minuten staan.
- Giet de koker vervolgens leeg en spoel hem grondig uit met kraanwater.
- **Voeg voor andere ontkalkingsmiddelen de hoeveelheid toe zoals vermeld door de betreffende fabrikant.**

U mag de oplossing tijdens het ontkalken niet verwarmen.

Let op, bij beschadigingen of schade die ontstaan wanneer de instructies voor het ontkalken niet in acht worden genomen, vervalt de garantie.



Het apparaat voldoet aan de Europeserichtlijnen 2014/35/EG, 2014/30/EG en 2009/125/EG.



Dit product mag na afloop van zijn levensduur niet met het normale huishoudafval verwijderd worden, maar moet bij een verzamelplaats voor elektrische en elektronische apparaten worden afgegeven. Details zijn bij uw gemeentebestuur te verkrijgen.

Technische veranderingen voorbehouden.

Vigtige sikkerhedsforskrifter

- Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år samt personer med nedsat fysisk, sansemæssig eller psykisk kapacitet eller med manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn af en voksen eller er blevet undervist i brugen af apparatet og har forstået de farer, der kan opstå i forbindelse med brugen af apparatet.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er over 8 år gamle og er under opsyn.
- Opbevar apparatet og dets ledning uden for små børns rækkevidde.
- Apparatet må ikke dyppes i vand.
- Hvis apparatets ledning beskadiges, skal producentens kundeservice eller en kvalificeret person sørge for udskiftning af den. Ukorrekt udførte reparationer kan medføre alvorlige farer for brugeren.
- Dette apparat er beregnet til anvendelse i husholdninger og lignende indretninger såsom:
 - Køkkener til medarbejdere i forretninger, kontorer og andre erhvervsområder.
 - Landbrugsvirksomheder.
 - Kunder i hoteller, moteller og andre overnatningsmuligheder.
 - Pensioner, bed & breakfast.#

Apparatet er ikke beregnet til industrianvendelse.

- **Vigtigt** - forsigtigt ved omgang med æggeprikkeren. Fare for at komme til skade!
- OBS, risiko for forbrænding: Overfladen kan blive meget varm. Også når apparatet er slukket, forbliver varmepladerne varme i lang tid.

Før brug

Læs brugsanvisningen omhyggeligt igennem. Den indeholder vigtige henvisninger om brug, sikkerhed og vedligeholdelse af apparatet.

Den skal gemmes og gives til den nye bruger, hvis apparatet videregives til en anden.

Overhold sikkerhedsforskrifterne ved brug af apparatet.

Tekniske data

Mærkespænding:	220-240 V ~ 50-60 Hz
Effektforbrug:	380 W
Kapslingsklasse:	I

Flere sikkerhedsforskrifter

- Tilslut kun apparatet til en korrekt installeret stikdåse. Ledning og stik skal være tørre.
- Ledningen må ikke trækkes over skarpe kanter eller klemmes, den må ikke hænge ned, og den skal beskyttes mod varme og olie. Den må ikke berøre den varme varmeskål og låget.
- Stikket må ikke trækkes ud af stikdåsen ved at trække i ledningen eller med våde hænder.
- Apparatet må ikke stilles på varme overflader som kogeplader eller lignende og må ikke bruges i nærheden af åben ild.
- Apparatet må ikke stilles på vandfølsomme overflader. Der kan forekomme vandsprøjt.
- **Forsigtigt**, apparatet bliver varmt. Fare for skoldning på grund af damp. Apparatet må ikke flyttes under brug, og træk ikke i apparatet ved hjælp af kablet.
- Brug kun apparatet under opsyn.
- Tag ikke apparatet i brug, eller træk straks stikket ud, hvis:
 - Apparatet eller kablet er beskadiget.
 - Apparatet er utæt.
 - Der er mistanke om defekt efter et fald eller lignende. I disse tilfælde skal apparatet afleveres til reparation.
- Træk stikket ud:
 - Ved fejl under drift.
 - Før hver rengøring og pleje.
 - Efter brug.
- Apparatet skal afkalkes regelmæssigt.
- Der hæftes ikke for eventuelle skader på grund af ukorrekt anvendelse, forkert betjening eller reparation udført af ikke-fagmand. Ligeledes udelukkes garantiydelse i sådanne tilfælde.
- Emballage som eksempelvis foliepose skal opbevares utilgængeligt for børn.

Kom godt i gang




Rul ledningen ud til den ønskede længde. Æggekogeren skal stå vandret, ellers stopper den måske for tidligt, og så ville æggene være for bløde.

Hæld op til mærkning af kogeskålen med koldt vand i det fyldte målebæger, og sæt æggeholderen på apparatet.

Sæt derefter hættten på apparatet.

Indstilling af hårdhedsgrad

Indstillingen af den ønskede hårdhedsgrad sker med drejeknappen. Skalaen er inddelt i tre sektioner, som er angivet med forskellige symboler:

-  for blødkogt
-  for mellemkogt
-  for hårdkogte æg.

Bemærk venligst, at der altid skal hældes et målebæger fyldt til mærkning i kogeskålen. Mindre vand resulterer i for hårde æg.

En udvalgt indstilling giver altid den samme tilberedningstid. Tilberedningstiden er lidt længere i forhold til traditionel kogning i gryde. Dette skyldes æggekogernes væsentligt lavere energiforbrug.

Indstilling af et hårdhedsområde

Inden for den ønskede grad af hårdhed bliver indstillingen fastlagt via æggenes antal og vægtklasse (S, M, L, XL).



Til et lille æg i vægtklasse S (under 53 g) vælges den laveste indstilling.



Syv små æg kræver den samme indstilling som et stort æg (XL, over 73 g).



Til syv store æg i vægtklassen XL skal den højeste indstilling inden for den ønskede grad af hårdhed vælges.

Hvis hårdhedsgraden er indstillet, tændes æggekogeren på startknappen. Advarselsslampen indikerer, at kogeprocessen er gået i gang. Når der lyder et bip, er æggene færdige. **Sluk apparatet**, tag æggene ud, og skyl dem under koldt vand, så de ikke koger videre.

Når du fjerner hættten, skal du **Passe på** den varme damp. Rør kun ved hættens håndtag, og hæld først således, at dampen kan slippe ud af den side, der vender væk fra håndtaget, og apparatet kan udskille kondensvandet. Eftersom hårdhedsgraden kommer an på smag og behag, kan det være nødvendigt at afvige fra de ovennævnte anvisninger. Sine egne erfaringer med apparatet gør man på kort tid, så alle og enhver vil komme frem det ønskede resultat.

Samtidig tilberedning af æg med forskellige hårdhedsgrader

Med påfyldning af vand kan man lave blødkogte, mellemkogte og hårdkogte æg på én gang. I dette tilfælde er det bedst at bruge lige store æg.




Æggekogeren fyldes som sædvanlig med og fyldes med vand og forsynes med alle æg. Indstil først hårdhedsgraden for bløde æg som beskrevet ovenfor, efter størrelse og antal af æg, og tænd for apparatet. Når signalet lyder, slukker man apparatet og fjerner det ønskede antal blødkogte æg.



Drej herefter knappen tilbage på symbolet , og tænd apparatet igen. Når signalet lyder igen, slukker man apparatet på ny og fjerner de mellemkogte æg.



For de resterende hårdkogte æg drejer man knappen lidt længere om på symbol  og tænder igen for apparatet. Vent, indtil lydsignalet lyder.

Ønsker man ingen mellemkogte æg, kan man fjerne de blødkogte æg og koge videre uden at ændre indstillinger for at opnå de hårdkogte æg.

Rengøring og vedligeholdelse

Træk ledningen ud, og lad apparatet køle af. Apparatet må ikke lægges i vand, men skal tørres af med en fugtig klud med lidt opvaskemiddel på og derefter tørres af. Benyt ingen stærke og skurrende rengøringsmidler. Kogeskålen er lavet af rustfrit stål. Skulle der alligevel indfinde sig rustpletter, vil disse kun være på overfladen af de fastsiddende lagringer. De bør straks fjernes med et rengøringsmiddel beregnet til rustfrit stål.

Afkalkning

Kalkaflejringer medfører energitab og påvirker apparatets levetid og kogeresultatet. Den slukker for tidligt, hvis kalklaget er for tykt. Så er det meget vanskeligt at fjerne det. Afkalk derfor regelmæssigt.

Vi anbefaler at bruge **Cromargol**[®]. Det er meget effektivt, smags- og lugt neutralt og velegnet til apparater til levnedsmidler. Takket være den specielle plejeformel med 6 beskyttende additiver af høj kvalitet er **Cromargol**[®] derudover meget skånsomt for materialerne.

Cromargol[®] kan som regel fås der, hvor du har købt apparatet, eller hos udvalgte faghandlere. **Cromargol**[®] afkalkningsmiddel fås kun i Tyskland og Østrig.

- Træk stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af før afkalkning.
- Hæld 50 ml **Cromargol**[®] i varmeskålen, og lad apparatet stå, indtil kalkbelægningen i bunden er væk. Hæld derefter koldt vand i varmeskålen til over kalkranden på siderne, og lad apparatet stå i 15 minutter.
- Hæld vandet ud, og skyl grundigt med koldt vand.
- **Andre afkalkningsmidler doseres og anvendes efter producentens anvisninger.**

Opløsningen må ikke opvarmes under afkalkning.

Vigtigt, garantikravet bortfalder ved skader, som skyldes manglende overholdelse af forskrifterne om afkalkning.



Apparatet er i overensstemmelse med de europæiske direktiver 2014/35/EF, 2014/30/EF og 2009/125/EF.

Når dette produkt er blevet gammelt og skal kasseres, må det ikke smides ud sammen med det almindelige husholdningsaffald; det skal afleveres til et indsamlingssted for genbrug af elektrisk og elektronisk udstyr.

Materialerne skal genbruges iht. deres mærkning. Med genbrugen, materialegenvidningen eller andre former for genbrug af gamle apparater yder du et vigtigt bidrag til at beskytte vores miljø.

Spørg venligst kommunen, hvor det ansvarlige bortskaftelsessted findes.



Med forbehold for ændringer

Viktiga säkerhetsanvisningar

- Apparaten är inte avsedd att användas av barn under 8 år eller av personer med nedsatt fysisk, psykisk eller sensorisk förmåga eller av personer som saknar den kunskap och/eller erfarenhet som krävs om inte de personerna först får instruktioner hur man använder apparaten på ett säkert sätt och förstår de risker som finns. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll bör inte utföras av barn, såvida de inte övervakas och är över 8 år.
- Håll apparaten och tillhörande kabel oåtkomliga för barn under 8 år.
- Sänk inte ner apparaten i vatten.
- Om strömkabeln skulle skadas måste ersättning ske via tillverkarens centrala kundtjänst eller av en av tillverkaren godkänd person. Om apparaten inte lagas på ett fackmannamässigt och korrekt sätt kan detta innebära stor fara för användaren.
- Apparaten är avsedd att användas i hushåll och liknande tillämpningar som:
 - i kök för personal i butiker, kontor och andra kommersiella miljöer
 - i jord- och lantbruksmiljö
 - av kunder i hotell, motell och liknande logier
 - Bed & Breakfast

Apparaten är inte avsedd att användas i rent kommersiellt syfte.

- **Varning** - Var försiktig när du hanterar ägghåltagningsnålen. Fara för personskador!
- **Varning!** Risk för brännskador: Temperaturen på åtkomliga ytor kan bli mycket hög. Även efter att du stängt av enheten förblir värmeytorna varma under en tid.

Före användning

Läs alltid användarguiden noga. Den innehåller viktig information om hur du ska använda och sköta apparaten så att den fungerar säkert och länge. Förvara användarguiden på ett säkert ställe så att du vid behov kan ge den vidare till näste ägare.

Följ säkerhetsanvisningarna för hur apparaten ska användas.

Tekniska data

Nominell spänning:	220-240 V~ 50-60 Hz
Effekt:	380 W
Skyddsklass:	I

Ytterligare säkerhetsinformation




- Anslut apparaten bara till korrekt installerat jordat uttag. Strömkabel och kontakt måste vara torra.
- Dra eller kläm inte in anslutningskabeln runt skarpa kanter. Låt den inte hänga fritt och skydda den från värme och olja. Vidrör inte den varma värmeskålen och hättan.
- Dra inte ur nätkontakten från vägguttaget om du har våta händer och inte heller genom att dra direkt i strömkabeln.
- Ställ inte apparaten på heta ytor som plattor och liknande, och inte nära öppen låga.
- Ställ inte apparaten på vattenkänsliga ytor. Vattenstänk kan skada den.
- **Varning**, apparaten blir varm. Brännskaderisk på grund av utströmmande ånga. När apparaten används får man inte skaka den, inte heller dra i sladden.
- Apparaten får endast användas under uppsikt.
- Om följande skulle inträffa, ska du inte använda apparaten och genast dra ur kontakten:
 - Apparaten eller strömkabeln är skadad
 - Apparaten läcker
 - Du misstänker att apparaten kan ha tagit skada när den fallit i golvet eller liknande. I sådana fall ska du alltid lämna in apparaten för lagning.
- Ta ur kontakten:
 - om det vid användning skulle uppstå problem
 - före varje rengöringstillfälle
 - efter användning
- Avkalka maskinen regelbundet.
- I händelse av missbruk, felaktig användning eller reparation tas inget ansvar för eventuella skador. Om sådan skada skulle uppstå omfattas den inte av tillverkarens produktgaranti
- Förpackningsmaterial som plastpåsar hör inte hemma i händerna på barn.

Idrifttagning

Rulla ut kabeln till önskad längd. Äggkokaren måste stå plant; annars kan den stängas av i förtid och äggen bli för löskokta. Fyll mätbägaren till markering med kallt vatten och håll vattnet i kokkärlet. Placera ägghållaren på apparaten. Sätt därefter på locket.

Ställa in hårdhet

Använd vredet för att ställa in önskad hårdhet. Skalan är indelad i tre kategorier som är märkta med olika symboler:

-  för löskokta
-  för medelhårda
-  för hårdkokta ägg.

Observera att kokkärlet alltid ska fyllas med en full mätbägare (se markering). Mindre vatten ger alltför hårdkokta ägg.

En vald inställning ger alltid samma koktid. Koktiden är något längre i jämförelse med kokning i vanlig kastrull. Detta beror på äggkokarens betydligt lägre strömförbrukning.

Inställningar inom respektive hårdhetskategori

Inom önskad hårdhetskategori avgörs inställningen av äggens antal och viktklass (S, M, L, XL).



För ett litet ägg i viktklassen S (mindre än 53g) bör den lägsta inställningen väljas.



Sju små ägg behöver ungefär samma inställning som ett stort ägg (XL; mer än 73g).



För sju stora ägg i viktklassen XL måste den högsta inställningen inom önskad hårdhetskategori väljas.

När du har ställt in hårdheten kan du sätta igång äggkokaren med strömbrytaren. Kontrollampen visar att kokningen påbörjas. När signaltonen ljuder har äggen kokat färdigt. **Stäng av apparaten**, ta ut äggen och skölj dem med kallt vatten för att undvika efterkokning.

Var **försiktig** när du tar av locket på grund av den varma ångan. Ta endast tag i lockets handtag och luta därefter locket så att ångan slipper ut på den sida som är riktad bort från handtaget och kondensvattnet kan droppa av över apparaten. Eftersom hårdheten bedöms subjektivt kan det ibland vara lämpligt att avvika från ovanstående hållpunkter. Du lär dig snabbt av erfarenhet vilka inställningar som ger önskat resultat för varje smakriktning.


Kokning av ägg med olika hårdhet samtidigt

En vattenfyllning kan användas för att koka löskokta, medelhårda och hårdkokta ägg under samma kokförlopp. För detta ändamål bör man använda så jämnstora ägg som möjligt.




Fyll äggkokaren med vatten som vanligt och placera alla ägg i hållaren. Ställ först in hårdhetsgraden för löskokta ägg utifrån storlek och antal enligt beskrivningen ovan och starta sedan apparaten. När signaltonen ljuder stänger du av apparaten och tar ut önskat antal löskokta ägg.



Vrid därefter knappen tillbaka till symbolen  och starta apparaten på nytt. När signaltonen ljuder igen stänger du av apparaten och tar ut de medelhårda äggen.



För resterande ägg som ska bli hårdkokta vrider du knappen lite längre till symbolen  och startar apparaten igen.

Vänta tills du hör tonen. Önskas inga medelhårda ägg kan du få hårdkokta ägg genom att koka på nytt med oförändrad inställning efter att de löskokta äggen har tagits ut.

Rengöring och skötsel

Dra ut stickkontakten och låt apparaten svalna. Sänk inte ned apparaten i vatten, utan applicera lite diskmedel på en fuktig trasa och torka av apparaten med den. Torka därefter med en torr trasa. Använd inga starka eller skurande rengöringsmedel. Kokkärlet är tillverkat av rostfritt stål. Skulle rostfläckar ändå uppstå är de bara ytliga avlagringar och bör avlägsnas omedelbart med putsmedel avsett för rostfritt stål.

Avkalkning

Kalkavlagringar resulterar i energiförluster och påverkar livslängden på apparaten. Apparaten stängs av i förtid när kalkskiktet är för tjockt. I det läget är det mycket svårt att få bort kalken. Avkalka därför regelbundet.

Vi rekommenderar att du använder **Cromargol®**. Detta är mycket effektivt, livsmedelssäkert, smaklöst och luktfritt. Tack vare sin särskilda vårdande formel med 6 högkvalitativa och skyddande tillsatser är **Cromargol®** också mycket skonsam mot materialet.

Du hittar oftast **Cromargol®** där enheten köptes eller hos utvalda återförsäljare.

Cromargol® avkalkningsmedel säljs endast i Tyskland och Österrike.

- Ta ut kontakten och låt apparaten svalna innan du börjar med avkalkningen.
- Fyll på en halv portion (50 ml) **Cromargol®** i varmeskålen och lämna enheten tills kalkavlagringar har avlägsnats från botten. Fyll sedan varmeskålen med kallt vatten upp till kalkkranden och låt stå i 15 minuter.
- Häll sedan ut vattnet och skölj noggrant med kallt kranvatten.
- **Använd och dosera andra avkalkningsmedel enligt tillverkarens anvisningar.**

Hetta inte upp lösningen under avkalkningen.

Observera att garantin inte gäller för skador som orsakats av att man inte följt avkalkningsinstruktionerna.





Apparaten motsvarar EU-direktiven 2014/35/EG, 2014/30/EG och 2009/125/EG.



När denna produkt är förbrukad, får den inte lämnas som normalt hushållsavfall, utan måste lämnas in till uppsamlingsstation för recycling av elektriska och elektroniska apparater.

Materialet kan återanvändas motsvarande märkning. Vid återanvändning, materialrecycling eller andra former av återanvändning av gamla apparater lämnar du ett viktigt bidrag till miljöskyddet.

Fråga kommunförvaltningen om lämpliga avfallsstationer.

Förbehåll för ändringar.

Tärkeitä turvaohjeita

- Alle 8-vuotiaat lapset sekä fyysisiltä, aistimellisilta tai henkisiltä kyvyiltään rajoittuneet tai kokemattomat ja/tai taitamattomat henkilöt saavat käyttää näitä laitteita, jos käyttöä valvotaan tai heitä on opastettu käyttämään laitetta turvallisesti ja he ovat ymmärtäneet laitteen käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa käyttää tätä laitetta. Lapset eivät saa puhdistaa eivätkä käyttöhuoltaa laitetta, paitsi jos he ovat yli 8-vuotiaita ja valvonnan alaisina.
 - Laite ja sen liitäntäjohto on pidettävä poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.
 - Laitetta ei saa upottaa veteen.
 - Jos laitteen liitäntäjohto vahingoittuu, tulee sen vaihtaminen antaa valmistajan asiakaspalvelun tai vastaavan ammattitaitoisen henkilön tehtäväksi. Virheellisesti tehdyt korjaukset voivat aiheuttaa käyttäjälle huomattavia vaaroja.
 - Laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja muissa vastaavissa sovelluksissa, kuten:
 - työpaikkakeittiöissä kaupoissa, toimistoissa ja muissa kaupallisissa ympäristöissä,
 - maatalousalueilla,
 - asiakastiloissa hotelleissa, motelleissa ja muissa majoituspaikoissa,
 - aamiaismajoitusta tarjoavissa majataloissa.
- Laitetta ei ole tarkoitettu puhtaasti kaupalliseen käyttöön.
- **Huomio** – Käsittele munanlävistintä varoen. Tapaturmavaara!
 - **Varo.** Palovaara: Kosketettavat pinnat voivat kuumeta erittäin kuumiksi. Kuumennuspinnat ovat kuumia jonkun aikaa laitteen poiskytkemisen jälkeen.

Ennen käyttöä

Lue käyttöohje huolellisesti. Se sisältää tärkeitä laitteen käyttöä, turvallisuutta ja huoltoa koskevia ohjeita.

Säilytä käyttöohje huolellisesti ja anna tarvittaessa eteenpäin seuraavalle käyttäjälle.

Noudata käytön yhteydessä turvallisuusohjeita.

Tekniset tiedot

Nimellisjännite:	220-240 V~ 50-60 Hz
Ottoteho:	380 W
Suojaluokka:	I

Muita turvallisuusohjeita

- Kytke laite vain määräysten mukaisesti asennettuun maadoitettuun pistorasiaan. Liitäntäjohton ja pistokkeen tulee olla kuivia.
- Älä vedä liitäntäjohtoa terävien reunojen yli tai ympäri äläkä anna johdon roikkua reunan yli. Suojaa johto kuumuudelta ja öljyltä. Kuumaa vesiallasta ja kupua ei saa koskettaa.
- Älä irrota verkkopistoketta pistorasiasta johdosta vetämällä tai märin käsin.
- Älä aseta laitetta kuumille pinnoille, kuten liedelle, äläkä käytä sitä avotulen lähellä.
- Laitetta ei saa sijoittaa vedelle herkille pinnoille. Vesiroiskeet voivat vaurioittaa sitä.
- **Varo,** laite kuumenee. Ulostuleva höyry aiheuttaa palovammavaaran. Laitetta ei saa siirtää käytön aikana eikä sitä saa vetää verkkojohdosta.
- Laitetta saa käyttää vain valvottuna.
- Laitetta ei saa ottaa käyttöön ja/tai verkkopistoke on irrotettava pistorasiasta heti, jos:
 - laite tai verkkojohto on vaurioitunut,
 - laite ei ole tiivis,
 - epäillään esim. putoamisesta johtuvaa vikaa.
 Näissä tapauksissa laite täytyy toimittaa korjattavaksi.
- Verkkopistoke on irrotettava pistorasiasta:
 - jos käytön aikana ilmenee häiriöitä,
 - ennen jokaista puhdistus- tai hoitokertaa,
 - käytön jälkeen.
- Suorita laitteelle säännöllisesti kalkinpoisto.
- Valmistaja ei vastaa tarkoituksenvastaisesta, virheellisestä ja epäammattimaisesta korjauksesta mahdollisesti aiheutuvista vahingoista. Myöskään takuu ei kata sellaisia tapauksia.
- Pakkausmateriaalit, kuten foliopussit, eivät kuulu lasten käsiin.

Käyttöönotto




Keri virtajohto auki haluttuun pituuteen. Aseta munankeitin vaakaasuoraan. Muutoin laite saattaa kytkeytyä pois päältä liian aikaisin, jolloin munat jäävät liian löysiksi.

Kaada täysi mitta-astiallinen (ks. merkkiin) kylmää vettä vesisäiliöön ja aseta munanpidin laitteeseen.

Aseta lopuksi kansi laitteen päälle.

Kovuusasteen määrittäminen

Haluttu kovuusaste valitaan pyörittävällä säätimellä. Valittavissa on kolme kovuusastetta, jotka on merkitty seuraavilla symboleilla:

-  löysille munille
-  keskikoville munille
-  koville munille

Tarkista, että kaadat aina täyden mitta-astiallisen (ks. merkkiin) vettä vesisäiliöön. Jos vettä on liian vähän, munista tulee liian kovia.

Valittu säätö merkitsee aina samanpituista keittoaikaa. Keittoaika on hieman pidempi kuin keitettäessä munia kattilassa. Tämä johtuu munankeittimen huomattavasti pienemmästä ottotehosta.

Säädöt kovuusasteen sisällä

Toivotun kovuusasteen sisällä säädöt tapahtuvat munien määrän ja painoluokan (S, M, L, XL) mukaan.



Pienille painoluokan S (alle 53 g) munille valitaan alhaisin säätö.



Valitse seitsemälle pienelle munalle sama säätö kuin yhdelle suurelle unalle (XL, yli 73 g).



Seitsemälle suurelle painoluokan XL munalle tulee valita suurin halutun kovuusasteen sallima säätö.

Kun olet määrittänyt kovuusasteen, kytke munankeitin päälle keinukytkimestä. Merkkivalo ilmaisee, että keittoprosessi alkaa. Kun laitteesta kuuluu piippaus, munat ovat valmiita. **Kytke laite pois päältä**, ota munat keittimestä ja huuhtelee ne kylmällä vedellä, jotta niiden kovettuminen pysähtyy.

Kun poistat laitteen kannen, **varo** laitteesta vapautuvaa kuumaa höyryä. Tartu kanteen kahvasta ja kallista sitä aluksi siten, että höyry pääsee vapautumaan pois päin kahvan vastakkaiselta puolelta ja tiivistynyt vesi pääsee tippumaan laitteen päälle. Koska täydellinen kovuusaste riippuu suuresti henkilökohtaisesta mausta, voi olla tarpeen poiketa yllä esitetystä ohjeista. Kokemuksen myötä saavutat pian jokaiseen makuun sopivan lopputuloksen.


Eri kovuusasteisten munien keittäminen samanaikaisesti

Yhdellä vedentäytöllä on mahdollista keittää löysiä, keskikovia ja kovia munia samalla kertaa. Käytä tällöin mahdollisimman tasakokoisia munia.




Täytä munankeitin vedellä ja aseta munat pitimeen kuten tavallisesti. Aseta ensin kovuusaste löysille munille yllä olevien ohjeiden mukaisesti riippuen munien koosta ja määrästä ja kytke laite päälle. Kun kuulet merkkiäänän, kytke laite pois päältä ja ota haluttu määrä löysiä munia pois laitteesta.



Käännä tämän jälkeen säädin takaisin symbolin  kohdalle ja kytke laite uudelleen päälle. Kun merkkiäänä kuuluu uudelleen, kytke laite pois päältä ja ota laitteesta keskikovat munat.



Käännä loppuja, kovaksi keitettäviä munia varten säädin hieman symbolin  ylitse ja kytke laite jälleen päälle. Odota, kunnes kuulet merkkiäänän.

Jos et halua lainkaan keskikovia munia, voit keittää löysien munien poistamisen jälkeen loput munat koviksi muuttamattomalla säädöllä.

Pesu

Irrota pistotulppa pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä. Älä upota laitetta veteen vaan annostele kostealle liinalle hieman astianpesuainetta, pyyhi laite liinalla ja lopuksi kuivaa laite. Älä käytä voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita. Vesisäiliö on valmistettu ruostumattomasta jaloteräksestä. Jos siihen kuitenkin ilmaantuu ruostetäpliä, ne ovat vain pintaan kertyneitä saostumia. Poista ne heti jaloteräksen puhdistamiseen tarkoitetulla puhdistusaineella.

Kalkinpoisto

Kalkkikerrostumat aiheuttavat energiahäviöitä ja lyhentävät laitteen kestoikää ja heikentävät keittämistulosta. Laite kytkeytyy ennenaikaisesti pois päältä, jos kalkkikerros on liian paksu. Se on silloin myös erittäin vaikea poistaa. Suorita sen vuoksi kalkinpoisto säännöllisesti.

Suosittellemme **Cromargol®**-aineen käyttöä. Se on erittäin tehokasta, elintarvikkeille turvallista, maultaan ja hajultaan neutraalia. **Cromargol®** on lisäksi materiaalia hyvin suojaavaa sen erityisen hoitokoostumuksen ansiosta, joka sisältää 6 korkealaatuista ja suojaavaa lisäainetta.

Cromargol® on yleensä myynnissä paikassa, josta laite on ostettu, sekä valikoiduissa ammattiliikkeissä. **Cromargol®-kalkinpoistoaine** on saatavilla vain Saksassa ja Itävallassa.

- Irrota laitteen pistoke pistorasiasta ja anna jäähtyä ennen kalkinpoistoa.
- Lisää puoli annosta (50 ml) **Cromargol®**-ainetta vesialtaaseen ja anna laitteen seistä, kunnes kalkkikerrostuma on irronnut pohjasta. Lisää sitten vesialtaaseen hanavettä seinämässä olevan kalkkireunan yläpuolelle saakka ja anna seistä 15 minuuttia.
- Kaada sitten liuos pois ja huuhtelee perusteellisesti hanavedellä.
- **Jos käytät muita kalkinpoistoaineita, noudata annostelussa ja käytössä valmistajan antamia ohjeita.**

Liusta ei saa kuumentaa kalkinpoiston aikana.

Huomaa, ettei takuu korvaa kalkinpoisto-ohjeiden laiminlyönnistä johtuvia vahinkoja.





Laite vastaa Euroopan direktiivien 2014/35/EY, 2014/30/EY ja 2009/125/EY määräyksiä.

Tätä tuotetta ei saa hävittää sen elinkaaren päätyttyä tavallisten kotitalousjätteen mukana, vaan se tulee toimittaa sähkökäyttöisten ja elektronisten laitteiden keräyspisteseen kierrätystä varten.



Valmistusaineet soveltuvat uusiokäyttöön tunnusmerkintänsä mukaisesti. Uusiokäytön, raaka-aineiden hyödyntämisen tai muunlaisten käytettyjen laitteiden hyödyntämisen avulla autat omalta osaltasi suojelemaan luontoa.

Ole hyvä ja tiedustele kunnanhallinnolta, missä ovat tähän tarkoitetut kierrätyspisteet.

Oikeus muutoksiin pidätetään

Viktige sikkerhetsanvisninger

- Disse apparatene kan brukes av barn fra og med 8 år gamle, samt personer med begrensede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller som mangler erfaring og/eller kunnskaper, hvis de er under tilsyn eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og forstår farene tilknyttet apparatet.
Barn må ikke leke med apparatet.
Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn, med mindre de er eldre enn 8 år og under tilsyn.
 - Oppbevar apparatet og ledningen utilgjengelig for barn under 8 år.
 - Ikke senk apparatet ned i vann.
 - Hvis apparatets strømledning blir skadet, må den byttes av produsentens kundeserviceavdeling eller av en person med tilsvarende kvalifikasjon. Feilaktige reparasjoner kan utsette brukeren for store farer.
 - Dette apparatet er beregnet for bruk i husholdninger og lignende bruksområder, for eksempel:
 - på kjøkkenet, samt personalet i butikker, kontorer og andre næringsområder
 - i landbruksvirksomheter
 - av kunder på hoteller, moteller, samt andre boenheter;
 - i frokostpensjonater.
- Apparatet er ikke beregnet til kommersiell bruk.
- **Viktig** - Vær forsiktig når du bruker nålen til å stikke hull i egget.
Fare for skade!
 - Forsiktig, forbrenningsfare: Temperaturen på de tilgjengelige flatene kan bli svært høy. Varmeflatene forblir varme også i en periode etter at apparatet er slått av.

Før bruk

Les bruksanvisningen grundig. Den gir viktig informasjon om bruk, sikkerhet og vedlikehold av apparatet.

Den bør være oppbevares nøye og gis videre til eventuelle fremtidige brukere. Følg sikkerhetsanvisningene når du bruker apparatet.

Tekniske data

Nominell spenning:	220-240 V~ 50-60 Hz
Strømforbruk:	380 W
Beskyttelsesklasse:	I

Mer sikkerhetsinformasjon

- Apparatet må kun kobles til en forskriftsmessig installert stikkontakt. Strømledning og støpsel må være tørre.
- Strømledningen må ikke dras eller klemmes over skarpe kanter. Den må heller ikke henge løst, samtidig som den må være beskyttet mot varme og olje. Ikke berør den varme oppvarmingsskålen eller dekselet.
- Støpselet må ikke trekkes ut av stikkontakten etter strømledningen eller med våte hender
- Apparatet må ikke settes på varme overflater som kokeplater o.l. eller brukes i nærheten av åpne flammer.
- Plasser ikke apparatet på vannfølsomme overflater. Vannsprut kan skade disse.
- **Forsiktig**, apparatet er varmt. Fare for skålding fra damp som kommer ut. Apparatet må ikke flyttes under bruk og ikke dras i kabelen.
- Apparatet skal kun brukes under tilsyn.
- Apparatet må ikke tas i bruk og støpselet skal trekkes ut umiddelbart dersom:
 - apparatet eller strømkabelen er skadet
 - apparatet lekker
 - du mistenker at det har skjedd en skade etter at apparatet har falt i gulvet eller tilsvarende.
I slike tilfeller må apparatet leveres inn til reparasjon.
- Støpselet må trekkes ut:
 - hvis det oppstår feil under bruk
 - før rengjøring og vedlikehold
 - etter bruk
- Apparatet må avkalkes regelmessig.
- Ved feil bruk av apparatet, feil betjening eller ikke fagmessig reparasjon, påtar vi oss ikke noe ansvar for eventuelle skader.
I slike tilfeller bortfaller også garantien.
- Emballasjematerialer, f.eks. plastposer, hører ikke hjemme i barnehender.

Igangkjøring




Rull ut kabelen til ønsket lengde. Eggkokeren må stå vannrett, ellers kan den slås av for tidlig og eggene bli for bløte.

Fyll målebegeret fullt (se markering) med kaldt vann og hell det i kokekaret og plasser eggholderen på enheten.

Sett deretter lokket på enheten.

Innstilling av hardhet

Innstilling av ønsket hardhet skjer med dreiebryteren. Skalaen er inndelt i tre deler som er merket med ulike symboler:

-  for bløtkokte egg
-  for middels kokte egg
-  for hardkokte egg.

Det er viktig at man alltid fyller på et fullt målebeger (se Markering) i kokekaret. Mindre vann gir for hardkokte egg.

En valgt innstilling gir alltid samme koketid. Koketiden er noe lenger enn ved konvensjonell koking i kjele. Dette skyldes betydelig lavere strømforbruk på eggkokeren.

Innstilling innenfor et hardhetsområde

Innenfor det ønskede hardhetsområdet bestemmes innstillingen av antall og vektklasse (S, M, L, XL) på eggene.



Den laveste innstillingen velges for egg i vektlassen S (under 53 g).



Syv små egg trenger omtrent den samme innstillingen som et stort egg (XL, mer enn 73 g).



For syv store egg i vektlassen XL må man velge den høyeste innstillingen innenfor det ønskede hardhetsområdet.

Når hardhetsgraden er stilt inn, kan du slå på eggkokeren med vippebryteren. Kontrollampen viser at kokeprosessen starter. Eggene er ferdig kokt når det avgis en signaltone. Slå av enheten, fjern eggene og avkjøl dem under kaldt vann, slik at de ikke etterkoker.

Når du fjerner lokket: **Forsiktig** med varm damp. Grip lokket kun i håndtaket og vipp det først, slik at dampen kan slippe ut på motsatt side av håndtaket og kondensvannet kan dryppe ned i enheten. Da hardhetsgrad er en svært subjektiv vurdering, kan det bli nødvendig å avvike fra de ovennevnte anvisningene. Egen erfaring med enheten gjør det enkelt å oppnå ønsket resultat etter kort tid.


Samtidig koking av egg med ulike hardhetsgrader

Både bløtkokte, middels og hardkokte egg kan kokes med én vannfylling i én operasjon. Man bør da bruke egg av mest mulig lik størrelse.




Fyll eggkokeren som vanlig med vann og plasser alle eggene. Still først inn hardhetsgraden for bløtkokte egg, som beskrevet ovenfor, etter størrelse og antall egg, og slå deretter på enheten. Straks man hører signaltonen, må man slå av enheten og ta ut ønsket antall bløtkokte egg.



Deretter dreier man dreiebryteren tilbake til symbolet  og slår på enheten på nytt. Slå av enheten etter at signaltonen høres på nytt og ta ut de middels hardkokte eggene.



For de resterende eggene som skal hardkokes, dreier man dreiebryteren videre til symbolet  og slår på enheten på nytt. Vent til signaltonen høres.

Hvis man ikke ønsker noen middels hardkokte egg, kan koke eggene videre med uforandret innstilling etter fjerning av de bløtkokte eggene, for å få hardkokte egg.

Regjering og vedlikehold

Trekk ut støpselet og la enheten avkjøles. Enheten må ikke senkes i vann, men tørkes av med en fuktig klut med litt oppvaskmiddel og tørkes deretter med en tørr klut. Bruk ikke

sterke og skurende rengjøringsmidler. Kokekaret er laget av rustfritt stål. Dersom det likevel oppstår rustflekker, er disse kun på avleiringer på overflaten. De må fjernes straks med et rengjøringsmiddel beregnet på rustfritt stål.

Avkalking

Kalkavleiringer fører til energitap og påvirker både apparatets levetid og kokeresultatet. Det slås av for tidlig når kalklaget er for tykt. Dette betyr at det er svært vanskelig å fjerne. Avkalk derfor regelmessig.

Vi anbefaler at du bruker **Cromargol®**. Dette er et effektivt, smaks- og luktnøytralt middel som er godkjent for bruk til næringsmidler. Med den spesielle sammensetningen med 6 høyverdige og beskyttende additiver er **Cromargol®** også svært skånsom mot materialene.

Du får vanligvis **Cromargol®** samme sted som apparatet ble kjøpt, eller hos utvalgte fagforhandlere. **Cromargol® avkalkningsmiddel** er kun tilgjengelig i Tyskland og Østerrike.

- Koble apparatet fra strømmen før avkalking og la det avkjøles.
- Fyll en halv porsjon (50 ml) **Cromargol®** i oppvarmingsskålen og la apparatet stå inntil kalkbelegget i bunnen er borte. Fyll deretter oppvarmingsskålen til over kalkranden på sideveggen med kaldt vann fra springen og la stå i 15 minutter.
- Hell ut vannet og skyll med kaldt vann fra springen.
- **Dosér og bruk andre avkalkningsmidler etter opplysninger fra produsenten.**

Løsningen må ikke oppvarmes under avkalkingen.

Forsiktig – skader forårsaket av unnlattelse av å følge avkalkingsbestemmelsene dekkes ikke av garantien.





Apparatet oppfyller kravene i henhold til direktivene 2014/35/EF, 2014/30/EF og 2009/125/EF.



Dette produktet må ikke kastes som vanlig husholdningsavfall etter endt levetid, men må leveres inn til mottak for gjenvinning av EE-produkter.

Ifølge merkingen på materialene kan disse gjenvinnes. Ved gjenbruk, gjenvinning av stoffene og andre former for bruk av kasserte apparater yter du et viktig bidrag til miljøet.

Vennligst forhør deg hos kommunen hvor du kan levere EE-avfall.

Endringer forbeholdes

Kundendienst-Adresse:

wmf consumer electric GmbH
Standort Trepesch
Steinstraße 19
D-90419 Nürnberg
Germany
Tel.: +49 (0) 7331 25-8677
eMail: service-wmf@wmf-ce.de

Hersteller:

wmf consumer electric GmbH
Messerschmittstraße 4
D-89343 Jettingen-Scheppach
Germany
www.wmf-ce.de