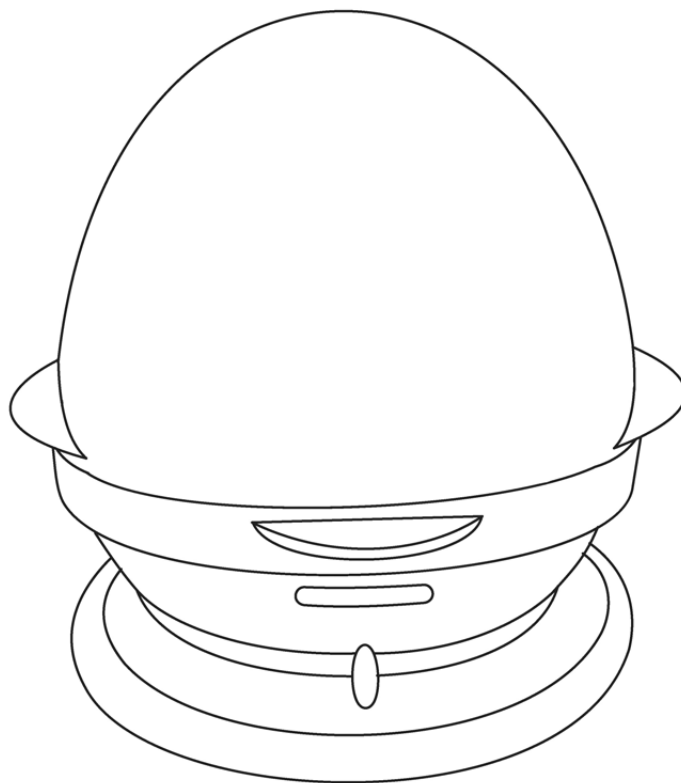




Bedienungsanleitung Eierkocher EK22

Mode d'emploi cuit-œufs EK22

Istruzioni d'uso cuoci-uova EK22



Bedienungsanleitung Eierkocher EK22

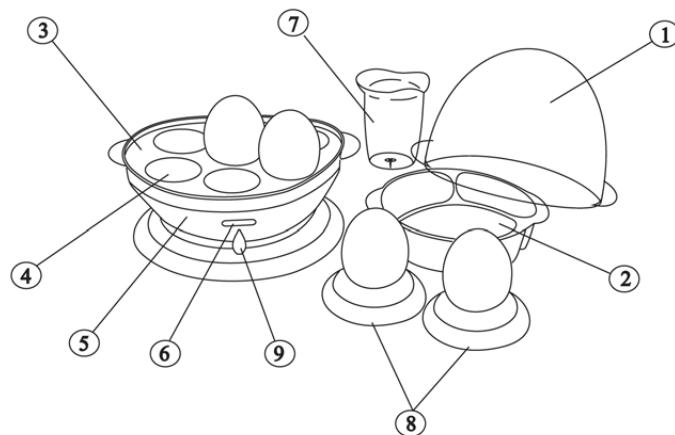
Wichtige Sicherheitshinweise

Beim Betrieb eines Elektrogerätes sollten stets folgende Sicherheitshinweise befolgt werden:

1. Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vollständig durch.
2. Heisse Oberflächen nie berühren! Verwenden Sie die am Gerät angebrachten Griffe und Knöpfe.
3. Gefahr von Stromschlägen: Tauchen Sie das Gerät bzw. Geräteteile nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten!
4. Besondere Aufmerksamkeit ist geboten, wenn Kinder Elektrogeräte benutzen oder sich in deren Nähe aufhalten.
5. Das Gerät bei Nichtgebrauch und vor jeder Reinigung stets vom Stromnetz trennen. Den Eierkocher vollständig abkühlen lassen, ehe Teile hinzugefügt bzw. abgenommen werden.
6. Das Gerät niemals mit beschädigtem Netzkabel oder Stecker verwenden. Beschädigte bzw. nicht einwandfrei funktionierende Geräte nie benutzen. Bringen Sie beschädigte oder nicht einwandfrei funktionierende Geräte zum offiziellen Kundendienst zur Reparatur und Überprüfung.
7. Die Verwendung von Zubehör, das nicht ausdrücklich vom Gerätehersteller empfohlen wurde, kann zu Verletzungen führen.
8. Den Eierkocher nie im Freien oder an feuchten Orten benutzen.
9. Das Netzkabel nicht über die Arbeitsfläche herabhängen lassen oder auf heisse Oberflächen legen.
10. Um Stromschläge zu vermeiden, dürfen defekte Netzkabel nur vom Hersteller oder einer Servicestelle ersetzt werden.
11. Das Gerät nie in die Nähe eines heissen Gas- oder Elektro-Ofens aufstellen oder in den heissen Backofen stellen.
12. Vorsicht ist stets geboten, wenn ein Gerät verschoben wird, das heisse Flüssigkeit enthält.
13. Den Stecker ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen.
14. VORSICHT: Dieses Gerät erzeugt Hitze und Dampf. Ergreifen Sie die notwendigen Vorsichtsmaßnahmen, um Verbrühungen, Brände oder Unfälle zu verhüten.
15. Das Gerät darf nie unbeaufsichtigt in Betrieb sein.
16. DIESES GERÄT IST NICHT FÜR DEN EINSATZ IN EINEM GEWERBEBETRIEB VORGESEHEN. Der Eierkocher darf nur für den vom Hersteller vorgesehenen Zweck verwendet werden.

Geräteteile

1. Deckel
2. Pochierschale
3. Kochschale
4. Heizgefäß
5. Basisgerät
6. Betriebskontrollleuchte
7. Wasserbecher (mit im Boden eingelassenem Eierpick)
8. Eierbecher
9. Ein/Aus-Schalter



Vor der ersten Inbetriebnahme

Den Deckel, die Koch- und die Pochierschale in heissem Seifenwasser waschen, gut abspülen und gründlich trocknen. Das Basisgerät mit einem feuchten Lappen oder Schwamm abreiben.

Das Basisgerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Vorsicht beim Umgang oder Waschen des Bechers, damit Sie sich nicht am Eierpick verletzen

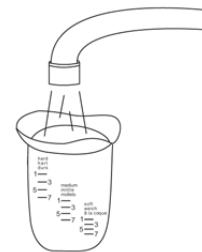
Wichtige Hinweise

Die in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Kochzeiten können variieren und hängen von folgenden Faktoren ab:

1. Anzahl der zu kochenden Eier
2. Temperatur der zu kochenden Eier
3. Temperatur des verwendeten Wassers und der Wassermenge
4. Wie hoch die Ortschaft über Meer liegt, in welcher der Eierkocher benutzt wird
5. Wie lange die Eier nach dem Kochvorgang im Eierkocher verbleiben

Gekochte Eier (weich/mittel/hart)

1. Den Eierkocher auf eine ebene trockene Oberfläche stellen.
2. Den Wasserbecher mit der gewünschten Menge kalten Wassers füllen:
 - bis zur Markierung "soft" für weich gekochte Eier
 - bis zur Markierung "medium" für mittelhart gekochte Eier
 - bis zur Markierung "hard" für hart gekochte Eier
3. Das kalte Wasser in das Heizgefäß geben.
4. Die Kochschale einsetzen.
5. Jedes Ei mit Hilfe des im Becher eingelassenen Eierpicks an der stumpfen Seite einstechen. Damit wird verhindert, dass die Eierschalen während des Kochens platzen.
6. Die eingestochenen Eier mit dem Loch gegen oben in die Kochschale legen. Diese auf das Basisgerät stellen und den Deckel auflegen.
7. Das Gerät an die Steckdose anschliessen und den Ein/Aus-Schalter einschalten. Die Kontrollleuchte beginnt zu leuchten und zeigt an, dass der Kochvorgang eingesetzt hat.
8. Sobald das Wasser vollständig verdampft ist, ertönt ein akustisches Signal, das anzeigt, dass die Eier fertig gekocht sind.
9. Das Gerät ausschalten.
10. Die Eier auf der Kochschale kurz mit kaltem Wasser abspülen und sofort servieren.



Anleitung	Anzahl Eier	ungefähre Kochzeit
weich gekochte Eier SOFT	1 - 7	8 - 9 Min.
mittelhart gekochte Eier MEDIUM	1 - 7	13 -14 Min.
hart gekochte Eier HARD	1 - 7	16 -18 Min.

Vorsicht: Vermeiden Sie Verletzungen durch den Eierpick!

Pochierte Eier

1. Den Eierkocher auf eine ebene trockene Oberfläche stellen.
2. Den Becher mit kaltem Wasser bis zur Markierung "Medium" (1-3 Eier) auffüllen.
3. Das kalte Wasser in das Heizgefäß geben.
4. Die Pochiervertiefungen leicht mit Butter oder Öl bestreichen.
5. Die Kochschale auf das Basisgerät stellen, die Pochierschale in die Kochschale einsetzen und jeweils ein Ei in jede Vertiefung schlagen.
6. Den Deckel aufsetzen, das Gerät an die Steckdose anschliessen und den Ein/Aus-Schalter betätigen. Die Kontrollleuchte beginnt nun zu leuchten und zeigt an, dass der Kochvorgang eingesetzt hat.
7. Sobald das Wasser vollständig verdampft ist, ertönt ein akustisches Signal, das anzeigt, dass die Eier fertig pochiert sind.
8. Das Gerät ausschalten und die Eier sofort servieren, damit diese nicht überkochen.

Anzahl Eier	ungefähre Kochzeit
1 - 3	17 Min.

Wartung und Reinigung

Deckel, Pochier- und Kochschale im heissen Seifenwasser oder im Geschirrspüler (nur oberster Korb) waschen. Alle Teile abspülen und sorgfältig abtrocknen. Das Basisgerät abkühlen lassen und mit einem feuchten Lappen oder Schwamm abreiben. Den Becher, die Koch- und die Pochierschale in den Eierkocher legen und das Gerät wegräumen.

Das Basisgerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

Stauraum für Netzkabel

Sollte das Netzkabel zu lang sein, kann es um den Sockel des Geräts gewickelt werden.

Mode d'emploi cuit-œufs EK22

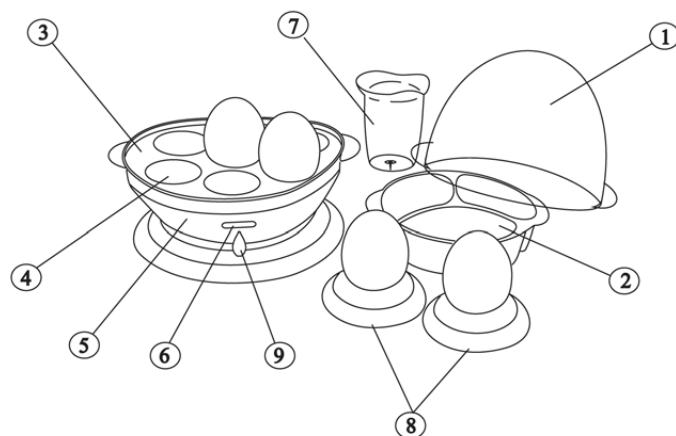
Règles de sécurité

L'usage d'appareils électriques exige toujours des précautions fondamentales.

1. Lire attentivement tout ce mode d'emploi.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes, utiliser les poignées ou boutons.
3. Pour éviter l'électrocution, ne plonger aucune partie de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Une surveillance étroite s'impose quand un appareil est utilisé à proximité de ou par des enfants.
5. Toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer ou quand il ne sert pas. Laisser refroidir avant de mettre ou d'enlever des pièces.
6. Ne jamais utiliser un appareil avec une fiche ou un cordon endommagé ou après un dysfonctionnement ou un dommage quelconque. Pour éviter tout danger, le faire examiner, réparer ou remplacer par le centre de service après-vente.
7. L'usage d'accessoires pas expressément recommandés par le fabricant peut entraîner des blessures.
8. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur ou dans une atmosphère humide.
9. Ne pas laisser le cordon pendre du plan de travail ou toucher une surface chaude.
10. Pour éviter les accidents, seul le centre de service après-vente est habilité à remplacer un cordon endommagé.
11. Ne jamais mettre sur ou à côté d'une cuisinière à gaz ou électrique ou dans un four chaud.
12. La plus grande prudence est de rigueur quand on déplace un appareil contenant des liquides chauds.
13. Pour débrancher, enlever la fiche de la prise.
14. ATTENTION: cet appareil produit de la chaleur et de la vapeur s'en échappe pendant le fonctionnement. Il faut prendre les précautions d'usage pour éviter les ébouillancements, brûlures ou autres dommages aux personnes et aux biens.
15. Ne pas laisser cet appareil sans surveillance pendant l'utilisation.
16. CET APPAREIL EST DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE EXCLUSIVEMENT. Ne pas l'utiliser à d'autres fins que celles prévues par le fabricant.

Description

1. Couvercle
2. Coupe à pocher
3. Porte-œufs
4. Corps de chauffe
5. Socle
6. Voyant
7. Gobelet à eau (avec pique-œufs dans le fond)
8. Coquetiers
9. Interrupteur On/Off



Avant la première utilisation

Laver le couvercle, le porte-œufs et la coupe à pocher dans de l'eau savonneuse chaude, rincer et essuyer soigneusement. Passer une éponge ou un torchon humide sur le socle.

Ne pas plonger le socle dans l'eau ou tout autre liquide. En manipulant ou lavant le gobelet, faire attention de ne pas se blesser sur le pique-œufs.

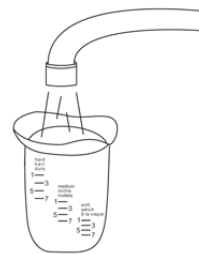
Remarques importantes

Les durées de cuisson indiquées dans ce mode d'emploi peuvent varier en fonctions de facteurs tels que:

1. nombre et taille des œufs à cuire
2. température des œufs à cuire
3. température et quantité de l'eau utilisée
4. altitude
5. durée d'attente des œufs dans l'appareil, une fois qu'ils sont cuits.

Œufs à la coque, mollets ou durs

1. Poser le socle sur une surface plane et sèche.
2. Verser la quantité voulue d'eau froide dans le gobelet:
 - jusqu'à la marque "soft" pour des œufs à la coque
 - jusqu'à la marque "medium" pour des œufs mollets
 - jusqu'à la marque "hard" pour des œufs durs.
3. Transvaser l'eau froide dans le corps de chauffe.
4. Poser le porte-œufs sur une surface plane.
5. Percer le bout arrondi de chaque œuf avec le pique-œufs intégré dans le gobelet. Cela empêchera la coquille de l'œuf de se fendre à la cuisson.
6. Disposer les œufs dans le porte-œufs, bout percé vers le haut. Poser le porte-œufs sur le corps de chauffe et mettre le couvercle.
7. Brancher l'appareil à une prise du bon voltage et mettre l'interrupteur en position "I". Le voyant s'allume, indiquant que les œufs cuisent.
8. Une fois toute l'eau évaporée, l'appareil sonne, indiquant que les œufs sont prêts.
9. Éteindre l'appareil.
10. Passer rapidement le porte-œufs et les œufs sous l'eau froide et servir immédiatement.



usage	nombre d'œufs	durée de cuisson approx.
œufs à la coque SOFT	1 - 7	8 - 9 min.
œufs mollets MEDIUM	1 - 7	13 - 14 min.
œufs durs HARD	1 - 7	16 - 18 min.

Attention: éviter les blessures dues au pique-œufs.

Œufs pochés

1. Poser le socle sur une surface plane et sèche.
2. Verser de l'eau froide dans le gobelet jusqu'à la marque "medium" (1-3 œufs).
3. Transvaser l'eau dans le corps de chauffe.
4. Beurrer ou huiler légèrement les creux à utiliser.
5. Poser le porte-œufs sur le socle, la coupe à pocher sur le porte-œufs et casser un œuf dans chaque creux de la coupe à pocher.
6. Couvrir le cuit-œufs, le brancher à une prise du bon voltage et mettre l'interrupteur en position "I". Le voyant s'allume, indiquant que les œufs cuisent.
7. Une fois toute l'eau évaporée, l'appareil sonne, indiquant que les œufs sont prêts.
8. Éteindre l'appareil et servir les œufs immédiatement pour qu'ils ne soient pas trop cuits.

nombre d'œufs	durée de cuisson approx.
1 - 3	17 min.

Entretien et nettoyage

Laver le couvercle, la coupe à pocher et le porte-œufs à l'eau savonneuse chaude ou au lave-vaisselle (corbeille supérieure seulement). Rincer soigneusement et sécher. Laisser refroidir le socle et y passer une éponge ou un torchon humide. Remettre le gobelet, le porte-œufs et la coupe à pocher dans le cuit-œufs pour le ranger.

Ne pas plonger le socle dans l'eau ou tout autre liquide.

Logement du cordon

La longueur inutile du cordon peut s'enrouler autour du dessous du socle.

Istruzioni d'uso cuoci-uova EK22

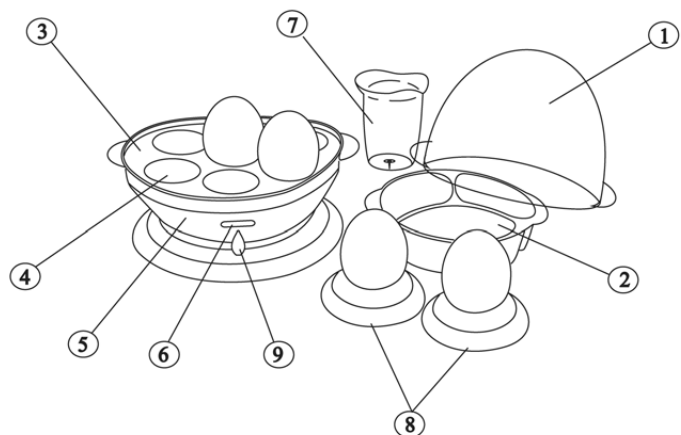
Misure di sicurezza importanti

Nell'uso di un apparecchio elettrico, si dovrebbe sempre osservare le seguenti misure di sicurezza:

1. Leggere interamente e con attenzione queste istruzioni per l'uso.
2. Non toccare mai le superfici troppo calde! Usare i manici ed i bottoni applicati all'apparecchio.
3. Pericolo di scosse elettriche: non immergere mai l'apparecchio, o parti dello stesso, nell'acqua o in altri liquidi!
4. Si deve fare molta attenzione quando i bambini usano degli apparecchi elettrici o si trovano nelle vicinanze.
5. Quando l'apparecchio non viene usato o prima di lavarlo, staccarlo subito dalla corrente elettrica. Lasciare sempre raffreddare il cuoci-uova, prima di aggiungere o togliere dei pezzi all'apparecchio.
6. Non usare mai l'apparecchio con cavo o spina elettrici avariati. Non usare mai apparecchi difettosi o che non funzionano in modo perfetto. Portare tali apparecchi all'autorizzato servizio post-vendita per la clientela, per un controllo o una riparazione.
7. L'uso d'accessori non espressamente raccomandati dal costruttore, può causare dei ferimenti.
8. Non usare mai il cuoci-uova all'aperto o in luoghi umidi.
9. Non lasciar pendere il cavo elettrico sopra la superficie di lavoro e non poggiarlo mai su una superficie molto calda.
10. Per evitare scosse elettriche, i cavi difettosi devono essere sostituiti soltanto dal produttore o da un posto di servizio autorizzato.
11. Non installare mai l'apparecchio vicino ad una stufa a gas od elettrica e non metterlo in un forno caldo.
12. Bisogna fare sempre molta attenzione, nello spostare un apparecchio contenente liquidi bollenti.
13. Per disinserire l'apparecchio dalla corrente bisogna levare la spina elettrica.
14. **ATTENZIONE:** quest' apparecchio produce calore e vapore. Prendere tutte le misure precauzionali necessarie, per evitare ustioni, incendi o incidenti.
15. Non lasciare mai incostudito l'apparecchio acceso.
16. **QUEST' APPARECCHIO NON E' PREVISTO PER L'USO IN UN'AZIENDA INDUSTRIALE. Il cuoci-uova deve essere usato soltanto per lo scopo indicato dal costruttore.**

Le parti dell'apparecchio

1. coperchio
2. scodella per uova affogate
3. scodella per cuocere
4. elemento riscaldante
5. apparecchio di base
6. spia luminosa di controllo
7. bicchiere per acqua (con sul fondo un fora-uova)
8. porta-uova
9. interruttore acceso/spento



All'inizio del primo uso

Lavare in acqua molto calda, il coperchio e le scodelle per cuocere e per uova affogate; risciacquare e asciugarle per bene. Strofinare l'apparecchio di base con un panno bagnato.

Non immergere mai l'apparecchio di base nell'acqua o in altri liquidi. Stare molto attenti nel maneggiare o lavare il fondo del bicchiere, per non ferirsi nel fora-uova.

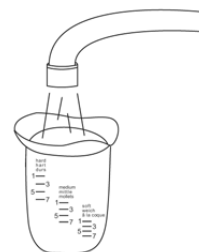
Indicazioni importanti

I tempi di cottura indicati in queste istruzioni per l'uso possono variare e dipendono dai seguenti fattori:

1. numero delle uova da cuocere
2. temperatura di dette uova
3. temperatura e quantità dell'acqua adoperata
4. altezza (sopra il mare) della località nella quale viene usato il cuoci-uova
5. spazio di tempo in cui le uova rimangono nel cuoci-uova dopo la cottura

Cottura delle uova (molle/media/sode)

1. Collocare il cuoci-uova su una superficie piana e asciutta.
2. Riempire il bicchiere con la quantità desiderata d'acqua fredda:
 - fino alla marcatura "soft" per uova di breve cottura
 - fino alla marcatura "medium" per uova di media cottura
 - fino alla marcatura "hard" per uova di più lunga cottura (uova sode)
3. Versare l'acqua fredda nell'elemento riscaldante.
4. Inserire la scodella per cuocere.
5. Conficcare ogni uovo, dalla parte ottusa, sul fora-uova che si trova in fondo al bicchiere. Ciò impedisce che il guscio si rompa durante la cottura.
6. Mettere le uova bucate nella scodella di cottura col foro verso l'alto. Collocarla quindi nell'apparecchio di base e coprirlo col coperchio.
7. Collegare l'apparecchio alla presa di corrente e inserire l'interruttore acceso/spento. La spia di controllo si accende e indica l'inizio della cottura.
8. Appena l'acqua è completamente evaporata, risuona un segnale acustico che indica la fine della cottura.
9. Disinserire l'apparecchio.
10. Sciquare brevemente, con acqua fredda, le uova nella scodella di cottura e servirle subito.



guida	numero delle uova	tempo di cottura approssimativo
uova di breve cottura SOFT	1 - 7	8 - 9 min.
uova di media cottura MEDIUM	1 - 7	13 -14 min.
uova di forte cottura HARD	1 - 7	16 -18 min.

Attenzione: Evitare lesioni col fora-uova sul fondo del bicchiere!

Uova affogate

1. Collocare il cuoci-uova su una superficie piana e asciutta.
2. Riempire il bicchiere con acqua fredda fino alla marcatura "Medium" (1-3 uova).
3. Versare l'acqua fredda nell'elemento riscaldante.
4. Spalmare leggermente le incavature per le uova affogate con burro od olio.
5. Collocare la scodella di cottura sull'apparecchio di base, inserire la scodella per uova affogate nella scodella di cottura e versare un uovo in ogni incavatura.
6. Mettere il coperchio, collegare l'apparecchio alla presa di corrente e azionare l'interruttore "Ein/Aus". La spia luminosa si accende e indica l'inizio del processo di cottura.
7. Appena l'acqua è completamente evaporata, risuona un segnale acustico che indica la fine della cottura.
8. Disinserire l'apparecchio e servire subito le uova affogate prima che trabocchino.

numero delle uova	tempo di cottura approssimativo
1 - 3	17 min.

Manutenzione e pulizia

Lavare, coperchio, scodelle per cuocere e per uova affogate in acqua e sapone molto calda o nella lavastoviglie (solo nel cesto superiore). Sciacquare ed asciugare tutti i pezzi per bene. Lasciar raffreddare l'elemento di base e soffregarlo con un panno umido o una spugna. Collocare, il vaso, le scodelle per cuocere e per uova affogate nel cuoci-uova e riporre l'apparecchio al suo posto riservato.

Non immergere mai nell'acqua o in altri liquidi l'apparecchio di base.

Posto di collocamento del cavo elettrico

Se il cavo elettrico dovesse essere troppo lungo, lo si può avvolgere attorno allo zoccolo dell'apparecchio.

Garantiebestimmungen für Eierkocher EK22

Die Garantiedauer beträgt 2 Jahre ab Lieferdatum an den Endverbraucher. Zur Inanspruchnahme von Garantieleistungen muss das defekte Gerät der offiziellen Kundendienststelle zusammen mit einem Verkaufsbeleg (Rechnungskopie oder Kassenbon) zugestellt werden. Die Garantie beinhaltet die Kosten für Material und Arbeit.

Die Garantie wird ausgeschlossen oder vorzeitig abgebrochen, wenn die Schäden auf folgende Ursachen zurückzuführen sind: Nutzung des Gerätes im gewerblichen Bereich, äussere Einflüsse, nicht fachgerechte Installation, Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung oder Betriebsvorschriften, höhere Gewalt, unsachgemässer Gebrauch, Eingriffe von nicht autorisierten Stellen, sowie normaler Verschleiss. Ausgeschlossen sind ebenfalls Schäden, die auf Herunterfallen, Wasser oder den Betrieb mit falscher elektrischer Spannung zurückzuführen sind.

Conditions de garantie pour cuit-œufs EK22

La garantie est valable pendant 2 ans à partir de la date de livraison de l'appareil au consommateur. Afin d'obtenir les prestations de garantie, l'appareil défectueux doit être remis au service après-vente officiel, accompagné de la pièce justificative d'achat (copie de la facture ou quittance de caisse). La garantie englobe les frais pour le matériel et le travail.

La garantie est supprimé ou le délai de garantie expire prématurément si les dommages sont imputables aux causes suivantes: utilisation de l'appareil dans le domaine industriel, influences extérieures, installation inadéquate, inobservation du mode d'emploi ou instructions de service, force majeure, utilisation inadaptée, interventions de tiers non autorisés ainsi qu'une usure normale. Exclu de la garantie sont également les dégâts dus à des chutes, dégâts d'eau et le non-respect de la tension nominale.

Condizioni di garanzia per cuoci-uova EK22

La garanzia è valida due anni a partire dalla data di fornitura al consumatore finale. Per ricorrere a prestazioni di garanzia, si deve presentare l'apparecchio guasto al servizio post-vendita ufficiale insieme alla ricevuta d'acquisto (copia della fattura o ricevuta della cassa). La garanzia comprende i costi per il materiale e la manodopera.

La garanzia è esclusa o interrotta anticipatamente se i danni sono da imputare alle seguenti cause: uso dell'apparecchio nell'ambito industriale, influssi esterni, installazione non professionale, inosservanza delle istruzioni per l'uso o servizio, forza maggiore, uso non appropriato, interventi da parte di sedi non autorizzate e uso normale. Non coperti dalla garanzia sono guasti dovuti alle cadute, all'acqua e al mancato rispetto della tensione nominale.

Kundendienstadresse: siehe letzte Seite
Adresse service après-vente: voir dernière page
Indirizzo servizio post-vendita: vede ultima pagina



Kundendienst Schweiz:

KENWOOD SCHUMPF AG
Lättichstrasse 6
Postfach 351
CH-6341 Baar
www.kenwood.ch

Telefon 041-766 87 27
Telefax 041-761 77 48

The logo for SOBA, featuring the word "SOBA" in a bold, black, sans-serif font. The letters are slightly slanted to the right. A thick black horizontal bar is positioned below the letters, starting from the left and extending under the 'S', 'O', and 'B', ending under the 'A'.

Kundendienst Österreich:

EUDORA SOBA Vertriebs GmbH
Gunsirchner Strasse 19
A-4600 Wels
www.eudorasoba.at

Telefon (07242) 485-0
Telefax Verkauf (07242) 29068
Telefax Kundendienst (07242) 56610

The logo for EUDORA SOBA. It consists of the word "EUDORA" in a bold, white, sans-serif font, set against a black rectangular background. To the right of this background, the word "SOBA" is written in a bold, black, sans-serif font. The "SOBA" text is partially overlaid by the black background of the "EUDORA" part.