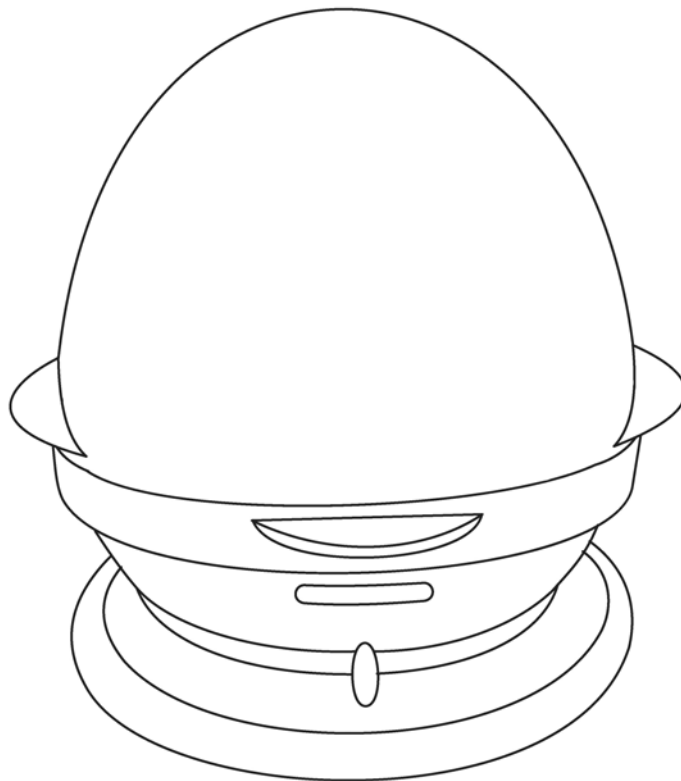




**Bedienungsanleitung Eierkocher EK22**

**Mode d'emploi cuit-œufs EK22**

**Istruzioni d'uso cuoci-uova EK22**



## Bedienungsanleitung Eierkocher EK22

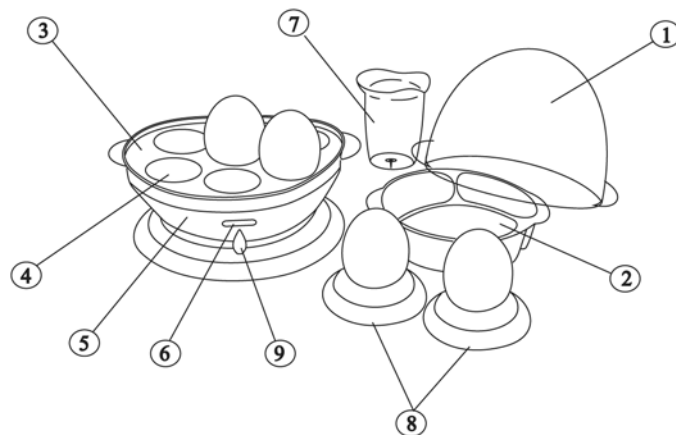
### Wichtige Sicherheitshinweise

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**

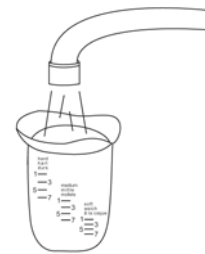
### Wichtige Hinweise

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.

<b>Anzahl Eier</b>	<b>ungefähre Kochzeit</b>
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.

### **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](http://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 shadowed, giving it a three-dimensional appearance as if it's floating above a dark surface.

**Kundendienst Österreich:**

EUDORA SOBA Vertriebs GmbH  
Gunsirchener Strasse 19  
A-4600 Wels  
[www.eudora.at](http://www.eudora.at)

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

The logo for EUDORA SOBA. It features the word "EUDORA" in a bold, black, sans-serif font, followed by "SOBA" in a similar font. The "SOBA" is positioned to the right of "EUDORA" and is partially enclosed by a black rectangular shape that extends from the "EUDORA" text.