

cloer



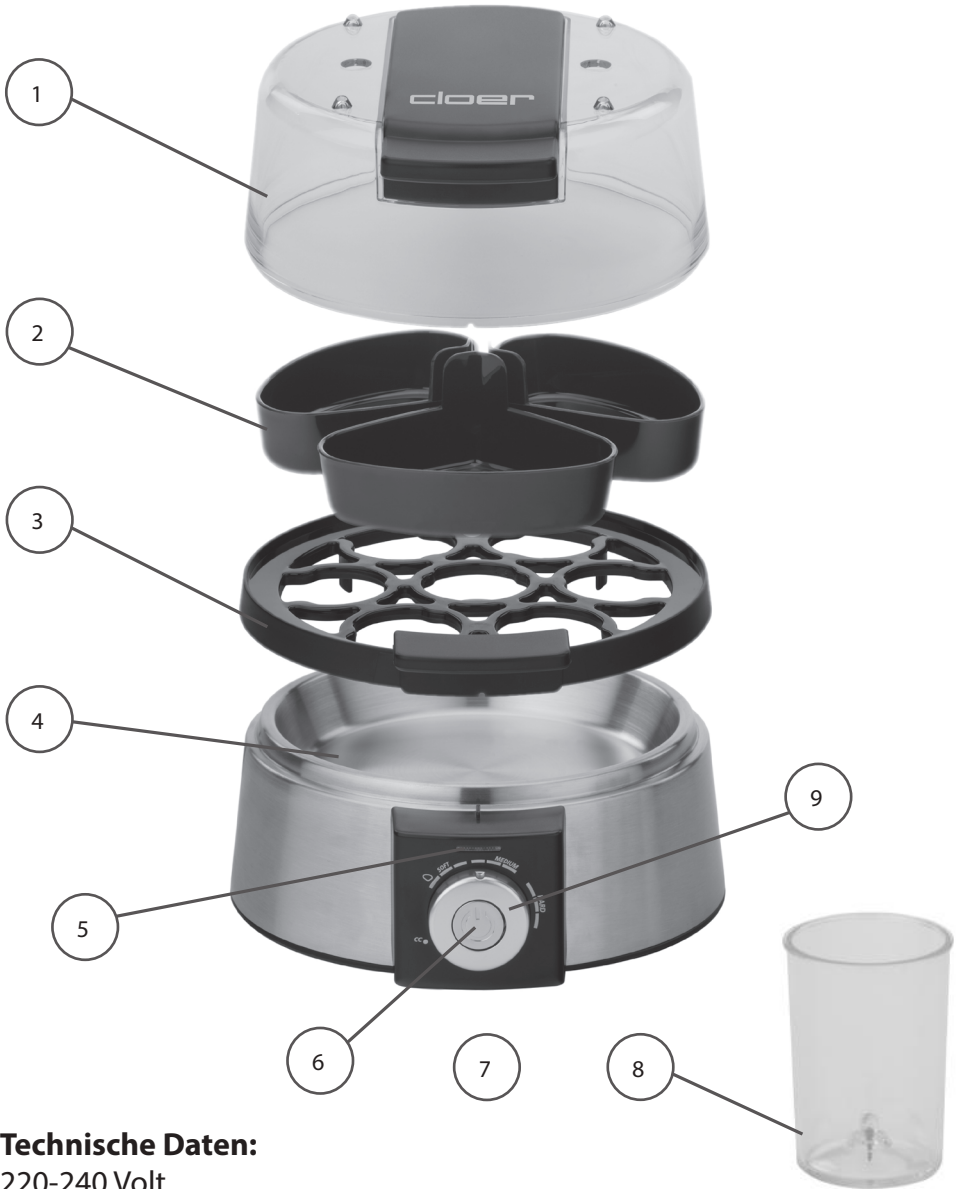
Bedienungsanleitung
Instruction Manual

Eierkocher 6070
Egg Boiler 6070



Gebrauchsanweisung.....	6	DE
Operating Instructions.....	12	EN
Notice d´utilisation.....	18	F
Gebruiksaanwijzing.....	24	NL
Käyttöohjeet.....	30	FI
Bruksanvisning.....	36	N
Bruksanvisning.....	42	S
Bruksanvisning.....	48	DK
Istruzioni sull´uso.....	54	I
Instrucciones de uso.....	60	E
Instruções de uso.....	66	P
Руководство к применению.....	72	RU

<p>D</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Deckel 2 Einsätze für pochierte Eier 3 Eierträger 4 Edelstahl Kochbehälter 5 Kontrolllampe 6 Start / Stopp Knopf 7 Kabelaufwicklung 8 Messbecher 9 Drehregler für Härtegradeinstellung 	<p>EN</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Cover 2 Insetzstücken für poached eggs 3 Egg carrier 4 Stainless steel cooking container 5 Control lamp 6 Start / stop button 7 Cable rewind 8 Measuring cup 9 Knob for hardness adjustment
<p>F</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Couvercle 2 Supports pour œufs pochés 3 Porte-œufs 4 Plaque chauffante en acier inoxydable 5 Lampe témoin 6 Bouton Démarrer / Arrêter 7 Enroulement de câble 8 Tasse à mesurer 9 Bouton pour le réglage de la dureté 	<p>NL</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Deksel 2 Inzetstukken voor gepocheerde eieren 3 Eierhouder 4 Roestvrij staal Verwarmingsplaat 5 Controlelampje 6 Start / stop-knop 7 Kabelrol 8 Maatbeker 9 Knop voor aanpassing van de hardheid
<p>FI</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Kansi 2 Lisätyjä munia 3 Muna tarjotin 4 Ruostumaton teräs keittosäiliö 5 Merkkivalo 6 Käynnistys / pysäytyspainike 7 Kaapeli Rewind 8 Mittalasin 9 Nuppia kovuuden säätöön 	<p>N</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Deksel 2 Innsatser for poached egg 3 Egg skuffen 4 Rustfritt stekepanne 5 Pilot lys 6 Start / stopp-knapp 7 Kabelinnrulling 8 Målebeger 9 Knapp for hardhetsjustering
<p>S</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Lock 2 Inlägg för pocherade ägg 3 Äggbricka 4 Rustfritt stål matlagningsbehållare 5 Kontrollampa 6 Start / stopp-knapp 7 Kabel rewind 8 Mätglas 9 Knapp för hårdhetsjustering 	<p>DK</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Dæksel 2 Indsatser til pocherede æg 3 Æggebakke 4 Rustfrit stål varmeplade 5 Kontrollampe 6 Tænd/sluk-kontakt 7 Ledningsopbevaring 8 Målebæger 9 Knap til hardhedsjustering
<p>I</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Coperchio 2 Inserti per uova in camicia 3 Portauovo 4 Ciotola riscaldante in acciaio inossidabile 5 Illuminato 6 Interruttore on/off 7 Custodia cavo 8 Misurino 9 Manopola per la regolazione della durezza 	<p>ES</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Tapadera 2 Soporte para huevos escalfados 3 Soporte para huevos 4 Recipiente de acero 5 Lámpara de control 6 Botón de encendido/apagado 7 Enrollamiento del cable 8 Vaso medidor 9 Regulador para el grado de cocción del huevo
<p>P</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Cobertura 2 Inserções para ovos escalfados 3 Bandeja de ovos 4 Recipiente de aço inoxidável 5 Piloto 6 Botão Iniciar / Parar 7 Rebobinar cabo 8 Copo medidor 9 Botão para ajuste de dureza 	<p>RU</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 обложка 2 Вкладыши для яиц с пашотками 3 яйцо лоток 4 Контейнер для приготовления нержавеющей стали запальник 5 запальник 6 Кнопка запуска / остановки 7 сматывание 8 мерный стаканчик 9 Ручка регулировки жесткости



Technische Daten:

220-240 Volt

50/60 Hz

365-435 Watt

Anzahl der Eier: 1-7

Härtegradregulierung: 7-18 Minuten

Grundlegende Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät ist ausschließlich dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:
 - in Küchen für Mitarbeiter in Läden und Büros,
 - in landwirtschaftlichen Anwesen,
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen oder
 - in Frühstückspensionen.
- Lassen Sie Reparaturen an Cloer Elektrogeräten nur von autorisierten Cloer Fachhändlern oder vom Cloer Werkskundendienst durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt dadurch Ihr Garantieanspruch.
- Betreiben Sie das Gerät nur an haushaltsüblichen Steckdosen. Prüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung mit der Ihres Stromnetzes übereinstimmt.
- Ist die Anschlussleitung beschädigt, muss sie durch einen autorisierten Cloer Fachhändler oder den Cloer Werkskundendienst ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn eine Störung auftritt, wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird und/oder vor jeder Reinigung.
- Ziehen Sie bitte nur am Stecker, niemals an der Zuleitung.
- Die Zuleitung nicht zu stramm spannen, da ansonsten die Gefahr besteht, dass das Gerät umkippt.
- Ziehen Sie die Zuleitung nicht über scharfe Kanten.
- Benutzen Sie die Zuleitung nicht zum Tragen und schützen Sie diese vor Hitze (Herdplatte / offene Flamme).
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern unter 8 Jahren fernzuhalten.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Geräte können 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.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Schützen Sie Ihr Gerät vor Feuchtigkeit (Spritzwasser / Regen).
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen / verstauen.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser ein.
- Entkalken Sie regelmäßig die Heizplatte. Nähere Infos finden Sie auf S.10.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum Eierkochen. Ein Missbrauch kann zu Verletzungen führen.
- Nach dem Gebrauch gibt die Heizplatte noch Restwärme ab.
- **Verbrennungsgefahr!**
- Vermeiden Sie Verletzungen durch den Eipick am Messbecher.

Vorwort

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde, wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Cloer Eierkocher 6070. Unser Eierkocher bietet zahlreiche individuelle Zubereitungsmöglichkeiten für frische und leckere Frühstückeier. Aber auch pochierte Eier sind in Zukunft kein Problem mehr. Durch seine zeitgesteuerte Härtegradregulierung können Sie für jeden das perfekte Frühstücksei zaubern und das mit nur einer Wasserfüllung.

– Viel Spaß beim Ausprobieren –

Ihr Cloer Team.

Aufstellen und Anschließen

- Entfernen Sie alle Verpackungsteile und evtl. Aufkleber, nicht die Seriennummer.
- Stellen Sie den Eierkocher auf eine trockene, rutschfeste und ebene Unterlage.

Vor dem Erstgebrauch

- Bitte lesen Sie vor dem Erstgebrauch diese Anleitung aufmerksam durch.
- Reinigen Sie die Oberfläche der Heizschale, die Haube, die Einlagen zum Eierpochieren und den Eierträger mit einem feuchten Tuch.

Sicherheitshinweise zur Verwendung des Eierkochers



Das Gerät entspricht den Anforderungen der zutreffenden EG-Richtlinien.



Das Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch in geschlossenen Räumen bestimmt.

- Verwenden Sie zum Einfüllen nur kaltes Wasser.



Vorsicht! Beim Kochvorgang tritt heißer Dampf aus dem Deckel.

- Das Gerät wird im Betrieb heiß. Öffnen Sie den Deckel immer vom Körper weg, um Verbrennungen durch heißen Dampf zu vermeiden.



- Das Gerät nicht einschalten, wenn kein Wasser eingefüllt ist.
- Kleinere Abweichungen des Härtegrades können durch die Größe, Aufbewahrungszeit und Temperatur der Eier entstehen.



ACHTUNG! Bei Nichtgebrauch und vor jeder Reinigung des Gerätes Netzstecker ziehen!

Inbetriebnahme

- Bitte achten Sie darauf, dass der Eierkocher immer waagrecht steht, da sonst die Kochzeit vorzeitig beendet werden kann.
- Nehmen Sie bitte die Haube und den Eierträger von dem Gerät ab.
- Befüllen Sie den Kochbehälter des Eierkochers mit kaltem Wasser. Bitte verwenden Sie hierzu den mitgelieferten Messbecher.



- Befüllen Sie den Messbecher immer komplett bis zur Makierung.



ACHTUNG: Bitte verwenden Sie den Eierkocher immer mit der vorgeschriebenen Menge Wasser! Gießen Sie dazu immer einen komplett gefüllten Messbecher ein. Bei zu wenig Wasser kann das gewünschte Kochergebnis abweichen!



Bei überschreiten der vorgeschriebenen Wassermenge besteht die Gefahr, dass das Wasser überkocht. Es besteht Verbrühungsgefahr!

- Setzen Sie nun den Eierträger zurück auf den Kochbehälter. Achten Sie hierbei auf einen korrekten Sitz des Eierträgers.



- Um das Platzen der Eier beim Kochen zu vermeiden, stechen Sie bitte die Eier mit dem Eipick an der flacheren Seite an. Diesen finden Sie an der Unterseite des Messbechers.
- Setzen Sie die Eier mit der spitzeren Seite nach oben auf den Eierträger.



- Setzen Sie den Deckel auf das Gerät. Achten Sie hierbei auf einen korrekten Sitz des Deckels.
- Bitte achten Sie darauf, dass die beiden Öffnungen nicht verdeckt sind.



- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- Sie haben nun die Wahl zwischen weichen, mittelhartem und hartem Eiern.

Härtegradeinstellung

Beim Kochen im Kochtopf ist meist eine geringere Kochzeit zu erwarten, als bei unserem Eierkocher. Dies liegt an der geringeren Leistung des Kochers im Gegensatz zu einer haushaltsüblichen Herdplatte.

- Über den Drehregler können Sie den Härtegrad der Eier bestimmen.
- Wir unterscheiden dabei drei verschiedene Bereiche: **Soft** (weich), **Medium** (mittel) und **Hard** (hart).
- Die Einstellung des Härtegrades ist abhängig von Größe, Gewicht und Anzahl der Eier.

Wissenswertes über Eiergrößen:

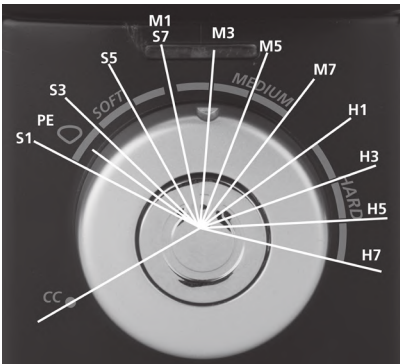
Güte- und Gewichtsklasseneinteilung (EU):

- S = weniger als 53g
- M = 53g bis 63g
- L = 63g bis 73g
- XL = mehr als 73g

Die Elektronik des Cloer Eierkochers 6070 ist auf Eier der Größen M und L ausgerichtet. Bei abweichenden Eiergrößen (S, XL) sollten die Einstellungen leicht nach unten (S) oder leicht nach oben (XL) angepasst werden.*

*Wir haben mit handelsüblichen Eiern in Größe M und L aus dem Kühlschrank getestet. Wie das perfekte Frühstücksei aussieht, ist eine Wissenschaft für sich und wir können Ihnen nur Tipps mit auf dem Weg geben. Einstellungen können gegebenenfalls von unseren Empfehlungen abweichen. Nach kurzer Zeit haben Sie den Dreh raus und zaubern nach Ihrem Geschmack das gewünschte Ergebnis.

- Die folgende Abbildung soll Ihnen eine kleine Hilfestellung zur Einstellung Ihres Eierkochers geben.



- **CC** = Continued Cooking - Einstellung zum Weiterkochen
- **PE** ☺ = Position zum Zubereiten pochierter Eier
- **S** = Einstellungsoptionen für weiche Eier. Hierbei steht S1 für ein Ei, S3 für drei Eier, S5 für fünf Eier und S7 für sieben Eier.
- **M** = Einstellungsoptionen für Medium-Eier. Hierbei steht M1 für ein Ei, M3 für drei Eier, M5 für fünf Eier und M7 für sieben Eier.
- **H** = Einstellungsoptionen für harte Eier. Hierbei steht H1 für ein Ei, H3 für drei Eier, H5 für fünf Eier und H7 für sieben Eier.
- Für harte XL Eier können sie den Drehregler über die Markierung H7 hinaus drehen.

Kochvorgang

- Nach dem Einstellen des Härtegrades können Sie nun durch betätigen des Startknopfes den Kochvorgang starten.
- Die Kontrollleuchte leuchtet auf.
- Der Signalton signalisiert das Ende des Kochvorgangs, die Eier sind fertig. Sie können nun das Gerät über den Stoppknopf ausschalten.
- Ziehen Sie den Netzstecker.
- Nehmen Sie vorsichtig den Deckel ab.



ACHTUNG!
Bei der Deckelabnahme
kann heißer Dampf austreten!

- Um Verbrühungen zu vermeiden, öffnen Sie den Deckel immer vom Körper weg. Fassen Sie dazu den schwarzen Griff am Deckel an.
- An der Innenseite des Deckels bildet sich Kondenswasser, dieses kann unter Umständen noch sehr heiß sein. **Verbrühungsgefahr!**



- Nehmen Sie den Eierträger ebenfalls am Griff heraus und schrecken Sie die Eier unter kaltem Wasser ab. Mit dem Abschrecken vermeiden sie ein Nachgaren der Eier.



- Sind Sie mit dem Härtegrad nicht zufrieden, drehen Sie den Drehregler beim nächsten Mal weiter nach rechts, um härtere Eier zu bekommen oder nach links, um weichere Eier zu bekommen.

Kochvorgang mit verschiedenen Härtegraden

- Um Eier mit verschiedenen Härtegraden zu kochen benötigen Sie nur noch eine Wasserfüllung. Wenn Sie weiche, mittlere und harte Eier kochen wollen, sollten Sie darauf achten, dass die Eier möglichst eine Größe haben.
- Wenn Sie von einem Härtegrad zum anderen wechseln möchten (weich, medium, hard) können Sie die „CC“ - Continued Cooking - Einstellung wählen.
- Wollen Sie von weichen Eiern auf harte wechseln können Sie das Symbol für pochierte Eier wählen: ☉
- Zur Besseren Orientierung haben wir für Sie zwei Anwendungsbeispiele vorbereitet.

Anwendungsbeispiel 1: 7 Eier sollen gekocht werden, davon 2 weiche, 3 medium und 2 harte Eier.

- Für den Kochvorgang befüllen Sie den Eierkocher zunächst wie gewohnt mit einem vollen Messbecher.

Achtung! Auch wenn Sie nur 2 weiche Eier möchten, müssen Sie sich bei der Einstellung an der Gesamtzahl der gewünschten Eier drehen. (im Anwendungsbeispiel 7)

- Stellen Sie den Eierkocher zunächst auf 7 weiche Eier ein.



- Nach der Fertigmeldung entnehmen Sie die gewünschte Anzahl der weichen Eier.
- Stellen Sie danach den Drehregler auf das Symbol „CC“ und schalten Sie den Eierkocher erneut ein.



- Erklängt der Signalton das nächste Mal, entnehmen Sie wieder die Anzahl der gewünschten Medium Eier.
- Für die restlichen Eier drehen Sie den Regler wieder auf das Symbol „CC“.
- Schalten Sie den Eierkocher wieder ein und warten Sie bis der Signalton erklingt. Guten Appetit!

Anwendungsbeispiel 2: 7 Eier sollen gekocht werden, davon 3 weiche und 4 harte Eier.

- Für den Kochvorgang befüllen Sie den Eierkocher zunächst wie gewohnt mit einem vollen Messbecher.
- Stellen Sie den Eierkocher zunächst auf 7 weiche Eier ein.



- Nach der Fertigmeldung entnehmen Sie die gewünschte Anzahl der weichen Eier.
- Stellen Sie danach den Drehregler auf das Symbol für pochierte Eier ☉ und schalten Sie den Eierkocher erneut ein.



- Schalten Sie den Eierkocher wieder ein und warten Sie bis der Signalton erklingt. Guten Appetit!

Die Angaben beziehen sich auf unsere Anwendungsbeispiele und müssen individuell angepasst werden.

Eier pochieren



- Füllen Sie einen gefüllten Messbecher in den Kochbehälter.
- Legen Sie den Eierträger auf das Gerät.
- Fetten Sie die Einlagen mit etwas Öl ein, damit die Eier nicht anhaften.
- Schlagen Sie jeweils max. 1 Ei in jede Einlage.
- Legen Sie nun die Einlagen zum Pochieren der Eier auf den Eierträger.



- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und stellen Sie den Drehregler auf folgendes Symbol ein:



- Wenn der Signalton erklingt sind die pochieren Eier fertig.
- Am Ende müssen die Eier nicht mehr abgeschreckt werden.



Servierfunktion

- Der Deckel des Eierkochers verfügt über eine Servierfunktion.
- Durch kleine Füße auf dem Deckel können die Eier im Eierträger dekorativ serviert werden.
- Drehen Sie dazu den Deckel um und setzen Sie den Eierträger mit den Eiern auf den umgedrehten Deckel.



Wasserreste entfernen

- Lassen Sie den Eierkocher komplett abkühlen! Entfernen Sie nach Abkühlung des Gerätes die Wasserreste im Kochbehälter.
- Um Verbrennungen durch Restwärme zu vermeiden, fassen Sie den Eierkocher immer am Bedienelement an.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser über das Kabel fließt.



- Trocknen Sie dann den Eierkocher zum Beispiel mit einem Microfasertuch.



Reinigen / Entkalken

- Kalkablagerungen auf dem Kochbehälter beeinträchtigen die Funktion des Gerätes. Daher sollte das Gerät in regelmäßigen Abständen entkalkt werden.
- Fügen Sie dazu dem Wasser einen Schuss Essig zu. Füllen Sie das Essigwasser in die Heizschale und lassen Sie es ohne Deckel kurz aufkochen.
- Reinigen Sie danach die Heizschale mit einem feuchten, weichen Tuch.
- Eierträger, Haube und Pochierschalen reinigen Sie am Besten mit Wasser.
- **Bei fehlerhafter Funktionsweise aufgrund von Verkalkung besteht kein Garantieanspruch!**

Bei Verwendung eines Entkalkers empfehlen wir:



DURGOL universal
Schnell-Entkalker

- 1 Produktmuster (125ml) gratis
- Einlösbar auf:
<https://service.cloer.com>

Registrieren Sie Ihr Produkt
und erhalten Sie
ein Produktmuster gratis!



Kabelaufwicklung

- Unser Eierkocher 6070 verfügt über eine Kabelaufwicklung. Mit dieser können Sie das Kabel sicher und platzsparend verstauen.
- Achten Sie vor der ersten Anwendung darauf, dass Sie das Kabel abwickeln und an die gewünschte Länge anpassen.
- Zusätzlich verfügt Ihr Eierkocher über rutschfeste Gummifüße.



Überhitzungsschutz

Der Eierkocher besitzt einen Überhitzungsschutz, der das Gerät bei Fehlbedienungen vor Schäden schützt. Bei versehentlichem Betrieb ohne Wasser erlischt nach kurzer Zeit die Kontrolllampe und der Überhitzungsschutz schaltet das Gerät aus. Ziehen Sie in diesem Fall den Netzstecker und lassen Sie das Gerät einige Minuten abkühlen, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen (**Vorsicht!** Gießen Sie kein Wasser auf den Kochbehälter).

Temperatursicherung

Der Eierkocher hat neben dem automatischen Überhitzungsschutz zusätzlich eine Temperatursicherung. Falls bei unsachgemäßem Betrieb der automatische Überhitzungsschutz versagt, trennt die Temperatursicherung das Gerät von der Stromzufuhr. In diesem Fall muss Ihr Eierkocher zum Cloer Fachhändler oder Cloer Werkskundendienst gebracht werden, da eine erneute Inbetriebnahme nicht mehr möglich ist.

Umweltfreundliche Entsorgung

Unsere Geräte haben für den Transport ausschließlich umweltfreundliche Verpackungen. Geben Sie Kartonagen und Papier in die Altpapiersammlung, Kunststoffverpackungen in den Wertstoffmüll.



ACHTUNG!
Elektrogeräte gehören
nicht in den Hausmüll.

Elektrogeräte enthalten wertvollen Rohstoff. Führen Sie auch das ausgediente Gerät bitte dem anerkannten Recyclingkreislauf zu. Über Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Kunden-Service

Sollte es einmal vorkommen, dass Ihr Cloer-Gerät einen Schaden hat, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder an den Cloer-Werkskundendienst.

Cloer Elektrogeräte entsprechen den aktuellen EG-Richtlinien und Sicherheitsvorschriften.

Garantiebedingungen für Deutschland

Cloer gewährt Ihnen, dem **privaten Endverbraucher**, eine **limitierte Herstellergarantie**. Bei sorgfältiger Behandlung und Beachtung der Bedienungsanleitung sowie der Sicherheitshinweise verpflichten wir uns, das Gerät kostenlos instanzzusetzen, soweit es sich um Material- oder Herstellungsfehler handelt. Die Instandsetzung erfolgt durch Reparatur bzw. Ersatz der schadhafte(n) Komponenten. Ausgewechselte Teile werden Eigentum der Firma Cloer. Weitere Ansprüche, gleich welcher Art, insbesondere Schadenersatzansprüche, sind ausgeschlossen.

Diese Garantie beeinträchtigt keine Rechte, die Verbraucher gemäß den jeweils geltenden nationalen Gesetzen bezüglich des Verkaufs von Waren haben.

Die Garantiefrist beträgt **2 Jahre** und beginnt mit dem Datum, an dem das Produkt erstmals von einem Endverbraucher erworben wurde.

Die Garantiefrist wird durch spätere Weiterveräußerung, durch Reparaturmaßnahmen oder durch Austausch des Produktes weder verlängert, noch beginnt sie von neuem oder wird anderweitig beeinflusst.

Diese Garantie wird von Ihrem Händler an Sie weitergegeben. Um Garantieleistungen in Anspruch zu nehmen, **wenden Sie sich direkt an Ihren Händler**.

In Deutschland bietet Cloer registrierten Verbrauchern die Möglichkeit, **erweiterte Garantieleistungen** direkt mit dem Werkskundendienst abzuwickeln. Voraussetzung hierfür ist, dass das Produkt bei einem autorisierten Händler gekauft und per Postkarte oder über Internet unter <http://cloer.de/service> registriert wurde. Für die Inanspruchnahme von Garantieleistungen wenden sich registrierte Verbraucher in jedem Fall zunächst telefonisch, per Fax oder Mail an den Werkskundendienst. Bitte schicken Sie keine Geräte unaufgefordert. Insbesondere dürfen Pakete **niemals unfrei** eingesendet werden. Diese werden von den Paketdiensten nicht zugestellt, sondern für Sie kostenpflichtig retourniert. Sprechen Sie daher zuerst mit uns.

Wir sagen Ihnen, wie Sie Ihr Gerät an uns einschicken sollen.

Wenden Sie sich an den:

Cloer Werkskundendienst
Tel.: +49 2932.6297-660
Fax: +49 2932.6297-860
Mail: service@cloer.de

Zum Nachweis des Garantieanspruchs ist unbedingt ein **Kaufbeleg** mit Kaufdatum und Händleranschrift im Original vorzulegen. Ohne diesen Kaufbeleg erfolgt die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig.

Ausgenommen von der Garantie sind Schäden, die auf

- unsachgemäße Nutzung,
- natürliche Abnutzung bzw. Verschleiß,
- äußere Einwirkungen (z.B. Transportschäden,
- Stöße, Schläge, Hitzeinwirkung, Säuren o.ä.),
- mangelnde Entkalkung*
- oder auf ungeeignetes Zubehör zurückzuführen sind.

Die Garantie erlischt, wenn das Gerät

- gewerblich genutzt,
- unautorisiert geöffnet, abgeändert
- oder ein unautorisierte(r) Reparaturversuch vorgenommen wurde.

Für Verbrauchsmaterial wird ebenfalls keine Garantie übernommen.

* Wasserkocher / Kaffeeautomat / Teeautomat

Basic safety instructions

- The appliance is intended to be used in household only and using in:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments
 - in farm houses
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments
 - on bed and breakfast type environments.
- Have repairs of Cloer electronic appliances carried out only by authorized Cloer specialist dealers or by the Cloer customer service. Improper repairs can involve substantial dangers for the user. Furthermore, this will void your warranty claims.
- Only operate the appliance at household-usual power sockets. Check if the mains voltage stated on the type plate is up to that of your power supply network.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by Cloer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Pull power plug of the power socket
 - in case of a defect.
 - if the appliance is not used for a longer time.
 - before any cleaning.
- Only pull at the plug, never at the feed cable.
- Do not tighten the feed cable too tight as otherwise the appliance is likely to tip over.
- Do not stretch the feed cable over sharp edges.
- Do not use the feed cable for carrying and protect it from heat (hotplate / open flame).
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Children are not allowed to play with the device
- This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible of their safety.
- Do not use the appliance in outdoor.
- Protect your appliance from humidity (splash water / rain).
- Let the appliance cool off before cleaning or stowing away.
- Do not immerse the appliance in water.
- Regularly decalcify the hotplate. For more information, see p.16.
- Exclusively use the appliance for egg cooking. Misuse can lead to injuries.
- After use, the heating plate releases residual heat. Risk of burns!
- Avoid injuries caused by the egg pricker.

Preface

Dear customer, we hope you have much pleasure with your new Cloer egg boiler 6070. Our egg boiler offers numerous individual preparation possibilities for fresh and tasty breakfast eggs. In addition, poached eggs will no longer be a problem in future. Due to its time-controlled degree of hardness regulation, you can create the perfect breakfast egg for everyone, and this with only one water filling.

- Have lots of fun when trying out -

your Cloer team.

Setting up and connecting

- Remove all packing parts and possibly stickers, but not the serial number.
- Place the egg boiler on a dry, non-slip and level surface before the first use
- Please read this manual carefully before the first use.
- Clean the surface of the heating bowl, the hood, the inserts for poaching eggs and the egg tray with a damp cloth.

Safety notes for using the egg boiler



The device corresponds to the requirements of the applicable EC guidelines.



The device is exclusively intended for use in closed rooms.

- Only use cold water for filling.



Caution! Hot steam escapes from the lid during the boiling process.

- The device will become hot during operation. Always open the lid away from the body, in order to avoid burns from hot steam.



- Do not switch the device on if no water is filled into it.
- Smaller deviations of the degree of hardness can result from the size, the storage time and the temperature of the eggs.



ATTENTION! Pull out the power plug when not in use and before each cleaning!

Start-up

- Please ensure that the egg boiler is always horizontal, as the boiling time can otherwise be terminated prematurely.
- Please remove the hood and the egg tray from the device.
- Fill the boiling container of the egg boiler with cold water. Please use the provided measuring jug for this.



- Always fill the measuring jug completely up to the mark.



ATTENTION: Please always use the egg boiler with the prescribed quantity of water! Always pour in a completely filled measuring jug for this. The desired boiling result can deviate with too little water!



When exceeding the prescribed quantity of water there is a risk that the water boils over. There is a risk of scalding!

- Now place the egg tray back onto the boiling container. Ensure the correct seat of the egg tray hereby.



- In order to avoid bursting of the eggs during boiling, please pierce the eggs with the egg piercer at the flatter side. You can find this at the bottom side of the measuring jug.
- Place the eggs on the egg tray with their more pointed side upwards.



- Place the lid on the device. Observe a correct seat of the lid hereby.

- Please ensure that the two openings are not covered.



- Plug the plug into the socket.
- You now have the choice between soft-, medium- and hard-boiled eggs.

Degree of hardness setting

When boiling in a saucepan, a lower boiling time can often be expected compared to our egg boiler. This is due to the smaller performance of the boiler compared to a household hot plate.

- You can determine the degree of hardness of the eggs via the rotary knob.
- We thereby differentiate between three different ranges: Soft (soft), medium (medium) and hard (hard).
- The setting of the degree of hardness depends on the size, weight and number of the eggs.

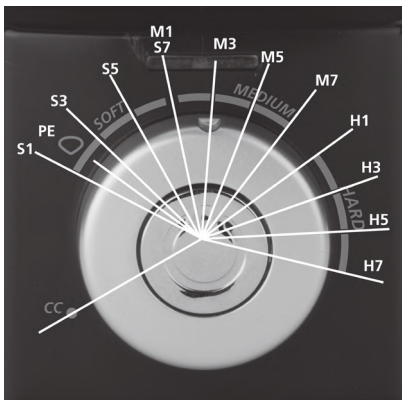
Interesting facts regarding egg sizes: Quality and weight class division (EU):

- S = less than 53 g
- M = 53 g to 63 g
- L = 63 g to 73 g
- XL = more than 73 g

The electronics of the Cloer egg boiler 6070 is adjusted to eggs with sizes M and L. With deviating egg sizes (S, XL), the settings should be adjusted slightly downward (S) or slightly upward (XL).*

*We have carried out tests with commercially available eggs of the size M and L from the refrigerator. What the perfect breakfast egg looks like is a science in itself and we can only give you tips along the way. Settings can deviate from our recommendations if necessary. After a short time you will get the hang of it and create the desired result according to your taste.

- The following illustration shall give you a small assistance for the setting of your egg boiler.



- **CC** = Continued Cooking - setting to carry on boiling
- **PE** ◊ = Position for preparing poached eggs
- **S** = Setting options for soft-boiled eggs. Here, S1 stands for one egg, S3 for three eggs, S5 for five eggs and S7 for seven eggs.
- **M** = Setting options for medium-boiled eggs. Here, M1 stands for one egg, M3 for three eggs, M5 for five eggs and M7 for seven eggs.
- **H** = Setting options for hard-boiled eggs. Here, H1 stands for one egg, H3 for three eggs, H5 for five eggs and H7 for seven eggs.
- For hard-boiled XL eggs, you can rotate the rotary knob beyond the mark H7.

Boiling process

- After setting the degree of hardness, you can now start the boiling process by activating the start button.
- The control lamp lights up.
- The beep signals the end of the boiling process, the eggs are ready. You can now switch off the device via the stop button.
- Pull out the power plug. Remove the lid carefully.



ATTENTION!
Hot steam can escape when removing the lid!

- Always open the lid away from the body, in order to avoid scalds. For this, grip the black handle at the lid.
- Condensation water forms on the inner side of the lid, this can still be very hot under certain circumstances. **Risk of scalding!**



- Also remove the egg tray with the handle and put the eggs into cold water. You will avoid subsequent cooking when putting them into cold water.



- If you are not happy with the degree of hardness, rotate the rotary knob further to the right next time to get eggs that are more hard-boiled or to the left to get eggs that are more runny.

Boiling process with different degrees of hardness

- In order to boil eggs with different degrees of hardness, you will only need one water filling. If you want to boil soft-, medium- and hard-boiled eggs, you should ensure that the eggs are the same size if possible.
- If you want to change from one degree of hardness to another (soft, medium, hard), you can select the „CC“ - Continued Cooking - setting.
- If you want to change from soft-boiled eggs to hard-boiled eggs, you can select the symbol for poached eggs: ☉
- For better orientation we have prepared two application examples for you.

Application example 1: 7 eggs shall be boiled, of these 2 soft-boiled, 3 medium-boiled and 2 hard-boiled eggs.

- For the boiling process, fill the egg boiler first with a full measuring jug as usual.

Attention! Even if you only want 2 soft-boiled eggs, you must rotate the setting to the total number of desired eggs.
(in the application example 7)

- First set the egg boiler to 7 soft-boiled eggs.
- After the ready message, remove the desired number of soft-boiled eggs.



- Thereafter, set the rotary knob to the symbol „CC“ and switch the egg boiler on again.



- When the beep sounds the next time, remove again the number of the desired medium-boiled eggs.
- For the remaining eggs, rotate the knob again to the symbol „CC“.

Application example 2: 7 eggs shall be boiled, of these 3 soft-boiled and 4 hard-boiled eggs.

- For the boiling process, first fill the egg boiler with a full measuring jug as usual.
- First set the egg boiler to 7 soft-boiled eggs.



- After the ready message, remove the desired number of soft-boiled eggs.
- Thereafter, set the rotary knob to the symbol for poached eggs ☉ and switch the egg boiler on again.



- Switch the egg boiler on again and wait until the beep sounds.
Enjoy your meal!

The data refer to our application examples and must be adapted individually.

Poaching eggs



- Fill a filled measuring jug into the boiling container.
- Place the egg tray on the device.
- Grease the inserts with some oil, so that the eggs do not stick.
- Break respectively max. 1 egg into each insert.
- Now place the inserts for poaching the eggs on the egg tray.



- Plug the plug into the socket and adjust the rotary knob to the following symbol:



- The poached eggs are ready when the beep sounds.
- At the end, the eggs do no longer have to be put into cold water.



Serving function

- The lid of the egg boiler has a serving function.
- By means of small feet on the lid, the eggs can be served decoratively in the egg tray.
- Turn over the lid for this and place the egg tray with the eggs on the turned over lid.



Removing water residues

- Let the egg boiler cool down completely!
- Remove the water residues in the boiling container after cooling.
- In order to avoid burns through residual heat, always touch the egg boiler at the control element.
- Ensure that no water flows over the cable.



- Then dry the egg boiler for example with a micro fiber cloth.



Cleaning / descaling

- Limescale on the boiling container affect the function of the device. The device should thus be descaled at regular intervals.
- For this, add a shot of vinegar to the water. Fill the vinegar water into the heating bowl and let boil up briefly without the lid.
- Thereafter, clean the heating bowl with a damp, soft cloth.
- It is best to clean the egg tray, the hood and the poaching cups with water.
- **With incorrect functioning due to calcification, no warranty claim exists!**

When using a descaler, we recommend:



Cable rewind

- Our egg boiler 6070 has a cable rewind. With this, you can stow the cable in a secure and space-saving manner.
- Ensure prior to the first use that you unwind the cable and adapt it to the desired length.
- Additionally, your egg boiler has non-slip rubber feet.



Overheating protection

The egg boiler has an overheating protection, which protects the device from damage with faulty operations. With an inadvertent operation without water, the control lamp goes out after a short time and the overheating protection switches the device off. In this case, pull out the power plug and leave the device to cool for a few minutes, before you operate it again (Caution! Do not pour any water onto the boiling container).

Thermal cutoff

The egg boiler additionally has a thermal cutout in addition to the automatic overheating protection. If the overheating protection fails with inappropriate operation, the thermal cutoff separates the device from the current supply. In this case, your egg boiler must be brought to a Cloer specialist dealer or to the Cloer customer service, as a renewed start-up is no longer possible.

Environmentally friendly disposal

We use only environmentally friendly packaging for the transport of our appliances. Please recycle cardboard/paper and plastic packaging appropriately.



CAUTION!
Electrical appliances should not be disposed of with the household trash.

Electrical appliances contain valuable raw materials. When an appliance is worn-out, please take it to a recognised recycling facility. Please consult the local authorities for information on recycling appliances.

Customer service

In the event that your Cloer appliance becomes defective, please contact your Cloer dealer or Cloer customer service department. Cloer electrical appliances comply with current EC guidelines and safety regulations.

Conditions of warranty

Cloer grants you, **the private end user**, a **limited manufacturer's warranty**. Assuming careful handling and compliance with the operating instructions and safety notices, we will be obligated to replace the appliance at no cost, insofar as there are defects in material or workmanship. The repair will be effected by repairing or replacing defective components. Any parts replaced will become the property of Cloer. All further claims of any type, especially claims for indemnification, are not valid. This warranty does not affect any rights of the customer with respect to the sale of goods in accordance with the applicable national laws.

The warranty period is **2 years** starting from the date on which the product was first purchased by an end consumer. The warranty period will not be extended or begin anew or in any other way be affected by the subsequent sale, repair or replacement of the product.

This warranty is passed on to you by your retail

dealer. In order to assert a warranty claim, please **contact your dealer directly**.

If you have questions about your product, please contact the Cloer importer in your country. The address and telephone number can be found on our website at <http://cloer.com> or you can send an e-mail to

service-uk@cloer.de

As proof of warranty entitlement you must submit the original **sales receipt** with the date of sale and the dealer's address. Without the sales receipt, the repair will be carried out at your expense without asking.

The warranty does not cover damages resulting from
improper use,
natural wear and tear,
external influences (e.g. damage from transport, shocks, jolts, heat, acids, etc.),
insufficient decalcifying *
or unsuitable accessories.

The warranty will be void if the appliance is used commercially, is opened or modified without authorisation or if unauthorised repairs are attempted.

Also, the warranty does not apply to consumable materials.

* electric kettle / coffeemaker / teamaker

Consignes de sécurité fondamentales

- Cet appareil est destiné à l'usage au foyer ou dans des applications similaires dont par exemple :
 - dans les coins cuisines des collaborateurs dans les magasins, dans les bureaux et d'autres domaines des entreprises;
 - dans les propriétés agricoles;
 - par les clients d'hôtels, motels et d'autres locaux d'habitation;
 - dans les pensions offrant le petit-déjeuner.
- Ne confiez les réparations des appareils électriques Cloer qu'à des revendeurs Cloer agréés ou au service après-vente usine de la maison Cloer. Des réparations inexpertes peuvent engendrer des risques considérables pour l'utilisateur. Elles entraînent en outre la perte de vos droits à garantie.
- Ne raccordez l'appareil qu'aux prises femelles habituellement présentes dans un foyer. Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique concorde bien avec celle débitée par votre secteur.
- Si le cordon est abîmé et pour éviter des risques inutiles, il faudra le faire remplacer par un revendeur Cloer agréé ou par le service après-vente usine Cloer.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant
 - lorsqu'un dérangement survient.
 - si l'appareil doit rester assez longtemps sans servir.
 - avant chaque nettoyage.
- Pour débrancher la fiche mâle, saisissez toujours cette dernière, jamais le cordon.
- Ne tendez pas le cordon d'alimentation car il y a sinon risque que l'appareil se renverse.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne frotte pas contre des arêtes vives.
- N'utilisez jamais le cordon d'alimentation pour porter l'appareil et protégez aussi le cordon contre la chaleur (foyer de cuisinière / flammes nues).
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants âgés de 8 ans ou plus à condition que ceux-ci soient surveillés ou qu'ils aient été instruits à propos de l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et qu'ils aient compris les dangers auxquels ils s'exposent.
- Le nettoyage et l'entretien à la charge de l'utilisateur ne doivent pas être confiés à des enfants à moins que ces derniers ne soient âgés de 8 ans ou plus et qu'ils soient surveillés.
- L'appareil et son câble de raccordement doivent être conservés hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil
- Cet appareil peut être utilisé par les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou ne disposant d'aucune expérience et / ou connaissances à condition que ces personnes soient surveillées ou qu'elles aient été instruites à propos de l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et qu'elles aient compris les dangers auxquels elles s'exposent.
- Ne pas utiliser l'appareil en plein air.
- Protégez votre appareil contre l'humidité (projections d'eau / pluie).
- Laissez l'appareil intégralement refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Ne pas immerger dans l'eau.
- Détartrez régulièrement la plaque. Vous trouverez de plus amples informations en p. 22.
- Utilisez l'appareil exclusivement pour cuire des oeufs.
- Toute mauvaise utilisation peut engendrer des blessures.
- Après utilisation, la plaque irradie une chaleur résiduelle. Risque de brûlures !
- Evitez de vous blesser en piquant les oeufs !

Préambule

Chère cliente, cher client, nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouveau cuiseur d'œufs 6070 de Cloer. Notre cuiseur d'œufs a de nombreuses possibilités de préparation individuelles pour cuisiner de savoureux petits-déjeuners. Même préparer des œufs pochés ne vous posera désormais plus aucun problème. Grâce à la régulation intégrée du temps de cuisson des œufs, vous pourrez préparer le petit-déjeuner préféré de chaque membre de la famille, avec un seul remplissage d'eau.

– Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir culinaire –

Votre équipe Cloer.

Mise en place et raccordement

- Retirez toutes les parties de l'emballage, et les éventuels autocollants, ne retirez pas la plaquette signalétique avec le numéro de série.
- Placez le cuiseur d'œufs sur une surface sèche, non glissante et plane.

Avant la première utilisation

- Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation.
- Nettoyez la surface du plat chauffant, le capot, les inserts pour le pochage des œufs, et les supports d'œufs avec un tissu humide.

Consignes de sécurité pour l'utilisation du cuiseur d'œufs



L'appareil répond aux exigences des directives pertinentes de la CE



L'appareil est destiné exclusivement à une utilisation dans des locaux fermés.

- N'utilisez que de l'eau froide pour remplir l'appareil.



Prudence ! Lors de la cuisson, de la vapeur très chaude s'échappe du couvercle.

- L'appareil devient très chaud lors de l'utilisation. N'ouvrez le couvercle qu'en le dirigeant à l'écart de votre corps, afin d'éviter des brûlures par la vapeur chaude.



- N'allumez jamais l'appareil sans l'avoir rempli d'eau. De petites différences dans la dureté des œufs peuvent se produire en fonction de la taille des œufs, de leur temps de conservation et de leur température initiale.



ATTENTION ! Si vous n'allez pas utiliser l'appareil ou si vous allez le nettoyer, débranchez la prise de courant !

Mise en service

- Veillez à ce que le cuiseur d'œufs soit toujours positionné horizontalement, sinon la cuisson pourrait être interrompue prématurément.
- Veuillez retirer le capot et le support d'œufs de l'appareil.
- Remplissez le réservoir du cuiseur d'œufs avec de l'eau froide. Utilisez le récipient gradué livré avec le cuiseur pour ce faire.



- Remplissez toujours complètement le récipient gradué jusqu'à la marque.



ATTENTION : Veuillez n'utiliser le cuiseur d'œufs qu'avec la quantité d'eau indiquée ! Pour assurer une quantité d'eau appropriée, versez toujours le contenu du récipient gradué rempli jusqu'à la marque. Si la quantité d'eau est insuffisante, les résultats de la cuisson peuvent être très différents !



Si la quantité d'eau est excessive, l'eau bouillante pourrait déborder. Dans ce cas, il y a de grands risques de brûlures !

- Maintenant, remplacez le support d'œufs sur le réservoir du cuiseur. Veillez à ce que le support d'œufs soit correctement assis.



- Afin d'éviter l'éclatement des œufs lors de la cuisson, veuillez perforer leur base à l'aide du perforateur. Celui-ci est intégré dans la base du récipient gradué.
- Placez les œufs sur le support d'œufs avec la pointe dirigée vers le haut.



- Placez le couvercle sur l'appareil. Veillez à ce que le couvercle soit correctement assis.
- Veillez également à ce que les deux ouvertures ne soient pas couvertes.



F

- Branchez la fiche secteur sur une prise de courant.
- Vous pouvez maintenant choisir parmi les cuissons « à la coque », « mollets » ou « durs ».

Configuration de la cuisson

Généralement, la cuisson dans une casserole prendra moins de temps que dans notre cuiseur d'œufs. Ceci est dû à la puissance inférieure du cuiseur en comparaison avec les plaques de cuisson ménagères.

- Vous pouvez déterminer la cuisson des œufs à l'aide du bouton régulateur rotatif.
- Il y a trois configurations fondamentales : « **Soft** » (à la coque), « **Medium** » (mollets) et « **Hard** » (durs).
- La configuration de la cuisson dépendra de la taille, du poids et du nombre d'œufs.

Remarques à propos des tailles des œufs :

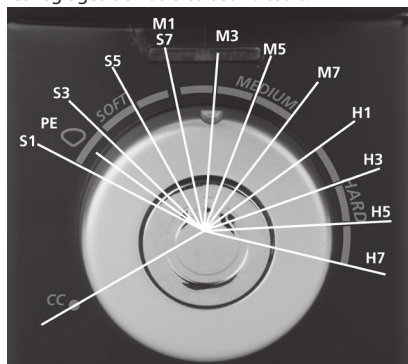
Classes de qualité et de poids (UE) :

- S = moins de 53 g
- M = entre 53 g et 63 g
- L = entre 63 g et 73 g
- XL = plus de 73 g

L'électronique du cuiseur d'œufs 6070 de Cloer a été développée pour des œufs des tailles M et L. Pour des œufs des tailles S ou XL, les réglages doivent être légèrement diminués (S) ou augmentés (XL).*

* Nos tests ont été effectués avec des œufs achetés dans le commerce en tailles M et L, sortant du réfrigérateur. Un « petit-déjeuner parfait » est avant tout une question de préférences personnelles ; nous ne pouvons donc que vous donner quelques conseils et astuces. Selon le cas, les réglages idéaux peuvent diverger de nos recommandations. Après quelques tentatives, vous pourrez les adapter à vos préférences personnelles et obtenir les résultats souhaités.

- L'illustration suivante pourra vous aider à choisir les réglages de votre cuiseur d'œufs.



- **CC** = Cuisson continuée – Configuration pour continuer la cuisson
- **PE** ☉ = Position pour cuire des œufs pochés
- **S** = options de réglage pour des œufs « à la coque ». Sélectionnez S1 pour un œuf, S3 pour trois œufs, S5 pour cinq œufs et S7 pour sept œufs.
- **M** = options de réglage pour des œufs « mollets ». Sélectionnez M1 pour un œuf, M3 pour trois œufs, M5 pour cinq œufs et M7 pour sept œufs.
- **H** = options de réglage pour œufs « durs ». Sélectionnez H1 pour un œuf, H3 pour trois œufs, H5 pour cinq œufs et H7 pour sept œufs.
- Pour des œufs durs de taille XL, vous pouvez tourner le régulateur rotatif au-delà de la marque H7.

Processus de préparation

- Une fois que vous avez configuré la cuisson souhaitée, vous pouvez lancer le processus de préparation en appuyant sur le bouton « Start ». Le voyant de contrôle s'allume.
- Une tonalité de signalisation signalera la fin du processus de cuisson et les œufs sont alors prêts.
- Vous pouvez maintenant éteindre l'appareil à l'aide du bouton « Stop ».
- Débranchez la fiche secteur.
- Enlevez prudemment le couvercle de l'appareil.



ATTENTION !

De la vapeur peut se libérer lorsque vous enlevez le couvercle !

- Afin d'éviter des brûlures, ouvrez toujours le couvercle en le dirigeant à l'écart de votre corps. Pour ce faire, utilisez toujours la poignée noire du couvercle.
 - De l'eau de condensation se forme sur l'intérieur du couvercle. En certaines circonstances, cette eau de condensation peut être très chaude.
- Danger de brûlure !**



- Sortez le support d'œufs de l'appareil en le tenant également par sa poignée et rafraîchissez les œufs sous de l'eau froide. En rafraîchissant les œufs, vous évitez que la cuisson continue à cause de la chaleur accumulée.



- Si vous n'êtes pas satisfait de la cuisson, adaptez la position du régulateur rotatif ; plus vers la droite pour obtenir des œufs plus durs ou vers la gauche pour des œufs plus liquides.

Processus de préparation avec plusieurs degrés de cuisson

- Pour préparer des œufs avec plusieurs degrés de cuisson, il ne vous faut désormais plus qu'un seul remplissage d'eau. Si vous souhaitez préparer simultanément des œufs « à la coque », « mollets » et « durs », vous devriez essayer de n'utiliser que des œufs de la même taille.
- Si vous souhaitez passer d'un degré de cuisson à un autre (à la coque, mollets, durs), sélectionnez le programme « CC » (cuisson continuée).
- Si vous voulez passer d'œufs à la coque à des œufs durs, sélectionnez le symbole des œufs pochés: ☺
- Voici deux exemples de préparations qui vous aideront à mieux comprendre les processus.

Exemple de préparation 1: *Vous souhaitez préparer un total de 7 œufs ; 2 à la coque, 3 mollets et 2 durs.*

- Pour commencer, remplissez comme d'habitude le cuiseur d'œufs avec un récipient gradué plein d'eau

Attention ! Même si vous ne souhaitez que 2 œufs à la coque, vous devrez tourner le réglage au nombre total d'œufs (dans cet exemple, 7).

- Pour commencer, réglez le cuiseur d'œufs sur 7 œufs à la coque.



- Après la signalisation de fin, retirez le nombre d'œufs à la coque souhaité.
- Passez ensuite le régulateur rotatif au symbole « CC » et mettez de nouveau en marche le cuiseur d'œufs.



- Lorsque la tonalité de signalisation retentit, retirez le nombre souhaité d'œufs mollets.
- Maintenant, pour les œufs restants, passez de nouveau le régulateur rotatif à la position « CC ».
- Démarrez une nouvelle fois le cuiseur d'œufs et attendez la tonalité de signalisation. Bon appétit!

Exemple de préparation 2: *Vous souhaitez préparer un total de 7 œufs ; 3 à la coque et 4 durs.*

- Pour commencer, remplissez comme d'habitude le cuiseur d'œufs avec un récipient gradué plein d'eau.
- Pour commencer, réglez le cuiseur d'œufs sur 7 œufs à la coque.



- Après la signalisation de fin, retirez le nombre d'œufs à la coque souhaité.
- Passez ensuite le régulateur rotatif au symbole des œufs pochés ☺ et mettez de nouveau en marche le cuiseur d'œufs.



- Démarrez une nouvelle fois le cuiseur d'œufs et attendez la tonalité de signalisation. Bon appétit!

Les valeurs indiquées sont appropriées pour nos exemples de préparation et doivent être adaptées individuellement.

Pocher des œufs



- Versez un récipient gradué plein d'eau dans le réservoir du cuiseur.
- Placez le support d'œufs sur l'appareil.
- Appliquez une petite quantité d'huile dans les barquettes, pour éviter que les œufs ne s'y adhèrent.
- Cassez 1 seul œuf dans chaque barquette.
- Maintenant, posez les barquettes avec les œufs à pocher sur le support d'œufs.



- Branchez la fiche secteur sur une prise de courant et passez le régulateur rotatif au symbole suivant :



- Alors, séchez le cuiseur d'œufs, par ex. à l'aide d'un tissu à microfibras.



F

- Lorsque la tonalité de signalisation retentit, les œufs pochés sont prêts.
- À la fin du processus, les œufs ne doivent pas être rafraîchis.



Fonction de présentation

- Le couvercle du cuiseur d'œufs dispose d'une fonction de présentation.
- Grâce aux petits pieds du couvercle, les œufs peuvent être présentés dans le support d'œufs.
- Pour ce faire, retournez le couvercle et placez le support d'œufs avec les œufs sur le couvercle retourné.



Éliminer les restes d'eau

- Laissez se refroidir complètement le cuiseur d'œufs ! Une fois que l'appareil s'est refroidi, éliminez les restes d'eau du réservoir du cuiseur.
- Afin d'éviter des brûlures par la chaleur restante, ne manipulez le cuiseur d'œufs qu'en le tenant par les éléments de manipulation.
- Veillez à ce que de l'eau ne puisse couler sur le cordon.



Nettoyage/détartrage

- Des accumulations de tartre sur le réservoir du cuiseur affectent le fonctionnement de l'appareil. Pour cette raison, il convient de détartre régulièrement l'appareil.
- Pour ce faire, ajoutez un bon filet de vinaigre à l'eau. Versez l'eau vinaigrée dans le plat chauffant et laissez bouillir brièvement la mixture sans poser le couvercle sur l'appareil.
- Nettoyez ensuite le plat chauffant avec un tissu doux humide.
- Nettoyez le support d'œufs, le capot et les barquettes à pocher avec de l'eau de préférence.
- **En cas de dysfonctionnements dus à des accumulations de tartre, la garantie sera annulée !**

Lors de l'utilisation d'un détartreur, nous recommandons:



Enroulement du cordon

- Notre cuiseur d'œufs 6070 dispose d'un enrouleur de cordon. Il vous permettra de ranger le cordon en toute sécurité et sans occuper de la place.
- Avant la première mise en service, veillez à dérouler le cordon et à l'adapter à la longueur désirée.
- Votre cuiseur d'œufs est également équipé de pieds en caoutchouc antidérapants.



Protection de surchauffe

Le cuiseur d'œufs est équipé d'une protection de surchauffe qui protège l'appareil en cas d'erreurs de manipulation. Si vous allumez l'appareil par mégarde sans y avoir versé de l'eau, le voyant de contrôle s'éteindra après quelques secondes et la protection de surchauffe désactive l'appareil. Dans un tel cas, débranchez la fiche secteur et laissez se refroidir l'appareil pendant quelques minutes avant de le remettre en service. (Prudence ! Ne versez jamais de l'eau sur le réservoir du cuiseur).

Protection thermique

En plus de la protection automatique de surchauffe, l'appareil dispose également d'une protection thermique. Si, en raison d'une manipulation erronée, la protection automatique de surchauffe ne fonctionnait pas, la protection thermique coupera l'alimentation électrique de l'appareil. Dans ce cas, le cuiseur d'œufs doit être remis à un distributeur agréé de Cloer ou au service clientèle d'usine de Cloer, car il ne sera plus possible de remettre en service l'appareil.

Comment jeter le wok lorsqu'il est usagé en respectant l'environnement

Nos appareils sont toujours emballés pour le transport dans des emballages respectueux de l'environnement. Déposez les cartons, le papier et les emballages en plastique dans les points de collecte prévus à cet effet pour le recyclage.



ATTENTION!
Les appareils électriques ne doivent pas être jetés dans les ordures ménagères.

Les appareils électriques comportent des matériaux recyclables. C'est pourquoi vous devez déposer l'appareil usagé dans un point de collecte public destiné au recyclage. Renseignez-vous auprès de votre mairie pour connaître les points de collecte et les déchetteries.

Service après-vente

Si, malgré tous nos soins, votre appareil Cloer présente un défaut, veuillez vous adresser à votre revendeur Cloer ou au service après-vente Cloer.

Les appareils électriques Cloer sont conformes aux prescriptions de sécurité et aux directives européennes en vigueur.

Conditions de garantie

Cloer vous accorde, en qualité de **consommateur final privé**, une **garantie constructeur limitée**. A condition d'une utilisation soignée de l'appareil et du respect des indications figurant dans le mode d'emploi ainsi que des consignes de sécurité, nous nous engageons à apporter gratuitement réparation à l'appareil dans la mesure où il s'agit d'un vice de matériau ou de fabrication. La réparation apportée à l'appareil consiste en une réparation effective de l'appareil ou en un remplacement des composants défectueux. Les pièces remplacées sont la propriété de la société

Cloer. Toutes les autres demandes, de quelque sorte que ce soit, notamment les demandes de réparation de dommage, sont exclues. Cette garantie n'altère nullement les droits des consommateurs conformément aux lois nationales respectivement en vigueur relatives à la vente de marchandises.

La période de garantie est de **2 ans**. Elle commence à courir à la date où le produit a été acheté pour la première fois par le consommateur final. La période de garantie n'est nullement prolongée, ni renouvelée, ni modifiée par la revente ultérieure du produit, par des mesures de réparation ou par l'échange du produit.

Cette garantie vous est cédée par votre revendeur. Pour faire valoir des prestations de garantie, **veuillez vous adresser directement à votre revendeur**.

Pour toute question sur votre produit, veuillez vous adresser à l'importateur Cloer national de votre pays. Vous trouverez sur notre site Internet <http://cloer.com> son adresse et son numéro de téléphone. Vous pouvez également envoyer un email à l'adresse qui vous correspond:

service-fr@cloer.de

Pour faire valoir une demande de garantie, il est impérativement nécessaire de présenter le **ticket de caisse original** indiquant la date d'achat et l'adresse du revendeur. A défaut de présentation de ce ticket de caisse, la réparation est obligatoirement effectuée à titre onéreux.

La garantie ne s'exerce pas si le dommage résulte:

- d'une utilisation non conforme,
- de l'usure naturelle,
- d'effets extérieurs (par ex. dégâts de transport, chocs, coups, chaleur, acides, etc.),
- de l'absence de détartrage *
- ou de l'utilisation d'accessoires inappropriés.

La garantie s'annule si l'appareil

- est utilisé à titre professionnel,
- est ouvert ou modifié arbitrairement
- ou si une tentative de réparation a été opérée arbitrairement.

Aucune garantie ne s'exerce sur les consommables.

* Bouilloire / Cafetière / Théière

Essentiële veiligheidsaanwijzingen

- Dit toestel is geschikt om in het huishouden en in gelijkwaardige omstandigheden te worden gebruikt, bijvoorbeeld:
 - in de keuken voor medewerkers in winkels, kantoren en andere branches;
 - op tuinentras;
 - door klanten in hotels, motels en andere woongelegenheden;
 - in bed-and-breakfasts.
- Laat reparaties aan elektrische apparatuur van Cloer uitsluitend uitvoeren door geautoriseerde Cloer-leveranciers of door de klantendienst van Cloer in Nederland: Appliance- Huishoud BV te Zoetermeer tel. 079-3634242 Ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijk gevaar opleveren voor de gebruiker. Zij leiden tot het vervallen van garantie-aanspraken.
- Gebruik het apparaat uitsluitend op normale wandcontactdozen zoals gebruikelijk binnenshuis. Controleer of de spanning van het stroomnet overeenstemt met de op het typeplaatje van het apparaat aangegeven netspanning.
- Het apparaat beschikt over een type stroomkabel dat indien het is beschadigd, om gevaren te vermijden, door een geautoriseerde Cloer-leverancier of door de klantendienst van Cloer dient te worden vervangen.
- Verwijder de contactstop uit de wandcontactdoos
 - wanneer een storing optreedt.
 - wanneer het apparaat lange tijd niet wordt gebruikt.
 - voor iedere reiniging.
- Trek uitsluitend aan de contactstop, nooit aan de kabel.
- Span de stroomkabel niet te strak. Bij strak spannen bestaat het gevaar van omvallen van het apparaat.
- Trek de stroomkabel niet over scherpe randen.
- Gebruik de kabel niet om het apparaat te dragen en bescherm de kabel tegen hitte (fornuis / vuur).
- Dit apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar en ouder worden gebruikt wanneer ze onder toezicht staan of instructies kregen met betrekking tot het veilig gebruik van het apparaat en de daaruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen.
- De reiniging en het onderhoud door de gebruiker mag niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.
- Het apparaat en het aansluitsnoer moeten buiten het bereik van kinderen onder de 8 jaar worden gehouden.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Apparaten kunnen door personen met verminderde lichamelijke, zintuigelijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt indien ze onder toezicht staan of instructies krijgen met betrekking tot het veilig gebruik van het apparaat en de daaruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Bescherm het apparaat tegen vocht (spattend water / regen).
- Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het reinigt of opbergt.
- Het apparaat nooit onder stromend water reinigen of onderdompelen.
- Ontkalk de kookplaat regelmatig. Nadere informatie vindt u op p. 28.
- Gebruik het apparaat alleen voor het koken van eieren. Verkeerd gebruik kan letsel veroorzaken.
- Na gebruik geeft de kookplaat nog restwarmte af. Er bestaat risico op verbrandingen! Voorkom letsel bij het doorprikken van eieren.

Voorwoord

- **Geachte klant,** wij wensen u veel genot met uw nieuwe Cloer Eierkoker 6070. Onze eierkoker biedt tal van individuele bereidingsmogelijkheden voor verse en heerlijke ontbijteieren. Maar ook gepocheerde eieren zijn in de toekomst geen probleem meer. Met de tijdgestuurde regeling van de hardheid kunt u voor iedereen een perfect ontbijtje klaarmaken met slechts een watervulling.
 - Veel plezier bij het uitproberen -

Uw Cloer-team.

Opstellen en aansluiten

- Verwijder alle verpakkingsonderdelen en eventuele stickers, niet het serienummer.
- Plaats de eierkoker op een droge, slipvrije en vlakke ondergrond.

Voor de eerste keer gebruiken

- Lees voor de eerste keer gebruiken deze handleiding met aandacht door.
- Maak het oppervlak van de verwarmingsschaal, de kap, de inzetstukken voor het pocheren van eieren en de eierdrager met een vochtige doek schoon.

Veiligheidsinstructies voor het gebruik van de eierkoker.



Het apparaat voldoet aan de vereisten van de toepasselijke EG-richtlijnen.



Het apparaat is uitsluitend geschikt voor gebruik in afgesloten ruimtes.

- Gebruik voor het vullen enkel koud water.



Let op! Tijdens het koken komt er hete damp vrij uit het deksel.

- Bij gebruik wordt het apparaat heet. Open het deksel steeds weg van het lichaam, om verbranding door hete damp te voorkomen.



- Het apparaat niet inschakelen als het niet gevuld is met water.
- Er kunnen kleine afwijkingen in de mate van hardheid door de grootte, de bewaartijd en de temperatuur van de eieren.



OPGELET! Bij niet gebruik en vóór elke reiniging de stekker uittrekken!

Inbedrijfstelling

- Zorg ervoor dat de eierkoker steeds horizontaal staat, omdat de kooktijd anders voortijdig wordt beëindigd.
- Neem de kap en de eierdrager uit het apparaat.
- Vul de kookhouder van de eierkoker met koud water. Gebruik hiervoor de meegeleverde maatbeker.



- Vul de maatbeker steeds volledig tot aan de markering.



LET OP: Gebruik de eierkoker altijd met de voorgeschreven hoeveelheid water! Giet hiervoor steeds een volledig gevulde maatbeker in. Bij te weinig water kunnen de gewenste kookresultaten afwijken! Bij overschrijding van de voorgeschreven hoeveelheid water, bestaat het gevaar dat het water overkookt. Er bestaat brandgevaar!



- Plaats de eierdrager terug op de kookhouder. Zorg hierbij voor een correcte plaatsing van de eierdrager.



- Om te voorkomen dat de eieren tijdens het koken barsten, prikt u de eieren met de eierprik aan de vlakke kant. U vindt dit aan de onderkant van de maatbeker.
- Plaats de eieren met de spitse kant naar boven op de eierdrager.



- Plaats het deksel op het apparaat. Zorg hierbij voor een correcte plaatsing van het deksel.
- Zorg ervoor dat de twee openingen niet bedekt zijn.



- steekt u de stekker in het stopcontact.
- Nu heeft u de keuze tussen zachte, middelharde en harde eieren.

Instelling van hardheid

Bij het koken in een kookpot wordt meestal een kortere kooktijd verwacht dan onze eierkoker. Dit komt door het lager vermogen van de koker in tegenstelling tot een standaard kookplaat in de keuken.

- Met de draaiknop kunt u de hardheid van de eieren bepalen.
- We onderscheiden drie verschillende niveaus: Soft (zacht), Medium (medium) en Hard (hard).
- De instelling van de mate van hardheid is afhankelijk van de grootte, het gewicht en het aantal eieren.

Weetjes over de eiergrootte:

Kwaliteits- en gewichtsclassificatie (EU):

- S = minder dan 53 g
- M = 53 g tot 63 g
- L = 63 g tot 73 g
- XL = meer dan 73 g

De elektronica van de Cloer Eierkoker 6070 is afgestemd op eieren van de maten M en L. Bij afwijkende eiergrootten (S, XL) zullen de instellingen licht naar beneden (S) of licht naar boven (XL) worden aangepast.*

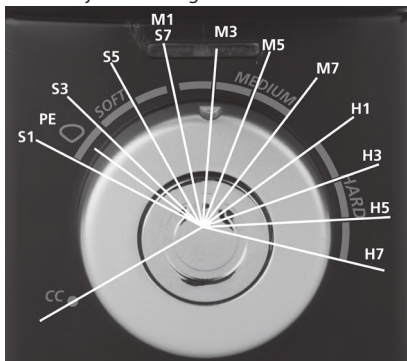
*Wij hebben getest met in de handel verkrijgbare eieren met maat


M en L uit de koelkast. Hoe het perfecte ontijtei eruit ziet is een wetenschap op zich en kunnen u onderweg alleen maar tips geven.

Instellingen kunnen eventueel afwijken van onze aanbevelingen.

Na korte tijd heeft u het onder de knie en toert u volgens eigen smaak het gewenste resultaat.

- De volgende afbeelding zou u wat hulp moeten bieden bij de instelling van uw waterkoker.



- **CC** = Continued Cooking - Instelling voor doorkoken
- **PE**  = Stand voor het bereiden van gepocheerde eieren.

- **S** = instelling voor zachte eieren. Hier bij staat S1 voor één ei, S3 voor drie eieren, S5 voor vijf eieren en S7 voor zeven eieren.
- **M** = Instelopties voor middelgrote eieren. Hierbij staat M1 voor één ei, M3 voor drie eieren, M5 voor vijf eieren en M7 voor zeven eieren.
- **H** = Instelopties voor harde eieren. Hierbij staat H1 voor één ei, H3 voor drie eieren, H5 voor vijf eieren en H7 voor zeven eieren.
- Voor harde XL-eieren kan men de draaiknop voorbij de markering H7 draaien.

Kookproces

- Na het instellen van de mate van hardheid kunt u nu het kookproces starten door op de startknop te drukken.
- Het controlelampje gaat branden.
- De pieptoon geeft het einde van het kookproces aan, de eieren zijn klaar. U kunt het apparaat nu uitschakelen met de stopknop.
- Trek het stopcontact uit.
- Neem voorzichtig het deksel weg.



OPGELET!

Bij het verwijderen van het deksel kan er hete damp ontsnappen!

- Om brandwonden te voorkomen, open het deksel altijd weg van het lichaam verwijderd. Neem hiervoor de zwarte grepen van het deksel vast.
- Aan de binnenkant van het deksels stapelt zich condenswater op, dit kan in bepaalde omstandigheden nog zeer heet zijn. **Gevaar voor verbranding!**



- Neem de eierdrager ook bij de grepen uit en laat de eieren schrikken onder koud water. Met het schrikken vermijdt men dat de eieren verder garen.



- Ben u niet tevreden met de hardheid, draai de knop de volgende keer verder naar rechts, om hardere eieren te bekomen of naar links om zachtere eieren te bekomen.

Kookproces met verschillende maten van hardheid

- Om eieren met verschillende maten van hardheid te koken, heeft u enkel nog een watervuller nodig. Als u zachte, medium en harde eieren wilt koken, moet u ervoor zorgen dat de eieren zoveel mogelijk dezelfde grootte hebben.
- Als u van de ene hardheid naar de ander wilt wisselen (zacht, medium, hard) dan kunt u de "CC" - Continued Cooking-instelling kiezen.
- Wilt u van zachte eieren naar harde wisselen dan kunt u het symbool voor gepocheerde eieren kiezen: ☉
- Voor een betere oriëntatie hebben we voor u twee toepassingsvoorbeelden voorbereid.
Toepassingsvoorbeeld 1: Er moeten 7 eieren worden gekookt, waarvan 2 zachte, 3 medium en 2 harde eieren.
- Voor het kookproces vult u de eierkoker zoals gewoonlijk eerst met een volle maatbeker.

Toepassingsvoorbeeld 1: Er moeten 7 eieren worden gekookt, waarvan 2 zachte, 3 medium en 2 harde eieren.

- Voor het kookproces vult u de eierkoker zoals gewoonlijk eerst met een volle maatbeker.

Let op! Ook als u slechts 2 zachte eieren wenst, moet u de instelling naar het totale aantal eieren dat u wilt, draaien. (Toepassingsvoorbeeld 7)

- Stel de eierkoker eerst in op 7 zachte eieren.
- Na de melding dat ze klaar zijn, verwijdert u het gewenste aantal zachte eieren.



- Plaats daarna de draaiknop op het symbool, "CC" en schakel de eierkoker opnieuw in.



- Klinkt de volgende pieptoon opnieuw, dan verwijdert u opnieuw het aantal gewenste medium eieren.
- Voor de overige eieren draait u de draaiknop opnieuw op het symbool "CC". Schakel de eierkoker opnieuw en wacht op de volgende pieptoon. Smakelijk!

Toepassingsvoorbeeld 2: Er moeten 7 eieren worden gekookt, waarvan 3 zachte en 4 harde.

- Voor het kookproces vult u de eierkoker zoals gewoonlijk eerst met een volle maatbeker. Stel de eierkoker eerst in op 7 zachte eieren.



- Na de melding dat ze klaar zijn, verwijdert u het gewenste aantal zachte eieren.
- Plaats daarna de draaiknop op het symbool voor gepocheerde eieren ☉ en schakel de eierkoker opnieuw in.



- Schakel de eierkoker opnieuw en wacht op de volgende pieptoon. Smakelijk!

De informatie heeft betrekking op onze toepassingsvoorbeelden en moet individueel worden aangepast.

Eieren pocheren



- Giet een volle maatbeker in de kookhouder.
- Leg de eierdrager op het apparaat. Vet de inzetstukken met wat olie zodat de eieren niet hechten.
- Sla max. 1 ei op elk inzetstuk. Leg nu de inzetstukken voor het pocheren van de eieren op de eierdrager.



- Steek de stekker in het stopcontact en zet de draaiknop op het volgende symbool:



NL

- Wanneer de piepton weerklinkt, zijn de gepocheerde eieren klaar.
- Op het einde moeten de eieren niet meer schrikken.



Opdienfunctie

- Het deksel van de eierkoker beschikt over een dienfunctie.
- Door kleine voetjes op het deksel kunnen de eieren in de eierdrager decoratief worden opgediend.
- Draai hiervoor het deksel om en zet de eierdrager met de eieren op het omgedraaide deksel.



Waterresten verwijderen.

- Laat de eierkoker volledig afkoelen! Verwijder, na afkoeling van het apparaat, de waterresten uit de kookhouder.
- Om brandwonden door restwarmte te voorkomen, neem de eierkoker altijd bij het bedieningspaneel.
- Zorg ervoor dat er geen water over de kabel loopt.



- Droog de eierkoker vervolgens met bijvoorbeeld een microvezeldoek.



Schoonmaken/Ontkalken

- Kalkaanslag op de kookhouder beïnvloedt de werking van het apparaat. Daarom moet het apparaat regelmatig worden ontkalkt.
- Voeg een scheut azijn toe aan het water. Doe het azijnwater in de verwarmingsschaal en laat het kort koken zonder deksel.
- Reinig vervolgens de verwarmingsschaal met een vochtige, zachte doek.
- De eierdrager, de kap en de pocheerschalen reinigt u het best met water.
- In geval van het fout functioneren door verkalking geldt de garantie niet!

Als u een ontkalker gebruikt, adviseren wij:



Kabelprolsysteem

- Onze Eierkoker 6070 beschikt over een kabelprolsysteem. Hiermee kunt u de kabel veilig en ruimtebesparend opbergen.
- Let er bij het eerste gebruik voor, dat u de kabel afwikkelt en deze op de gewenste lengte aanpast.
- Bovendien beschikt uw eierkoker over antislip voetjes in rubber.



Beveiliging tegen oververhitting

De **eierkoker** heeft een oververhittingsbeveiliging die het apparaat beschermt tegen schade in geval van bedieningsfouten. In geval van onbedoeld gebruik zonder water, zal het controlelampje na een korte tijd doven en zal de oververhittingsbeveiliging het apparaat uitschakelen. Trek in dit geval de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat een paar minuten afkoelen voordat u deze weer in gebruik neemt (Let op! Giet geen water in de kookhouder).

Temperatuurbeveiliging

De eierkoker heeft naast een automatische oververhittingsbeveiliging ook een temperatuurbeveiliging. Als in geval van onjuist gebruik de automatische oververhittingsbeveiliging faalt, koppelt de temperatuurbeveiliging het apparaat los van de stroomtoevoer. In dat geval moet u de eierkoker naar de Cloer-dealer of de klantendienst van de Cloer-fabriek worden gebracht, want het opnieuw in bedrijf stellen is niet meer mogelijk.

Milieuvriendelijke afhandeling

Onze apparaten hebben voor het transport uitsluitend milieuvriendelijke verpakkingen. De verpakking kan ingeleverd worden bij het oud papier, informeer bij uw plaatselijke Gemeentereiniging.



OPGELET!
Elektrische apparaten behoren niet bij het huisvuil.

Elektrische apparaten bevatten waardevolle grondstoffen. Lever het apparaat in bij uw plaatselijke gemeentereiniging

Servicedienst

Indien het voorkomt dat uw Cloer apparaat een defect heeft, wendt U zich dan tot Uw handelaar of tot de Cloer servicedienst. Telefoon. 079-3634242.

Cloer elektrische apparaten beschikken over de actuele EG Richtlijnen en veiligheidsvoorschriften.

Garantiebepalingen

Cloer verleent U, als **huishoudelijk gebruiker een gelimiteerde garantie**. Bij zorgvuldig gebruik en met in achtneming van de gebruiksaanwijzing alsmede de veiligheidsvoorschriften verplichten wij het apparaat zonder kosten te repareren indien het euvel terug te voeren is op materiaal – of fabricage fouten. De defecte componenten worden hersteld c.q. vervangen. De vervangen onderdelen blijven eigendom van Cloer. Verdere claims van welke aard of wijze ook, in het bijzonder aanspraken op schadeuitkeringen, zijn uitgesloten. Deze garantie geeft geen rechten, de verbruiker, overeenkomstig de geldende nationale wetten, welke betrekking hebben op de verkoop van waren.

De garantietijd bedraagt **2 jaar** en begint met de datum waarop de gebruiker het apparaat heeft aangeschaft. De garantietijd wordt door latere verkoop, door reparaties of door vervanging van het produkt nog verlengd nog begint opnieuw of wordt op een andere wijze beïnvloed.

Deze garantie wordt voor door uw vakhandelaar aan U doorgegeven. Om aanspraak te maken op garantie, **wendt U zich dan tot uw vakhandelaar**.

Bij vragen over een Cloer product wendt U zich tot de Cloer importeur in uw land. Op onze internet site <http://cloer.com> vindt U de adressen en telefoonnummers of zendt een E-Mail aan:

service-nl@cloer.de

Om aanspraak te maken op garantie dient U een **koopbon** te overleggen met ingevulde datum en stempel vande vakhandelaar warbij U het apparaat heeft gekocht. Zonder overleg van deze koopbon wordt de reparatie berekend.

Uitgesloten van garantie en schade zijn:

- ondeskundig gebruik
- natuurlijke slijtage
- invloeden van buiten (b.v. transportschade, stoten, zuren, vallen enz...)
- verkalking*
- of op niet bijbehorende onderdelen, welke gebruikt zijn, zijn terug te voeren.

De garantie vervalt, wanneer het apparaat

- professioneel gebruikt wordt,
- geopend wird, veranderd wird of hersteld wird,
- niet door een erkende vakman.

Vor gebruikte materialen wordt eveneens geen garantie verleend.

* Waterkoker / Koffi automaat / Thee automaat

Perusluonteiset turvallisuusohjeet

- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi ainoastaan kotitalous- ja vastaavissa sovelluksissa, kuten:
 - työntekijöille kauppojen ja toimistojen keittiöissä,
 - maataloustiloissa,
 - hotellien, motellien ja muiden asuin tilojen asiakkaille, tai
 - Bed & Breakfast majataloissa.
- Jätä Cloer-sähkölaitteiden korjaus vain valtuutettujen Cloer-kauppiaiden tai Cloer-huoltopalvelun tehtäväksi. Epäasianmukaiset korjaukset saattavat aiheuttaa käyttäjälle huomattavaa vaaraa. Lisäksi ne saavat aikaan sen, että takuu raukeaa.
- Käytä laitetta vain tavallisessa pistorasiassa. Varmista, että arvokilpeen merkitty jännite on sama kuin käyttämäsi verkkovirran jännite.
- Laitteessa on „Y“-tyyppinen liitäntäjohto. Jos se on vaurioitunut, se on vaihdettava turvallisuuden vuoksi Cloer-kauppiaan tai Cloer-huoltopalvelun toimesta.
- Vedä verkkopistoke irti pistorasiasta,
 - jos on ilmaantunut häiriö.
 - jos laite on pitkään käyttämättä.
 - aina ennen puhdistusta.
- Vedä virtajohto irti pitäen kiinni pistokkeesta ei johdosta.
- Älä vedä johtoa liian kireälle, sillä laite saattaa muuten kaatua.
- Älä vedä johtoa terävien reunojen yli.
- Älä kanna laitetta johdosta. Suojaa johto kuumuudelta (keittolevy / avotuli).
- Tätä laitetta voivat käyttää 8 vuoden ikäiset tai sitä vanhemmat lapset, jos heitä valvotaan tai heitä on ohjeistettu laitteen turvallisesta käytöstä ja he ovat ymmärtäneet mahdolliset vaarat.
- Lasten ei tulisi suorittaa laitteen puhdistusta ja huoltoa, elleivät he ole 8 vuotiaita tai vanhempia, ja heitä valvotaan.
- Laite ja sen liitäntäkaapeli on pidettävä poissa alle 8 vuotiaiden lasten ulottuvilta.
- Lapsia on valvottava, jotta he eivät pääse leikkimään laitteella.
- Laitetta voivat käyttää liikunnallisesti, aistimuksellisesti tai henkisesti rajoitteiset henkilöt, tai henkilöt joilta puuttuu kokemusta ja / tai tietoa, kun he vain ovat saaneet ohjeita ja neuvoja laitteen turvallisesta käytöstä ja ovat ymmärtäneet mahdolliset vaarat.
- Laitetta ei saa käyttää ulkotiloissa.
- Suojaa laite kosteudelta (roiskuva vesi / sade).
- Anna laitteen jäähtyä, ennen kuin puhdistat sen tai laitat sen säilytyspaikkaan.
- Laitetta ei ole tarkoitettu kytkentäkelloksi tai ulkoiseksi ajastimeksi.
- Älä koskaan upota laitetta veteen (tai muihin nesteisiin).
- Poista kuumennuslevystä kalkki säännöllisesti. Lähempiä tietoja löytyy sivulta 34.
- Käytä laitetta ainoastaan kananmunien keittämiseen. Väärinkäyttö voi johtaa vammoihin.
- Kuumennuslevy luovuttaa vielä jälkilämpöä käytön jälkeen.
- Palovammavaara!
- Vältä loukkaamasta itseäsi, jos käytät munan rei'itintä.

Johdanto

Hyvä asiakas, toivomme, että saat uuden Cloer-munankeittimen 6070 käytöstä paljon iloa. Tällä munankeittimellä voit valmistaa monia raikkaita ja herkullisia aamiaismunia. Myöskään uppomunat eivät ole vastaisuudessa mikään ongelma. Säädettävän kovuusasteen ansiosta voit loihkia täydellisen aamiaismunan vain yhdellä vedentäytöllä.

- Iloa kokeiluihin -

Cloer-tiimi

Sijoitus ja liitäntä

- Irrota kaikki pakkausmateriaali ja mahdolliset tarrat. Älä irrota sarjanumeroa.
- Aseta munankeitin kuivalle, luistamattomalle ja tasaiselle alustalle.

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

- Lue tämä käyttöohje huolellisesti läpi ennen ensimmäistä käyttökertaa.
- Puhdista lämpölevyn pinta, kupu, uppokeittämiseen tarvittavat munanpidikkeet ja munateline kostealla liinalla.

Munankeittimen käyttöä koskevat turvallisuusohjeet



Laite vastaa EY-direktiivien vaatimuksia.



Laite soveltuu vain sisätiloissa käytettäväksi.

- Käytä keittämiseen ainoastaan kylmää vettä.



Varoitus! Keitettäessä kannen aukosta virtaa kuumaa höyryä.

- Laite kuumenee käytössä. Avaa kansi aina kehosta poispäin kuuman höyryn aiheuttamien palovammojen välttämiseksi.



- Älä kytkä laitetta päälle, jos siinä ei ole vettä.
- Kovuusasteessa voi olla pieniä eroja munien koon, säilytysajan ja lämpötilan johdosta.



HUOMIO! Irrota verkkopistoke, kun et käytä laitetta ja joka kerta ennen puhdistamista!

Käyttöönotto

- Huolehdi siitä, että munankeitin on aina vaakasuorassa, koska keittoaika voi muutoin päätyä ennenaikaisesti.
- Irrota kupu ja munateline laitteesta.

- Täytä munankeitin keittokulho kylmällä vedellä. Käytä mukana toimitettua mittalasia.



- Täytä mittalasi aina merkintään asti.



HUOMIO: Käytä munankeitintä aina määrättyllä määrällä vettä! Kaada aina täysi mittalasilinen vettä säiliöön. Jos vettä on liian vähän, haluttu keittotulos voi vaihdella!



Jos määrätty vesimäärä ylitetään, vaarana on, että vesi kiehuu yli. Palovammavaara!

- Aseta munateline takaisin keittokulhoon. Varmista, että munateline on hyvin paikallaan.



- Jotta kananmunat eivät keitettäessä halkeile, pistä munan kapeaan päähän reikä munapiikillä, joka sijaitsee mittalasin pohjassa.
- Aseta kananmunat munatelineelle niin, että niiden terävämpi pää tulee ylöspäin.



- Laita kansi päälle. Varmista, että se on hyvin paikallaan.
- Varmista, että molemmat aukot eivät ole peitossa.



- Liitä pistoke pistorasiaan.
- Nyt voit valita joko löysiä, keskikovia tai kovia munia.

Kovuusasteen säätö

Keittokattilassa keitettäessä keittoaika on yleensä lyhyempi kuin munankeittimessä keitettäessä. Tämä johtuu keittimen pienemmästä tehosta verrattuna kotitalouksissa käytettyihin keittolevyihin.

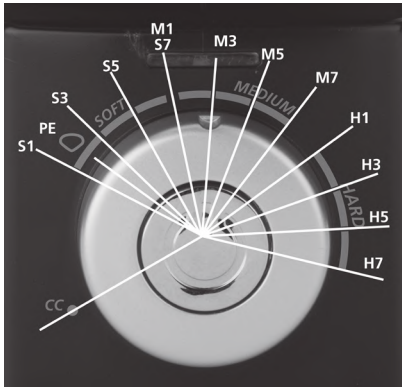
- Voit valita munien kovuusasteen pyöritettävällä säätimellä.
- Valittavissa on kolme kovuusastetta: Soft (löysä), Medium (keskikova) ja Hard (kova).
- Kovuusasteen säätö riippuu munien koon, painon ja määrän mukaan.

Tietoa kananmunien kokoluokista:
Laatu- ja painoluokittelu (EU):
- S = pienet alle 53 g
- M = keskikokoiset 53–63 g
- L = isot 63–73 g
- XL = erittäin isot yli 73 g

Cloer-munankeitin 6070 elektroniikka on sovitettu ko'oilte M ja L. Poikkeavien kokojen (S, XL) yhteydessä tulee säädöt sovittaa hieman alaspäin (S) tai ylöspäin (XL).*

*Me testasimme kaupasta saatavilla M- ja L-kokoisilla jääkaappikylmillä kananmunilla. Miltä täydellinen aamiaismuna näyttää, on aivan oma tieteenalansa ja me voimme antaa vain vinkkejä. Säädöt voivat mahdollisesti poiketa antamistamme suosituksista. Lyhyen ajan kuluttua hallitsit sen taidon ja loihdit makusi mukaisia munia.

- Seuraava kuva on pieneksi avuksi munankeittimen valmistustason säätömisessä.



- **CC** = Continued Cooking - keittämisen jatkamisen asetus
- **PE** ☞ = asento uppomunien valmistamiseen
- **S** = säätövaihtoehdot löysille munille. Tällöin S1 tarkoittaa yhtä munaa, S3 kolmea munaa, S5 viittä munaa ja S7 seitsemän munaa.
- **M** = säätövaihtoehdot keskikoville munille. Tällöin M1 tarkoittaa yhtä munaa, M3 kolmea munaa, M5 viittä munaa ja M7 seitsemän munaa.
- **H** = säätövaihtoehdot koville munille. Tällöin H1 tarkoittaa yhtä munaa, H3 kolmea munaa, H5 viittä munaa ja H7 seitsemän munaa.
- Kovia XL-munia varten voit kiertää pyöritettävää säädintä merkinnän H7 yli.

Keittäminen

- Kun olet säätänyt kovuusasteen, voit käynnistää keittämisen painamalla käynnistyspainiketta.

Merkkivalo syttyy.

- Merkkiäni ilmoittaa kypsennyksen päättyneen, kananmunat ovat valmiit. Nyt voit kytkeä laitteen pois päältä pysäytysnupista.
- Irrota verkkopestoke.
- Ota kansi varovasti irti.



HUOMIO!

Kun poistat kannen, laitteesta voi vapautua kuumaa höyryä!

- Palovammojen välttämiseksi avaa kansi aina kehosta poispäin. Tartu sitä varten kannen mustaan kahvaan.
- Kannen sisäpuolelle muodostuu kondenssivettä, joka voi mahdollisesti olla vielä erittäin kuumaa. **Palovammavaara!**



- Tartu kahvaan, ota munateline ulos ja huuhtele munat kylmän veden alla. Näin niiden kovettuminen pysähtyy.



- Jos et ole tyytyväinen kovuusasteeseen, kierrä pyöritettävää säädintä seuraavalla kerralla enemmän oikealle kovempien munien saamiseksi tai vasemmalle, kun haluat löyempiä munia.

Eri kovuusasteisten munien keittäminen

- Yhdellä vedentäytöllä on mahdollista keittää eri kovuusasteisia kananmunia. Kun haluat keittää löysiä, keskikovia ja kovia munia, käytä mahdollisimman tasakokoisia munia.
- Jos haluat vaihtaa kovuusasteesta toiseen (löysä, keskikova, kova), valitse CC (Continued Cooking).
- Jos haluat vaihtaa löysistä kovien kananmuniin, valitse uppomunan symboli: ☞
- Valinnan selventämiseksi olemme valmistelleet kaksi käyttöesimerkkiä

Käyttöesimerkki 1: haluat keittää 7 munaa, joista 2 löysää, 3 keskikovia ja 2 kovaa.

- Lisää ensin täysi mittalasillinen vettä munankeittimeen kuten tavallisesti.

Huomio! Vaikka haluat vain kaksi löysää munaa, säätimellä on valittava munien kokonaismäärä (käyttöesimerkissä 7)

- Aseta kovuusaste ensin 7 löysälle munalle.



- Kun kuulet Valmis-merkkiään, ota haluttu määrä löysiä muna pois laitteesta.
- Käännä tämän jälkeen säädin takaisin symbolin CC kohdalle ja kytke munankeitin uudelleen päälle.




- Kun merkkiään kuuluu seuraavan kerran, ota laitteesta haluttu määrä keskikovia muna.
- Käännä loppuja muna varten säädin takaisin symbolin CC kohdalle.
- Kytke munankeitin takaisin päälle ja odota, kunnes merkkiään kuuluu.
- Hyvää ruokahalua!

Käyttöesimerkki 2: haluat keittää 7 munaa, joista 3 löysää ja 4 kovaa munaa.

- Lisää ensin täysi mittalasillinen vettä munankeittimeen kuten tavallisesti.
- Aseta kovuusaste ensin 7 löysälle munalle.



- Kun kuulet Valmis-merkkiään, ota haluttu määrä löysiä muna pois laitteesta.

- Käännä tämän jälkeen säädin takaisin symbolin  uppomunat kohdalle ja kytke munankeitin uudelleen päälle.



- Kytke munankeitin takaisin päälle ja odota, kunnes merkkiään kuuluu.
- Hyvää ruokahalua!

Tiedot koskevat käyttöesimerkejämme ja ne on sovitettava omiin tarpeisiin.

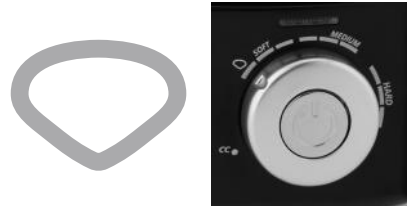
Kananmunien uppokeittäminen



- Lisää täysi mittalasillinen vettä keittokulhoon.
- Aseta munateline laitteen päälle.
- Rasvaa munanpidikkeet pienellä määrällä öljyä, jotta munat eivät tartu kiinni.
- Riko korkeintaan yksi muna kuhunkin munanpidikkeeseen.
- Aseta sitten pidikkeet munatelineeseen.



- Työnnä pistoke pistorasiaan ja aseta pyörítettävä säädin seuraavan symbolin kohdalle:



- Merkkiään kuuluessa uppomunat ovat valmiit.
- Muna ei tarvitse enää huuhdella kylmällä vedellä.



Tarjoilutoiminto

- Munankeittimen kansi on varustettu tarjoilutoiminnolla.
- Kannessa olevien pienten jalkojen ansiosta kananmunat voidaan tarjoilla koristeellisesti munatelineestä.
- Käännä kansi ympäri ja laita täynnä oleva munateline ylösalaisin käännetyin kannen päälle.



FI

Vesijäämien poistaminen

- Anna munankeittimen jäähtyä täysin! Poista keittokulhoon jäänyt vesi laitteen jäähtymisen jälkeen.
- Jäännoislämmön aiheuttamien palovammojen välttämiseksi tartu munankeittimeen aina vain sen kahvoista.
- Huolehdi siitä, että vettä ei valu johdon yli.



- Kuivaa munankeitin esimerkiksi mikrokuutiuliniinalla.



Puhdistus/kalkinpoisto

- Keittokulhoon kertyneet kalkkikerrostumat heikentävät laitteen toimintaa. Sen vuoksi se tulisi puhdistaa kalkista säännöllisin välein. Lisää veteen tilkka etikkaa. Kaada etikkavesi lämpölevylle ja anna kiehua hetken ilman kantta. Puhdista lämpölevy sen jälkeen kostealla, pehmeällä liinalla.
- Munateline, kupu ja uppomunalevyt puhdistat parhaiten vedellä.
- **Jos laite toimii virheellisesti kalkkiintumisen johdosta, oikeutta takuuvaatimukseen ei ole!**

Kalkinpoistoainetta käytettäessä suosittellemme DURGOL-yleiskalkinpoistoainetta.



Paikka sähköjohdolle

- Munankeittimessä 6070 on johdon kelauslaite.
- Sillä voit kelata johdon sisään turvallisesti ja tilaa säästävästi.
- Kelaajajohto auki haluttuun pituuteen ennen ensimmäistä käyttöä.
- Munankeittimessä on lisäksi liukumattomat kumijalat.



Ylikuumentumissuoja

Munankeittimessä on ylikuumentumissuoja, joka suojaa laitetta virheellisen käytön aiheuttamilta vaurioilta. Jos laitetta käytetään vahingossa ilman vettä, merkkivalo sammuu lyhyen ajan jälkeen ja ylikuumentumissuoja kytkee laitteen pois päältä. Vedä verkkopistoke irti ja anna laitteen jäähtyä muutama minuutti ennen sen ottamista uudelleen käyttöön (Varoitus! Älä kaada vettä keittokulhoon).

Lämpötilavaroke

Munankeittimessä on automaattisen ylikuumentumissuojan lisäksi myös lämpötilavaroke. Jos laitetta virheellisesti käytettäessä automaattinen ylikuumentumissuoja ei toimi, irrottaa lämpötilavaroke laitteen virtalähteestä. Tässä tapauksessa munankeitin on vietävä Cloer-jälleenmyyjälle tai Cloer-tehtaan asiakaspalveluun, koska laitetta ei voida ottaa enää uudestaan käyttöön.

Ympristön huomioiva hävittäminen

Laitteemme pakataan kuljetusta varten ympäristön huomioiviin pakkauksiin. Vie kartonki ja paperi paperinkeräykseen, muovipakkaukset hyötyjätekeräykseen.



HUOMIO!
Sähkölaitteet eivät ole kotitalousjätettä.

Sähkölaitteissa on arvokkaita raaka-aineita. Toimita käytöstä poistettu laite kierrätettäväksi. Kysy lisätietoja kotikuntasi hyötyjäteneuvonnasta.

Asiakaspalvelu

Jos Cloer-laite vaurioituu, käänny laitteen myyjän tai valtuutetun huoltoliikkeen puoleen. Cloer-sähkölaitteet täyttävät EU:n direktiivien ja turvallisuusmääräysten vaatimukset.

Takuuehdot

Cloer myöntää **yksityiselle loppukäyttäjälle rajoitetun valmistajan takuun**. Kun tuotetta käsitellään huolellisesti ja käyttö- sekä turvallisuusohjeita noudatetaan, kunnostamme laitteen kustannuksitta, mikäli kysymyksessä on materiaali- tai valmistusvirhe. Tuote kunnostetaan korjaamalla tai vaihtamalla vaurioituneet osat. Vaihdetut osat ovat Cloerin omaisuutta. Muita vaatimuksia, erityisesti vahingonkorvausvaatimuksia, ei huomioida. Tämä takuu ei rajoita kuluttajan kotimaan lainsäädäntöön perustuvia oikeuksia.

Takuuaika on 2 vuotta, ja se alkaa päivästä, jolloin loppukuluttaja hankki tuotteen. Myöhemmät puheet, korjaukset tai tuotteen vaihto eivät jatka takuuaikea, se ei ala uudelleen eikä edellä sanottu vaikuta siihen muutenkaan. Tuotteen myyjä antaa takuun edelleen kuluttajalle. Käänny takuuasioissa suoraan tuotteen myyjän puoleen. Tuotetta koskeviin kysymyksiin vastaa Cloerin maahantuojat. Osoitteen ja puhelinnumeron löydät Internetsivustosta <http://cloer.com>, tai voi lähettää sähköpostia

service-sf@cloer.de

Takuun voimassaolo on todistettava esittämällä alkuperäinen kuitti, jossa on päiväys ja myyjän osoite. Jos kuittia ei esitetä, korjauksesta laskutetaan kysymättä asiakkaalta.

- Takuu ei koske vaurioita, joiden syynä on
- virheellinen käyttö,
- normaali kuluminen,
- ulkoiset vaikutukset (esim. kuljetusvauriot, kolhut, iskut, lämpövaikutus, hapot tmv.),
- puutteellinen kalikin poisto, *
- tai sopimattomat lisävarusteet.

- Takuu mitätöityy, jos
- laitetta käytetään yritystoimintaan,
- laite on avattu luvattomasti,
- sitä on muutettu tai sitä on yritetty korjata luvattomasti.

Takuu ei koske myöskään kulutustarvikkeita.

* vedenkeitin / kahvinkeitin / teenkeitin

Grunnleggende sikkerhetshenvisninger

- Dette apparatet er konstruert utelukkende for bruk i husholdninger og lignende steder, som for eksempel:
 - i ansattes kjøkken, i butikker og kontorer,
 - på gårder / jordbruksgoods,
 - av kunder på hoteller, moteller og andre bolig-fasiliteter eller
 - på Bed & breakfasts.
- Du skal kun la Cloer elektroapparater bli reparert av autoriserte Cloer fagforhandlere eller av Cloer kundeservice. På grunn av feilaktig reparasjon kan det oppstå alvorlige skader for brukeren. I tillegg bortfaller på grunn av dette garantiën.
- Du skal kun bruke apparatet i en vanlig stikkontakt som du har hjemme.
- Du skal kontrollere, om nettspenningen som er oppgitt på typeskiltet, stemmer overens med strømmettet ditt.
- Apparatet er utstyrt med en tilkopplingsledning montasjetype „Y“. Er denne skadd, må den bli byttet ut av en autorisert Cloer fagforhandler eller av Cloer kundeservice for å unngå å bli utsatt for fare.
- Du trekker kontakten for tilkoplingen til ledningsnettets ut av stikkkontakten
 - når det oppstår en funksjonssvikt.
 - når apparatet ikke blir brukt i en lengere periode.
 - før hver rengjøring.
- Du skal være så vennlig aldri å trekke ut kontakten med hjelp av ledningen, trekk kun på kontakten.
Stram aldri ledningen for tilkoplingen til ledningsnettets for mye, blir det gjort, er det fare for at apparatet velter.
- Du skal ikke trekke ledningen for tilkoplingen til ledningsnettets over skarpe kanter.
- Du skal ikke bære apparatet i ledningen for tilkoplingen til ledningsnettets og vern dette mot varme (kokeplate / åpen flamme).
- Dette apparatet kan brukes av barn i alderen 8 og over, hvis disse er under oppsyn, eller hvis de har lært å bruke apparatet trygt, og forstått farene som kan oppstå.
- Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn, med mindre de er i alderen 8 eller over, og er under oppsyn.
- Apparatet og tilhørende strømkabelen bør holdes utilgjengelig for barn under 8.
- Barn skal være under oppsikt for å være sikker på at de ikke leker med apparatet.
- Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller med utilstrekkelig erfaring eller kunnskap med hensyn til bruk av apparatet, hvis disse er under tilsyn, eller hvis de har lært å bruke apparatet trygt, og forstått farene som kan oppstå.
- Ikke bruk produktet utendørs.
- Du skal verne apparatet ditt mot fuktighet (sprøytevann og regn).
- Du skal la apparatet kjøle helt av før du rengjør det eller stiller det bort.
- Dette apparatet er ikke laget for å bli betjent av et tidsur eller en ekstern timer.
- Nedsenk ikke apparatet i vann.
- Avkalk kokeplaten regelmessig. Nærmere informasjon finner du på side 40.
- Bruk apparatet utelukkende til å koke egg. Misbruk kan føre til personskader.
- Etter bruk avgir kokeplaten fortsatt restvarme. Forbrenningsfare!
- Unngå personskader ved bruk av eggstikkeren.

Forord

Kjære kunde, vi håper du får stor glede av din nye Cloer eggkoker 6070. Vår eggkoker har en mengde individuelle muligheter for å tilberede ferske og velsmakende frokostegg. Men heller ikke posjerte egg er et problem lenger. Med den tidsstyrte kokereguleringen kan du trylle fram det perfekte frokostegget for alle, og det uten å fylle på vann mer enn én gang.

– Ha det fint med å prøve deg fram–

Cloer-teamet

Sette opp og koble til

- Fjern alle emballasjedeler og ev. etiketter, ikke serienummeret.
- Sett eggkokeren på et tørt, sklisikkert og jevnt underlag.

Før førstegangsbruk

- Les nøye gjennom denne bruksanvisningen før førstegangsbruk.
- Rengjør overflaten til varmeskålen, lokket, posjeringsformene og eggholderen med en fuktig klut.

Sikkerhetsinstruks for bruk av eggkokeren



Apparatet overholder kravende fra de relevante EU-direktivene.



Maskinen er kun ment å skulle brukes i lukkede rom.

- Fyll bare på kaldt vann.



Forsiktig! Varm damp kommer ut av dekselet under tilbereding.

- Apparatet blir varmt under bruk. Åpne alltid dekselet vekk fra deg selv for å unngå forbrenninger pga. den varme dampen.



- Ikke slå på apparatet når det ikke er fylt med vann.
- Mindre avvik i hvor hardt eller bløtt egget blir kan oppstå pga. eggens størrelse, oppbevaringstid og temperatur.



OBS! Trekk ut støpselet når apparatet ikke er i bruk og når det skal rengjøres!

Oppstart

- Pass på at eggkokeren alltid står vannrett, hvis ikke kan koketiden bli avsluttet for tidlig.
- Ta lokket og eggholderen vekk fra apparatet.
- Fyll kokebeholderen til eggkokeren med kaldt vann. Bruk målebegeret som følger med, til dette.



- Fyll alltid målebegeret helt opp til merket.



OBS: Bruk alltid eggkokeren med mengden vann som er foreskrevet! Helt alltid i vann fra et helt fylt målebeger. For lite vann kan føre til at du ikke oppnår ønsket kokeresultat.



Dersom du overskrider den foreskrevne vannmengden finnes det en fare for at det koker over. Fare for skålding!

- Nå setter du eggholderen tilbake på kokebeholderen. Pass på at eggholderen her er satt på plass riktig.



- For å unngå at eggene sprekker under koking, må du stikke dem på den flateste siden med eggstikkeren. Denne finner du på undersiden av målebegeret.
- Sett eggene på eggholderen med den spisseste siden opp.



- Sett dekelet på apparatet. Pass på at dekelet her er satt på plass riktig.
- Pass på at ingen av de to åpningene er dekket til.



- Sett støpselet i stikkontakten.
- Du kan nå velge mellom bløtkokte, middels kokte og hardkokte egg.

Kokeinnstilling

Når du koker egg i en gryte, kan du regne med en kortere koketid enn når du bruker vår eggkoker. Dette fordi eggkokeren har en lavere effekt sammenlignet med en vanlig kokeplate.

- Med dreiebryteren kan du bestemme hva slags egg du vil ha.
- Vi skiller mellom tre forskjellige typer: **Soft** (bløtt), **Medium** (middels) og **Hard** (hardt).
- Denne innstillingen er avhengig av størrelse, vekt og antall egg.

Verdt å vite om eggstørrelser:

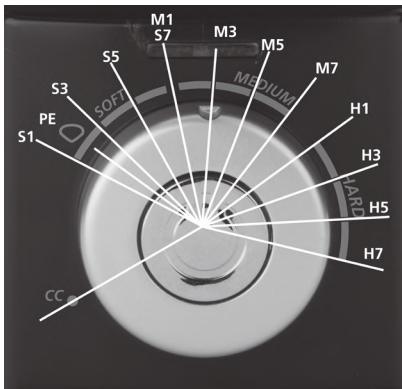
Kvalitets- og vektklasseinndeling (EU):

- S = mindre enn 53 g
- M = 53 g til 63 g
- L = 63 g til 73 g
- XL = mer enn 73 g

Elektronikken til Cloer eggkoker 6070 er tilpasset egg av størrelsen M eller L. For eggstørrelser som avviker fra dette (S, XL), må innstillingene justeres litt nedover (S) eller litt oppover (XL).*

*Vi har testet med egg av størrelsene M og L som er å få kjøpt i dagligvarehandler og har ligget i kjøleskap. Hvordan det perfekte frokostegget ser ut er en vitenskap i seg selv og vi kan bare gi deg noen tips på veien. Innstillingene kan eventuelt avvike fra våre anbefalinger. Etter kort tid kan du triksene og trykker fram det resultatet som du selv liker.

- Følgende illustrasjon skal gi deg litt hjelp til å still inn eggkokeren din.



- **CC** = Continued Cooking - Innstilling for å koke videre

- **PE** ☐ = Posisjon for å tilberede posjerte egg

- **S** = Innstillingsvalg for bløtkokte egg. Her står S1 for ett egg, S3 for tre egg, S5 for fem egg og S7 for sju egg.
- **M** = Innstillingsvalg for middels kokte egg. Her står M1 for ett egg, M3 for tre egg, M5 for fem egg og M7 for sju egg.
- **H** = Innstillingsvalg for hardkokte egg. Her står H1 for ett egg, H3 for tre egg, H5 for fem egg og H7 for sju egg.

- For hardkokte XL-egg kan du vri dreiebryteren forbi markeringen H7.

Tilbereding

- Etter å ha stilt inn eggkokeren kan du nå trykke på startknappen for å starte tilberedingen.
- Kontrollampen lyser.
- Signallyden signaliserer at kokingen er slutt, eggene er ferdige. Du kan nå slå av apparatet med stoppknappen.
- Trekk ut støpselet.
- Ta dekelet forsiktig av.



OBS!
Det kan komme ut varm damp når du tar av dekelet!

- Åpne alltid dekelet vekk fra deg selv for å unngå skålding. Ta tak i det svarte håndtaket på dekelet.
- På innsiden av dekelet danner det seg kondensvann, dette kan være svært varmt. **Fare for skålding!**



- Ta ut eggholderen via håndtaket og avkjøl eggene under kaldt vann. Avkjølingen gjør at du stanser kokenprosessen.



- Dersom du ikke er fornøyd med resultatet, vri du neste gang dreiebryteren til høyre for å få hardere egg, eller venstre for å få bløtere egg.

Tilbereding av både bløtkokte og hardkokte egg

- For å tilberede både bløtkokte og hardkokte egg trenger du fortsatt bare å fylle på vann én gang. Dersom du skal tilberede bløte, middels og harde egg, bør du passe på at eggene er tilnærmet like store.
- Dersom du vil skifte fra én type egg til en annen (bløtt, middels, hardt), velger du innstillingen „CC“ - Continued Cooking.
- Dersom du vil skifte fra bløte egg til harde, kan du velge symbolet for posjerte egg: ☺
- For å kunne orientere bedre har vi forberedt to brukseksempler for deg.

Brukseksempel 1: 7 egg skal kokes
2 bløtkokte, 3 middels kokte og 2 hardkokte egg.

- Fyll først eggkokeren som vanlig med et fullt målebeger for å tilberede eggene.

OBS! Også når du bare vil ha 2 bløtkokte egg, må du sette innstillingen til det samlede antallet egg du vil ha. (i brukseksempel 7)

- Still først inn eggkokeren på 7 bløtkokte egg.
- Etter at de er ferdige tar du ut det antallet bløtkokte egg du vil ha.



- Still deretter dreiebryteren på symbolet "CC" og slå på eggkokeren på nytt.



- Neste gang du hører signallyden, tar du igjen ut det antallet middels kokte egg du vil ha.
- For de resterende eggene vrir du bryteren til symbolet "CC" igjen.
- Slå på eggkokeren igjen og vent til du hører signallyden.
God appetitt!

Brukseksempel 2: 7 egg skal kokes, 3 bløtkokte og 4 hardkokte egg.

- Fyll først eggkokeren som vanlig med et fullt målebeger for å tilberede eggene.
- Still først inn eggkokeren på 7 bløtkokte egg.



- Etter at de er ferdige tar du ut det antallet bløtkokte egg du vil ha.
- Still deretter dreiebryteren på symbolet for posjerte egg ☺ og slå på eggkokeren igjen.



- Slå på eggkokeren igjen og vent til du hører signallyden.
God appetitt!

Anvisningene viser til våre brukseksempler og må tilpasses individuelt.

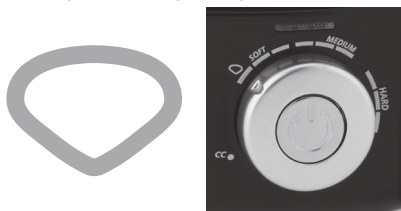
Posjere egg



- Fyll et fylt målebeger i kokebeholderen.
- Legg eggholderen på apparatet.
- Smør formene med litt olje slik at ikke eggene setter seg fast.
- Knekk maks. 1 egg i hver form.
- Nå legger du posjeringsformene på eggholderen.



- Sett støpselet i stikkontakten og still dreiebryteren på følgende symbol:



- Når du hører signallyden er de posjerte eggene ferdige.
- På slutten trenger du ikke avkjøle eggene lenger.



Serveringsfunksjon

- Dekselet til eggkokeren har en serveringsfunksjon.
- Ved hjelp av små føtter på dekelet kan serveres på en dekorativ måte i eggholderen. Snu dekelet og sett eggholderen med eggene på det snudde dekelet.



Fjerne vannrester

- La eggkokeren bli helt avkjølt! Fjern vannrestene i kokebeholderen etter at apparatet er blitt kjølt ned.
- For å ikke forbrenne deg pga. ettervarmen, må du alltid ta tak i eggkokeren via betjeningselementet.
- Pass på at det ikke flyter noe vann over kabelen.



- Tørk deretter eggkokeren med for eksempel en mikrofiberklut.



Rengjøre/avkalke

- Kalkavleiringer på kokebeholderen svekker funksjonen til apparatet. Derfor bør apparatet avkalles med jevne mellomrom.
- Ha litt eddik i vannet
- Fyll edikkvannet i varmeskålen og gi det et kort oppkok uten deksel.
- Rengjør deretter varmeskålen med en fuktig, myk klut.
- Eggholderen, lokket og posjeringsformene er det best å rengjøre med vann.
- Garantien gjelder ikke ved funksjonsfeil pga. forkalking!

Jos käytät kalkinpoistoainetta, suosittelemme seuraavaa:



Kabeloppvikling

- Vår eggkoker 6070 er utstyrt med kabeloppvikling. Med denne kan du lagre kabelen sikkert og plassbesparende.
- Før førstegangsbruk må du passe på at du vikler opp kabelen og tilpasser den til ønsket lengde.
- I tillegg er eggkokeren din utstyrt med sklisikre gummiføtter.



Overopphetingsbeskyttelse

Eggkokeren har overopphetingsbeskyttelse som beskytter apparatet mot skader ved feilbetjening. Dersom apparatet ved et uhell settes i drift uten vann, vil kontrollampen etter kort tid slukkes og overopphetingsbeskyttelsen slår av apparatet. Trekk i slike tilfeller ut støpselet og la apparatet avkjøle seg i noen minutter før du tar det i bruk igjen (forsiktig! Ikke hell vann på kokebeholderen!)

Temperatursikring

Eggkokeren har i tillegg til den automatiske overopphetingsbeskyttelsen en temperatursikring. Dersom den automatiske overopphetingsbeskyttelsen svikter ved feilaktig drift, kobler temperatursikringen apparatet fra strømtilførselen. I slike tilfeller må du levere eggkokeren din til en Cloer-forhandler eller Cloers kundeservice ettersom det da ikke er mulig å ta apparatet i bruk igjen.

Miljøvennlig avfallshåndtering

Alle våre apparaters transportforpakninger er miljøvennlige. Kartonger og papir leverer De til papirinnsamlingen. Plastforpakninger må De levere på godkjent mottak.



OBS!
Elektriske apparater må ikke kastes i husholdningsavfallet.

Elektriske apparater inneholder verdifulle råstoffer. Også det utbrukte apparatet må leveres til godkjent mottak for resirkulering. Informasjon om avfallshåndtering får De hos Deres lokale miljøstasjon.

Kundeservice

Skulle det en gang skje at Deres Cloer-apparat har en skade, ber vi Dem vennligst henvende Dem til Deres Cloer-forhandler eller til Cloerfabrikkundeservice.

Cloer elektriske apparater produseres i henhold til de aktuelle EU-direktiver og sikkerhetsforskrifter.

Garantibetingelser

Cloer gir Dem, som privat sluttforbruker, en begrenset produsentgaranti. Hvis De behandler apparatet nøyte og følger bruksanvisningen og sikkerhetsanvisningene, forplikter vi oss til å reparere apparatet gratis, så fremt det dreier seg om material- eller produksjons-feil. Istandsettelsen gjøres enten ved å reparere eller erstatte de ødelagte komponentene. Delene som skiftes ut blir firma Cloer's eiendom. Ytterligere krav, uansett av hvilken art, spesielt skadeerstatningskrav, utelukkes. Denne garantien innskrenker ingen rettigheter som forbrukere har med hensyn til salg av varer i henhold til de gyldige nasjonale lovene.

Garantien gjelder i 2 år og begynner med den datoen produktet ble kjøpt av sluttforbrukeren for første gang. Garantifristen forlenges ikke ved senere videresalg, reparasjoner eller ved å bytte produktet. Garantifristen begynner heller ikke på nytt eller influeres på annen

måte. Denne garantiseddelen får De utlevert av Deres forhandler. For å gjøre krav i henhold til garantien, ber vi Dem vennligst henvende Dem direkte til Deres forhandler.

For spørsmål vedrørende Deres Produkt, ber vi Dem vennligst kontakte den nasjonale Cloerimportør i Deres land. På vår nettside <http://cloer.com> finner De adresse og telefonnummer, eller De kan se de en e-post til

service-no@cloer.de

Som bevis for at De har krav på garantien må det fremvises den originale kjøpskvitteringen påført kjøpsdatoen og forhandleradressen. Uten denne kvitteringen utføres reparasjonen mot faktura og utenå varsle på forhånd om faktureringen.

Unntatt fra garantien er skader som kan tilbakeføres til

- feil bruk,
- vanlig bruk eller slitasje,
- ytre påvirkning (f.eks. transportskader, støt, slag,
- varmpåvirkning, syrer e.l.),
- manglende avkalking,*
- eller uegnet tilbehør.

Garantien faller bort når apparatet

- brukes profesjonelt,
- åpnes eller endres uten tillatelse, eller ved å foreta uautoriserte reparasjoner.

Garantien gjelder heller ikke for forbruksmateriale.

* Vannkoker / Kaffeautomat / Teautomat

Principiella säkerhetsinstruktioner

- Denna apparat är tänkt för hushållet och liknande användningsområden, som till exempel:
 - för personal i köket i butiker, på kontor och andra arbetsplatser;
 - på arbetsplatser inom jordbruket;
 - av gäster på hotell, motell och andra gästboenden;
 - på bed & breakfasts.
- Cloer apparat får endast repareras av en auktoriserad Cloer-återförsäljare eller av Cloer-kundservicen. Om apparat repareras på ej fackmässigt sätt finns risk att den som använder den skadas allvarligt. Dessutom har du då inte längre någon garanti.
- Anslut apparat endast till konventionella eluttag i hemmet. Kontrollera alltid först om nätspänningen som står på typskylten stämmer överens med nätspänningen hemma.
- Apparaten har en anslutningskabel typ „Y“. Om den har tagit skada på något sätt måste den bytas ut av en auktoriserad Cloer-återförsäljare eller av Cloer-kundservicen.
- Dra alltid ur stickkontakten ur eluttaget
 - om apparat inte fungerar riktigt.
 - om du inte använder den en längre tid och.
 - alltid innan du rengör apparat.
- Ta alltid tag i själva stickkontakten och inte i kabeln när du drar ur kabeln ur eluttaget.
- Se till att kabeln inte är alltför spänd, annars finns risk att apparat faller omkull.
- Se till att kabeln inte kommer i kontakt med vassa kanter.
- Använd kabeln aldrig för att bära apparat och skydda den för värme (spisplattor / öppna lågor).
- Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt, om det sker under övervakning eller om de vet hur maskinen används och förstår vilka risker som kan uppstå.
- Rengöring och underhåll bör inte utföras av barn, såvida de inte är 8 år eller äldre och det sker under övervakning.
- Enheten och dess anslutningskabel måste hållas borta från barn under 8 år.
- Ha barn alltid under uppsikt, så att de inte kan börja leka med apparat.
- Apparaten kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och/eller kunskap om det sker under övervakning eller om de fått instruktioner hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och att de förstår riskerna som kan uppstå.
- De inte använder apparaten utomhus.
- Skydda apparat mot fukt (stänkvatten / regn).
- Låt apparat alltid svalna helt innan du rengör eller ställer undan den.
- Denna apparat är inte avsedd att manövreras med tidur eller extern timer.
- Doppa inte apparaten i vatten.
- Avkalka regelbundet värmeplattan. Närmare information finner ni på sidan 46.
- Använd apparaten uteslutande för äggkokning. Missbruk kan leda till skador.
- Efter användningen avger värmeplattan fortfarande restvärme. Risk för brännskador!
- Undvik skador genom äggpickaren.

Inledning

Bästa kund! Vi önskar dig mycket glädje med din nya Cloer äggkokare 6070. Med äggkokaren kan du laga färska och goda frukostägg på många olika sätt. Inte ens pocherade ägg är ett problem längre. Tack vare den tidsstyrda hårdhetsregleraren kan du trola fram det perfekta frukostägget för varje person utan att behöva byta vatten i kokaren.

– Ha det så kul när du kokar ägg –

Ditt Cloer-team

Installation och anslutning

- Avlägsna alla förpackningsdelar och ev. etiketter, förutom serienumret.
- Placera äggkokaren på en torr, halkfri och jämn yta.

Innan produkten tas i bruk

- Läs dessa anvisningar noga innan produkten tas i bruk.
- Rengör ytorna på värmeskålen, höljet, tilläggen för pochering och ägghållaren med en fuktig trasa.

Säkerhetsanvisningar när du använder äggkokaren



Produkten motsvarar
Kraven i tillämpliga EG-direktiv.



Produkten är uteslutande avsedd
för användning inomhus.

- Den får endast fyllas med kallt vatten.



Obs! Het ånga träder ut genom locket när äggkokaren är i drift.

- Produkten blir varm vid drift. Luta alltid locket bort från kroppen när du tar av det, så att du inte bränner dig på den heta ångan.



- Slå aldrig på apparaten om det inte finns något vatten i den.
- De kokta äggens hårdhet kan variera på grund av äggens storlek, lagringstid och temperatur.



WARNING! Dra alltid ur kontakten när produkten inte används eller när du ska rengöra den!

Idrifttagning

- Se till att äggkokaren alltid placeras vågrätt, eftersom koktiden annars kan avbrytas för tidigt.
- Ta av apparatens hölje och ägghållaren från apparaten.
- Fyll äggkokarens kokbehållare med kallt vatten. Använd det medföljande måttet.



- Fyll måttet ända upp till märket.



WARNING: Äggkokaren får endast användas med den mängd vatten som anges! Fyll måttet helt och håll innehållet i kokaren. Om du använder för lite vatten erhåller du inte önskat resultat!



Om du häller i för mycket vatten finns det risk för att vattnet kokar över. Risk för brännskador!

Sätt tillbaka ägghållaren på kokkärllet. Se till att ägghållaren sitter rätt.



- Picka äggens flata ände med äggnalet för att förhindra att de spricker under kokningen.
- Äggnalet sitter på måttets undersida.
- Placera äggen i ägghållaren med den spetsiga änden uppåt.



- Sätt på locket på kokaren. Se till att locket sitter på ordentligt.

- Se till att de båda hålen inte är övertäckta.



- Sätt kontakten i eluttaget.
- Du kan välja mellan löskokta, medelkokta eller hårdkokta ägg.

S

Inställning av koktid

Koktiden för äggen är oftast kortare i en kastrull än i äggkokaren. Detta beror på att kokarens effekt är lägre än en vanlig spisplatta.

- Du kan ställa in koktiden för äggen med hjälp av ratten.
- Det finns tre olika nivåer: **Soft** (löskokt), **Medium** (medelkokt) och **Hard** (hårdkokt).
- Anpassa koktiden till äggens storlek och vikt samt antalet ägg.

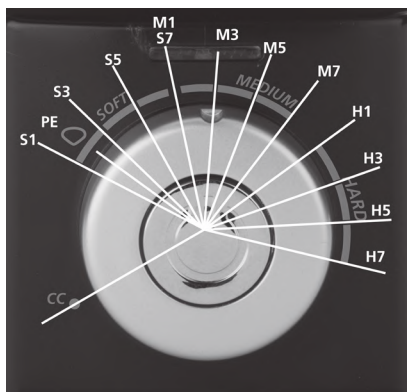
Information om olika äggstorlekar: Kvalitets- och viktklassindelning (EU):

- S = mindre än 53 g
- M = 53 g till 63 g
- L = 63 g till 73 g
- XL = över 73 g

Elsystemet i Cloer äggkokaren 6070 är inställt på ägg av storlek M och L. Vid avvikande storlekar (S, XL) måste du göra koktiden kortare (S) eller något längre (XL).*

*Vi har testat produkten med vanliga ägg i storlek M och L från kylskåpet. Hur ett perfekt frukostägg ska se ut är en vetenskap i sig och vi kan bara ge dig några tips på vägen. Inställningarna kan eventuellt skilja sig från våra rekommendationer. Det tar inte lång tid innan du har kläm på hur du kan trolla fram perfekta resultat efter egen smak.

- Följande illustration är avsedd som hjälp vid inställning av äggkokaren.



- **CC** = Continued Cooking - Inställning för ytterligare kokning
- **PE** ☉ = Läge för tillagning av pocherade (för-lorade) ägg
- **S** = Inställning för löskokta ägg. Här innebär S1 ett ägg, S3 tre ägg, S5 fem ägg och S7 sju ägg.
- **M** = Inställningar för medelkokta ägg. Här innebär M1 ett ägg, M3 tre ägg, M5 fem ägg och M7 sju ägg.
- **H** = Inställningar för hårdkokta ägg. Här innebär H1 ett ägg, H3 tre ägg, H5 fem ägg och H7 sju ägg.
- För hårdkokta XL-ägg kan du vrida ratten förbi märket H7.

Kokningsprocessen

- När du har ställt in koktiden trycker du på startknappen för att starta kokningsprocessen.
- Kontrollampen tänds.
- När kokningsprocessen är slutförd avger apparaten en ljudsignal för att indikera att äggen är klara. Stäng av apparaten med hjälp av stoppknappen.
- Dra ur kontakten.
- Ta försiktigt av locket.



WARNING!

När du lyfter på locket kan det komma ut het ånga!

- Luta alltid locket bort från kroppen när du tar av det, så att du inte bränner dig. Greppa locket i det svarta handtaget.
- På locket insida bildas kondens-vätska, som eventuellt fortfarande är mycket het. **Risk för brännskador!**



- Lyft även ägghållaren i handtaget och spola av äggen med kallt vatten. På så sätt avstannar kokningen.



- Om du inte är nöjd med äggens hårdhetsgrad justerar du ratten åt höger nästa gång för mer hårdkokta ägg eller åt vänster för mer löskokta ägg.

Kokningsprocess med olika koktider

- För att koka ägg med flera olika koktider räcker det om du fyller kärlet en gång. Om du vill koka löskokta, medelkokta och hårdkokta ägg samtidigt bör du om möjligt använda ägg av samma storlek.
- Om du vill växla från en koktid till en annan (löskokt, medelkokt, hårdkokt) väljer du inställningen "CC" - Continued Cooking.
- Om du vill växla från löskokta till hårdkokta ägg kan du välja symbolen för pocherade ägg: ☉
- För att förklara processen har vi förberett två användningsexempel.

Användningsexempel 1: 7 ägg ska kokas, 2 löskokta, 3 medelkokta och 2 hårdkokta ägg.

- Fyll äggkokaren med vatten till kokningsprocessen på vanligt vis med ett fullt mått.

Varning! Även om bara 2 ägg ska löskokas måste du ställa ratten på det totala antalet ägg. (i användningsexemplet 7 st)

- Ställ in äggkokaren på 7 löskokta ägg.
- När ljudsignalen hörs tar du upp det antal löskokta ägg som önskas.



- Ställ sedan ratten på symbolen "CC" och starta äggkokaren på nytt.



- Nästa gång ljudsignalen hörs tar du upp det antal medelkokta ägg som önskas.
- För resten av äggen vrider du ratten än en gång till symbolen "CC".
- Starta äggkokaren igen och vänta på ljudsignalen.
- Smaklig måltid!

Användningsexempel 2: 7 ägg ska kokas, 3 löskokta och 4 hårdkokta ägg.

- Fyll äggkokaren med vatten till kokningsprocessen på vanligt vis med ett fullt mått.
- Ställ in äggkokaren på 7 löskokta ägg.



- När ljudsignalen hörs tar du upp det antal löskokta ägg som önskas.
- Ställ sedan ratten på symbolen för pocherade ägg ☉ och starta äggkokaren på nytt.



- Starta äggkokaren igen och vänta på ljudsignalen.
- Smaklig måltid!

Uppgifterna gäller våra användningsexempel och måste eventuellt anpassas.

Pocherade ägg



- Häll vattnet från ett fullt mått i kokkärlet.
- Placera ägghållaren på kokaren.
- Smörj in de separata facken på tillbehöret med lite olja, så att äggen inte fastnar.
- Knäck max. 1 ägg i varje fack. Placera pocheringsstillbehöret på ägghållaren.



- Sätt kontakten i eluttaget och vrid ratten till följande symbol:



- När ljudsignalen hörs är de pocherade (förlorade) äggen klara.
- Dessa ägg måste inte sköljas av efter tillagningen.



Serveringsfunktion

- Äggkokarens lock har en serveringsfunktion.
- Tack vare de små stöden i locket kan äggen serveras i äggkokaren på ett dekorativt sätt.
- För detta vänder du på locket och placerar ägghållaren med äggen på det omvända locket.



Avlägsna vattenrester

- Låt äggkokaren svalna helt! Avlägsna vattenrester i kokkärlet när apparaten har svalnat.
- För att undvika brännskador på grund av kvarstående värme bör du alltid greppa äggkokaren i kontrolelementet.
- Se till att det inte rinner vatten över kabeln.



- Torka sedan av äggkokaren med t.ex. en trasa av mikrofiber.



Rengöring / avkalkning

- Kalkbeläggningar på kokkärlet påverkar apparatens funktion. Därför måste apparaten kalkas av med jämna mellanrum.
- Tillsätt lite vinäger i vattnet för denna process. Fyll vinägervattnet i värmeskålen och låt det koka upp utan lock.
- Rengör sedan värmeskålen med en fuktig, mjuk trasa.
- Äggbehållaren, höljet och pocheringstillbehöret bör endast rengöras med vatten.
- **Vid felfunktioner på grund av kalk upphör garantin att gälla!**

Om du använder ett avkalkningsmedel rekommenderar vi följande:



- Äggkokaren 6070 har en kabelupplindningsfunktion. Med denna kan du linda upp kabeln för säker förvaring.
- Innan du använder produkten för första gången måste du linda loss kabeln och justera den till önskad längd.
- Dessutom har äggkokaren halk-säkra gummi-fötter.



Överhettningsskydd

Äggkokaren har ett överhettningsskydd, som skyddar den mot skador vid felaktig användning. Om du startar den oavsiktligt utan vatten sloknar kontrollampen efter en liten stund och överhettningsskyddet kopplar från apparaten. Dra i så fall ur elkabeln och låt apparaten svalna i några minuter innan du sätter på den igen (Obs! Håll inget vatten i kokkärlet).

Temperaturskydd

Förutom överhettningsskyddet har äggkokaren ett temperaturskydd. Om det automatiska överhettningsskyddet inte fungerar vid felaktig användning kopplas apparaten från elnätet av temperaturskyddet. I så fall måste du lämna in äggkokaren till en återförsäljare av Cloer-produkter eller till Cloers kundtjänst, eftersom apparaten inte längre kan tas i drift.

Miljövänlig avfallshantering

Våra apparater förpackas före transporten utslutande i miljövänligt emballage. Lämna kartonger och omslagspapper till pappersinsamlingen och plastmaterial till återvinningen.



OBS! Elektriska apparater får inte kastas tillsammans med hushållssopor.

Elektriska apparater innehåller värdefulla råmaterial. Lämna också Din gamla kontaktgrill till en återvinningsstation, när Du kasserar den. Information om sophantering får Du från kommunförvaltningen på Din hemort.

Kundservice

Skulle det hända någon gång, att Din Cloerapparat får en defekt, ber vi Dig ta kontakt med Din återförsäljare för Cloer-apparater eller med Cloers egen kundtjänstavdelning. Elektriska apparater från Cloer uppfyller EU:s aktuella direktiv och säkerhetsföreskrifter.

Garantivillkor

I egenskap av privat slutkonsument får Du en begränsad tillverkningsgaranti från Cloer. Vid omsorgsfull hantering och noggrant iakttagande av vår bruksanvisning liksom säkerhetsinstruktionerna förpliktar vi oss, att kostnadsfritt reparera apparaten, så långt det är fråga om material- eller tillverkningsfel. Vårt åtagande omfattar reparation resp ersättning av skadade komponenter. Utbytta delar blir då företaget Cloers egendom. Ytterligare krav -, oavsett av vilket slag - i synnerhet skadeståndskrav är uteslutna. Denna garanti reducerar inga rättigheter, som konsumenterna i fråga om försäljning av varor har enligt gällande nationella lagar. Garantitiden är 2 år och börjar samma datum, som produkten för första gången köps av en slutkonsument. Vid senare vidareförsäljning,

reparationsåtgärder eller byte av produkten blir garantitiden varken förlängd eller börjar löpa från början igen eller påverkas på annat sätt. Denna garanti överlämnas från Din fackhandlare till Dig. För att komma i åtnjutande av garantiåtgärder ber vi Dig ta kontakt direkt med Din fackhandlare. Vid frågor angående produkten ber vi Dig ta kontakt med den nationella importören av Cloer-produkter i Ditt hemland. På vår internetsida <http://cloer.com>. Hittar Du vår adress och telefonnummer. I annat fall kan Du skicka ett E-mail till

service-se@cloer.de

För att kunna göra gällande garantikrav måste inköpskvittot med inköpsdatum och återförsäljarens adress kunna visas uppi original. Utan detta inköpskvitto utförs inga reparationer utan kostnadspliktig förfrågan.

Undantagna från denna garanti är skador, som kan härledas från felaktig användning, naturlig nötning resp slitage, yttre inverkan (t ex transportskador, stötar, slag, värmepåverkan, syror eller liknande), bristande avkalkning, * eller olämpliga tillbehör.

Garantin förlorar sin giltighet, om apparaten används yrkesmässigt, öppnas eller ändras utan behörighet, eller vid reparationsförsök av icke, auktoriserade personer.

Vi lämnar heller ingen garanti på förbrukningsmaterial.

*Vattenkokare / Kaffebryggare / Tebryggare

• **Grundlæggende sikkerhedsoplysninger**

Dette apparat er beregnet til at bruges i husholdningen eller lignende, som f.eks:

- i køkkenet til medarbejdere i forretninger, kontorer og andre kommercielle områder;
- i landbrug;
- af kunderne i hoteller, moteller og andre bo-indretninger;
- i morgenmadspensioner.

Få kun el-apparater fra Cloer repareret hos autoriserede Cloer forhandlere eller af Cloers egen serviceafdeling. På grund af uautoriserede reparationer kan der opstå betydelige farer for brugeren. Desuden bortfalder garantien.

DK

Apparatet må kun benyttes i forbindelse med almindelige stikkontakter. Kontroller, om den på typeskiltet angivne netspænding svarer til den lokale netspænding.

Apparatet er forsynet med en tilslutningsledning af typen „Y“. Hvis denne er beskadiget, skal den skiftes af en autoriseret Cloer forhandler eller af Cloers kundeservice, for at undgå farer.

- Træk netstikket ud af stikkontakten,
 - hvis apparatet er defekt.
 - hvis apparatet ikke benyttes i længere tid.
- før al rengøring.

Træk kun i stikket, aldrig i ledningen.

Ledningen må ikke strammes for meget, da der ellers er fare for, at apparatet vælter.

Ledningen må ikke trækkes hen over skarpe kanter.

Benyt ikke ledningen til at bære apparatet i og beskyt den mod varme (kogeplade / åben flamme).

Dette apparat kan benyttes af børn fra 8 år og opefter, hvis de er under opsyn, eller hvis de er blevet instrueret i hvordan apparatet kan bruges på sikker vis og har forstået hvilke farer der er forbundet med det.

Bruger-rengøring og -vedligeholdelse bør ikke foretages af børn, medmindre de er 8 år eller derover og er under opsyn.

Apparatet og dets netledning skal holdes borte fra børn under 8 år.

Børn skal være under opsyn, for at være sikker på at de ikke leger med apparatet.

Apparatet kan betjenes af personer med reducerede psykiske, sensoriske eller mentale evner, eller med manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn, eller hvis de er blevet instrueret i hvordan apparatet kan bruges på sikker vis og har forstået hvilke farer der er forbundet med det.

Ikke bruger apparatet udendørs.

Beskyt apparatet mod fugt (vandstænk / regn).

Lad apparatet køle helt af, før du rengør det eller pakker det ned.

Dette apparat er ikke konstrueret med henblik på betjening via et tænd og sluk-ur eller en ekstern timer.

Apparatet må aldrig neddykkes i vand.

Afkalk regelmæssigt varmepladen. Se mere herom på side 52.

Benyt kun apparatet til at koge æg. Al anden brug kan forårsage skader.

Fare for forbrænding! Efter brug afgiver varmepladen restvarme.

Pas på ikke at komme til skade på æggenålen.

Indledning

Kære kunde! Vi ønsker dig god fornøjelse med din nye Æggekoger 6070 fra Cloer. Vores æggekoger tilbyder mange individuelle tilberedningsmuligheder for friske og lækre morgenæg. Men heller ikke pocherede æg er noget problem længere. Ved hjælp af dens tidsstyrede regulering af hårdhedsgrad kan du fremtrylle det perfekte morgenæg for alle og det med kun én vandfyldning.

– Glæd dig til at prøve den! –

Dit Cloer Team.

Opsætning og tilslutning

Fjern al emballage og eventuelle mærkater, lad serienummeret sidde.

Stil æggekogerens på et tørt, skridsikkert og plant underlag.

Inden brug første gang

Læs denne brugsanvisning, inden du tager apparatet i brug første gang.

Rengør varmeskålens overflade, hættens, indlæggene til ægpochering og æggeholderen med en fugtig klud.

Sikkerhedsanvisninger til anvendelsen af æggekogerens



Apparatet opfylder kravene i de gældende EF-direktiver.



Apparatet er udelukkende beregnet til brug i lukkede rum.

Brug kun koldt vand til opfyldning.



Forsigtig! I kogeprocessen kommer der varm damp ud af låget.

Apparatet bliver varmt, når det tages i brug. Åbn altid låget væk fra kroppen for at undgå forbrændinger pga. varm damp.



Apparatet må ikke tændes, hvis der ikke er fyldt vand på.

Små afvigelser i hårdhedsgraden kan opstå på grund af æggernes lange opbevaringstid og høje temperatur.



VIGTIGT! Når apparatet ikke benyttes, og inden det rengøres, skal stikket trækkes ud af stikkontakten!

Ibrugtagning

Sørg al tid for, at æggekogerens står vandret, da kogetiden ellers kan ophøre for tidligt.

Tag hættens og æggeholderen af apparatet.

Fyld koldt vand i æggekogerens beholder. Benyt det medfølgende målebæger til det formål.



Fyld altid målebægeret helt op til markeringen.



VIGTIGT: Benyt altid æggekogerens med den foreskrevne mængde vand! Hæld desuden altid et helt fyldt målebæger i. Benyttes der for lidt vand, kan det ønskede kogeresultat variere!



Overskrides den foreskrevne mængde vand, er der risiko for, at vandet koger over. Der er skoldningsfare!

Stil herefter æggeholderen tilbage på beholderen. Vær i denne forbindelse opmærksom på, at æggeholderen sidder rigtigt.



For at undgå at æggene revner under kogning, sættes æggene på æggenålen på den fladere side. Denne findes på målebægerets underside. Sæt æggene på æggeholderen med den spidse side foroven.



Sæt låget på apparatet. Vær i denne forbindelse opmærksom på, at låget sidder rigtigt.

DK

Sørg bagefter for, at begge åbninger ikke er dækket til.

Sæt stikket i stikkontakten.

Du kan nu vælge mellem blød-, mellem- og hårdkogte æg.



Indstilling af hårdhedsgrad

Ved kogning i en gryde er kogetiden ofte kortere end med vores æggekoger. Dette skyldes kogeapparatets lavere ydelse sammenlignet med en kogeplade i en almindelig husholdning.

Via drejeknappen kan du bestemme æggens hårdhed.

Vi adskiller i denne forbindelse tre forskellige områder: **Soft** (blødkogt), **Medium** (mellemkogt) og **Hard** (hårdkogt).

Indstilling af hårdhedsgraden er afhængig af æggens størrelse, vægt og antal.

Hvad der er værd at vide om æggens størrelser:

Kvalitets- og klassificeringssystemer (EU):

- S = mindre end 53 g

- M = 53 g til 63 g

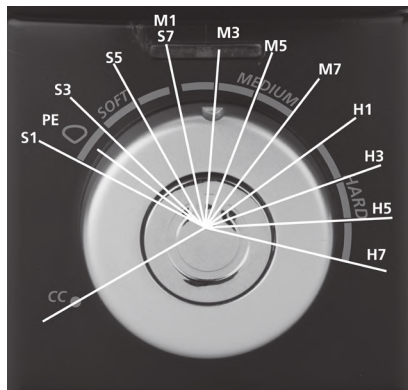
- L = 63 g til 73 g

- XL = større end 73 g


Cloer Æggekoger 6070's elektronik er tilpasset æg i størrelsen M og L. I tilfælde af forskellige æggestørrelse (S, XL) skal indstillingerne tilpasses let nedad (S) eller let opad (XL).*

*Vi har testet æg i almindelig detailhandel i størrelse M og L fra køleskabet. Hvordan det perfekte morgenæg skal se ud, er en videnskab i sig selv, og vi kan kun give dig gode råd med på vejen. Indstillinger kan eventuelt afvige fra vores anbefalinger. Efter kort tid har du tjek på indstillingen og fremtrylles det ønskede resultat efter.

Den følgende illustration er en lille hjælp til at indstille din æggekoger.



CC = Continued Cooking - Indstilling m.h.p. videre kogning

PE  = Position m.h.p. tilberedning af poche-rede æg

S = Indstillingsmuligheder for blødkogte æg. Her ved står S1 for ét æg, S3 for tre æg, S5 for fem æg og S7 for syv æg.

M = Indstillingsmuligheder for mellemkogte æg. Herved står M1 for ét æg, M3 for tre æg, M5 for fem æg og M7 for syv æg.

H = Indstillingsmuligheder for hårdkogte æg. Herved står H1 for ét æg, H3 for tre æg, H5 for fem æg og H7 for syv æg.

For hårdkogte XL-æg kan drejeknappen drejes ud over markeringen H7.

Kogeprocess

Efter indstillingen af hårdhedsgraden kan du nu starte kogeprocessen ved hjælp af startknappen.

Kontrollampen lyser.

Når signalet lyder, er kogeprocessen overstået, og æggene er færdige. Du kan nu slukke apparatet på stopknappen.

Træk stikket ud af stikkontakten.

Tag forsigtigt låget af.



VIGTIGT!

Når låget tages af, kan der komme varm damp ud!

For at undgå skoldninger skal låget altid åbnes væk fra kroppen. Tag i denne forbindelse fat i det sorte greb på låget.

På ydersiden af låget dannes kondensvand, der muligvis kan være meget varmt.

Forbrændingsfare!



Tag ligeledes æggeholderen ud i grebet, og skyl æggene under koldt vand. Ved at skylle æggene hindres enhver fortsættelse af kogeprocessen.



Hvis du ikke er tilfreds med hårdhedsgraden, skal du næste gang dreje drejeknappen længere til højre for at få mere hårdkogte æg eller til venstre for at få mere blødkogte æg.

Kogeproces med forskellige hårdhedsgrader

For at koge æg med forskellige hårdhedsgrader skal du kun bruge én vandfyldning mere. Hvis du vil have blødkogte, mellemkogte og hårdkogte æg, skal du sørge for, at æggene så vidt muligt har den samme størrelse.

Hvis du vil skifte fra den ene hårdhedsgrad til den anden (blødkogt, mellemkogt, hårdkogt), kan du vælge „CC“ - Continued Cooking-indstillingen.

Vil du skifte fra blød- til hårdkogte æg, kan du vælge symbolet for pocherede æg: ☉

For nærmere forklaring har vi forberedt to eksempler til dig.

Eksempel 1: Der skal koges 7 æg, heraf 2 blødkogte, 3 mellemkogte og 2 hårdkogte.

Til kogeprocessen fyldes æggekogeren først som sædvanlig med et fyldt målebæger.

Vigtigt! Selv om du kun vil have 2 blødkogte æg, skal du ændre indstillingen for det samlede antal æg, du ønsker. (i eksempel 7)

Sæt først æggekogeren på 7 blødkogte æg. Efter slutsignalet tager du det ønskede antal æg ud.



Sæt derefter drejeknappen på symbol „CC“, og tænd for æggekogeren igen.



Lyder signalet endnu engang, tager du igen antallet af de ønskede mellemkogte æg ud. For de resterende æg drejer du igen knappen til symbolet „CC“.

Tænd for æggekogeren igen og vent, til signalet lyder. Velbekomme!

Eksempel 2: Der skal koges 7 æg, heraf 3 blødkogte og 4 hårdkogte æg.

Til kogeprocessen fyldes først æggekogeren som sædvanlig med et fyldt målebæger. Sæt først æggekogeren på 7 blødkogte æg.



Efter slutsignalet tager du det ønskede antal æg ud.

Stil derefter drejeknappen på symbolet for pocherede æg ☉, og tænd for æggekogeren igen.



Tænd for æggekogeren igen og vent, til signalet lyder. Velbekomme!

Oplysningerne henviser til vores eksempler og skal tilpasses individuelt.

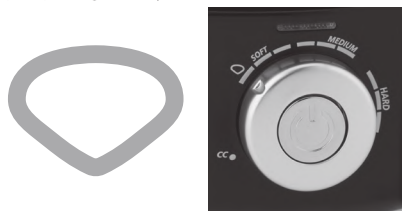
Pochering af æg



Fyld et helt målebæger i beholderen. Sæt æggeholderen på apparatet. Smør indlægget med lidt olie, så æggene ikke hænger ved. Slå maks. 1 æg i hvert indlæg. Læg nu indlægget til ægpochering på æggeholderen.



Sæt stikket i stikkontakten, og stil drejeknappen på følgende symbol:



Når signalet lyder, er de pocherede æg er færdige.

Til sidst skal æggene ikke længere skylles i koldt vand.

DK



Serveringsfunktion

Æggekogers låg råder over en serveringsfunktion.

Ved hjælp af små fødder på låget kan du servere æg dekorativt på æggeholderen.

Drej i denne forbindelse låget om, og sæt æggeholderen med æggene på det drejede låg.



Fjern rester af vand

Lad æggekogeren køle helt af! Fjern resterne af vand i beholderen efter afkøling af apparatet.

For at undgå forbrændinger på grund af residualvarme skal man altid tage fat om kontrolgrebet på æggekogeren.

Vær opmærksom på, at der ikke flyder noget vand oven på ledningen.



Tør derefter æggekogeren af, f.eks. med en mikrofiberklud.



Rengøring/afkalkning

Kalkaflejringen på beholderen hæmmer apparatets funktion. Derfor skal apparatet afkalkes med jævne mellemrum.

Tilsæt en sjat eddike til vandet

Fyld vandet med eddiken i varmeskålen, og lad det kort koge op uden låg.

Rengør derefter varmeskålen med en fugtig, blød klud.

Æggeholder, hætte og pocheringsskåle rengøres bedst med vand.

Ved fejlbehæftet funktionsmåde på grund af forkalkning kan ingen garantikrav gøres gældende!



Ledningsoprulning

Vores Æggerkoger 6070 råder over en ledningsoprulning. Hermed kan ledningen opbevares sikkert og pladsbesparende.

Vær inden den første anvendelse opmærksom på, at ledningen afrulles og tilpasses den ønskede længde.

Tilmed råder din æggekoger over skridsikre gummifødder.



Overkogssikring

Æggekogeren har en overkogssikring, som beskytter apparatet mod skader ved fejlbetjening. I tilfælde af brug uden vand ved en fejltagelse går kontrollampen ud efter kort tid, og overkogssikringen slukker apparatet. Træk i dette tilfælde stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af i nogle minutter, inden det tages i brug igen (Forsigtig! Hæld ikke vand på beholderen).

Termosikring

Ud over den automatiske overkogssikring har æggekogeren også en termosikring. Hvis overkogssikringen svigter ved u hensigtsmæssig brug, afbryder termosikringen apparatet fra strømtilførslen. I dette tilfælde skal æggekogeren tilbage til din Cloer-forhandler eller Cloers kundeservice, da en ny ibrugtagning ikke længere er mulig.

Miljøvenlig bortskaffelse

Vi anvender udelukkende miljøvenlig emballage til vores apparater i forbindelse med transport. Karton og papir bør afleveres til et returpapirfirma, og plastemballage bør afleveres på en genbrugsstation.



VIGTIGT!

Elapparater må ikke smides ud med almindeligt husholdningsaffald.

Elapparater indeholder værdifulde råstoffer. Gamle apparater skal afleveres på den kommunale genbrugsstation. Kontakt kommunen for at få nærmere oplysninger.

Kundeservice

Hvis det sker, at dit Cloer-apparat får en fejl eller en skade, så kontakt din Cloer-forhandler eller Cloer's kundeservice. Elapparater fra Cloer opfylder gældende EF-direktiver og sikkerhedsforskrifter.

Garantibetingelser

Cloer yder dig som **privat slutforbruger** en **begrænset producentgaranti**. Hvis produktet behandles omhyggeligt, og brugsanvisningen og sikkerhedsanvisningerne overholdes, forpligter vi os til at udbedre produktet uden beregning, for så vidt der er tale om materiale- eller fremstillingsfejl. Udbedring sker gennem reparation eller udskiftning af de beskadigede komponenter. Udskiftede dele er Cloers ejendom. Yderligerekrav, uanset af hvilken type, i særdeleshed erstatningskrav er udelukket. Denne garanti forringer ingen rettigheder, som forbrugere har i forbindelse med salg af varer i henhold til de til en vis tid gældende nationale love.

dag, produktet blev købt af en slutforbruger første gang. Garantiperioden hverken forlænges eller begynder forfra eller påvirkes på anden måde ved et senere videresalg, som følge af reparation eller som følge af udskiftning af produktet.

Denne garanti udleveres til dig af din forhandler. For at gøre brug af garantien **skal du henvende dig direkte til din forhandler**. Hvis du har spørgsmål til produktet, skal du henvende dig til Cloer-importøren i dit land. På vores websted på adressen <http://cloer.com> finder du adresse og telefonnummer. Du kan også sende os en e-mail

service-dk@cloer.de

For at dokumentere garantikravet skal der altid fremlægges et **købsbevis** med købsdato og forhandleradresse i original. Uden dette købsbevis foretages reparationen uden videre efter beregning.

Undtaget fra garantien er skader, som skyldes ukorrekt brug, naturligt slid, udvendige påvirkninger (f.eks. transportskader, stød, slag, varmepåvirkning, syrer m.m.), manglende afkalkning, * eller uegnet tilbehør.

Garantien bortfalder, hvis produktet er blevet anvendt erhvervs mæssigt, er blevet åbnet uautoriseret, ændret eller forsøgt repareret uautoriseret. Forbrugsmaterialer er heller ikke omfattet af garantien.

* Vandkoger / Kaffemaskine / Temaskine

DK

Garantien løber i **2 år** og begynder at løbe den

Indicazioni di sicurezza fondamentali

- Questo apparecchio è destinato esclusivamente ad essere utilizzato in casa e per applicazioni simili, come per esempio:
 - nelle cucine per i collaboratori, negozi e uffici,
 - nelle proprietà agricole,
 - dai clienti negli alberghi, motel e altre strutture residenziali oppure
 - bed and breakfast.
- Fate eseguire le riparazioni degli apparecchi Cloer soltanto da rivenditori specializzati Cloer o dal servizio assistenza clientela Cloer. Attraverso riparazioni non appropriate possono sorgere pericoli rilevanti per l'utilizzatore. Inoltre si estingue il diritto di garanzia.
- Fate funzionare l'apparecchio solo nelle prese di normale uso domestico.
- Controllate se la tensione di rete riportata sulla targhetta corrisponde alla Vostra rete elettrica.
- L'apparecchio è provvisto di un cavo di collegamento del tipo d'applicazione „Y“. Se questo è danneggiato, allora, per evitare pericoli, deve essere sostituito attraverso un rivenditore specializzato Cloer o dal servizio assistenza clientela della fabbrica Cloer.
- Stacchi la spina dalla presa,
 - se emerge un guasto.
 - se l'apparecchio non viene usato per lungo tempo.
 - prima di ogni pulizia.
- Tirate per favore solo dalla spina, mai dal cavo.
- Non tendete troppo il cavo d'alimentazione, altrimenti si corre il pericolo che l'apparecchio si capovolga.
- Non tirate il cavo conduttore su angoli acuminati.
- Non utilizzate il cavo conduttore per il trasporto e proteggetelo dal calore (piastra del focolare / fiamma aperta).
- Questo apparecchio può essere usato dai bambini maggiori di 8 anni se sono sotto la vigilanza di adulti, oppure se sono istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e hanno compreso i pericoli che potrebbero risultare dal suo utilizzo.
- La pulizia e la manutenzione da parte di chi utilizza questo apparecchio non devono essere effettuate dai bambini, solo nel caso in cui questi abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
- L'apparecchio e i cavi per l'allacciamento devono essere tenuti lontano dalla portata dei bambini sotto gli 8 anni.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non si mettano a giocare con l'apparecchio.
- Gli apparecchi possono essere usati da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o che non hanno esperienza e/o conoscenza dell'apparecchio, se sono sorvegliati oppure hanno compreso i pericoli che potrebbero risultare dall'utilizzo dell'apparecchio.
- Non utilizzate l'apparecchio all'aperto.
- Proteggete il Vostro apparecchio dall'umidità (spruzzi d'acqua / pioggia).
- Fate raffreddare l'apparecchio, prima di pulirlo o di conservarlo.
- Questo apparecchio non è destinato ad essere comandato attraverso un orologio temporizzatore o un timer esterno.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua.
- Decalcificare regolarmente la piastra. Per ulteriori informazioni, vedere p.58.
- Usare l'apparecchio esclusivamente per cucinare uova. L'uso improprio può provocare lesioni.
- Dopo l'uso, la piastra rimane calda per un certo periodo. Pericolo di ustioni!
- Evitare lesioni provocate dal selettore per uova.

Benvenuti

Gentile cliente, Le auguriamo molta soddisfazione con il Suo nuovo cuociuova Cloer 6070. Il nostro cuociuova offre numerose possibilità di preparazione personalizzate per una colazione con uova fresche e gustose. Ma anche con le uova in camicia non avrà in futuro più alcun problema. Grazie alla regolazione temporizzata del grado di temperatura potrà fare come per magia l'uovo perfetto per la colazione di ognuno e riempiendo il cuociuova una sola volta.

- Buon divertimento con le prove! -

Il Team Cloer

Montaggio e collegamento

- Rimuovere tutti i particolari dell'imballo ed eventualmente l'adesivo, non il numero di serie.
- Posizionare il cuociuova su una superficie asciutta, non scivolosa e in piano.
- Prima del primo utilizzo
Leggere queste istruzioni con attenzione prima del primo uso.
- Pulire la superficie del guscio di riscaldamento, del coperchio, degli inserti per uova in camicia e il portauova con un panno umido.

Istruzioni di sicurezza per l'uso del cuociuova



L'apparecchio soddisfa i requisiti delle norme CE in vigore.



Utilizzare il dispositivo esclusivamente in ambienti chiusi.

- Utilizzare per riempirlo solamente acqua fredda.



Attenzione! Durante la cottura dal coperchio esce vapore caldo.

- L'apparecchio diventa caldo durante il funzionamento. Aprire il coperchio sempre lontano dal corpo per evitare ustioni dovute al vapore caldo.



- Non attivare l'apparecchio senza acqua. Si possono verificare variazioni minime del grado di durezza dovute alle dimensioni, al grado di conservazione e alla temperatura delle uova.



ATTENZIONE! Togliere il cavo dalla presa di rete prima di ogni pulizia dell'apparecchio e quando non è in uso!

Messa in funzione

- Attenzione che il cuociuova rimanga sempre in posizione orizzontale, altrimenti il tempo di cottura potrebbe terminare anzitempo.
- Rimuovere il coperchio e il portauova dall'apparecchio.
- Riempire il recipiente di cottura del cuociuova con acqua fredda. Utilizzare il misurino fornito con il cuociuova.



- Riempire sempre il misurino del tutto, fino al segno.



ATTENZIONE! Utilizzare sempre il cuociuova con la quantità d'acqua prescritta! Versare sempre un misurino completamente riempito. Se l'acqua è troppo poca, il risultato desiderato potrebbe non essere raggiunto! Se l'acqua versata è troppa, esiste il pericolo che le uova cuociano troppo a lungo. Pericolo di ustione!



- Riporre ora il portauova sul recipiente di cottura. Verificare che il portauova sia correttamente posizionato.



- Per evitare che le uova scoppino durante la cottura, forare le uova dal lato più piatto con la punta bucauova. La trovate sul lato inferiore del misurino.
- Posizionare le uova con il lato più a punta rivolto verso l'alto sul po.



- Mettere il coperchio all'apparecchio. Verificare che il coperchio sia correttamente posizionato.
- Verificare che le due aperture non siano coperte.



- Collegare il cavo di alimentazione alla presa. Si può ora scegliere tra uova alla coque, medie e sode.

Regolazione del grado di durezza

Quando si cuoce in una pentola, il tempo di cottura è generalmente inferiore rispetto al nostro cuociuova. Questo dipende dal rendimento inferiore del cuociuova rispetto ad un comune fornello da cucina.

- Tramite la rotella di regolazione è possibile determinare il grado di durezza delle uova. Distinguiamo qui tra tre diversi settori: **Soft** (alla coque), **Medium** (medio) e **Hard** (sodo).
- La regolazione del grado di durezza dipende da dimensioni, peso e numero delle uova.

Quel che c'è da sapere sulle dimensioni delle uova:

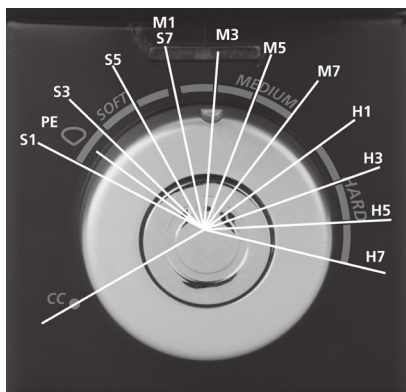
Suddivisione di classe per qualità e peso (EU):
 - S = meno di 53g
 - M = da 53g a 63g
 - L = da 63g a 73g
 - XL = oltre 73g


L'elettronica del cuociuova Cloer 6070 è calibrata per uova di dimensioni M e L. Se le dimensioni delle uova utilizzate sono diverse (S,XL) occorre ridurre leggermente le regolazioni (S)

o aumentarle leggermente (XL).*

*Abbiamo effettuato le prove con uova commerciali di misura M e L prelevate dal frigorifero. Come risulta l'uovo da colazione perfetto, è una scienza in tutto e per tutto e possiamo solo darvi

- La figura che segue intende darvi un piccolo aiuto per la regolazione del vostro cuociuova.



- **CC** = Continued Cooking - regolazione per cottura continua
- **PE**  = Posizione per la preparazione di uova in camicia
- **S** = Opzioni di regolazione per uova alla coque. Qui S1 corrisponde a 1 uovo, S3 a 3 uova, S5 a 5 uova e S7 a 7 uova.
- **M** = Opzioni di regolazione per uova medie. Qui M1 corrisponde a 1 uovo, M3 a 3 uova, M5 a 5 uova e M7 a 7 uova.
- **H** = Opzioni di regolazione per uova sode. Qui H1 corrisponde a 1 uovo, H3 a 3 uova, H5 a 5 uova e H7 a 7 uova.
- Per uova XL sode potete ruotare completamente la rotella oltre H7.

Procedimento di cottura

- Dopo aver regolato il grado di durezza si può avviare il procedimento di cottura premendo il pulsante start.
- La spia si accende.
- Il segnale sonoro segnala la fine del procedimento di cottura e le uova sono pronte. È ora possibile spegnere l'apparecchio premendo il pulsante di stop.
- Scollegare il cavo di alimentazione.
- Rimuovere il coperchio con attenzione.



ATTENZIONE!
Quando si toglie il coperchio può fuoriuscire vapore caldo!

- Per evitare scottature, aprire sempre il coperchio lontano dal corpo. Afferrare il coperchio dal punto di presa nero.
- All'interno del coperchio si forma della condensa, che può essere a volte ancora molto calda. **Pericolo di ustione!**




- Estrarre il portauova sempre prendendolo dalla maniglia apposita e passare le uova sotto l'acqua fredda. Passandole sotto l'acqua fredda si evita che possano scuocere.



- Se non è soddisfatto del grado di durezza, ruoti il regolatore la prossima volta un po' di più verso destra, al fine di ottenere uova più sode o più verso sinistra, per avere uova meno cotte.

Procedimento di cottura con gradi di durezza diversi

- Per cuocere uova con gradi di durezza diversi basta sempre riempire di acqua l'apparecchio una sola volta. Se si vogliono cuocere uova alla coque, medie e sode, occorre verificare di utilizzare uova il più possibile delle stesse dimensioni.
- Se si desidera passare da un grado di durezza ad un altro (alla coque, medie e sode) è possibile selezionare la regolazione „CC“ - Continued Cooking - cottura continua.
- Se si desidera passare da un uovo alla coque ad uno sodo è possibile selezionare il simbolo per le uova in camicia: 
- Per permetterle di orientarsi meglio, abbiamo preparato per Lei due esempi di impiego.

Esempio di impiego 1: Occorre cuocere 7 uova, di cui 2 alla coque, 3 medie e 2 sode.

- Per il procedimento di cottura riempire il cuoci-uova innanzitutto come al solito con un misurino d'acqua pieno.

Attenzione! Anche se volesse solo 2 uova alla coque, al momento della regolazione occorre portare la rotella al numero totale di uova desiderato.
(nell'esempio di impiego 7)

- Regolare innanzitutto il cuociuova su 7 uova alla coque.



- Dopo il segnale di pronto, prelevare il numero di uova alla coque desiderato.
- Portare poi la rotella di regolazione sul simbolo "CC" e riavviare il cuociuova.




- Quando si udirà nuovamente il segnale acustico, prelevare la quantità di uova medie desiderata.
- Per le rimanenti uova ruotare la rotella di regolazione nuovamente sul simbolo "CC".
- Riavviare il cuociuova e attendere nuovamente il segnale acustico.
Buon appetito!

Esempio di impiego 2: Si vogliono cuocere 7 uova, di cui 3 alla coque e 4 sode.

- Per il procedimento di cottura riempire il cuoci-uova innanzitutto come al solito con un misurino d'acqua pieno.
- Regolare innanzitutto il cuociuova su 7 uova alla coque.



- Dopo il segnale di pronto, prelevare il numero di uova alla coque desiderato.
- Portare la rotella di regolazione sul simbolo per le uova in camicia  e riavviare nuovamente il cuoci-uova.



- Riavviare il cuociuova e attendere nuovamente il segnale acustico.
Buon appetito!

I dati si riferiscono ai nostri esempi di utilizzo e devono essere adattati ai propri gusti personali.

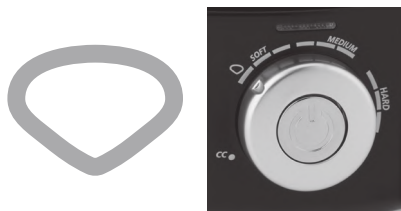
Cuocere le uova in camicia



- Riempire un misurino di acqua e versare nel recipiente di cottura.
- Appoggiare il portauova sull'apparecchio.
- Ungere con poco olio l'insero interno in modo che le uova non attacchino.
- Rompere al massimo 1 uovo in ogni inserto.
- Appoggiare ora gli inserti sul portauova per la cottura delle uova in camicia.



- Inserire la spina nella presa e portare la rotella di regolazione sul simbolo seguente:



- Quando risuona il segnale acustico le uova in camicia sono pronte.
- Alla fine non occorre più fermare la cottura delle uova passandole sotto l'acqua.



Funzione vassoio

- Il coperchio del cuociuova dispone di una funzione vassoio.
- Grazie ai piedini sul coperchio è possibile servire le uova nel portauova in modo decorativo.
- Capovolgere il coperchio e appoggiare il portauova con le uova sul coperchio capovolto.



Rimuovere l'acqua residua

- Lasciare raffreddare completamente il cuociuova! Dopo il raffreddamento dell'apparecchio rimuovere l'acqua residua dal recipiente di cottura.
- Per evitare ustioni dovute al calore residuo, prendere il cuociuova sempre dall'elemento apposito.
- Attenzione a non far scorrere acqua sul cavo.



- Sciugare poi il cuociuova ad esempio con un panno in microfibra.



Pulizia / Decalcificazione

- I depositi calcarei sul recipiente di cottura influenzano negativamente la funzionalità dell'apparecchio. Pertanto l'apparecchio deve essere decalcificato ad intervalli di tempo regolari.
- Aggiungere all'acqua un goccio di aceto
- Riempire il guscio di riscaldamento con l'acqua e aceto e lasciare bollire per breve tempo senza coperchio.
- Pulire poi il guscio di riscaldamento con un panno umido e morbido.
- Pulire al meglio con acqua i supporti portauova, l'esterno e gli inserti per le uova in camicia.
- Se l'apparecchio è difettoso per colpa del calcare, la garanzia non è valida!



Avvolgicavo

- Il nostro cuociuova 6070 dispone di avvolgicavo. Con questo è possibile riporre il cavo in modo sicuro e con risparmio di spazio.
- Prima del primo utilizzo verificare di svolgere il cavo della lunghezza desiderata.
- Inoltre il cuociuova dispone di piedini in gomma antiscivolo.



Protezione contro il surriscaldamento

Il cuociuova possiede una protezione contro il surriscaldamento, che protegge l'apparecchio contro i danni in caso di difetti di funzionamento. Se per disattenzione l'apparecchio dovesse funzionare senza acqua, dopo breve tempo la spia si spegne e la protezione contro il surriscaldamento spegne l'apparecchio. In questo caso togliere la spina dalla presa e lasciare raffreddare l'apparecchio per qualche minuto prima di rimetterlo in funzione (Attenzione! Non versare acqua sul recipiente di cottura).

Sicurezza temperatura

Il cuociuova, oltre alla protezione contro il surriscaldamento, dispone anche di un fusibile di sicurezza temperatura. Qualora, in caso di funzionamento non idoneo, venisse meno il funzionamento automatico della protezione contro il surriscaldamento, il fusibile di sicurezza temperatura taglia l'alimentazione di corrente all'apparecchio. In questo caso il cuociuova deve essere portato al servizio assistenza clienti presso il rivenditore specializzato Cloer o presso lo stabilimento Cloer, poiché non sarà più possibile rimetterlo in funzione.

Smaltimento ecologico

I nostri apparecchi hanno per il trasporto solo imballi ecologici. Porti i cartoni e la carta in un centro di raccolta per la carta, gli imballi plastici nella spazzatura di valore.



ATTENZIONE!
Non gettare gli elettrodomestici
nella spazzatura domestica.

Gli elettrodomestici contengono materie prime di valore. Porti l'apparecchio che non funziona più ad un centro di raccolta per il riciclaggio riconosciuto. Può trovare informazioni sulle possibilità di smaltimento presso il Suo Comune.

Assistenza clienti

Se il Suo apparecchio Cloer dovesse avere un problema, si rivolga al Suo rivenditore autorizzato o ad un servizio clienti aziendale Cloer.

Gli elettrodomestici Cloer corrispondono alle attuali Direttive EG ed alle attuali prescrizioni di sicurezza.

Condizioni di garanzia

Cloer Le garantisce, in quanto **cliente finale privato, una garanzia del fabbricante limitata**. In caso di trattamento accurato ed osservanza del manuale delle istruzioni, nonché delle istruzioni di sicurezza ci impegniamo a riparare l'apparecchio gratuitamente se si tratta di difetti del materiale o di fabbricazione. La riparazione ha luogo tramite riparazione o

sostituzione dei componenti difettosi. Le parti sostituite diventano proprietà della ditta Cloer. Si escludono ulteriori pretese, di qualsiasi tipo, in particolare diritti al risarcimento per danni.

Questa garanzia non influisce su diritti del consumatore secondo le leggi nazionali in vigore per quanto riguarda la vendita di merci.

La durata della garanzia è di **2 anni** e comincia con la data in cui il prodotto è stato acquistato per la prima volta dal cliente finale. La durata della garanzia non viene prolungata da una successiva rivendita, da riparazione o sostituzione del prodotto, né comincia di nuovo o è influenzata in altro modo.

Questa Garanzia Le viene data dal Suo rivenditore. Per utilizzare i servizi di garanzia, **si rivolga direttamente al Suo rivenditore**.

Per domande sul Suo prodotto si rivolga all'importatore Cloer nazionale nel Suo paese. Sul nostro sito internet <http://cloer.com> può trovare indirizzo e numero di telefono o mandare una mail a

service-it@cloer.de

Come prova della garanzia si deve presentare uno **scontrino** originale con data d'acquisto e timbro del rivenditore. Senza questo scontrino la riparazione o la richiesta di chiarimento non è gratuita.

Sono esclusi dalla garanzia danni riconducibili a utilizzo non conforme consumo o usura naturali, influssi esterni (ad es. danni per il trasporto, urti, colpi, effetti del calore, acidi o altro), decalcificazione insufficiente,* o accessori non adatti.

La Garanzia decade se l'apparecchio è utilizzato per scopi commerciali, è aperto o modificato senza autorizzazione o se viene eseguito un tentativo di riparazione non autorizzato. Si escludono garanzie per i componenti di consumo.

* Bollitore / Macchinetta automatica per caffè / Macchinetta automatica per the

Indicaciones fundamentales de seguridad

- Este aparato está destinado a un uso doméstico y aplicaciones similares, como por ejemplo:
 - en cocinas para empleados en tiendas, oficinas y otros ámbitos profesionales;
 - en propiedades agrícolas;
 - para clientes en hoteles, moteles y otras viviendas;
 - en pensiones en las que se sirve desayuno.
- Las reparaciones de los aparatos eléctricos de Cloer deben ser efectuadas solamente por comerciantes especializados autorizados o por el servicio técnico de la fábrica Cloer. Reparaciones inadecuadas pueden ocasionar peligros considerables para el usuario, teniendo además por consecuencia la caducidad de la garantía.
- Enchufe el aparato solamente en las cajas de enchufe usuales en las casas.
- Controle si la tensión de alimentación indicada sobre la placa indicadora de tipo corresponde con la tensión de alimentación de su red eléctrica.
- El aparato está equipado con una línea de alimentación de tipo de montaje „Y“. En caso de que esta línea de alimentación esté dañada, debe ser reemplazada usando los servicios de un comerciante especializado autorizado de Cloer o por el servicio técnico de Cloer, para evitar peligros.
- Desenchufe el aparato sacándolo de la caja de enchufe:
 - si surge una perturbación.
 - si no se va a usar el aparato durante largo tiempo.
 - antes de cada aseo.
- Para desenchufar estire por favor el enchufe siempre sujetándolo. Nunca estire el cable de alimentación.
- No se debe tensar demasiado fuerte el cable de alimentación, porque existe el peligro de que el aparato se vuelque.
- Tenga cuidado que el cable de alimentación no se frote contra bordes vivos.
- No use el cable de alimentación para portar el aparato y protéjalo contra el calor (placa eléctrica / llama libre).
- Este dispositivo puede ser utilizado por niños de 8 años o más, si es bajo supervisión o han sido instruidos sobre el uso seguro del dispositivo y entienden los riesgos resultantes.
- La limpieza y mantenimiento por parte del usuario no deben realizarlas los niños, a menos que tengan más de 8 años de edad y estén bajo supervisión.
- El dispositivo y el cable de conexión deben mantenerse alejados de los niños menores de 8 años.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse que no jueguen con el aparato.
- Los dispositivos pueden ser utilizados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y/o conocimientos si es bajo supervisión o han sido instruidas sobre el uso seguro del dispositivo y entienden los riesgos resultantes.
- No utilice el aparato al aire libre.
- Proteja su aparato contra la humedad (salpicaduras / lluvia).
- Deje que el aparato se enfríe completamente antes de asearlo o de guardarlo.
- Este aparato no está previsto para ser operado por reloj temporizador o un temporizador externo.
- No sumerja el aparato en agua ni en otros líquidos.
- Desencalzar regularmente la placa caliente. Encontrará más información en pág. 64.
- Use el dispositivo para cocinar huevos. Cualquier uso incorrecto puede producir lesiones.
- Tras el uso deja calor residual en la placa caliente. ¡Peligro de quemadura!
- Evite lesiones al recoger los huevosm.

Prefacio

Estimada/o cliente, le deseamos muchas alegrías con su nuevo cocedor de huevos Cloer 6070. Nuestro cocedor de huevos ofrece múltiples probabilidades de preparación de sabrosos y frescos huevos para el desayuno. Pero en el futuro tampoco serán un problema los huevos escalfados. Mediante la regulación de la dureza manejada por el tiempo Ud. puede obtener un huevo de desayuno perfecto y eso sólo con una carga de agua.

– Diviértase mucho mientras prueba –
Su equipo Cloer.

Colocación y conexión

- Saque todos los materiales de embalaje y eventuales adhesivos, no el número de serie.
- Coloque el cocedor de huevos sobre una base seca, horizontal y antideslizante.

Antes de usarlo por primera vez

- Lea por favor atentamente estas instrucciones antes de usarlo por primera vez.
- Limpie con un paño húmedo la superficie de la placa calórica, la tapa, los moldes para escalfar huevos y la bandeja para los huevos.

Indicaciones de seguridad para el uso del cocedor de huevos



El aparato cumple con los requisitos de las correspondientes Directivas de la UE.



El aparato está destinado exclusivamente para su uso en ambientes cerrados.

- Para cargar utilice solamente agua fría.



¡Cuidado! Durante el proceso de cocción sale vapor caliente de la tapa.

- El aparato se calienta durante la operación.
- Abra siempre la tapa lejos del cuerpo a fin de evitar quemaduras debidas al vapor caliente.



- No conecte el aparato si no está cargado con agua. Se pueden producir pequeñas desviaciones en el grado de dureza debido al tamaño, la conservación y la temperatura de los huevos.



¡ATENCIÓN! ¡Saque el enchufe de la toma de corriente en caso de no usar y antes de cada limpieza del aparato!

Puesta en servicio

- Preste atención que el cocedor de huevos esté siempre horizontal, ya que sino la cocción puede finalizar anticipadamente.
- Saque del aparato la tapa y la bandeja para los huevos.
- Cargue con agua fría el recipiente del cocedor de huevos. Utilice para ello el vaso de medida provisto.



- Cargue el vaso de medida siempre hasta la marca.



ATENCIÓN: ¡Utilice siempre el cocedor de huevos con la cantidad indicada de agua! Vierta para ello siempre un vaso de medida completamente lleno. ¡En caso de poca agua puede no obtenerse el resultado deseado de cocción!



En caso de exceder la cantidad indicada de agua existe el peligro que el agua se vuelque al hervir. ¡Existe el peligro de quemarse con agua hirviendo!

- Coloque ahora la bandeja para huevos en el aparato. Preste atención que la bandeja asiente correctamente.



- Para evitar que los huevos se rompan, pinche los huevos con el punzón de su lado romo. Este se encuentra en la parte inferior del vaso de medida. Coloque los huevos en la bandeja con su lado ramo hacia abajo.



- Luego coloque la tapa. Preste atención que la tapa asiente correctamente.
- Preste atención a que no estén tapadas ambas aberturas.



- Coloque el enchufe en la toma de corriente.
- Ahora tiene la opción de elegir entre huevos blandos, semiduros y duros.

Ajuste del nivel de dureza

Cuando se los cuece en una olla es de esperar un tiempo de cocción menor que con nuestro cocedor de huevos. Esto se debe a la menor potencia del cocedor en comparación con una placa eléctrica de cocina usual en el hogar.

- Ud. puede determinar el grado de dureza de sus huevos con la perilla del regulador.
- Diferenciamos tres rangos: **Soft** (blando), **Medium** (semiduro) y **Hard** (duro).
- El ajuste del grado de dureza depende del tamaño, el peso y la cantidad de huevos.

Interesante para saber sobre los tamaños de huevos:

Clasificación en clases de calidad y peso (UE):

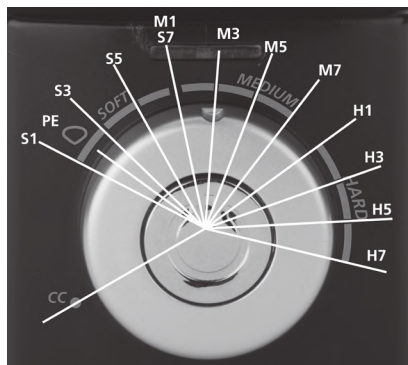
- S = menos de 53g
- M = 53g a 63g
- L = 63g a 73g
- XL = más de 73g

La electrónica del cocedor de huevos Cloer 6070 está orientada a huevos de los tamaños M y L. En caso de otros tamaños (S, XL) los ajustes deberían ser levemente más bajos

(S) o más altos (XL)*

*Nosotros hemos probado con huevos comerciales de tamaño M y L sacados de la nevera. La obtención de un huevo perfecto de desayuno es una ciencia en sí misma y nosotros sólo le podemos dar sugerencias al respecto. Los ajustes pueden eventualmente apartarse de nuestras recomendaciones. Después de un corto tiempo.

- La siguiente figura busca darle una pequeña ayuda para ajustar su cocedor de huevos.



- **CC** = Cocción Continuada - Posición para que siga cocinando
- **PE** = Posición para preparar huevos escalfados
- **S** = Opciones para obtener huevos blandos. Aquí se puso S1 para un huevo, S3 para tres huevos, S5 para cinco huevos y S7 para siete huevos.
- **M** = Opciones de ajuste para huevos semiduros. Aquí se puso M1 para un huevo, M3 para tres huevos, M5 para cinco huevos y M7 para siete huevos.
- **H** = posiciones de ajuste para huevos duros. Aquí se puso H1 para un huevo, H3 para tres huevos, H5 para cinco huevos y H7 para siete huevos. Para huevos duros XL Ud. puede girar la perilla del regulador más allá de la marca H7.

Proceso de cocción

- Una vez ajustado el grado de dureza, puede Ud. iniciar el proceso de cocción apretando el botón de encendido.
- Se enciende la luz testigo.
- Un tono acústico avisa el final de la cocción, los huevos están listos. Ahora puede apagar el aparato con el botón de parada.
- Extraiga el enchufe de la toma de corriente.
- Saque cuidadosamente la tapa.



¡ATENCIÓN!
¡Al sacar la tapa puede salir vapor caliente!

- Para evitar quemaduras debidas al vapor caliente, saque la tapa siempre lejos del cuerpo.
- Para ello sujete la tapa por el asa negra.
- En el interior de la tapa se forma agua de condensación, que bajo ciertas circunstancias puede estar todavía muy caliente. ¡Peligro de quemaduras!



- Extraiga la bandeja con los huevos usando también el asa y enfríe los huevos con agua fría. Al pasarlos por agua fría, Ud. evita que los huevos se sigan cociendo.



Si no está satisfecho con el grado de dureza, la próxima vez gire la perilla del regulador un poco más hacia la derecha para obtener huevos más duros, o hacia la izquierda para que estén más blandos.

Proceso de cocción con diferentes grados de dureza

- Para la cocción de huevos con diferentes grados de dureza se requiere sólo una carga de agua.
- Si quiere cocer huevos blandos, semiduros y duros, debería prestar atención a que los huevos sean en lo posible del mismo tamaño.
- Si quiere cambiar de un grado de dureza a otro (blando, semiduro, duro) puede elegir la opción de cocción „CC“ - Cocción Continuada.
- Si quiere cambiar de huevos blandos a duros puede elegir el símbolo para huevos escaldados: ☉
- Para una mejor orientación le hemos preparado dos ejemplos de aplicación.
- **Ejemplo de aplicación 1:** Se desean cocer 7 huevos, de ellos 2 deben ser blandos, 3 semiduros y 2 duros

- Para el proceso de cocción cargue primero el cocedor de huevos de la forma acostumbrada con un vaso de medida lleno.

¡Atención! Aun cuando sólo desee 2 huevos blandos, al hacer los ajustes debe elegir para la cantidad total de huevos deseados. (en el ejemplo de aplicación 7)

- Ajuste primero el cocedor de huevos para 7 huevos blandos.



- Luego del aviso de finalización, extraiga la cantidad deseada de huevos blandos.
- Gire ahora la perilla del regulador a la posición del símbolo „CC“ y vuelva a encender el cocedor de huevos.



- Cuando vuelva a sonar la señal acústica, extraiga otra vez la cantidad de huevos semiduros.
- Para los huevos restantes vuelva a girar la perilla del regulador a la posición del símbolo „CC“
- Vuelva a encender el cocedor de huevos y espere hasta que suene la señal acústica. ¡Buen apetito!

- **Ejemplo de aplicación 2:** Se desean cocer 7 huevos, 3 blandos y 4 duros.

- Para el proceso de cocción cargue primero el cocedor de huevos de la forma acostumbrada con un vaso de medida lleno.
- Ajuste primero el cocedor de huevos para 7 huevos blandos.



- Luego del aviso de finalización, extraiga la cantidad deseada de huevos blandos.
- Coloque luego la perilla del regulador en la posición del símbolo para huevos escaldados ☉ y vuelva a encender el cocedor de huevos.



- Espere hasta que suene la señal acústica. ¡Buen apetito!

Las indicaciones se refieren a nuestros ejemplos de aplicación y deben adaptarse individualmente.

Escaldar huevos



- Vierta un vaso de medida en el recipiente del cocedor de huevos.
- Coloque la bandeja para huevos sobre el aparato.
- Lubrique levemente los moldes con un poco de aceite, para que los huevos no se adhieran.
- Vierta máx. un huevo en cada molde.
- Coloque ahora los moldes para escaldar huevos sobre la bandeja para huevos.



- Coloque el enchufe en la toma de corriente y coloque la perilla del regulador en la posición del siguiente símbolo:



- Cuando suena la señal acústica, los huevos escalfados están listos.
- Al final no hace falta enfriar los huevos bajo el agua.



Función para servir

- La tapa del cocedor de huevos tiene una función para servir.
- Gracias a las patitas en la tapa es posible servir decorativamente los huevos en la bandeja para huevos.
- Para ello de vuelta la tapa y coloque la bandeja con los huevos sobre la tapa dada vuelta.



Eliminación de los restos de agua

- ¡Deje enfriar completamente el cocedor de huevos! Una vez que el aparato está frío, elimine los restos de agua en el recipiente.
- Para evitar quemaduras debido al calor residual, sujete siempre el cocedor de huevos de su elemento de mando.
- Preste atención a que no fluya agua sobre el cable.



- Seque luego el cocedor de huevos, por ejemplo, con un paño de microfibra.



Limpieza / descalcificación

- Los depósitos de cal en el recipiente del cocedor de huevos afectan el funcionamiento del aparato. Por eso se debería descalcificar el aparato regularmente.
- Para ello agregue al agua un chorrito de vinagre.
- Vierta la mezcla de agua y vinagre en el recipiente del cocedor y permita que hierva brevemente, sin colocar la tapa.
- Limpie luego el recipiente con un paño suave húmedo.
- Lo mejor es limpiar la bandeja para los huevos, la tapa y los moldes de escalfado con agua.
- ¡En caso de funcionamiento defectuoso debido a calcificación no hay derecho a garantía!



Arrollado del cable

- Nuestro cocedor de huevos 6070 dispone de un arrollador de cable. Con éste es posible guardar el cable en forma segura y ahorrando lugar.
- Antes de usarlo la primera vez, desenrolle cable hasta obtener la longitud deseada.
- Adicionalmente su cocedor de huevos posee patas de goma antideslizantes.



Protección contra sobrecalentamiento

El cocedor de huevos posee una protección contra sobrecalentamiento, que protege al aparato ante una operación errónea. En caso de una operación accidental del aparato sin agua, después de un corto tiempo se apaga la lámpara de control y la protección contra sobrecalentamiento desconecta al aparato. Saque en este caso el enchufe de la toma de corriente y deje enfriar el aparato unos minutos antes de volver a ponerlo en servicio (¡Cuidado! No vierta agua en el recipiente del cocedor de huevos).

Fusible por sobretemperatura

Aparte de la protección automática contra sobrecalentamiento, el cocedor de huevos tiene además un fusible por sobretemperatura. En el caso que debido a una operación incorrecta falla la protección contra sobrecalentamiento, el fusible por sobretemperatura desconecta el aparato de la alimentación de corriente eléctrica. En este caso es necesario que lleve su cocedor de huevos al servicio posventa Cloer o a un establecimiento especializado Cloer, ya que no será posible volver a ponerlo en servicio.

Eliminación filioecológica

Nuestros artefactos tienen exclusivamente embalajes filioecológicos para el transporte. Entregue cartones y papel a la recolección de papel viejo, embalajes plásticos a los desechos de valor.



¡ATENCIÓN!
Artefactos eléctricos no corresponden a la basura doméstica.

Artefactos eléctricos contienen valiosas materias primas. Por favor lleve también el artefacto desechado al reciclaje reconocido. Su administración municipal o urbana le informa sobre posibilidades de eliminación.

Servicio al cliente

Si alguna vez ocurriese que su artefacto Cloer presentase un defecto, diríjase por favor a su distribuidor Cloer o al taller del servicio de asistencia al cliente de Cloer.

Todos los artefactos eléctricos Cloer responden a las directivas CE y prescripciones de seguridad actuales.

Condiciones de garantía

Cloer le proporciona a Ud., **al consumidor final privado**, una **garantía limitada de fabricante**. En tanto se trate de daños de material o de fabricación, nos comprometemos a poner gratuitamente en condiciones el artefacto, bajo la condición de que haya sido tratado cuidadosamente y observando las instrucciones de uso, así como las indicaciones de seguridad. La puesta en condiciones se

efectúa por reparación o bien por reemplazo de los componentes dañados. Piezas reemplazadas se convierten en propiedad de la empresa Cloer. Quedan excluidos otros derechos de cualquier tipo, en especial derechos a indemnización por daños y perjuicios.

Esta garantía no merma ningún derecho que según las leyes nacionales válidas, tengan los consumidores con respecto a la venta de mercancías.

El plazo de garantía es de **2 años**, comenzando en la fecha en la que el producto haya sido adquirido por primera vez por un consumidor final. El plazo de garantía no se prolonga ni comienza de nuevo ni es influenciado de otra manera por una posterior reventa, por medidas de reparación o por el reemplazo del producto. Esta garantía es transmitida a Ud. por su distribuidor. Para hacer valer derechos a garantía, **diríjase directamente a su distribuidor**.

En caso de consultas con respecto a su producto, diríjase al importador nacional de Cloer en su país. En nuestra página de Internet <http://cloer.com> Ud. encuentra la dirección y el número de teléfono o envíe un mensaje electrónico a

service-es@cloer.de

Como prueba del derecho a garantía, deberá ser presentado imprescindiblemente el original del **comprobante de compra** con la fecha de la misma y la dirección del distribuidor. Sin este comprobante de compra, la reparación será efectuada con cargo y sin consulta previa.

Quedan exceptuados de la garantía daños debidos a uso inapropiado, deterioro natural o bien desgaste, influencias exteriores (p. ej. daños de transporte, golpes, impactos, influencia de calor, ácidos o similares), deficiente desincrustación,* o por accesorios inadecuados.

La garantía caduca, si el artefacto es usado comercialmente, es abierto o modificado sin autorización, o si ha sido efectuado un intento no autorizado de reparación.

Tampoco se acepta garantía por material de consumo.

* Hervidor de agua / cafetera automática / tetera automática

Orientações básicas de segurança

- Este aparelho destina-se exclusivamente ao uso doméstico ou utilizações semelhantes tais como:
 - Cozinhas para funcionários em lojas e escritórios,
 - Em instalações agropecuárias,
 - Pelos clientes em hotéis, motéis e outras instalações residenciais ou
 - Em pensões com serviço de pequeno-almoço.
- As reparações dos aparelhos eléctricos Cloer apenas devem ser efectuadas por representantes autorizados Cloer ou pelo serviço de assistência ao cliente da Cloer. Por meio de reparações não apropriadas podem acarretar perigos para o utilizador. Além disso perde-se o direito à garantia.
- Apenas utilize o aparelho em tomadas domésticas comuns. Verifique se a tensão de rede especificada na placa de identificação corresponde à da rede eléctrica.
- O aparelho está equipado com um cabo de ligação do tipo “Y”. Se estiver danificado, deve ser substituído por um representante autorizado Cloer ou pelo serviço de assistência da Cloer para evitar possíveis perigos.
- Tire a ficha de rede da tomada
 - quando ocorrer alguma falha.
 - quando não utilizar o período por períodos prolongados.
 - antes de toda limpeza.
- Puxe apenas pela ficha, nunca pelo cabo.
- Não colocar o cabo de alimentação sob tensão, pois do contrário o aparelho pode virar.
- Não puxe o cabo de alimentação por cima de bordas afiadas.
- Não utilize o cabo de alimentação para carregar o aparelho e proteja-o do calor (placas eléctricas do fogão / chama).
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças de 8 anos ou mais, sob supervisão e após lhes terem sido fornecidas as devidas instruções sobre a utilização segura do aparelho e se estes compreenderem os possíveis riscos que possam ocorrer.
- A limpeza e manutenção pelo utilizador não deve ser realizada por crianças, a menos que estes sejam de idade superior a oito anos e sejam supervisionados durante o processo.
- O aparelho e o cabo de ligação deve ser mantido fora do alcance de crianças menores de 8 anos.
- Crianças devem ser observadas para assegurar que não brinquem com o aparelho.
- Os aparelhos podem ser utilizados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e/ou conhecimento, sob supervisão e lhes tenham sido fornecidas instruções sobre a utilização segura do aparelho e estes compreendam os possíveis riscos que possam ocorrer.
- Não use o aparelho ao ar livre.
- Proteja seu aparelho da humidade (respingos de água / chuva).
- Deixe o aparelho esfriar completamente antes de limpá-lo ou guardá-lo.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado com temporizadores.
- Não mergulhar o aparelho em água.
- Descalcifique regularmente a placa de aquecimento. Para mais informações, consulte a pág. 70.
- Utilize o aparelho exclusivamente para cozer ovos. Uma utilização inadequada pode causar ferimentos.
- Após a utilização, a placa de aquecimento continua a emitir calor residual.
- Perigo de queimaduras!
- Evite ferimentos causados pelo furador de ovos.

Prefácio

Estimado(a) cliente, esperamos que goste do seu novo cozedor de ovos Cloer 6070. O nosso cozedor de ovos oferece inúmeras opções de preparação individual de ovos frescos e deliciosos para o pequeno-almoço. No futuro, os ovos escalfados também já não serão um problema. Com a regulação temporizada do grau de dureza, pode preparar o ovo perfeito para o pequeno-almoço de todos, enchendo o aparelho com água apenas uma vez.

– Divirta-se a experimentar –

A sua equipa Cloer.

Instalar e ligar

- Remova todo o material de embalagem e eventuais adesivos, mas não o número de série.
- Coloque o cozedor de ovos numa superfície seca, antiderrapante e nivelada.

Antes da primeira utilização

- Antes de utilizá-lo pela primeira vez, leia atentamente estas instruções.
- Limpe a superfície da tigela de aquecimento, a tampa, os recipientes para escalfar ovos e o suporte dos ovos com um pano húmido.

Indicações de segurança para a utilização do cozedor de ovos



O aparelho está em conformidade com os requisitos das diretivas da CE relevantes.



O aparelho destina-se apenas a utilização em espaços fechados.

- Use apenas água fria para o enchimento.



Vorsicht! Durante o processo de cozedura sai vapor quente da tampa.

- O aparelho fica quente durante o funcionamento. Abra sempre a tampa afastando-a do corpo, para evitar queimaduras causadas pelo vapor quente.



- Não ligue o aparelho quando estiver sem água.
- Podem ocorrer pequenas variações no grau de dureza, devido ao tamanho, ao tempo de armaranamento e à temperatura dos ovos.



ATENÇÃO! Desligue a ficha de alimentação quando o aparelho não estiver em utilização e antes de limpá-lo!

Colocação em funcionamento

- Certifique-se de que o cozedor de ovos esteja sempre nivelado na horizontal, caso contrário o tempo de cozedura pode terminar prematuramente.
- Remova a tampa e o suporte dos ovos do aparelho.
- Encha o recipiente de cozedura do cozedor de ovos com água fria. Para isso, use o copo de medição fornecido.



- Encha o copo de medição sempre completamente até à marca.



ACHTUNG: use o cozedor de ovos sempre com a quantidade de água prescrita! Para tal, deite sempre um copo de medição completamente cheio. Se a água for insuficiente, o resultado de cozedura desejado pode ser diferente!



Bei überschreiten der vorgeschriebenen Wassermenge besteht die Gefahr, dass das Wasser überkocht. Existe perigo de queimadura!

- Coloque agora o suporte dos ovos de volta no recipiente dos ovos. Certifique-se de que o suporte dos ovos assenta corretamente.



- Para evitar que os ovos rachem durante a cozedura, pique os ovos com um picador de ovos no lado mais plano. Este encontra-se na parte inferior do copo de medição.
- Coloque os ovos no respetivo suporte com o lado pontiagudo para cima.



- Coloque a tampa no aparelho. Certifique-se de que a tampa assenta corretamente.
- Certifique-se de que ambas as aberturas não ficam cobertas.



- Introduza a ficha na tomada.
- Pode agora escolher entre ovos moles, médios e duros.

Regulação do grau de dureza

Ao cozinhar numa panela, geralmente é esperado um tempo de cozedura mais curto do que com o nosso cozedor de ovos. Isto é devido à menor potência da chaleira elétrica em relação a uma placa de um fogão doméstico.

- Através do regulador rotativo, pode definir o grau de dureza dos ovos.
- Para isso, distinguimos entre três áreas: **Soft** (mole), **Medium** (médio) e **Hard** (duro).
- A regulação do grau de dureza depende do tamanho, peso e número de ovos

Mais informações sobre os tamanhos de ovos:

Classificação de qualidade e peso (UE):

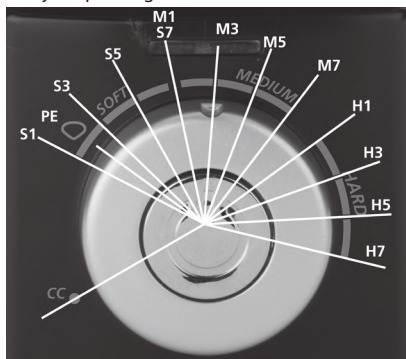
- S = menos de 53 g
- M = 53 g a 63 g
- L = 63 g a 73 g
- XL = mais de 73 g

O sistema eletrónico do cozedor de ovos Cloer 6070 é adequado para ovos de tamanhos M e L. Para diferentes tamanhos de ovos (S, XL), as regulações devem ser adaptadas ligeiramente para baixo (S)

ou ligeiramente para cima (XL).*

* Fizemos testes com ovos comercialmente disponíveis de tamanho M e L armazenados no frigorífico. Como deve ser o ovo perfeito para o pequeno-almoço parece ser uma ciência por só si, por isso, apenas poderemos dar-lhe algumas dicas. As configurações podem ser diferentes das nossas recomendações. Após um curto período de tempo, estará a dominar a regulação e poderá preparar o resultado desejado ao seu gosto.

- A imagem seguinte deverá dar-lhe uma pequena ajuda para regular o seu cozedor de ovos.



- **CC** = Continued Cooking - regulação para cozedura contínua.
- **PE** = Posição para preparar ovos escalfados.
- **S** = Opções de regulação para ovos moles. Aqui, S1 representa um ovo, S3 para ovos, S5 cinco ovos e S7 sete ovos.
- **M** = opções de regulação para ovos médios. Aqui, M1 representa um ovo, M3 três ovos, M5 cinco ovos e M7 sete ovos.
- **H** = opções de regulação para ovos duros. Aqui, H1 representa um ovo, H3 três ovos, H5 cinco ovos e H7 sete ovos.
- Para ovos XL duros, pode rodar o regulador rotativo para além da marca H7.

Processo de cozedura

- Depois de definir o grau de dureza, pode agora começar o processo de cozedura, pressionando o botão de início.
- A luz de controlo acende-se.
- O sinal sonoro indica o fim do processo de cozedura, os ovos estão prontos. Agora pode desligar o aparelho com o botão de paragem.
- Desligue a ficha de alimentação.
- Remova cuidadosamente a tampa.



ATENÇÃO!

Ao remover a tampa, pode sair vapor quente!

- Para evitar queimaduras, abra sempre a tampa afastando-a do corpo. Para isso, segure no punho preto na tampa.
- No interior da tampa forma-se água condensada, que em determinadas circunstâncias ainda pode estar muito quente.
- **Perigo de queimadura!**




- Remova também o suporte dos ovos pelo punho e arrefeça os ovos por baixo de água fria.
- Ao arrefecer, impede que os ovos continuem a cozer.



- Se não estiver satisfeito com o grau de dureza, na próxima vez rode o regulador rotativo mais para a direita, para obter ovos mais duros, ou para a esquerda para obter ovos mais moles.

Processo de cozedura com diferentes graus de dureza

- Para cozer ovos com diferentes graus de dureza, apenas tem de encher o uma vez aparelho com água. Se quiser cozer ovos moles, médios e duros todos juntos, deve certificar-se de que os ovos têm um tamanho o mais uniforme possível.
- Se quiser mudar de um grau de dureza para outro (mole, médio, duro), pode seleccionar „CC“ Continued Cooking.
- Se deseja mudar de ovos moles para os ovos duros, pode escolher o símbolo dos ovos escaldados: 
- Para uma melhor orientação, preparamos dois exemplos de aplicação para si.
- **Exemplo de aplicação 1:** Cozer 7 ovos, dos quais 2 moles, 3 médios e 2 duros.

- Para o processo de cozedura, primeiro encha o cozedor de ovos com um copo de medição cheio, como de costume.

ATENÇÃO! Mesmo se quiser apenas 2 ovos macios, terá que rodar a regulação para o número total de ovos que deseja. (7 no exemplo de aplicação)

- Primeiro, regule o cozedor de ovos para 7 ovos moles.



- Após a indicação de conclusão, retire o número de ovos moles desejado.
- Em seguida, rode o regulador rotativo para o símbolo „CC“ e ligue o cozedor de ovos novamente.



- Na próxima vez que ouvir o sinal sonoro, retire o número de ovos médios desejados.
- Para os ovos restantes, rode o regulador de volta ao símbolo „CC“.
- Ligue novamente o cozedor dos ovos e aguarde até que o sinal sonoro seja emitido.
- Bom apetite!

- **Exemplo de aplicação 2:** cozer 7 ovos, dos quais 3 moles e 4 duros.
- Para o processo de cozedura, primeiro encha o cozedor de ovos com um copo de medição cheio, como de costume.
- Primeiro, regule o cozedor de ovos para 7 ovos moles.



- Após a indicação de conclusão, retire o número de ovos moles desejado.
- Em seguida, coloque o regulador rotativo no símbolo para ovos escaldados e ligue o cozedor de ovos novamente.



- Ligue novamente o cozedor dos ovos e aguarde até que o sinal sonoro seja emitido.
- Bom apetite!

As informações referem-se aos nossos exemplos de aplicação e devem ser adaptadas individualmente.

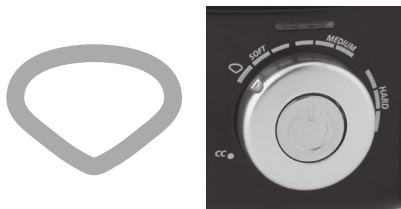
Escalfar ovos



- Deite um copo de medição cheio no recipiente de cozedura.
- Coloque o suporte dos ovos no aparelho.
- Unte os recipientes com um pouco de óleo para que os ovos não colem.
- Bata no máx. 1 ovo em cada recipiente.
- Agora, coloque os recipientes para escalfar ovos sobre o suporte dos ovos.



- Insira a ficha na tomada e coloque o regulador rotativo no seguinte símbolo:



- Quando o sinal sonoro tocar, os ovos escalfados estão prontos.
- No final, os ovos não precisam ser arrefecidos.



Função de servir

- A tampa do cozedor de ovos tem uma função de servir.
- Através de pequenos pés na tampa, os ovos podem ser servidos decorativamente no suporte dos ovos.
- Vire a tampa ao contrário e coloque o suporte dos ovos com os ovos sobre a tampa invertida.



Remover água residual

- Deixe o cozedor de ovos arrefecer completamente! Após o arrefecimento do aparelho, remova a água residual existente no recipiente de cozedura.
- Para evitar queimaduras devido ao calor residual, agarre sempre o cozedor de ovos pelo elemento de comando.
- Certifique-se de que não flui água sobre o cabo.



- Em seguida, seque o cozedor de ovos, por exemplo, com um pano de microfibras.



Limpar/descalcificar

- Kalkablagerungen auf dem Kochbehälter beeinträchtigen die Funktion des Gerätes. Portanto, o aparelho deve ser descalcificado em intervalos regulares.
- Para isso, adicione um pingo de vinagre à água. Coloque a água com vinagre na tigela de aquecimento e deixe ferver brevemente sem tampa.
- Em seguida, limpe a tigela de aquecimento com um pano macio e húmido.
- É melhor limpar com água o suporte dos ovos, a tampa e os recipientes para escalfar.
- Em caso de funcionamento defeituoso devido a calcificação, não há direito a reivindicação de garantia!



Enrolador do cabo

- O nosso cozedor de ovos 6070 tem um enrolador do cabo. Com este, pode armazenar o cabo de forma segura e com economia de espaço.
- Antes de usar pela primeira vez, certifique-se de desenrolar e ajustar o cabo ao comprimento desejado.
- Além disso, o seu cozedor de ovos tem pés de borracha antiderrapantes.



Proteção contra sobreaquecimento

O cozedor de ovos tem uma proteção contra sobreaquecimento, que protege o aparelho contra danos em caso de erros de operação. Em caso de funcionamento acidental sem água, a luz de controlo apaga-se após um curto período de tempo e a proteção contra sobreaquecimento desliga o aparelho. Neste caso, desligue a ficha e deixe o aparelho arrefecer por alguns minutos antes de voltar a colocá-lo em funcionamento. (Cuidado! Não deite água no recipiente de cozedura).

Fusível térmico

Além da proteção automática contra sobreaquecimento, o cozedor de ovos também possui um fusível térmico. Se, em caso de funcionamento incorreto, a proteção automática contra sobreaquecimento falhar, o fusível térmico desliga o aparelho da fonte de alimentação. Neste caso, o seu cozedor de ovos deve ser levado ao revendedor Cloer ou ao serviço de atendimento ao cliente da fábrica da Cloer, pois já não será possível voltar a colocar o aparelho em funcionamento.

Eliminação de acordo com os princípios de protecção do meio ambiente

Os nossos aparelhos são embalados, para o transporte, de forma compatível com o meio ambiente. Deite o papel / cartão e as embalagens plásticas nos respectivos contentores de reciclagem.



ATENÇÃO!
Os electrodomésticos não devem ser deitados ao lixo doméstico.

Os electrodomésticos contêm matérias-primas valiosas. Por isso, entregue também o seu aparelho velho a uma entidade que o encaminhe a um circuito de reciclagem reconhecido. Informações sobre como eliminar electrodomésticos podem ser obtidas em qualquer Ecocentro, Junta de Freguesia ou Câmara Municipal.

Serviço de apoio ao cliente

Se algum dia o seu aparelho Cloer tiver um defeito, dirija-se por favor ao seu revendedor Cloer ou ao serviço técnico da Cloer.

Os electrodomésticos da Cloer cumprem as Directivas da CE e normas de segurança mais recentes.

Garantia

A Cloer garante aos **consumidores finais privados a qualidade** dos seus produtos através de uma **garantia de fabricante limitada**. Em caso de manuseamento

cuidadoso e seguimento das instruções de uso assim como dos avisos de segurança, comprometemo-nos a reparar o aparelho sem encargos se a eventual avaria for consequência de danos de material ou de fabrico. A correcção do defeito é efectuada através de reparação e / ou substituição dos componentes defeituosos. Peças substituídas passam a ser propriedade da firma Cloer. Excluimos quaisquer outros direitos, nomeadamente pedidos de indemnização. A presente garantia não afecta quaisquer direitos detidos pelo consumidor em virtude da legislação nacional de cada país em matéria da comercialização de bens de consumo. O prazo de garantia é de **2 anos** e começa a partir da data em que o consumidor final adquire pela primeira vez o produto. O prazo de garantia não se prolonga ou recomeça nem sofre qualquer modificação em consequência da posterior venda a terceiros, reparações ou substituição do produto.

A garantia é transmitida pelo revendedor ao consumidor final. Se precisar de accionar a garantia, **dirija-se directamente ao seu revendedor**. Se tiver perguntas acerca do seu produto, consulte o importador da Cloer no seu país. Na nossa página internet, **<http://cloer.com>**, encontra os respectivos endereços e números de telefone. Também pode enviar um correio electrónico para

service-pt@cloer.de

Para documentar o direito à garantia é indispensável exibir o **original do comprovativo de compra** onde consta a data da compra e o endereço do revendedor. Sem este comprovativo de compra a reparação será facturada ao consumidor sem aviso prévio.

A garantia não cobre danos que foram causados em consequência de

- utilização imprópria,
- desgaste natural,
- efeitos externos (p. ex., danos de transporte, golpe, exposição ao calor, ácidos ou semelhantes),
- descalcificação insuficiente,*
- ou acessórios inadequados.

O direito à garantia perde-se em caso de utilização para fins comerciais ou profissionais, abertura não autorizada, modificação ou intento de reparação não autorizado do aparelho.

Materiais de consumo também não são cobertos pela garantia.

* Jarro eléctrico / máquina de café / máquina de chá

Основные указания по безопасности

- Данное устройство предназначено исключительно для использования в бытовых целях и для таких вариантов использования как, например:
 - в кухнях для сотрудников торговых точек и офисов,
 - в сельских усадьбах,
 - для клиентов в отелях, мотелях и других жилых помещениях или
 - в пансионатах, предоставляющих своим клиентам завтрак.
- Ремонт приборов фирмы Cloer должен производиться только уполномоченными фирмой Cloer специалистами или заводской службой сервиса Cloer. Неквалифицированный ремонт может привести к серьёзной опасности для потребителя. Кроме того становится недействительной гарантия.
- Эксплуатируйте прибор, включая его только в обычные бытовые штепсельные розетки. Проверьте, соответствует ли приведенное на типовой фирменной табличке сетевое напряжение значению напряжения в Вашей электросети.
- Прибор оснащен соединительным проводом типа „Y“. При повреждении, во избежание опасности, он подлежит замене уполномоченными фирмой Cloer специалистами или заводской службой сервиса Cloer.
- Выдерните сетевую штепсельную вилку из розетки,
 - если возникло повреждение.
 - если прибор длительное время не будет использоваться.
 - перед каждой чисткой.
- Тяните, пожалуйста, только за штепсельную вилку, и ни в коем случае за провод.
- Не натягивать провод туго, так как в противном случае возникает опасность того, что прибор перевернется.
- Не протягивайте провод над острыми кромками.
- Не используйте провод для переноски и защищайте его от нагрева (поверхность электроплиты / открытое пламя).
- Этим устройством могут пользоваться дети от 8 лет и старше, если они находятся под присмотром или их научили безопасному обращению с прибором, и они поняли возможные опасности, связанные с использованием данного устройства.
- Дети не могут выполнять техническое обслуживание и чистку устройства, за исключением случаев, если они старше 8 лет и находятся под присмотром.
- Берегите от детей младше 8 лет устройство и соединительный провод.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Лица с ограниченными физическими, сенсорными или ментальными способностями или недостаточным опытом и/или знаниями могут пользоваться устройствами в случае, если они находятся под присмотром или были обучены безопасному обращению с прибором и поняли опасности, которые могут возникнуть при использовании прибора.
- Прибор не употреблять на улице.
- Защищайте свой прибор от влаги (брызги / дождь).
- Дайте прибору полностью остыть, прежде чем его чистить или убрать.
- Данный прибор не предназначен для применения с выключателем с часовым механизмом или с внешним таймером.
- Ни в коем случае не погружайте устройство в воду.
- Регулярно удаляйте известь с нагревательной плиты. Более подробную информацию см. на с.76.
- Используйте прибор исключительно для варки яиц. Ненадлежащее применение может привести к травмам.
- После использования нагревательная плита выделяет остаточное тепло. Вы можете получить ожог!
- Осторожно! Приспособлением для прокалывания яйца можно пораниться.

Предисловие

Уважаемая покупательница, уважаемый покупатель! Мы надеемся, что вам понравится ваша новая яйцеварка Cloer 6070. Она предлагает множество уникальных возможностей для приготовления свежих и вкусных завтраков. Приготовление яиц-пашот также не составит больше проблемы. Контролируемая по времени регулировка степени твердости позволит вам приготовить идеальное яйцо для вкусного завтрака. И для этого требуется только набрать воды.

- Пользуйтесь и получайте удовольствие. -
Ваша команда Cloer Team.

Установка и подключение

Удалите все упаковочные детали и этикетки кроме серийного номера. Поместите яйцеварку на сухую, нескользящую и ровную поверхность.

Перед первым использованием

- Пожалуйста, перед первым использованием внимательно прочтите это руководство.
- Очистите поверхность нагревательной чаши, крышки, формочки для поширования и съемного держателя для яиц влажной тканью.
- Указания по технике безопасности при использовании яйцеварки



Устройство соответствует требованиям действующих директив ЕС.



Устройство предназначено только для использования в закрытых помещениях.

- Используйте только холодную воду для наполнения.



Осторожно: В процессе варки из под крышки выходит горячий пар.

- Во время работы устройство нагревается.
- Открывайте крышку от себя, чтобы избежать ожогов, горячим паром.



- Не включайте устройство если оно не заполнено водой.
- Небольшие отклонения в степени твердости могут быть вызваны размером, временем хранения и температурой яиц.



ВНИМАНИЕ! Отключайте штепсель питания если устройство не используется, а также перед каждой чисткой!

Ввод в эксплуатацию

- Пожалуйста, убедитесь, что яйцеварка всегда расположена горизонтально. В противном случае приготовление может завершиться досрочно.
- Снимите крышку и съемный держатель для яиц с устройства.
- Заполните варочную емкость яйцеварки холодной водой. Пожалуйста, используйте для этого прилагаемую мерную чашку.



- Всегда заполняйте измерительную чашку полностью до отметки.



ВНИМАНИЕ: Всегда заполняйте яйцеварку указанным количеством воды! Всегда наливайте полностью заполненную мерную чашу. При недостаточном количестве воды, результаты приготовления могут отличаться от желаемых! Если заданное количество воды превышено, она может выплеснуться при кипении. Существует опасность ожога паром!



- Теперь положите съемный держатель для яиц на варочную емкость. Обратите внимание на правильную посадку съемного держателя.



- Чтобы яйца во время приготовления не лопались, пожалуйста, протыкайте их специальной иглой с более тупого конца. Иглы вы найдете в нижней части мерной чашки.
- Поместите яйца более острым концом вверх на съемный держатель.



- Закройте устройство крышкой. Обратите внимание на правильное положение крышки.
- Убедитесь, что оба отверстия не закрыты.



- Вставьте вилку в розетку.
- Теперь у вас есть выбор между яйцами всмятку, в мешочек и вкрутую.

Настройка степени твердости

При приготовлении яиц в кастрюле обычно требуется меньше времени, чем в нашей яйцеварке. Это связано с меньшей мощностью яйцеварки в отличие от обычной плиты.

- Степень твердости яиц вы можете установить с помощью регулятора настройки.
- Мы различаем при этом три различных зоны: **Soft** (всмятку), **Medium** (в мешочек) и **Hard** (вкрутую).
- Настройка степени твердости зависит от размера, веса и количества яиц.

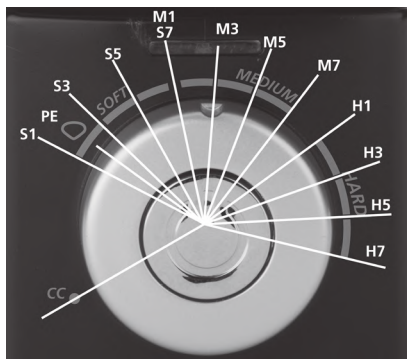
Полезная информация о размерах яиц:
Классификация по качеству и весу (ЕС):

- S = менее 53 г
- M = от 53г до 63 г
- L = от 63г до 73 г
- XL = более 73 г

Электроника яйцеварки Cloer 6070 предназначена для яиц размеров M и L. Для других размеров яйца (S, XL) настройки должны быть слегка изменены в меньшую (S) или в большую (XL) сторону.*

*Мы проверили устройство с обычными яйцами размером M и L из холодильника. Как должно выглядеть идеальное яйцо для завтрака, это сам по себе уже сложный вопрос, и мы можем только дать вам советы по этому поводу. Настройки могут отличаться от наших рекомендаций. Через некоторое время вы увлечетесь процессом и сможете легко получить желаемый результат в соответствии с вашим вкусом.

- Следующий рисунок немного поможет вам в настройке вашей яйцеварки. •



- **CC** = Continued Cooking - настройка для дальнейшей варки
- **PE** = Положение для поширования яиц
- **S** = Настройки для яиц всмятку. При этом S1 соответствует одному яйцу, S3 - трем, S5 - пяти и S7 - семи яйцам.
- **M** = Настройки для яиц в мешочек. Здесь M1 соответствует одному яйцу, M3 - трем, M5 - пяти и M7 - семи яйцам.
- **H** = Настройки для яиц вкрутую. При этом H1 соответствует одному яйцу, H3 - трем, H5 - пяти и H7 - семи яйцам.
- Для XL-яиц вкрутую можно повернуть регулятор за отметку H7.

Процесс варки

- После установки степени твердости вы можете начать процесс приготовления, нажав кнопку запуска.
- Загорается контрольный индикатор.
- Звуковой сигнал оповещает о завершении процесса приготовления, яйца готовы.
- Теперь вы можете отключить устройство кнопкой останова.
- Отключите вилку сетевого шнура.
- Осторожно снимите крышку.



ВНИМАНИЕ!
При снятии крышки может выходить горячий пар!

- Чтобы избежать ожогов паром, всегда открывайте крышку от себя. Для этого удерживайте ее за черную ручку на крышке.
- На внутренней стороне крышки собирается конденсат. Он также может быть очень горячим. **Опасность ожога паром!**



- Снимая держатель яиц, также держите его за ручку. Затем резко охладите яйца под холодной водой. Охлаждение прекращает процесс термообработки яиц.



- Если вы не удовлетворены степенью твердости, поверните регулятор в следующий раз больше вправо, чтобы получить более крутые яйца или влево, чтобы получить более мягкие яйца.

Процесс приготовления с разной степенью твердости

- Чтобы сварить яйца с разной степенью твердости, вам стоит только налить воды.
- Если вы хотите сварить яйца всмятку, в мешочек или вкрутую, вы должны убедиться, что яйца примерно одного размера.
- Если вы хотите изменить степень твердости от одной к другой (всмятку, в мешочек, вкрутую) выберите настройку «СС» - Continued Cooking (постоянная варка).
- Если вы хотите перейти от яиц всмятку к яйцам вкрутую, вы можете выбрать символ для яиц - пашот: ☉
- Для лучшей ориентации мы подготовили для вас два примера применения.

Пример применения 1: Нужно сварить 7 яиц, из них 2 всмятку, 3 в мешочек и 2 вкрутую.

- Для этого сначала наполните яйцеварку водой. Как обычно, полную мерную чашку.

Внимание! Даже если вам нужно только 2 яйца всмятку, вам придется поставить регулятор на общее количество яиц, которые вы хотите сварить. (в нашем примере 7)

- Сначала установите яйцеварку на 7 яиц всмятку.



- После сообщения о готовности выньте нужное количество яиц всмятку.
- Далее, установите регулятор на символ «СС» и снова включите яйцеварку.



- Когда сигнал зазвучит в следующий раз, вы можете вынуть нужное количество яиц в мешочек.
- Для остальных яиц поставьте регулятор снова на «СС».
- Еще раз включите яйцеварку и подождите, пока не раздастся звуковой сигнал. Приятного аппетита!

Пример применения 2: Нужно сварить 7 яиц, из них 3 всмятку и 4 вкрутую.

- Для этого сначала наполните яйцеварку водой. Как обычно, полную мерную чашку. Сначала установите яйцеварку на 7 яиц всмятку.



- После сообщения о готовности выньте нужное количество яиц всмятку.
- Затем поставьте регулятор на символ для яиц - пашот ☉ и снова включите яйцеварку.



- Еще раз включите яйцеварку и подождите, пока не раздастся звуковой сигнал. Приятного аппетита!

Приведенные данные относятся к нашим примерам применения и должны быть индивидуально адаптированы.

Яйца - пашот



- Залейте в варочную емкость полную мерную чашку воды.
- Поставьте держатель яиц в устройство. Смажьте формочки небольшим количеством масла, чтобы яйца не прилипали.
- Разбейте макс. 1 яйцо в каждую формочку.
- Теперь расположите формочки для поширования яиц на съемном держателе.



- Вставьте вилку в розетку и установите регулятор на следующий символ:



- Когда зазвучит звуковой сигнал яйца - пасхот готовы.
- После приготовления яйца не требуют резкого охлаждения.



RU

Функция сервировки

- Крышка яйцеварки обладает функцией сервировки.
- Благодаря маленьким ножкам на крышке, яйца можно красиво подать прямо в держателе.
- Для этого переверните крышку и поместите держатель с яйцами на перевернутую крышку.



Удаление воды

- Дайте яйцеварке полностью остыть! После охлаждения удалите остатки воды из варочной емкости.
- Чтобы избежать ожогов из-за остаточного тепла всегда держите яйцеварку за элемент управления.
- Следите за тем, чтобы вода не контактировала с кабелем.



- Затем протрите яйцеварку, например, с помощью салфетки из микроволокна.



Очистка / снятие налета

- Отложения извести на варочной емкости ухудшают работу устройства. Поэтому, устройство следует регулярно очищать от известкового налета.
- Добавьте в воду немного уксуса. Поместите воду с уксусом в нагревательную чашу и доведите ее до кипения без крышки.
- Затем очистите нагревательную чашу влажной мягкой тканью.
- Держатель яиц, крышку и формочки для поширования лучше всего промыть водой.
- Неправильная работа устройства из-за отложений извести не является гарантийным случаем!



Сматывание шнура

- Наша яйцеварка 6070 имеет устройство сматывания шнура. Благодаря ему вы можете безопасно и компактно убрать кабель.
- Перед первым применением следите за тем, чтобы кабель был отмотан на нужную длину. Дополнительно ваша яйцеварка имеет нескользящие резиновые ножки.



Защита от перегрева

Яйцеварка снабжена защитой от перегрева, которая предохраняет устройство от повреждений в случае ошибок при управлении. Если вы случайно включили устройство без воды, контрольная лампа погаснет через некоторое время и защита от перегрева отключит устройство. В этом случае отсоедините шнур питания и дайте устройству остыть в течение нескольких минут, прежде чем возобновить работу (Осторожно! не лейте воду на варочную емкость).

Температурный предохранитель

Наряду с автоматической защитой от перегрева, яйцеварка также имеет предохранитель по температуре. Если при неправильной эксплуатации автоматическая защита от перегрева выйдет из строя, тепловой предохранитель отключит устройство от источника питания. В этом случае вашу яйцеварку следует доставить дилеру Cloer или в клиентскую службу Cloer, поскольку повторный ввод в эксплуатацию больше невозможен.

Экологически безопасная утилизация

Наши приборы упакованы для транспортировки исключительно в экологически безопасные материалы. Сдавайте коробку и бумагу в макулатуру, пластиковую упаковку в отходы ценных материалов.



ВНИМАНИЕ!
Электроприборы не выбрасывать в бытовые отходы.

Электроприборы содержат ценное сырьё. Просьба отправлять отслужившие приборы в пункты переработки. Информацию о возможностях утилизации Вы получите в органах местного или городского управления.

Сервисная служба

Если Вы обнаружили дефект в Вашем приборе фирмы Cloer, просьба обращаться в специализированный магазин Cloer или в сервисную службу Cloer.

Электроприборы фирмы Cloer выполняют действующие директивы ЕС и предписания по технике безопасности.

Гарантийные условия

Компания Cloer предоставляет Вам, **частному конечному потребителю, ограниченную гарантию изготовителя.** При аккуратном обращении и соблюдении инструкции по эксплуатации, а также указаний по технике безопасности, мы берём на себя обязательство бесплатно отремонтировать прибор, если речь идёт о дефектах

материала или изготовления. Приведение в исправное состояние осуществляется путём ремонта или замены повреждённых компонентов. Заменённые детали становятся собственностью компании Cloer. Данная гарантия не нарушает права, которые потребители имеют согласно действующим законам в отношении продажи товаров.

Гарантийный срок составляет **1 год** и начинается с даты, когда изделие было впервые приобретено конечным потребителем. Вследствие последующей перепродажи, ремонтных работ или замены изделия гарантийный срок не продлевается и не начинается сначала, а также не подвергается иным изменениям.

Эта гарантия вручается Вам продавцом. Чтобы воспользоваться гарантийными правами, **обращайтесь непосредственно к продавцу.**

По вопросам касательно изделия обращайтесь к региональному импортёру компании Cloer в Вашей стране. На нашем сайте в Интернете <http://cloer.com> Вы найдёте адрес и номер телефона, либо пошлите электронное сообщение на

service-ru@cloer.de

Для подтверждения гарантийного права следует обязательно приложить в оригинале **квитанцию о покупке** с датой покупки и подписью продавца. Без этой квитанции о покупке ремонт выполняется с оплатой расходов, без запроса.

Из гарантии исключаются повреждения, возникшие вследствие

- некомпетентного использования,
- естественного износа или амортизации,
- внешнего воздействия (напр., повреждения при транспортировке, толчки, удары, тепловое воздействие, кислоты и т.п.),
- отсутствия удаления накипи, *
- или из-за неподходящих комплектующих.

Гарантия аннулируется, если прибор используется в промышленных целях, неуполномоченно вскрывается, изменяется или выполняется неуполномоченный ремонт.

На расходный материал гарантия также не предоставляется.

* Кипяtilьник для воды / Автоматическая кофеварка / Автоматическая чайеварка

cloer

Cloer Germany GmbH&Co.KG
Von-Siemens-Str.12
59757 Arnsberg
Germany
<http://cloer.com>

Datum / Date

Stempel und Unterschrift des Händlers
Stamp and signature of dealer

IM_Art-6070_AW-3447.2.0

© 2018 by Cloer Germany GmbH&Co.KG

Technische Änderungen, Irrtümer bzw. Druckfehler vorbehalten.

We reserve the right to make technical changes, we are not liable for any errors or printing errors.