



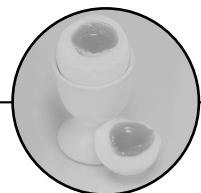
Produktdetails / Product details
<https://go.cloer.eu/IM-6070>

cloer®



Bedienungsanleitung Instruction Manual

Eierkocher Cloer-6070
Egg Boiler Cloer-6070



SPRACHEN - LANGUAGES - LANGUES - TALEN - LINGUE

DE	Bedienungsanleitung	S. 5
EN	Instruction Manual	S. 11
FR	Notice d'utilisation	S. 17
NL	Gebruiksaanwijzing	S. 23
IT	Istruzioni sull'uso	S. 29
ES	Instrucciones de uso	S. 35
PT	Instruções de uso	S. 41
DK	Brugsanvisning	S. 47
SE	Bruksanvisning	S. 53
NO	Bruksanvisning	S. 59
FI	Käyttöohjeet	S. 65
RU	Руководство к применению	S. 71
PL	Instrukcja obsługi	S. 77
LT	Naudojimo instrukcija	S. 83
LV	Lietošanas instrukcija	S. 89
TR	Kullanım talimatı	S. 95



D ① Deckel ② Einsätze für pochierte Eier ③ Eierträger ④ Edelstahl Kochbehälter ⑤ Kontrolllampe ⑥ Start / Stopp Knopf ⑦ Drehregler für Härtegradeinstellung ⑧ Kabelaufwicklung ⑨ Messbecher	GB ① Cover ② Inserts for poached eggs ③ Egg carrier ④ Stainless steel cooking container ⑤ Control lamp ⑥ Start / stop button ⑦ Knob for hardness adjustment ⑧ Cable rewind ⑨ Measuring cup
FR ① Couvercle ② Supports pour œufs pochés ③ Porte-œufs ④ Plaque chauffante en acier inoxydable ⑤ Lampe témoin ⑥ Bouton Démarrer / Arrêter ⑦ Bouton pour le réglage de la dureté ⑧ Enroulement de câble ⑨ Tasse à mesurer	NL ① Deksel ② Inzetstukken voor gepocheerde eieren ③ Eierhouder ④ Roestvrij staal Verwarmingsplaat ⑤ Controlelampje ⑥ Start / stop-knop ⑦ Knop voor aanpassing van de hardheid ⑧ Kabelrol ⑨ Maatbeker
FI ① Kansi ② Lisättyjä munia ③ Muna tarjotin ④ Ruostumaton teräs keittosäiliö ⑤ Merkkivalo ⑥ Käynnistys / pysäytyspainike ⑦ Nuppi kovuuden säätöön ⑧ Kaapeli Rewind ⑨ Mittalasin	DK ① Dæksel ② Indsatser til pocherede æg ③ Æggebakke ④ Rustfrit stål/varmeplade ⑤ Kontrolllampe ⑥ Tænd/sluk-kontakt ⑦ Knap til hardhedsjustering ⑧ Ledningsopbevaring ⑨ Målebæger
SE ① Lock ② Inlägg för pocherade ägg ③ Äggbricka ④ Rostfritt stål matlagingsbehållare ⑤ Kontrollampa ⑥ Start / stopp-knapp ⑦ Knapp för hårdhetsjustering ⑧ Kabel rewind ⑨ Mätglaset	ES 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 Regulador para el grado de cocción del huevo ⑧ Enrollamiento del cable ⑨ Vaso medidor
IT ① Coperchio ② Inserti per uova in camicia ③ Portauovo ④ Ciotola riscaldante in acciaio inossidabile ⑤ Illuminato ⑥ Interruttore on/off ⑦ Manopola per la regolazione della durezza ⑧ Custodia cavo ⑨ Misurino	RU ① обложка ② Вкладыши для яиц с пашотками ③ яйцо лоток ④ Контейнер для приготовления нержавеющей стали ⑤ запальник ⑥ Кнопка запуска / остановки ⑦ Ручка регулировки жесткости ⑧ сматывание ⑨ мерный стаканчик
PT ① Cobertura ② Inserções para ovos escalfados ③ Bandeja de ovos ④ Recipiente de aço inoxidável ⑤ Piloto ⑥ Botão Iniciar / Parar ⑦ Botão para ajuste de dureza ⑧ Rebobinar cabo ⑨ Copo medidor	

Grundlegende Sicherheitshinweise

- **ACHTUNG:** Lesen Sie vor dem Erstgebrauch diese Anleitung aufmerksam durch.
- 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.
- Das Gerät muss an eine Steckdose mit Schutzleiter angeschlossen werden.
- 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 sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- 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.
- 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.
- 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.

DE

Technische Daten

Typ	Volt	Hz	Watt	Aus-Zustand
607	220-240	50/60	365-435	≤0,3 W

- Das Gerät verfügt nicht über einen Standby-Zustand.

Vor dem Erstgebrauch

- Stellen Sie den Eierkocher auf eine trockene, rutschfeste und ebene Unterlage.
- Entfernen Sie alle Verpackungsteile und evtl. Aufkleber, nicht das Typenschild und die Seriennummer
- Reinigen Sie die Oberfläche der Heizschale, die Haube, die Einlagen zum Eierpochieren und den Eierträger mit einem feuchten Tuch.

CE-Kennzeichnung / Sicherheitshinweise



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.

Hinweis Messbecher

Der Messbecher hat 2 Markierungen, da dieser auch bei einem anderen Gerät Verwendung findet. Nutzen Sie bitte für den Eierkocher 6070 nur die obere Markierung, dies entspricht einer Füllmenge von 120 ml.

- Befüllen Sie den Kochbehälter des Eierkochers mit kaltem Wasser. Bitte verwenden Sie hierzu den mitgelieferten Messbecher.



- Befüllen Sie den Messbecher immer komplett bis zur oberen Markierung.

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.



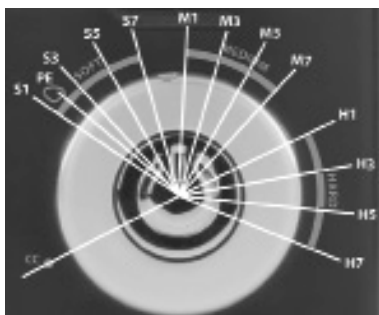
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- Sie haben nun die Wahl zwischen weichen, mittelhart und harten Eiern.

Härtegradeinstellung

Hinweis Kochtopf vs. Eierkocher

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.
- 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.

DE

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.

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.



DE

- 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.

Hinweis

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

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



- Wenn die Fertigmeldung ertönt, schalten Sie den Eierkocher über den Start / Stopp Knopf aus und entnehmen die gewünschte Anzahl der weichen Eier.
- Stellen Sie danach den Drehregler auf das Symbol „CC“ und schalten Sie den Eierkocher erneut ein.



- Erklingt der Signalton das nächste Mal, entnehmen Sie wieder die Anzahl der gewünschten Medium Eier.
- Für die restlichen Eier lassen Sie den Regler unverändert auf dem Symbol „CC“ stehen.
- Wenn der Signalton ertönt sind die 4 hart gekochten Eier fertig.
- 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.



- Wenn die Fertigmeldung ertönt, schalten Sie den Eierkocher über den Start / Stopp Knopf aus und entnehmen 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!

Hinweis

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 pochierten Eier fertig. Am Ende müssen die Eier nicht mehr abgeschreckt werden.



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.



DE

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!**

Wir empfehlen die Verwendung von Durgol



DURGOL universal Schnell-Entkalker

1 Produktmuster (125ml)

GRATIS

Registrieren Sie Ihr Produkt unter <https://service.cloer.eu> und erhalten Sie ein Produktmuster gratis.

DE

Bitte beachten Sie bei der Verwendung von Durgol unbedingt die Gebrauchsanweisung. Durgol wird im Gegensatz zu anderen Entkalkern ohne Aufkochen verwendet.

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 wertvolle Rohstoffe. Führen Sie auch das ausgediente Gerät bitte dem anerkannten Recyclingkreislauf zu. Über Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Cloer Online-Shop

Weitere Cloer Produkte und viele interessante Informationen rund um Cloer, finden sie in unserem Online-Shop.



Cloer Online-Shop
<https://cloer.de>

Cloer® Werkskundendienst & Produktregistrierung

Die Marke Cloer® steht für außergewöhnliche Haltbarkeit und Performance. Um diesen Standard langfristig zu sichern, führen wir kontinuierliche Qualitätsüberwachungen und Haltbarkeitsstudien durch.

Durch die zeitnahe Registrierung sämtlicher Cloer®-Produkte mit der jeweiligen Seriennummer helfen Sie uns aktiv dabei, ein lückenloses Qualitätsmonitoring zu gewährleisten und die Kundenzufriedenheit sicherzustellen.

Bitte beachten Sie: Die Inanspruchnahme unseres freiwilligen Werkskundendienstes im Falle von technischen Serviceanfragen oder individuellen Kulanzprüfungen setzt Ihre Registrierung zwingend voraus. Ein Rechtsanspruch auf kostenfreie Leistungen wird hierdurch nicht begründet; Ihre gesetzlichen Gewährleistungsrechte im Falle eines Produktmangels bestehen ausschließlich und unberührt gegenüber Ihrem Verkäufer (Handelspartner). Prüfen Sie online, ob unser Werkskundendienst aktuell in Ihrem Land angeboten wird:



Produktregistrierung & Garantiebedingungen
<https://cloer.com/service>

Basic safety instructions

- **WARNING:** Read these instructions carefully before using the appliance for the first time.
- The appliance is intended to be used in household only and similar environments like:
 - 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.
- Repairs of Cloer electronic appliances should be carried out only by authorized Cloer specialist dealers or by the Cloer customer service.
- Improper repairs can involve substantial dangers for the user. Moreover, it will void your warranty claims.
- Operate the appliance only at household-usual power sockets. Check if the mains voltage stated on the type plate is the same that your power supply network.
- The device must be connected to a power outlet with protective ground.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by Cloer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid any hazards.
- 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 out 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 if they have been given supervision or instruction concerning the 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.
- This appliance can be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use the product if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Do not leave children unattended to ensure they do not play with the appliance
- Do not use the appliance outdoors.
- 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. Decalcify the heat plate on a regular basis.
- Use the appliance only to cook eggs. Incorrect use may cause serious injuries.
- After use, the heating element of the device will still give off residual heat, risk of burns!
- Avoid injuries due to misuse of egg piercer in the measuring cup.

EN

Technical Data

type	volt	hz	watt	Off Status
607	220-240	50	365-435	≤0,3W

- The device does not have a standby mode.

Before the first use

- 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
- Clean the surface of the heating bowl, the hood, the inserts for poaching eggs and the egg tray with a damp cloth.

EN

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.

Note on the measuring cup:

The measuring cup has 2 markings because it can also be used with another device. For the egg cooker 6070 please only use the upper marking, which corresponds to a volume of 120 ml.

- Fill the boiling container of the egg boiler with cold water. Please use the provided measuring jug for this.



- Always fill the measuring cup fully, to the upper marking.



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.



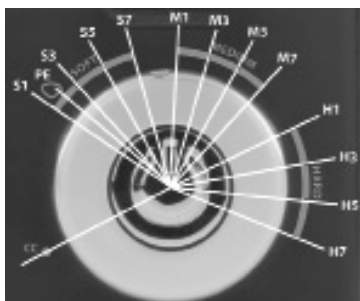
- Plug the plug into the socket.
- You now have the choice between soft-, medium- and hard-boiled eggs.

Degree of hardness setting

Advice saucepan vs. egg boiler

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.
- 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.

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.

EN

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.

EN

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.

Advice

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

- **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!

Note

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

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 at the control element.
- Ensure that no water flows over the cable.

EN



- 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:



EN

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



ATTENTION!

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. Consult the local authorities for information on recycling appliances.

Cloer® Manufacturer Service & Product Registration

The Cloer® brand stands for exceptional durability and performance. To maintain this standard over the long term, we conduct continuous quality monitoring and durability studies.

By promptly registering all Cloer® products using their respective serial numbers, you actively help us ensure comprehensive quality monitoring and guarantee customer satisfaction.

Please note: Registration is a mandatory requirement for accessing our voluntary manufacturer service in the event of technical service inquiries or individual goodwill assessments. This does not establish a legal entitlement to free services; your statutory warranty rights in the event of a product defect remain solely with—and unaffected by—your retailer (trading partner). Check online whether our manufacturer service is currently available in your country:



Manufacturer warranty

<https://cloer.com/service>

Consignes de sécurité fondamentales

- **ATTENTION** : veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation.
- Cet appareil est exclusivement destiné à l'usage domestique ou à des applications similaires dont par exemple :
 - dans les coins cuisine des collaborateurs dans les magasins, bureaux ;
 - dans les domaines 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 incorrectes peuvent engendrer des risques considérables pour l'utilisateur. Elles entraînent en outre la perte de vos droits à garantie.
- Branchez l'appareil uniquement sur des prises domestiques courantes. Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle de votre secteur.
- L'appareil doit être branché sur une prise de courant avec terre.
- Si le cordon est endommagé, le faire remplacer par un revendeur Cloer agréé ou par le service après-vente usine Cloer.
- Débranchez la fiche de la prise de courant, en cas de dysfonctionnement, lors d'une période prolongée d'inutilisation de l'appareil, avant chaque nettoyage.
- Pour débrancher la fiche, saisissez toujours cette dernière, jamais le cordon.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation afin d'éviter que l'appareil ne 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 des enfants âgés de 8 ans ou plus ainsi que des personnes ayant des capacités réduites au niveau physique, sensoriel ou mental, ou un manque d'expérience et de connaissances à condition que ceux-ci soient sous surveillance 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 sous surveillance.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. L'appareil et son câble de raccordement doivent être conservés hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne pas utiliser l'appareil en plein air.
- Protégez votre appareil contre l'humidité (projections d'eau / pluie).
- Laissez refroidir l'appareil intégralement avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Ne pas immerger dans l'eau.
- Utilisez l'appareil exclusivement pour cuire des œufs.
- Toute mauvaise utilisation peut engendrer des blessures.
- Après utilisation, la plaque continue de dégager de la chaleur : risque de brûlure !
- Faites attention de ne pas vous blesser en piquant les oeufs !

FR

Caractéristiques techniques

type	voltage	hz	watt	Condition
607	220-240	50	365-435	≤0,3 W

- L'appareil ne dispose pas de mode veille.

Avant la première utilisation

- Retirez toutes les parties de l'emballage, et éventuellement les autocollants, pas la plaque signalétique et le numéro de série.
- Placez le cuiseur d'œufs sur une surface sèche, non glissante et plane.
- Nettoyez la surface du plat chauffant, le capot, les inserts pour le pochage des œufs, et les supports d'œufs avec un tissu humide.

FR

Marquage CE / consignes de sécurité



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 posi-

onné horizontalement, sinon la cuisson pourrait être interrompue prématurément.

- Veuillez retirer le capot et le support d'œufs de l'appareil.

Remarque concernant le verre gradué

Le verre gradué a 2 marquages, car il peut également être utilisé avec un autre appareil. Pour le cuiseur à œufs 6070, veuillez utiliser uniquement le marquage supérieur, ce qui correspond à une capacité de 120 ml.

- Remplissez le réservoir du cuiseur d'œufs avec de l'eau froide. Utilisez le récipient gradué livré avec le cuiseur pour ce faire.



- Remplissez le verre gradué toujours complètement jusqu'au marquage supérieur.



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.



- Place the lid on the device. Observe a correct seat of the lid hereby.
- Veillez également à ce que les deux ouvertures ne soient pas couvertes.



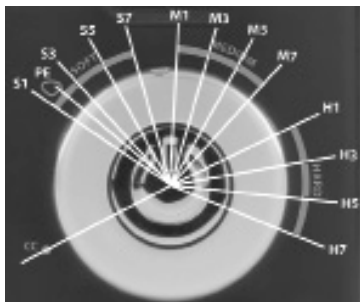
- Branchez la fiche secteur sur une prise de courant.
- Vous pouvez maintenant choisir parmi les cuissons « à la coque », « mollets » ou « durs ».

Configuration de la cuisson

Allusion

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.
- 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.

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.

FR

Boiling process

- 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 éga-

lement par sa poignée et rafraîchissez les œufs sous de l'eau froide. En rafraîchissant les œufs, vous éviterez 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.

FR

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

Advice

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.



- 20 • 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!

Advice

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:



- 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.



FR

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.



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



Nettoyage/détartrage

- Des accumulations de tartre sur le réservoir du cuiseur affectent le fonctionnement de l'appareil. Pour cette raison, il convient de détartrer 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 détartrant, nous recommandons :



FR

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.

Mise au rebut respectant l'environnement

Pour le transport, nos appareils sont exclusivement équipés d'emballages respectant l'environnement. Séparez les matériaux en fonction de leur nature, le papier et le carton d'une part et les emballages en plastique d'autre part. Mettez-les au rebut dans les containers correspondants.

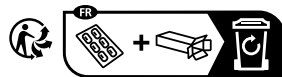


ATTENTION !

Les appareils électriques ne doivent pas être jetés à la poubelle.

Les appareils électriques contiennent des matériaux bruts de valeur. Veuillez remettre les appareils électriques en fin de vie à votre déchetterie locale ou un centre de recyclage agréé. Vous pouvez obtenir toutes les informations à propos du traitement de déchets auprès de votre commune.

Informations sur les règles de tri



Service fabricant et enregistrement des produits Cloer®

La marque Cloer® est synonyme de durabilité et de performances exceptionnelles. Afin de maintenir ce niveau d'exigence sur le long terme, nous effectuons un suivi qualité continu ainsi que des tests de durabilité. En enregistrant rapidement tous vos produits Cloer® à l'aide de leur numéro de série, vous nous aidez activement à assurer un suivi qualité complet et à garantir la satisfaction de la clientèle.

Veillez noter : l'enregistrement est une condition préalable pour bénéficier de notre service fabricant (prestation volontaire) en cas de demande d'assistance technique ou d'examen d'une prise en charge à titre commercial. Cela ne confère aucun droit légal à des prestations gratuites ; vos droits à la garantie légale en cas de défaut du produit relèvent exclusivement de votre revendeur (partenaire commercial) et ne sont pas affectés par cette procédure. Vérifiez en ligne si notre service fabricant est actuellement disponible dans votre pays.



Garantie du fabricant
<https://cloer.com/service>

Essentiële veiligheidsaanwijzingen

- LET OP: Lees deze handleiding aandachtig door voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt.
- Dit toestel is uitsluitend geschikt om in het huishouden en in gelijkwaardige omstandigheden te worden gebruikt, bijvoorbeeld:
 - in de keuken voor medewerkers in winkels, kantoren;
 - in tuincentra;
 - door klanten in hotels, motels en andere woongelegenheden of
 - in bed-and-breakfasts.
- Laat reparaties aan elektrische apparatuur van Cloer uitsluitend uitvoeren door geautoriseerde Cloer-leveranciers of door de klantendienst van Cloer. Ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijk gevaar opleveren voor de gebruiker. Zij leiden tot het vervallen van garantieaanspraken.
- 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 dient op een geaard stopcontact te worden aangesloten.
- Als de stroomkabel beschadigd is, moet deze door een geautoriseerde Cloer-leverancier of de klantendienst van Cloer vervangen worden om gevaren te vermijden. 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 en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, wanneer ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen 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.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Het apparaat en het aansluitsnoer moeten buiten het bereik van kinderen onder de 8 jaar worden gehouden.
- 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.
- 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.

NL

Technische gegevens

type	volt	hz	watt	Uit-stand
607	220-240	50	365-435	≤0,3 W

- Het apparaat heeft geen stand-bymodus.

Voor het eerste gebruik



Lees voor het eerste gebruik deze handleiding aandachtig door.

- Verwijder alle verpakkingsonderdelen en eventuele stickers, niet het serienummer.
- Plaats de eierkoker op een droge, slipvrije en vlakke ondergrond.
- Maak het oppervlak van de verwarmingsschaal, de kap, de inzetstukken voor het pocheren van eieren en de eierdrager met een vochtige doek schoon.

NL

CE-markering/ veiligheidsaanwijzingen



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.

Aanwijzing voor maatbeker:

De maatbeker heeft twee markeringen, omdat deze ook bij een ander apparaat kan worden gebruikt. Gebruik voor de eierkoker 6070 uitsluitend de bovenste marking. Dit stemt overeen met een inhoud van 120 ml.

- Vul de maatbeker steeds volledig tot aan de marking.



- Vul de maatbeker altijd tot de bovenste marking.



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.



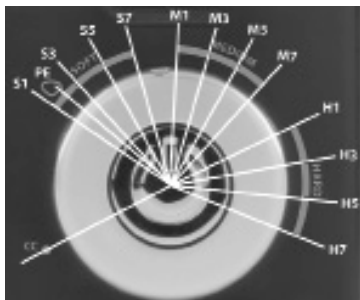
- steekt u de stekker in het stopcontact.
- Nu heeft u de keuze tussen zachte, middelharde en harde eieren.

Instelling van hardheid

Opmerking

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.



- **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.

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. **

NL

*Wij hebben getest met in de handel verkrijgbare eieren met maat M en L uit de koelkast. Hoe het perfecte ontjeit 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 tovert u volgens eigen smaak het gewenste resultaat.

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 wordengekookt, 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.

Opmerking

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, verwijdt 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 verwijdt 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, verwijdt 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!

Opmerking

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:



- Wanneer de pieptoon 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.

NL



- 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 kabelprol-systeem. 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 verwijdering

Al onze apparaten zijn milieuvriendelijk verpakt voor het transport. Doe kartonnen verpakkingen en papier in de papierbak en kunststof verpakkingen bij het PMD-afval.



LET OP!

Elektrische apparaten horen niet bij het huisvuil.

Elektrische apparaten bevatten waardevolle grondstoffen. Geef ook het apparaat aan het einde van zijn levensduur af bij een erkend recyclingpunt. Informeer bij uw gemeente over de mogelijkheden voor verwijdering.

Cloer®-fabrikantenservice & productregistratie

Het merk Cloer® staat voor uitzonderlijke duurzaamheid en prestaties. Om

deze standaard op de lange termijn te waarborgen, voeren wij voortdurend kwaliteitscontroles en duurzaamheidstests uit.

Door uw Cloer®-producten tijdig te registreren met het bijbehorende serienummer, helpt u ons actief bij het garanderen van een grondige kwaliteitsbewaking en klanttevredenheid.

Let op: Registratie is vereist om gebruik te kunnen maken van onze vrijwillige fabrikantenservice bij technische vragen of individuele beoordelingen op

basis van coulance. Hierdoor ontstaat geen wettelijk recht op gratis diensten;

uw wettelijke garantierechten bij een defect aan het product blijven uitsluitend van kracht bij uw winkelier (handelspartner) en worden hierdoor niet beïnvloed.

Controleer online of onze fabrikantenservice momenteel beschikbaar is in uw land.



Fabrieksgarantie

<https://cloer.com/service>

Precauzioni di sicurezza

- **ATTENZIONE:** Leggere attentamente queste istruzioni prima del primo utilizzo.
- Questo elettrodomestico è destinato esclusivamente all'uso domestico e similari, come ad esempio:
 - nelle mense per il personale in negozi e uffici,
 - presso fondi tenute agricole,
 - o utilizzato dai clienti presso hotel, motel e altre strutture ricettive o nei B&B.
- Per le riparazioni degli elettrodomestici Cloer rivolgersi esclusivamente presso i rivenditori autorizzati Cloer o al Servizio Assistenza Clienti di Cloer. Le riparazioni improprie possono procurare notevoli pericoli per l'utente. Inoltre invalidano la garanzia.
- Azionare l'elettrodomestico solo attraverso prese elettriche domestiche standard. Verificare se la tensione di rete riportata sull'etichetta corrisponda con la sua fornitura di energia elettrica.
- Qualora il cavo di collegamento fosse danneggiato, sostituirlo presso un rivenditore autorizzato Cloer o dal Servizio Clienti Cloer, al fine di evitare rischi.
- Scollegare la spina di alimentazione dalla presa, se si verifica un guasto.
- Se il dispositivo non viene utilizzato per un periodo di tempo prolungato, prima di ogni pulizia.
- Si prega di staccare la spina, mai il cavo.
- Non tendere troppo il cavo, per evitare il rischio di far cadere l'elettrodomestico.
- Non tendere il cavo su spigoli vivi.
- Non utilizzare il cavo per il trasporto e proteggerlo dal calore (fornelli/ fiamma libera).
- Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di età dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza se in presenza di persone che controllano e sanno usare l'elettrodomestico in modo sicuro e capiscono i pericoli coinvolti.
- La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere svolte da bambini, a meno che, non abbiano 8 anni o più e sono supervisionati.
- Tenere l'elettrodomestico e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni. I bambini non devono giocare con l'elettrodomestico.
- Non utilizzate l'elettrodomestico all'esterno.
- Proteggete l'elettrodomestico dall'umidità (spruzzi d'acqua/pioggia).
- Prima di procedere alla pulizia dell'elettrodomestico, staccare sempre la spina dalla presa di rete e attendere che l'elettrodomestico si sia completamente raffreddato.
- Non immergete l'elettrodomestico in acqua. Decalcificare regolarmente la piastra.
- Usate l'elettrodomestico esclusivamente per il suo scopo. L'uso improprio può provocare lesioni.
- Dopo l'uso, la piastra riscaldante dell'elettrodomestico, emette ancora calore residuo. Pericolo di ustioni!
- Evitare lesioni provocate dal forauovo.

IT

Caratteristiche tecniche

Tipo	Volt	Hz	Watt	Condizione
607	220-240	50	365-435	≤0,3 W

- Il dispositivo non dispone di una modalità standby.

Prima del primo utilizzo

- 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
- Clean the surface of the heating bowl, the hood, the inserts for poaching eggs and the egg tray with a damp cloth.

Marchio CE / Avvertenze di sicurezza



Il dispositivo soddisfa i requisiti delle vigenti direttive CEE.



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.

Avvertenza Bicchiere graduato:

Il bicchiere graduato ha 2 tacche perché viene utilizzato anche con un altro apparecchio. Per il cuociuova 6070 utilizzare solo la tacca superiore, corrispondente a un contenuto di 120 ml.

- Riempire il recipiente di cottura del cuociuova con acqua fredda. Utilizzare il misurino fornito con il cuociuova.



- Riempire il bicchiere graduato sempre completamente fino alla tacca superiore.



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.



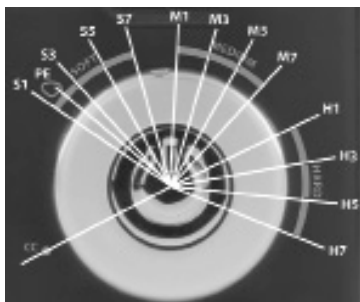
- Collegare il cavo di alimentazione alla presa.
- Si può ora scegliere tra uova alla coque, medie e sode.

Regolazione del grado di durezza

Nota

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



- **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.

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

Procedimento di cottura

IT

- 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 cuociuova innanzitutto come al solito con un misurino d'acqua pieno.

Nota

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)

- First set the egg boiler to 7 soft-boiled eggs.



- 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 cuociuova 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 cuociuova.



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

Nota

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

Poaching eggs



- Riempire un misurino di acqua e versare nel recipiente di cottura.
- Appoggiare il portauova sull'apparecchio.
- Ungere con poco olio l'inserito 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.

IT



- 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!

Raccomandazione:



IT

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 antisdrucciolo.



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 sostenibile

I nostri apparecchi utilizzano esclusivamente confezioni ecologiche per il trasporto. Conferire i cartoni e la carta al servizio di raccolta per la carta, le confezioni plastiche vanno smaltite nei rifiuti riciclabili con materiali pregiati.



ATTENZIONE!

Gli apparecchi elettrici non vanno gettati tra i rifiuti domestici.

Gli apparecchi elettrici contengono materie prime preziose. Consegnare l'apparecchio usato al servizio di ritiro per il riciclaggio autorizzato. È possibile informarsi sulle possibilità di smaltimento presso l'amministrazione comunale o cittadina.

Servizio di assistenza del produttore e registrazione del prodotto Cloer®

Il marchio Cloer® è sinonimo di eccezionale durata e prestazioni. Per mantenere questo standard nel tempo, effettuiamo un monitoraggio continuo della qualità e studi sulla durata dei prodotti.

Registrando tempestivamente tutti i prodotti Cloer® tramite i relativi numeri di serie, ci aiutate attivamente a garantire un monitoraggio completo della qualità e la soddisfazione del cliente.

Nota: la registrazione è un requisito indispensabile per accedere al nostro servizio di assistenza volontario del produttore, in caso di richieste di assistenza tecnica o valutazioni individuali di cortesia commerciale. Ciò non conferisce alcun diritto legale a prestazioni gratuite; i diritti di garanzia previsti dalla legge in caso di difetto del prodotto restano di competenza esclusiva del rivenditore (partner commerciale) e non vengono in alcun modo pregiudicati. Verificate online se il nostro servizio di assistenza del produttore è attualmente disponibile nel vostro Paese.



Garanzia del produttore

<https://cloer.com/service>

Instrucciones básicas de seguridad

- **ATENCIÓN:** Lea atentamente estas instrucciones antes del primer uso.
- Este aparato está indicado únicamente para uso doméstico o similar como:
 - Áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas u otros entornos laborales.
 - Granjas.
 - Por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.
 - En pensiones con desayuno incluido.
- Las reparaciones de aparatos de Cloer deben ser llevadas a cabo por distribuidores Cloer especializados y autorizados o por el servicio de atención al cliente Cloer. Reparaciones indebidas pueden resultar peligrosas para el cliente. Además, anulará cualquier opción de reclamo de la garantía.
- Utilizar el aparato solo con los enchufes domésticos habituales. Compruebe que el voltaje indicado se corresponde con su red de alimentación.
- Si el cable de administración está dañado, este debe ser reemplazado por un agente de servicio de Cloer o una persona con cualificación similar para evitar daños.
- Retire el enchufe de la toma de corriente: en caso de defecto, si el aparato no va a ser usado por un largo periodo de tiempo o antes de cualquier limpieza.
- Evite el contacto del cable con bordes afilados.
- Evite que el cable quede demasiado tirante ya que el aparato podría volcar.
- Desconecte siempre retirando el enchufe, nunca tire del cable.
- No use el cable para transportar y protéjalo del calor (placas calientes/ llamas).
- Este aparato puede ser usado por niños mayores de 8 años si se encuentran bajo supervisión o si han recibido información con respecto al uso del aparato de una manera segura y entiende los peligros que implica.
- Los niños no deben jugar con el aparato. Mantener alejado de su alcance.
- El aparato puede ser usado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si se encuentran bajo supervisión o si han recibido información con respecto al uso del aparato de una manera segura y entiende los peligros que implica.
- No usar el aparato en exteriores.
- Proteger el aparato de la humedad (salpicaduras/lluvia).
- Dejar enfriar el aparato por completo antes de limpiarlo o guardarlo.
- No sumergir el aparato en agua u otros líquidos. Descalcificar regularmente la placa caliente. Más información sobre la limpieza del producto en la página X.
- La limpieza y el mantenimiento del aparato no deben ser llevados a cabo por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- El aparato solo debe ser usado para cocinar huevos. Un mal uso de este puede provocar serias lesiones.
- Tras el uso del producto, la placa mantiene el calor residual, ¡Peligro de quemaduras!
- Evite daños a causa del punzón en el vaso medidor.

ES

Datos técnicos

Tipo	Voltaje	Hz	Watt	Condi- ción
607	220-240	50	365-435	≤0,3 W

- El dispositivo no tiene modo de espera.

Antes del primer uso

- Retire todas las piezas de embalaje y las posibles pegatinas, pero no la etiqueta identificativa y el número de serie.
- Coloque el cocedor de huevos sobre una base seca, horizontal y antideslizante.
- 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.

ES

- 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.

Aviso vaso de medida:

El vaso de medida tiene 2 marcas, pues también se utiliza en otro dispositivo. Para el cocedor de huevos 6070 use solo la marca superior, que corresponde a un volumen de llenado de 120 ml.

- Cargue con agua fría el recipiente del cocedor de huevos. Utilice para ello el vaso de medida provisto.



- Rellene el vaso de medida siempre hasta la marca superior.



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 romo hacia abajo.



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



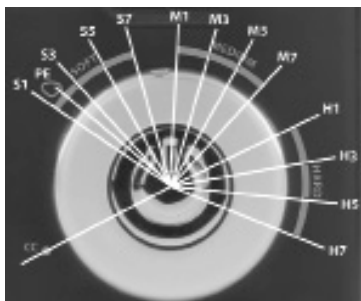
- Coloque el enchufe en la toma de corriente.
- Ahora tiene la opción de elegir entre huevos blandos, semiduros y duros.

Ajuste del nivel de dureza

Nota

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



- **CC** = Cocción Continuada - Posición para que siga cociendo
- **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.

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.

ES

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.

ES

- **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.

Nota

¡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!

Nota

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 escalfar 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 esté 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.



ES

- 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!

Recomendación:



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.

ES



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 sobretensión

- Aparte de la protección automática contra sobrecalentamiento, el cocedor de huevos tiene además un fusible por sobretensión. En el caso que debido a una operación incorrecta falla la protección contra sobrecalentamiento, el fusible por sobretensión 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 respetuosa con el medio ambiente

Para el transporte de nuestros productos empleamos envoltorios respetuosos con el medio ambiente. Recicle el cartón, papel y plástico adecuadamente.



¡ATENCIÓN! Los electrodomésticos no deben ser desechados junto a los residuos habituales.

Los electrodomésticos contienen materias primas de valor. Deposite el electrodoméstico que ya no sirva en un punto de reciclaje reconocido. Consulte la información de la administración local sobre los puntos y las medidas de reciclaje.

Servicio del fabricante y registro de productos Cloer®

La marca Cloer® es sinónimo de durabilidad y rendimiento excepcionales. Para mantener este estándar a largo plazo, llevamos a cabo un control continuo de la calidad y estudios de durabilidad.

Al registrar puntualmente todos los productos Cloer® mediante sus respectivos números de serie, usted contribuye activamente a garantizar un control exhaustivo de la calidad y la satisfacción del cliente.

Nota importante: El registro es un requisito indispensable para acceder a nuestro servicio voluntario del fabricante en caso de consultas técnicas o evaluaciones individuales por cortesía comercial. Esto no genera un derecho legal a servicios gratuitos; sus derechos de garantía legal ante defectos del producto dependen exclusivamente de su distribuidor (socio comercial) y permanecen inalterados.

Consulte en línea si nuestro servicio del fabricante está disponible actualmente en su país.



Garantía del fabricante

<https://cloer.com/service>

Orientações básicas de segurança

- **ATENÇÃO:** Leia atentamente estas instruções antes da primeira utilização.
- 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 deve ser ligado a uma tomada com ligação à terra.
- 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.
- 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.

PT

Dados técnicos

Modelo	Volts	Hz	Watts	Doença
607	220-240	50	365-435	≤0,3 W

- O dispositivo não possui modo de espera.

Antes da primeira utilização

- 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.
- 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.

PT



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 armazenamento 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.

Nota copo de medição:

O copo de medição tem 2 marcações, já que este também é usado com outro aparelho. Para o cozedor de ovos 6070, utilize apenas a marca superior, isto corresponde a uma capacidade de enchimento de 120 ml.

- Encha o recipiente de cozedura do cozedor de ovos com água fria. Para isso, use o copo de medição fornecido.



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



ATENÇÃO! 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!



Se ultrapassar a quantidade prescrita de água, existe o risco água transbordar. 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.



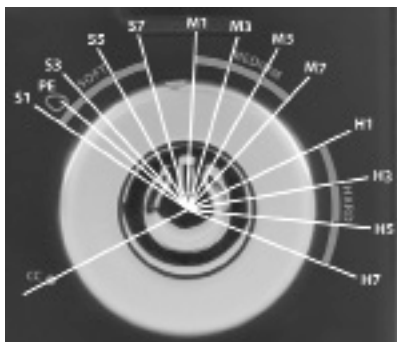
- Introduza a ficha na tomada.
- Pode agora escolher entre ovos moles, médios e duros.

Regulação do grau de dureza

Nota

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.
- 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.

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.

PT

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 selecionar „CC“ Continued Cooking.
- Se deseja mudar de ovos moles para os ovos duros, pode escolher o símbolo dos ovos escalfados: ☉
- Para uma melhor orientação, preparamos dois exemplos de aplicação para si.

PT

- **Exemplo de aplicação 1:** Cozer 7 ovos, dos quais 2 molles, 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.

Nota

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 escalfados e ligue o cozedor de ovos novamente.



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

Nota

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.



PT

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



Limpar/descalcificar

- Depósitos de calcário dentro da chaleira elétrica pode prejudicar a função do dispositivo. Portanto, o aparelho deve ser descalcificado em intervalos regulares.
- Para isso, adicione um pinga 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!

Recomendação:



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.



PT

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 ecologicamente correta

Os nossos aparelhos possuem apenas embalagens ecologicamente corretas para o transporte. Coloque o papelão e o papel no recipiente de recolha de papel usado e as embalagens plásticas no ponto de reciclagem.



ATENÇÃO!

Os aparelhos elétricos não pertencem ao lixo doméstico

Os aparelhos elétricos contêm matérias-primas valiosas. Encaminhe também o aparelho usado a um ponto de reciclagem reconhecido. Pode informar-se sobre as opções de eliminação junto dos serviços administrativos da sua Câmara Municipal.

Serviço do Fabricante e Re-gistro de Produtos Cloer®

A marca Cloer® é sinónimo de durabilidade e desempenho excepcionais. Para manter esse padrão a longo prazo, realizamos um monitoramento contínuo da qualidade e estudos de durabilidade. Ao registrar prontamente todos os produtos Cloer® utilizando seus respectivos números de série, você nos ajuda ativamente a assegurar um monitoramento abrangente da qualidade e a garantir a satisfação do cliente.

Observação: O registro é um requisito obrigatório para acessar o serviço voluntário do fabricante em caso de solicitações de assistência técnica ou avaliações individuais de cortesia. Isso não estabelece um direito legal a serviços gratuitos; seus direitos de garantia legal em caso de defeito do produto permanecem vinculados exclusivamente

ao seu revendedor (parceiro comercial), sem qualquer alteração.

Verifique online se o nosso serviço de fabricante está disponível atualmente em seu país.



Garantia do fabricante

<https://cloer.com/service>

Generelle sikkerhedsoplysninger

- OBS: Læs venligst disse instruktioner omhyggeligt inden første brug.
- Dette apparat er udelukkende beregnet til husholdningsbrug eller lignende, som f.eks:
 - i køkkenet til medarbejdere i forretninger eller kontorer;
 - 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.
- Apparatet må kun benyttes i forbindelse med almindelige stikkontakter. Kontroller, om den på typeskiltet angivne netspænding svarer til den lokale netspænding.
- Apparatet skal tilsluttes til en stikdåse med beskyttelseskontakt.
- Hvis tilslutningsledningen 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, og/ eller 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 samt af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og/eller viden, forudsat at de er under opsyn eller er blevet behørigt undervist i sikker brug af apparatet og har forstået de farer, som kan opstå deraf
- Bruger-rengøring og -vedligeholdelse bør ikke foretages af børn, medmindre de er 8 år eller derover og under opsyn.
- Børn må ikke lege med apparatet. Apparatet og dets netledning skal opbevares utilgængeligt for børn under 8 år.
- Apparatet er ikke beregnet til udendørsbrug.
- Beskyt apparatet mod fugt (vandstænk / regn).
- Lad apparatet køle helt af, før du rengør det eller pakker det ned.
- Apparatet må aldrig neddykkes i vand.
- Afkalk regelmæssigt varmepladen.
- Benyt kun apparatet til at koge æg. Al anden brug kan forårsage skader.
- Efter brug afgiver varmepladen restvarme. Fare for forbrænding!
- Pas på ikke at komme til skade på æggenålen.

DK

Tekniske data

type	Volt	Hz	Watt	Tilstand
607	220-240	50	365-435	≤0,3 W

- Enheden har ikke en standbytilstand.

Inden brug første gang

- Fjern al emballage og eventuelle mærkater, lad serie-nummeret sidde.
- Stil æggekokeren på et tørt, skridsikkert og plant underlag.
- Rengør varmeskålens overflade, hætten, indlæggene til ægpochering og æggeholderen med en fugtig klud.

Sikkerhedsanvisninger til anvendelsen af æggekokeren



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.

DK

- 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 æggens lange opbevaringstid og høje temperatur.



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

Ibrugtagning

- Sørg al tid for, at æggekokeren står vandret, da kogetiden ellers kan ophøre for tidligt.
- Tag hætten og æggeholderen af apparatet.

Bemærk målebæger:

Målebægeret har 2 markeringer, da dette kan også bruges med et andet apparat. Til æggekoger 6070 brug venligst kun den øverste markering, den svarer til en kapacitet på 120 ml.

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



- Fyld altid målebægeret helt op til den øverste markering.



VIGTIGT: Benyt altid æggekokeren 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.



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



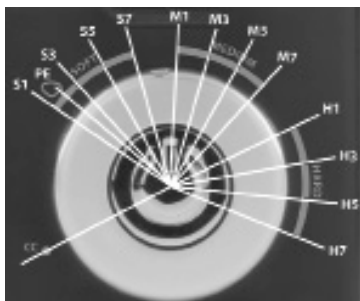
- Sæt stikket i stikkontakten.
- Du kan nu vælge mellem blød-, mellem- og hårdkogte æg.

Indstilling af hårdhedsgrad

Hint

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.
- 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 pocherede 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. Her ved 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.

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 fremtryller det ønskede resultat efter.

Kogeprocessen

- 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!**

DK



- 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.

Kogeprocess 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.

Hint

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.

DK



- 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!

Hint

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.



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!

DK

Anbefaling:



Ledningsoprulning

- Vores Æggekoger 6070 råder over en ledningsoprulning. Hermed kan ledningen opbevares sikkert og pladsbesparende.
- Vær inden den første anvendelse opmærksom på, at ledningen afrites og tilpasses den ønskede længde.
- Tilmed råder din æggekoger over skridsikre gumfodder.



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 uhensigtsmæssig 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 gør udelukkende brug af miljøvenlige emballager til transporten af vores apparater. Kartonnager/papir og kunststofemballage skal affaldssorteres.



VIGTIGT!

El-apparater må ikke smides ud som almindeligt husholdningsaffald.

El-apparater indeholder råstoffer, der kan genbruges. Også selve apparatet skal indleveres til genbrug, når det er udtjent. Kontakt din kommune for mere information om, hvordan du kan skille dig af med apparatet.

Cloer® Producentsservice & Produktregistrering

Cloer®-mærket står for exceptionel holdbarhed og ydeevne. For at opretholde denne standard på lang sigt udfører vi løbende kvalitetsovervågning og holdbarhedsundersøgelser. Ved at registrere alle Cloer®-produkter omgående med deres respektive serienumre hjælper du os aktivt med at sikre omfattende kvalitetsovervågning og garantere kundetilfredshed. Bemærk venligst: Registrering er et obligatorisk krav for at få adgang til vores frivillige producentsservice i tilfælde af tekniske serviceforespørgsler eller individuelle vurderinger af goodwill. Dette giver ikke en juridisk ret til gratis service; dine lovfæstede garantirettigheder i tilfælde af en produktfejl forbliver udelukkende hos – og upåvirket af – din forhandler (handelspartner). Tjek online, om vores producentsservice i øjeblikket er tilgængelig i dit land.



Producentgaranti

<https://cloer.com/service>

Grunnleggende sikkerhetsanvisninger

- OBSERVERA: Läs dessa instruktioner noggrant före första användningen.
- Dette apparatet er konstruert utelukkende for bruk i husholdninger og lignende steder, som for eksempel:
 - i ansattes kjøkken, i butikker og kontorer,
 - på gårder,
 - av kunder på hoteller, moteller og andre bolig-fasiliteter eller
 - bed & breakfasts.
- Cloer elektroapparater skal kun repareres av autoriserte Cloer forhandlere eller av Cloer kundeservice. På grunn av feilaktig reparasjon kan det oppstå alvorlige skader for brukeren. I tillegg vil dette gjøre at garantien bortfaller.
- Du skal kun bruke apparatet i en vanlig stikkontakt. Du skal kontrollere om nettspenningen som er oppgitt på typeskiltet, stemmer overens med strømmettet der du er.
- Apparatet må settes i en jordnet stikkontakt.
- Hvis ledningen er skadet, må den av sikkerhetsmessige grunner byttes av en autorisert Cloer forhandler eller av Cloer kundeservice.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten hvis det oppstår en funksjonssvikt, apparatet ikke blir brukt i en lengere periode og/eller før hver rengjøring.
- Hold i støpselet, ikke i ledningen, når du trekker det ut av kontakten.
- Stram aldri ledningen for mye, det kan ellers være fare for at apparatet velter.
- Trekk ikke ledningen over skarpe kanter.
- Du skal ikke bære apparatet i ledningen og beskytte den mot varme (varmeplate / åpen flamme).
- Dette apparatet kan brukes av barn fra og med 8 år og av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring hvis de er under tilsyn eller har fått undervisning i sikker bruk av apparatet, og har forstått farene som kan oppstå under bruk.
- Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn, med mindre de er i alderen 8 eller over, og er under tilsyn.
- La ikke barn leke med apparatet. Apparatet og strømkabelen skal holdes utilgjengelige for barn under 8 år.
- Apparatet skal ikke brukes utendørs.
- Beskytt apparatet mot fuktighet (sprøytevann og regn).
- 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.
- Senk ikke apparatet ned i vann.
- Avkalk varmeplaten regelmessig.
- Bruk apparatet utelukkende til å koke egg. Misbruk kan føre til personskader.
- Etter bruk avgir kokeplaten fortsatt restvarme. Forbrenningsfare!
- Unngå personskader når eggstikkeren brukes.

SE

Teknisk information

type	volt	hz	watt	Skick
607	220-240	50	365-435	≤0,3 W

- Enheten har inget standby-läge.

Innan produkten tas i bruk

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

SE



- 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.

Anvisning mätbägare:

Mätbägaren har 2 markeringar, eftersom denna också används för en annan apparat. Använd för Äggkokare 6070 bara den övre markeringen, som motsvarar en påfyllningsmängd av 120 ml.

- Fyll äggkokarens kokbehållare med kallt vatten. Använd det medföljande måttet.



- AlwaysFyll alltid upp mätbägaren ända upp till den övre markeringen.



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 håller i för mycket vatten finns det risk för att vattnet kokar över. Risk för brännskador!

- Sätt tillbaka ägghållaren på kokkärlet. 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.



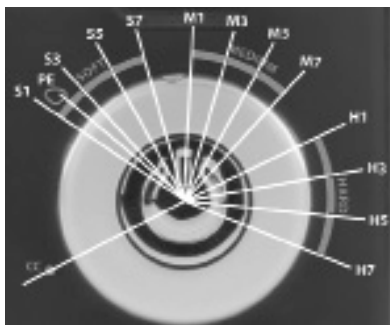
- Sätt kontakten i eluttaget.
- Du kan välja mellan löskokta, medelkokta eller hårdkokta ägg.

Inställning av koktid

Obs

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



- **CC** = Continued Cooking - Inställning för ytterligare kokning
- **PE** = Läge för tillagning av pocherade (förlorade) 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.

Information om olika äggstorlekar:

Kvalitets- och viktclassindelning (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 trola fram perfekta resultat efter egen smak.

Kokningsprocessen

- När du har ställt in koktiden trycker du på startknappen för att starta kokningsprocessen.
- Kontrolllampan 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!**



SE

- 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.

Obs

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.



SE

- After the ready message, remove the desired number of soft-boiled eggs.
- 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!

Obs

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 kontroll-elementet.
- 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!

When using a descaler, we recommend:



Kabel spolats tillbaka

- 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 gummifötter.

SE



Overheating protection Överhettningsskydd

- Äggkokaren har ett överhettningsskydd, som skyddar den mot skador vid felaktig användning. Om du startar den oavsiktligt utan vatten slocknar kontroll-ampnen 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 produkter förses uteslutande med miljövänligt emballage inför transport. Lämna in kartonger och papper till pappersinsamlingen och plastförpackningar på en återvinningsplats.

SE



WARNING! Elektriska apparater får inte kastas i hushållssoporna.

Elektriska apparater innehåller värdefulla råmaterial. Lämna in den förbrukade produkten på en godkänd återvinningsplats. Kommun- eller stadsförvaltningen ger information om olika återvinningsalternativ.

Cloer® Tillverkarservice och Produk- registrering

Varumärket Cloer® står för exceptionell hållbarhet och prestanda. För att upprätthålla denna standard på lång sikt genomför vi kontinuerlig kvalitetsövervakning och hållbarhetsstudier.

Genom att omedelbart registrera alla Cloer®-produkter med deras respektive serienummer hjälper du oss aktivt att säkerställa omfattande kvalitetsövervakning och garantera kundnöjdhet.

Observera: Registrering är ett obligatoriskt krav för att få tillgång till vår frivilliga tillverkarservice vid tekniska serviceförfrågningar eller individuella goodwillbedömningar. Detta ger inte någon juridisk rätt till kostnadsfri service; dina lagstadgade garantirättigheter vid produktfel förblir enbart hos – och påverkas inte av – din återförsäljare (handelspartner). Kontrollera online om vår tillverkarservice för närvarande är tillgänglig i ditt land:.



Tillverkargaranti

<https://cloer.com/service>

Grunnleggende sikkerhetsanvisninger

- OBS: Les disse instruksjonene nøye før første gangs bruk.
- Dette apparatet er konstruert utelukkende for bruk i husholdninger og lignende steder, som for eksempel:
 - i ansattes kjøkken, i butikker og kontorer,
 - på gårder,
 - av kunder på hoteller, moteller og andre bolig-fasiliteter eller
 - bed & breakfasts.
- Cloer elektroapparater skal kun repareres av autoriserte Cloer forhandlere eller av Cloer kundeservice. På grunn av feilaktig reparasjon kan det oppstå alvorlige skader for brukeren. I tillegg vil dette gjøre at garantien bortfaller.
- Du skal kun bruke apparatet i en vanlig stikkontakt. Du skal kontrollere om nettspenningen som er oppgitt på typeskiltet, stemmer overens med strømnettet der du er.
- Apparatet må settes i en jordnet stikkontakt.
- Hvis ledningen er skadet, må den av sikkerhetsmessige grunner byttes av en autorisert Cloer forhandler eller av Cloer kundeservice.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten hvis det oppstår en funksjonssvikt, apparatet ikke blir brukt i en lengere periode og/eller før hver rengjøring.
- Hold i støpselet, ikke i ledningen, når du trekker det ut av kontakten.
- Stram aldri ledningen for mye, det kan ellers være fare for at apparatet velter.
- Trekk ikke ledningen over skarpe kanter.
- Du skal ikke bære apparatet i ledningen og beskytte den mot varme (varmeplate / åpen flamme).
- Dette apparatet kan brukes av barn fra og med 8 år og av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring hvis de er under tilsyn eller har fått undervisning i sikker bruk av apparatet, og har forstått farene som kan oppstå under bruk.
- Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn, med mindre de er i alderen 8 eller over, og er under tilsyn.
- La ikke barn leke med apparatet. Apparatet og strømkabelen skal holdes utilgjengelige for barn under 8 år.
- Apparatet skal ikke brukes utendørs.
- Beskytt apparatet mot fuktighet (sprøytevann og regn).
- 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.
- Senk ikke apparatet ned i vann.
- Avkalk varmeplaten regelmessig.
- Bruk apparatet utelukkende til å koke egg. Misbruk kan føre til personskader.
- Etter bruk avgir kokeplaten fortsatt restvarme. Forbrenningsfare!
- Unngå personskader når eggstikkeren brukes.

NO

Tekniske data

type	volt	hz	watt	Betingelse
607	220-240	50	365-435	≤0,3 W

- Enheten har ikke standby-modus.

Før første gangs bruk

- Fjern alle emballasjedeler og ev. etiketter, ikke serie-nummeret.
- Sett eggkokeren på et tørt, sklisikkert og jevnt underlag.
- 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 dekelet under tilbereding.

- Apparatet blir varmt under bruk. Åpne alltid dekelet 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.

Merknad ang. målebeger:

Målebegeret har to ulike merker, siden dette også brukes sammen med en annen enhet. Bruk bare det øvre merket for eggkokeren 6070; dette tilsvarer en fyllingskapasitet på 120 ml.

- Fyll kokebeholderen til eggkokeren med kaldt vann. Bruk målebegeret som følger med, til dette.



- Fyll alltid målebegeret helt opp til det øvre merket.



OBS: Bruk alltid eggkokeren med den 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 dekelelet på apparatet. Pass på at dekelelet her er satt på plass riktig.
- Pass på at ingen av de to åpningene er dekket til.



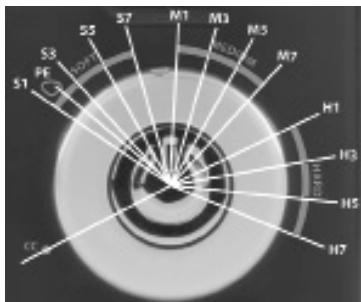
- Sett støpselet i stikkontakten.
- Du kan nå velge mellom bløtkokte, middels kokte og hardkokte egg.

Kokeinnstilling

Råd

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.
- 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.

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 tryller fram det resultatet som du selv liker.

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 dekelelet forsiktig av.



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

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



NO

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



- Dersom du ikke er fornøyd med resultatet, vrir 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. Der- som 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 bruk- seksempler 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 målebe- ger for å tilberede eggene.

Råd

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

- Still først inn eggkokeren på 7 bløtkokte egg.



NO

- 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 signally- den. God appetitt!
- **Brukseksempel 2:** 7 egg skal kokes, 3 bløtkokte og 4 hardkokte egg.

- Fyll først eggkokeren som vanlig med et fullt målebe- ger 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 signally- den. God appetitt!

Råd

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/avkalk

- Kalkavleiringer på kokebeholderen svekker funksjonen til apparatet. Derfor bør apparatet avkalkes 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!

Anbefaling:



NO

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 gum-miføtter.



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.

Cloer® kundeservice og produktregistrering

Cloer®-merket står for eksepsjonell holdbarhet og ytelse. For å sikre at denne standarden opprettholdes på lang sikt, gjennomfører vi kontinuerlig kvalitetsovervåking og holdbarhetsstudier. Ved å registrere alle Cloer®-produkter med deres respektive serienumre i tide, hjelper du oss aktivt med å garantere sømløs kvalitetsovervåking og sikre kundetilfredshet.

Merk: Registrering er obligatorisk for å bruke vår frivillige kundeservice for tekniske serviceforespørsler eller individuelle vurderinger av goodwill. Dette gir ingen juridisk rett til gratis tjenester; dine lovfestede garantirettigheter ved produktfeil forblir utelukkende og upåvirket av selgeren din (handelspartner).

Sjekk på nett om vår kundeservice for øyeblikket tilbys i ditt land.



Produsentgaranti
<https://cloer.com/service>

Perusluonteiset turvallisuusohjeet

- HUOMIO: Lue nämä ohjeet huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa.
- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi ainoastaan kotitalouksissa ja vastaavissa paikoissa, kuten
 - kauppojen ja toimistojen henkilökunnan keittiöissä
 - maataloustiloissa
 - hotellien, motellien ja muiden majoituspalvelujen asiakastiloissa
 - aamiaismajoitustiloissa.
- Jätä Cloer-sähkölaitteiden korjaus vain valtuutetun Cloer-kauppiaan tai Cloer-huoltopalvelun tehtäväksi. Epäasianmukaiset korjaukset saattavat aiheuttaa käyttäjälle huomattavaa vaaraa. Lisäksi ne johtavat takuun raukeamiseen.
- Käytä laitetta vain tavallisessa pistorasiassa. Varmista, että arvokilpeen merkitty jännite on sama kuin käyttämäsi verkkovirran jännite.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Jos virtajohto vaurioitunut, se on jätettävä vaaratilanteiden välttämiseksi valtuutetun Cloer-kauppiaan tai Cloer-huoltopalvelun vaihdettavaksi.
- Irrota verkkopistoke pistorasiasta, jos laitteessa on toimintahäiriö, laite on pitkään käyttämättömänä tai laitetta puhdistetaan.
- Vedä virtajohto irti pitämällä kiinni pistokkeesta, älä 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)
- 8 vuotta täyttäneet lapset ja sellaiset henkilöt, joilla on liikunta-, aisti- tai henkinen rajoite tai joilla ei ole kokemusta tai tietämystä laitteen käytöstä, saavat käyttää laitetta vain valvonnan alaisina tai sillä ehdolla, että he saavat opastusta laitteen turvallisesta käytöstä ja ymmärtävät laitteen mahdolliset vaarat.
- Lapset eivät saa puhdistaa eivätkä huoltaa laitetta, elleivät he ole vähintään 8-vuotiaita ja ellei heitä pidetä silmällä.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Laite ja sen virtajohto on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
- Älä käytä laitetta ulkona.
- Suojaa laite kosteudelta (roiskuva vesi, sade).
- Anna laitteen jäähtyä, ennen kuin puhdistat sen tai panet sen säilytyspaikkaan.
- Älä upota laitetta veteen.
- Poista keittolevyn kalkki säännöllisesti.
- Käytä laitetta ainoastaan kananmunien keittämiseen. Väärinkäyttö voi johtaa vammoihin.
- Laitteen keittolevy on lämmin käytön jälkeen. Palovammojen vaara!
- Varo loukkaamasta itseäsi mitta-astiassa olevalla munanrei'ittimellä.

Tekniset tiedot

Malli	voltia	hz	Watt	Kunto
607	220-240	50	365-435	≤0,3 W

- Laitteessa ei ole valmiustilaa.

Ennen ensimmäistä käyttökertaa



Lue tämä käyttöohje huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa.

- Irrota kaikki pakkausmateriaali ja mahdolliset tarrat. Älä irrota tyypkipilpeä.
- Aseta suodatinkahvinkeitin kuivalle, luistamattomalle ja tasaiselle pinnalle.
- 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.

FI



- Älä kytke 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 päättyä ennenaikaisesti.
- Irrota kupu ja munateline laitteesta.

Mitta-astiaa koskeva huomio:

Mitta-astiassa on 2 merkintää, sillä mitta-astiaa käytetään myös toisen laitteen kanssa. Käytä munankeitTIMEN 6070 kanssa vain ylempää merkintää, se vastaa 120 ml:n täyttömäärää.

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



- Täytä mitta-astia aina täyteen ylempään merkintään asti.



HUOMIO: Käytä munankeitintä aina määrättyllä määrällä vettä! Kaada aina täysi mittalasillinen 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 mittalasien 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.



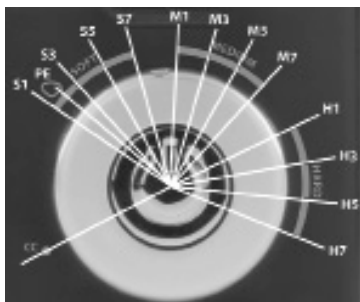
- Liitä pistoke pistorasiaan.
- Nyt voit valita joko löysiä, keskikovia tai kovia munia.

Kovuusasteen säätö

Vihje

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.
- Seuraava kuva on pieneksi avuksi munankeittimen valmiustason säätämisessä.



- **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.

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 elektronikka on sovitettu ko'ille 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 kuluu hallitset sen taidon ja loihdit makusi mukaisia munia.

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 verkkopistoke. Ota kansi varovasti irti.



HUOMIO! Kun poistat kannen, laitteesta voi vapautua kuumaa höyryä!

- Palovammojen välttämiseksi avaa kansi aina kehosta pois päin. 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 löysempiä munia.

Eri kovuusasteisten munien keittäminen

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

- **Käyttöesimerkki 1:** haluat keittää 7 munaa, joista 2 löysää, 3 keskikovia ja 2 kovia.

- Lisää ensin täysi mittalasillinen vettä munankeittimeen kuten tavallisesti.

Vihje

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

FI

- Aseta kovuusaste ensin 7 löysälle munalle.



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



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

- **Käyttöesimerkki 2:** haluat keittää 7 munaa, joista 3 löysää ja 4 kovia munaa.

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



- Kun kuulet Valmis-merkkiä, ota haluttu määrä löysyä munia pois laitteesta.
- Käännä tämän jälkeen säädin takaisin symbolin ☉ uppomunat kohdalle ja kytke munankeitin uudelleen päälle.



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

Vihje

Tiedot koskevat käyttöesimerkkejämme 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 pyöritettävä säädin seuraavan symbolin kohdalle:



- Merkkiäänien kuuluessa uppomunat ovat valmiit.
- Munia 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 käännetyyn kannen päälle.



Vesijäämien poistaminen

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



- Kuivaa munankeitin esimerkiksi mikrokuituliinalla.



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!**

FI



Paikka sähköjohdolle

- Munankeittimessä 6070 on johdon kelauslaite. Sillä voit kelaata johdon sisään turvallisesti ja tilaa säästävasti.
- Kelaajaa johto auki haluttuun pituuteen.
- ennen ensimmäistä käyttöä.
- Munankeittimessä on lisäksi liukumattomat kumijalat.



Ylikuumenemissuoja

- Munankeittimessä on ylikuumenemissuoja, joka suojaa laitetta virheellisen käytön aiheuttamilta vaurioilta. Jos laitetta käytetään vahingossa ilman vettä, merkkivalo sammuu lyhyen ajan jälkeen ja ylikuumenemissuoja 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 ylikuumenemissuojan lisäksi myös lämpötilavaroke. Jos laitetta virheellisesti käytettäessä automaattinen ylikuumenemissuoja 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.

Ympäristöystävällinen hävittäminen

Laitteemme on pakattu kuljetusta varten ympäristöystävällisesti. Hävitä pahvi ja paperi jätepaperina, muovipakkaukset kierrätettäviin materiaaleihin.



HUOMIO!

Sähkölaitteita ei saa hävittää kotitalousjätteenä.

Sähkölaitteet sisältävät arvokkaita raaka-aineita. Vie myös käytöstä poistettu laite hyväksytyyn kierrätyspaikkaan. Saat kunnan tai kaupungin hallinnosta tietoa mahdollisista hävittämispaidoista.

Cloer®-valmistajapalvelu ja -tuotteiden rekisteröinti

Cloer®-tuotemerkki edustaa poikkeuksellista kestävyyttä ja suorituskykyä.

Tämän standardin ylläpitämiseksi pitkällä aikavälillä suoritamme jatkuvaa

laadunvalvontaa ja kestävyystutkimuksia.

Rekisteröimällä kaikki Cloer®-tuotteet

viipymättä niiden sarjanumeroilla autat

meitä aktiivisesti varmistamaan kattavan laadunvalvonnan ja takaamaan asiakastytyväisyyden.

Huomaa: Rekisteröinti on pakollinen

edellytys vapaaehtoisen valmistajapalvelumme käytämiselle teknisten

palvelukyselyiden tai yksittäisten liikearvon arviointien yhteydessä. Tämä ei

luo laillista oikeutta ilmaisiin palveluihin; lakisääteiset takuuoikeutesi tuotevirheen sattuessa pysyvät yksinomaan

jälleenmyyjälläsi (kaupakkumppanillasi), eivätkä he vaikuta niihin.

Tarkista verkosta, onko valmistajapalvelumme tällä hetkellä saatavilla maassasi.



Valmistajan takuu

<https://cloer.com/service>

Основные указания по безопасности

- **ВНИМАНИЕ:** Внимательно прочтите эти инструкции перед первым использованием.
- Данное устройство предназначено исключительно для использования в быту и для подобных вариантов применения, например:
 - в кухнях для сотрудников торговых точек и офисов,
 - на сельскохозяйственных подворьях,
 - для клиентов в отелях, мотелях и других жилых помещениях или
 - в пансионатах с завтраком.
- Ремонт электроприборов фирмы Cloer должен производиться только уполномоченными фирмой Cloer специалистами или заводской службой клиентского сервиса фирмы Cloer. Из-за неквалифицированного ремонта пользователь может подвергаться серьезной опасности. 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 величине напряжения в Вашей электросети.
- Электроприбор необходимо включать в розетку с защитным контактом.
- Если питающий кабель поврежден, то, во избежание опасности, он подлежит замене уполномоченной фирмой Cloer торговой организацией или заводской службой клиентского сервиса фирмы Cloer.
- Извлеките штепсельную вилку из розетки, если возникла неисправность, если прибор длительное время не используется и/или перед каждой чисткой.
- Тяните, пожалуйста, только за штепсельную вилку и ни в коем случае не за провод.
- Не допускайте тугого натяжения питающего кабеля, иначе возникает опасность опрокидывания электроприбора. Не протягивайте кабель по острым краям.
- Не используйте кабель для переноски и защищайте его от высоких температур (например, от контакта с поверхностью плиты/открытым пламенем).
- Этим электроприбором могут пользоваться дети от 8 лет и старше и, кроме того, также лица со сниженными физическими, сенсорными или ментальными способностями, или с недостаточным опытом и знаниями, если они находятся под присмотром или были обучены безопасному обращению с электроприбором и понимают опасности, связанные с его эксплуатацией.
- Детям не разрешается выполнять техническое обслуживание и чистку устройства, за исключением случаев, когда им больше 8 лет и они находятся под присмотром.
- Не позволяйте детям играть с электроприбором. Берегите от детей младше 8 лет само устройство и соединительный кабель.
- Не пользуйтесь электроприбором под открытым небом.
- Защищайте Ваш электроприбор от влаги (брызги / дождь).
- Дайте электроприбору полностью остыть, прежде чем вымыть или убрать его.
- Ни в коем случае не погружайте устройство в воду.
- Регулярно удаляйте известь с нагревательной плиты.
- Используйте этот электроприбор исключительно для варки яиц. Использование не по назначению может привести к травме. После использования нагревательная плита электроприбора сохраняет остаточное тепло. Опасность ожога!
- Остерегайтесь травмирования иглой для прокалывания яйца, закрепленной на мерном стакане.

Технические характеристики

тип	Вольт	Гц	ватт	Выключено Состояние
607	220-240	50	365- 435	≤0,3 W

- У устройства нет режима ожидания.

Перед первым использованием

- Удалите все части упаковки, включая наклейки, но не табличку прибора.
- Поместите яйцеварку на сухую, нескользящую и ровную поверхность.
- Очистите поверхность нагревательной чаши, крышки, формочки для пошiroвания и

Указания по безопасности



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. Откройте крышку от себя, чтобы избежать ожогов, горячим паром.



RU

- 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.

Указание относительно мерного стакана:

На мерном стакане нанесено 2 отметки, т. к. стакан применяется и в другом устройстве. Для яйцеварки 6070, пожалуйста, пользуйтесь только верхней отметкой, которая соответствует объему заполнения 120 мл.

- Заполните варочную емкость яйцеварки холодной водой. Пожалуйста, используйте для этого прилагаемую мерную чашку.



- Всегда полностью заполняйте яйцеварку до верхней 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. Иглу 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.



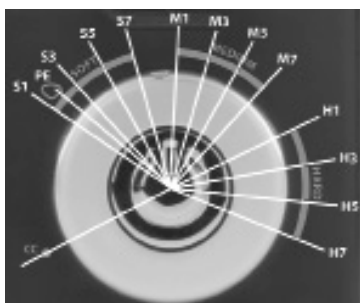
- Вставьте вилку в розетку.
- Теперь у вас есть выбор между яйцами всмятку, в мешочек и вкрутую.

Настройка степени твердости

намак

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



- **CC**=Continued Cooking - настройка для дальнейшей варки
- **PE** ☹ = Положение для пошiroвания 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 вывернуть регулятор за отметку H7.

Полезная информация о размерах яиц:

Классификация по качеству и весу (EC):

- 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 проверяли 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.

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!**



RU

- 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.

намек

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)

RU

- 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!

намек

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 - пашот готовы.
- После приготовления яйца не требуют резкого охлаждения.



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 микрофибры.



RU

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 отложенной 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.



RU

Защита от перегрева

- Яйцеварка снабжена защитой от перегрева, которая предохраняет устройство от повреждений в случае ошибки 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. Сдайте картон и бумагу в пункт приема макулатуры, а пластиковую упаковку - в пункт приема вторсырья.



ВНИМАНИЕ! Не выбрасывайте электроприборы как бытовые отходы.

Электроприборы содержат ценное сырье. Отправляйте отслужившие электроприборы в лицензированные пункты переработки отходов. Информацию о возможных способах утилизации можно получить в органах местного или городского

Сервисная служба Cloer® и регистрация продукции

Бренд Cloer® является символом исключительной долговечности и высоких эксплуатационных характеристик. Чтобы обеспечить соответствие этим стандартам в долгосрочной перспективе, мы проводим постоянный контроль качества и исследования долговечности. Своевременная регистрация всех продуктов Cloer® с указанием соответствующего серийного номера помогает нам обеспечить бесперебойный мониторинг качества и гарантировать удовлетворенность клиентов. Обратите внимание: для использования нашей добровольной заводской службы поддержки в случае технических запросов или индивидуальных проверок на основе доброй воли обязательна ваша регистрация. Это не дает правового основания на бесплатные услуги; ваши законные права на гарантийное обслуживание в случае дефекта продукции остаются в силе исключительно в отношении вашего продавца (торгового партнера). Проверьте онлайн, предоставляется ли в настоящее время наша заводская служба поддержки клиентов в вашей стране.



Гарантия производителя
<https://cloer.com/service>

Podstawowe wskazówki w zakresie zachowania bezpieczeństwa

- UWAGA: Przed pierwszym użyciem należy uważnie przeczytać instrukcję.
- Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym itp., np.
 - w kuchniach dla pracowników sklepów i biur,
 - w posiadłościach rolnych,
 - przez klientów w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych lub, w pensjonatach.
- Naprawy urządzeń elektrycznych firmy Cloer należy powierzać wyłącznie autoryzowanym fachowcom handlu branżowego lub specjalistom z obsługi serwisowej firmy Cloer. Przez naprawy przeprowadzone niefachowo mogą powstać znaczne zagrożenia dla użytkownika. Dodatkowo do tego gasną roszczenia gwarancyjne.
- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do gniazd znajdujących się zazwyczaj w gospodarstwach domowych. Przed podłączeniem należy sprawdzić, czy napięcie sieciowe podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem domowej sieci elektrycznej.
- Urządzenie zaopatrzone jest w przewód przyłączający rodzaju przyłączenia „Y”. Jeżeli przewód ten jest uszkodzony, to aby niedopuszczyć do powstania zagrożeń, musi on zostać wymieniony przez autoryzowanego przez firmę Cloer fachowca handlu branżowego lub fachowca obsługi serwisowej firmy Cloer.
- Wtyczkę należy wyciągnąć z gniazdka,
 - jeżeli dojdzie do zakłócenia.
 - jeżeli urządzenie nie będzie przez dłuższy czas używane.
 - przed każdym czyszczeniem.
- Ciągnąć tylko za wtyczkę, nigdy za kabel.
- Nie używać kabla do przenoszenia i chronić go przed wysoką temperaturą (płyta kuchenna/otwarty piekarnik).
- Nie naciskać zbyt mocno kabla, w przeciwnym razie istnieje niebezpieczeństwo, że urządzenie przewróci się. Nie naciskać kabla na ostrych krawędziach.
- To urządzenie może być używane przez dzieci od 8 roku życia oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją wynikające z tego zagrożenia
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Urządzenie i jego przewód muszą być trzymane z dala od dzieci poniżej 8. roku życia.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie.
- Urządzenie należy chronić przed wilgocią (woda rozpryskowa / deszcz).
- Zanim przystąpi się do czyszczenia urządzenia lub do jego chowania, urządzenie musi się całkowicie ochłodzić. Więcej informacji na temat czyszczenia znajdziesz na kolejnych stronach.
- Nie używać urządzenia na wolnym powietrzu.
- Nigdy nie myć urządzenia i stacji bazowej pod bieżącą wodą ani nie zanurzać ich w niej.

Specyfikacja techniczna

Typ	Volt	Hz	Watt	Stan
607	220-240	50	365-435	≤0,3 W

- Urządzenie nie posiada trybu czuwania.

Przed pierwszym użyciem



Przed pierwszym użyciem przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję.

- jajowar ustawić na suchym, nieśliskim i równym podłożu.
- Za pomocą wilgotnej ściereczki przetrzeć powierzchnię grzewczą, pokrywę, wkładki do gotowania jajek w koszulkach oraz tackę na jajka.

Oznakowanie CE / Instrukcje bezpieczeństwa



Urządzenie spełnia wymagania obowiązujących przepisów Wytyczne KE.



Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku w pomieszczeniach zamkniętych.

- Urządzenie napełniać wyłącznie zimną wodą.



Ostrożność! Podczas gotowania z pokrywki wydobywa się gorąca para.

- Urządzenie podczas pracy nagrzewa się. Pokrywkę otwierać zawsze w kierunku od ciała, aby nie narazić się na poparzenie gorącą parą wodną.



PL

- Urządzenie można załączać wyłącznie po wlewniu wody do zbiornika.
- Niewielkie różnice stopnia twardości jaja mogą wynikać z różnic wielkości, świeżości oraz temperatury wyjściowej jajek.



UWAGA! Kiedy nie jest używany i przed każdym czyszczeniem Odłączyć urządzenie!

Uruchomienie

- Jajowar należy ustawiać zawsze w pozycji poziomej. W innym przypadku gotowane może zakończyć się przed czasem.
- Zdjąć pokrywę i tackę na jajka z urządzenia.

Wskazówka odnośnie miarki

Miarka ma 2 znaczniki, gdyż przeznaczona jest również do użycia w połączeniu z innym urządzeniem. W przypadku jajowaru typu 6070 korzystamy wyłącznie z górnego znacznika, który odpowiada pojemności 120 ml.

- Zbiornik wody jajowaru wypełniać wolno wyłącznie wodą zimną. Do tego celu użyć załączonej do urządzenia miarki.



- Miarkę napełniać zawsze całkowicie do poziomu górnego znacznika.



UWAGA: Jajowar należy zawsze napełniać wymaganą ilością wody! Do jajowaru należy zawsze wlewać wodę z całkowicie napełnionej miarki. W przypadku zbyt małej ilości wody twardość ugotowanych jajek może być niezgodna z oczekiwaniami!



W przypadku nalania zbyt dużej ilości wody do zbiornika, woda może się przelać podczas gotowania. Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Tackę na jajka umieścić z powrotem w urządzeniu. Skontrolować, czy tacka na jajka jest założona prawidłowo.



- Jajka należy nakłóć od ich płaskiej strony za pomocą załączonego nakłuwacza, dzięki czemu nie pękają podczas gotowania. Nakłuwacz znajduje się na spodzie pojemnika z miarką.

- Jajka włożyć do tacki spiczastą końcówką skierowaną do góry.



- Następnie zamknąć pokrywę. Skontrolować, czy pokrywa została prawidłowo założona.
- Skontrolować, czy obydwa otwory nie są zakryte.



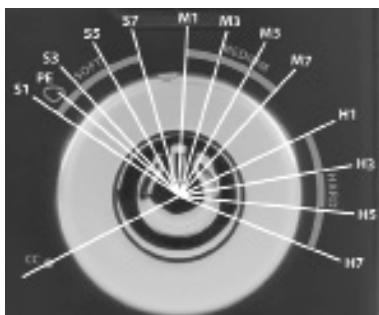
- Wtyczkę urządzenia podłączyć do gniazdka.
- Wybrać stopień twardości jajka: jajko na miękko, średnio twardo i twardo.

Ustawienie stopnia twardości

Wskazówka odnośnie gotowania w garnku i jajowarze

W garnku jajka gotuje się zasadniczo nieco krócej niż w jajowarze naszej produkcji. Jest to związane z mniejszą mocą jajowaru w porównaniu do zwykłej płyty grzewczej.

- Za pomocą pokrętki regulacyjnej można wybrać stopień twardości jajek.
- Rozróżniamy trzy różne stopnie: soft (jajko miękkie), medium (średnio twarde) i hard (jajko na twardo).
- Ustawienie stopnia twardości zależy od wielkości jajka, jego wagi i liczby gotowanych jaj.
- Poniższa ilustracja przedstawia informacje pomocne do ustawiania jajowaru.



- **CC = continued cooking** – ustawienie kontynuacji gotowania
- **PE** = pozycja umożliwiająca gotowanie jajek w koszulkach
- **S** = opcje ustawień dla jajek na miękko. Przy tym S1 oznacza jedno, S3 trzy, S5 pięć a S7 siedem jaj.
- **M** = opcje ustawień dla jajek na średnio twardo. Przy tym M1 oznacza jedno, M3 trzy, M5 pięć a M7 siedem jaj.
- **H** = opcje ustawień dla jajek na twardo. Przy tym H1 oznacza jedno, H3 trzy, H5 pięć a H7 siedem jaj.
- **W przypadku gotowania na twardo jaj o wielkości XL pokrętkę można obrócić poza oznaczenie H7.**

Wskazówki dotyczące wielkości jajek

Klasy i wielkości jajek (UE):

- S = jajka ważące mniej niż 53 g

- M = od 53 g do 63 g

- L = od 63 g do 73 g

- XL = ponad 73 g

Układ elektroniczny jajowaru Cloer 6070 jest skalibrowany optymalnie do gotowania jaj wielkości M i L.

*W przypadku gotowania jajek innej wielkości (S, XL) ustawienia należy skorygować nieco w dół (S) lub nieco w górę (XL).**

*Testy wykonano dla jaj sklepowych o wielkościach M i L, wyjmowanych z lodówek. Przygotowanie idealnego jajka na

Gotowanie

- Po ustawieniu stopnia twardości można rozpocząć gotowanie jajek, naciskając przycisk start.
- Zapali się lampka kontrolna.
- Sygnał dźwiękowy sygnalizuje zakończenie procesu gotowania – jajka są ugotowane. Teraz urządzenie można wyłączyć za pomocą przycisku stop.
- Następnie należy wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazda.
- Następnie ostrożnie zdjąć pokrywkę.



UWAGA!

Po otwarciu pokrywy z urządzenia może buchnąć gorąca para!

- Aby uniknąć poparzeń, pokrywę należy zawsze otwierać w kierunku od ciała. Pokrywkę należy zdejmować za czarny uchwyt.
- Na wewnętrznej stronie pokrywy zbierać się może woda kondensacyjna, która może być bardzo gorąca. Niebezpieczeństwo poparzenia! Wyciągnąć tackę na jajka również chwytając za uchwyt i włożyć jajka na chwilę do zimnej wody. Zahartowanie jajek w zimnej wodzie zatrzymuje proces ich gotowania.



- Na wewnętrznej stronie pokrywy zbierać się może woda kondensacyjna, która może być bardzo gorąca. Niebezpieczeństwo poparzenia! Wyciągnąć tackę na jajka również chwytając za uchwyt i włożyć jajka na chwilę do zimnej wody. Zahartowanie jajek w zimnej wodzie zatrzymuje proces ich gotowania.
- 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.



- Jeśli stopień twardości jajek nie jest do końca zgodny z oczekiwaniami, to podczas następnego gotowania, pokrętko regulacyjne należy obrócić nieco w prawo, aby uzyskać twardsze jajka lub w lewo, aby uzyskać bardziej miękkie jajko.

Gotowanie kilku jajek o różnych stopniach twardości

- Aby ugotować jajka o różnym stopniu twardości należy urządzenie ponownie wypełnić wodą. Jeśli chcesz ugotować kilka jajka na miękko, półtwardo i twardo, to należy w miarę możliwości użyć jajek tej samej wielkości.
- Jeśli zdecydujesz się na zmianę stopnia twardości podczas gotowania (jajko na miękko, średnio, twardo), możesz wybrać ustawienie „CC” – continued cooking.
- Jeśli chcesz zmienić stopień twardości jajka z miękkiego na twarde, możesz wybrać symbol gotowania jajek w koszulce:
- Poniżej dwa przykłady ilustracyjne, zapewniające lepszą orientację.
- Przykład zastosowania 1: Chcemy ugotować 7 jajek, w tym 2 na miękko, 3 na średnio i 2 na twardo.
- W celu rozpoczęcia gotowania zbiornik jajowaru należy napęlnić pełną miarką wody.

Wskazówka

Uwaga! Nawet jeśli chcesz ugotować tylko 2 jajka na miękko, to ustawienie wstępne należy dopasować do całkowitej liczby gotowanych jajek. (W przykładzie 7).

- Najpierw ustawić jajowar na 7 jajek na miękko.



- Po usłyszeniu sygnału akustycznego zakończenia gotowania, należy wyłączyć jajowar za pomocą przycisku start/stop i wyjąć odpowiednią liczbę jajek ugotowanych na miękko.
- Następnie ustawić pokrętko regulacyjne w pozycji o symbolu „CC” i ponownie załączyć jajowar.



- Po kolejnym sygnale akustycznym wyjąć odpowiednią liczbę jajek ugotowanych na średnio twardo.
- Aby ugotować resztę jajek nie trzeba przestawiać regulatora, należy go pozostawić w pozycji „CC”.
- Po kolejnym sygnale akustycznym pozostałe jajka ugotowane są na twardo.
- Życzymy smacznego!

Przykład zastosowania 2: Chcemy ugotować 7 jajek, w tym 3 na miękko i 4 na twardo.

- W celu rozpoczęcia gotowania zbiornik jajowaru należy napęlnić pełną miarką wody.
- Najpierw ustawić jajowar na 7 jajek na miękko.



- Po usłyszeniu sygnału akustycznego zakończenia gotowania, należy wyłączyć jajowar za pomocą przycisku start/stop i wyjąć odpowiednią liczbę jajek ugotowanych na miękko.
- Następnie ustawić pokrętkę regulacyjną w pozycji o symbolu jajek w koszulkach i ponownie załączyć jajowar.



- Ponownie załączyć jajowar i odczekać na sygnał akustyczny.
- Życzymy smacznego!

Hinweis

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

Gotowanie jajek w koszulkach



- Do zbiornika urządzenia wlać pełną miarę wody.
- Do urządzenia włożyć tacę na jajka.
- Wkładki na jajka nasmarować lekko olejem, aby jajka do nich nie przywierały.
- Do każdej wkładki wbić maks. 1 jajko.
- Wkładki do gotowania jajek w koszulce umieścić na tacce.



- Podłączyć wtyczkę do gniazda wtykowego i ustawić pokrętkę regulacyjną na następujący symbol:



- Sygnał akustyczny oznacza, że jajka w koszulkach zostały ugotowane. Jajek w koszulkach nie trzeba hartować zimną wodą.



Funkcja serwowania

- Niewielkie stopki na pokrywie umożliwiają dekoracyjne serwowanie jajek na tacce po gotowaniu. W tym celu należy obrócić pokrywę i ustawić tacę z jajkami na obróconej pokrywie.



PL

Usuwanie pozostałości wody

- Pozostawić jajowar aż do całkowitego ostygnięcia! Po ostygnięciu urządzenia należy usunąć resztkę wody ze zbiornika.
- Jajowar zawsze należy chwycić za elementy obsługowy, aby uniknąć oparzeń.
- Woda nie powinna spływać po przewodzie.



- Następnie osuszyć jajowar no. ściereczka z mikrofazy.



Czyszczenie / usuwanie kamienia

- Osady kamienia w pojemniku do gotowania mają negatywny wpływ na działanie urządzenia. Dlatego kamień z urządzenia usuwać należy regularnie.
- W tym celu należy do wody dodać odrobinę octu. Wodę z octem wlać do tacki grzewczej i zagotować bez pokrywki. Następnie należy wycisnąć tackę grzewczą za pomocą wilgotnej, miękkiej ściereczki.
- Tackę na jajka, pokrywkę i wkładki do gotowania jaj w koszulkach należy czyścić wodą.

When using a descaler, we recommend:



Mechanizm zwijania przewodu

- Jajowar typu 6070 jest wyposażony w mechanizm zwijania przewodu. Umożliwia on bezpieczne i wygodne przechowywanie przewodu urządzenia.
- Przed pierwszym użyciem należy rozwinąć kabel na wymaganą długość w zależności od odległości od źródła zasilania.
- Jajowar posiada również antypoślizgowe gumowe nóżki.



Zabezpieczenie przed przegrzaniem

- Jajowar jest wyposażony w zabezpieczenie przed przegrzaniem, które chroni urządzenie przed uszkodzeniem spowodowanym nieprawidłową eksploatacją. W przypadku niezamierzonego załączenia urządzenia bez wody w zbiorniku po krótkim czasie wyłączy się lampka kontrolna, a urządzenie zabezpieczające wyłączy jajowar. W takim przypadku należy wyłączyć wtyczkę z gniazda, odczekać kilka minut, aż urządzenie ostygnie i dopiero wtedy ponownie uruchomić (Uwaga! Nie należy wlewać wody do zbiornika na wodę).

Bezpiecznik termiczny

- Poza automatycznym zabezpieczeniem przed przegrzaniem jajowar wyposażony jest dodatkowo w bezpiecznik termiczny. Jeśli automatyczne zabezpieczenie przed przegrzaniem nie zadziała z powodu nieprawidłowego użycia, to urządzenie zostanie odcięte od zasilania przez bezpiecznik temperatury. W takiej sytuacji konieczne jest oddanie jajowaru do autoryzowanego dystrybutora lub serwisu Cloer, ponieważ jego ponowne uruchomienie nie będzie możliwe.

Usuwanie przyjazne dla środowiska

Nasze urządzenia pakowane są w opakowania transportowe, które są przyjazne dla środowiska naturalnego. Kartony i papier należy oddawać do składów makulatury, opakowania z tworzyw sztucznych do składów przetwarzających je na surowce wtórne.



UWAGA!

Urządzeń elektrycznych nie należy wyrzucać do śmieci domowych.

Urządzenia elektryczne zawierają wartościowe surowce. Prosimy przekazać zużyte urządzenie do licencjonowanego punktu utylizacji. Na temat możliwości utylizacji prosimy skontaktować się z kompetentnymi jednostkami administracji gminnej lub miejskiej.

Serwis fabryczny Cloer® i rejestracja produktów

Marka Cloer® jest synonimem wyjątkowej trwałości i wydajności. Aby zapewnić ten standard w perspektywie długoterminowej, przeprowadzamy ciągłe kontrole jakości i badania trwałości. Dzięki terminowej rejestracji wszystkich produktów Cloer® wraz

z odpowiednim numerem seryjnym aktywnie pomagają Państwo nam w zapewnieniu kompleksowego monitoringu jakości oraz zadowolenia klientów. Uwaga: Skorzystanie z naszej dobrowolnej fabrycznej obsługi posprzedażowej w przypadku zapytań technicznych lub indywidualnych ocen w ramach gestu dobrej woli wymaga koniecznej rejestracji. Nie stanowi to podstawy do roszczeń prawnych o bezpłatne usługi; Państwa ustawowe prawa z tytułu gwarancji w przypadku

wady produktu przysługują wyłącznie i w niezmiennym zakresie wobec sprzedawcy (partnera handlowego). Prosimy sprawdzić online, czy nasz fabryczny serwis jest obecnie dostępny w Państwa kraju.



Rejestracja produktu & Warunki gwarancji
<https://cloer.com/service>

Pagrindiniai saugumo nurodymai

- DĖMESIO: Prieš pirmą kartą naudodami, atidžiai perskaitykite šias instrukcijas.
- Šis prietaisas yra skirtas išskirtinai naudoti namų ūkyje ir panašiam naudojimui, kaip pavyzdžiui:
 - parduotuvėse ir biuruose darbuotojų virtuvėse,
 - sodybose,
 - viešbučių, motelių ir kitose gyvenamosiose įstaigose arba
 - pensionatuose.
- Paveskite remontuoti „Cloer“ elektros prietaisus tik „Cloer“ klientų aptarnavimo tarnyboje. Dėl neišmanančių asmenų taisymo, gali naudotojui atsirasti didelis pavojus. Tokiu atveju neteksite garantijos teisės.
- Naudokite prietaisą tik buityje naudodami kištukines rozetes. Patikrinkite, ar tipiniame skydelyje nurodyta tinklo įtampa atitinka tinklo srovę.
- Prietaisas turi būti įjungiamas į kištukinę rozetę su įžemintu laidu.
- Jei pažeistas prijungimo laidas, jį būtina pakeisti „Cloer“ klientų aptarnavimo tarnyboje, kad išvengtumėte pavojų.
- Ištraukite tinklo kištuką iš rozetės
 - jeigu pasireiškia gedimas,
 - jeigu prietaisas nebuvo naudojamas ilgesnį laiką
 - prieš kiekvieną valymą
- Traukite tik kištuką, niekada netraukite už maitinimo laido
- Neįtempkite maitinimo laido per daug, nenutieskite jo ant aštrių briaunų, neneškite laikydami už jo ir saugokite jį nuo karščio (pvz., nuo elektrinės viryklės).
- Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 metų ir taip pat asmenys su sumažintais fiziniais, sensoriniais arba protiniais sugebėjimais arba neturintys patirties ir žinių, jeigu Jūs prižiūrėsite arba nurodysite dėl prietaiso saugaus naudojimo ir jie supras dėl galimo pavojaus.
- Vaikai negali atlikti valymo ir techninės priežiūros darbų, tai gali būti tik tada, jeigu jie yra 8 metų arba vyresni ir yra prižiūrimi.
- Vaikai negali su prietaisu žaisti. Prietaisą ir jo prijungimo laidą reikia laikyti nepasiekiamą vaikams iki 8 metų.
- Nenaudokite prietaiso atviroje vietoje.
- Platesnę informaciją dėl jo valymo, rasite kituose puslapiuose.
- Prietaiso ir bazinės stoties niekada nevalykite po tekančiu vandeniu ir nenardinkite į vandenį.
- Prietaisą naudokite tik vandeniu virti. Naudojant ne pagal paskirtį, galima susižaloti.
- **DĖMESIO!** Atkreipkite dėmesį į tai, kad naudojimo metu korpusas įkaista, o šiluma išlieka ir po virimo. Lieskite tik rankenas ir valdymo elementus.

LT

Techniniai duomenys

Tipas	voltas	Hz	vatas	Būklė
607	220-240	50	365-435	≤0,3 W

- Įrenginys neturi budėjimo režimo.

Prieš pirmąjį naudojimą

- Nuimkite visas pakuotės dalis ir visus lipdukus, o ne vardinę lentelę ir serijos numerį.
- Kiaušinių virtuvą statykite tik ant sauso neslystančio ir lygaus pagrindo.
- Kaitinimo indo, gaubto ir kiaušinių be lukšto virimo įdėklų bei kiaušinių laikiklių paviršių nuvalykite drėgna šluoste.

CE ženklas / saugos nurodymai



Įrenginys atitinka taikomų ES direktyvų reikalavimus.



Prietaisas yra skirtas naudoti tik uždaroje patalpoje.

- Pripildydami naudokite tik šaltą vandenį.



Vorsicht! Beim Kochvorgang tritt heißer Dampf aus dem Deckel.

- Naudojant prietaisą, jis įkaista. Dangtelį visuomet atidarykite nukreipdami nuo savęs, kad išvengtumėte nudegimų karštais garais.



- Prietaiso nejunkite, jei jame nėra vandens.
- Nedideli kietumo laipsnio nuokrypiai gali atsirasti dėl kiaušinių dydžio, laikymo laiko ir temperatūros.

LT



DĖMESIO! Jei prietaiso nenaudojate ir prieš valydami prietaisą, ištraukite maitinimo laido kištuką!

Naudojimo pradžia

- Atkreipkite dėmesį, kad prietaisas visuomet stovėtų horizontaliai, nes priešingu atveju virimas gali būti užbaigtas anksčiau nustatyto laiko.

- Nuo prietaiso nuimkite gaubtą ir išimkite kiaušinių laikiklius.

Pastaba dėl matavimo indelio

Matavimo indelyje yra 2 žymos, nes jį galima naudoti ir kitam prietaisui. Kiaušinių virtuvui 6070 naudokite tik viršutinę žymą, kuri atitinka 120 ml pripildymo kiekį.

- Į kiaušinių virtuvos virimo indą pilkite tik šalto vandens. Tam naudokite pridedamą matavimo indelį.



- Matavimo indelį visuomet pripildykite iki viršutinės žymos.



DĖMESIO: Kiaušinių virtuvą visuomet naudokite tik su nurodytu kiekiu vandens! Visuomet pilkite tik pilnai pripildytą matavimo indelį. Jei vandens bus per mažai, galite nepasiekti norimo virimo rezultato!



Viršijus nustatytą vandens kiekį, kyla pavojus, kad verdantis vanduo pradės bėgti. Kyla pavojus nusiplikyti!

- Vėl įstatykite kiaušinių laikiklį į virimo indą. Atkreipkite dėmesį, kad kiaušinių laikiklio padėtis būtų tinkama.



- Norėdami kad verdant kiaušinius jie neįskiltų, bukesnį kiaušinio galą pradurkite adatėle. Adatėlę rasite apatinėje matavimo indelio pusėje.
- Kiaušinius smalesniu galu įstatykite į kiaušinių laikiklį.



- Ant prietaiso uždėkite dangtelį. Atkreipkite dėmesį, kad dangtelio padėtis būtų tinkama.
- Atkreipkite dėmesį, kad abi angos būtų neuždengtos.



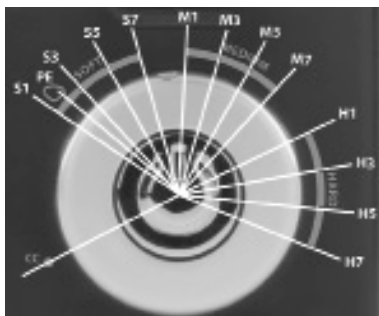
- Įkiškite kištuką į elektros lizdą.
- Dabar galite pasirinkti, kokio norite kiaušinio: skysto, vidutinio kietumo ar kieto.

Kietumo laipsnio nustatymas

Virimo puode ir kiaušinių virtuve palyginimas

Verdant puode paprastai virimo laikas yra trumpesnis, nei verdant mūsų kiaušinių virtuve. Tai lemia virtuvo mažesnė galia, lyginant su įprasta buitine kaitlente.

- Sukamuoju reguliatoriumi galite nustatyti kiaušinių kietumo laipsnį.
- Mes skiriame tris skirtingas pakopas: „Soft“ (skystas), „Medium“ (vidutinio kietumo) ir „Hard“ (kietas).
- Kietumo laipsnis priklauso nuo kiaušinių dydžio, svorio ir jų skaičiaus.
- Tolesnis paveikslėlis turėtų jums šiek tiek padėti nustatyti kiaušinių virtuvą.



- CC = Continued Cooking – nuostata pratęsti virimui
- PE = Padėtis verdant kiaušinius be lukšto
- S = Nuostata skystiems kiaušiniams. Čia S1 reiškia vieną kiaušinį, S3 – tris kiaušinius, S5 – penkis kiaušinius ir S7 – septynis kiaušinius.
- M = Nustatymų pasirinktys vidutinio kietumo kiaušiniams. Čia M1 reiškia vieną kiaušinį, M3 – tris kiaušinius, M5 – penkis kiaušinius ir M7 – septynis kiaušinius.
- H = Nustatymų pasirinktys kietai virintiems kiaušiniams. Čia H1 reiškia vieną kiaušinį, H3 – tris kiaušinius, H5 – penkis kiaušinius ir H7 – septynis kiaušinius.

- Kietai viriems XL dydžio kiaušiniams sukamąjį reguliatorių galima pasukti už H7 žymos.

Naudinga informacija apie kiaušinių dydžius

Kokybės ir svorio kategorijų klasifikacija (ES):

- S = mažiau nei 53 g

- M = nuo 53 g iki 63 g

- L = nuo 63 g iki 73 g

- XL = daugiau kaip 73 g

„Cloer“ kiaušinių virtuvo 6070

elektroninė sistema nustatyta M ir L dydžiams.

Kitiems kiaušinių dydžiams (S, XL) nustatymus

reikėtų šiek tiek sumažinti (S)

arba šiek tiek padidinti (XL).*

* Bandymus mes atlikome naudodami įprastai parduodamus M ir L dydžių kiaušinius, laikytus šaldytuve. Kaip turėtų atrodyti idealus pusryčių kiaušinis – tai beveik mokslo sritis, tad mes galime jums padėti tik keletu patarimų. Tam tikrais atvejais nustatymai gali skirtis nuo mūsų rekomendacijų. Po kurio laiko įgysite taip nustatyti prietaisą, kad nesunkiai pasieksite jūsų skonį atitinkančią rezultatą.

Virimo procesas

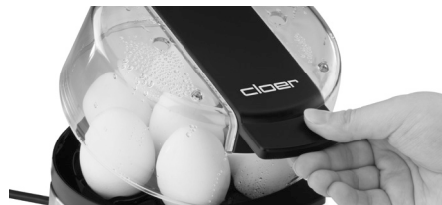
- Nustatę kietumo laipsnį ir paspaudę paleidimo mygtuką, galite paleisti virimo procesą.
- Įsiziėbia kontrolinė lemputė.
- Garsinis signalas praneša apie virimo proceso pabaigą – kiaušiniai išvirti. Dabar sustabdymo mygtuku prietaisą galite išjungti.
- Ištraukite tinklo kištuką.
- Atsargiai nuimkite dangtelį.



DĖMESIO!

Nuimant dangtelį gali išsiveržti karšti garai!

- Norėdami išvengti nusiplikymo, dangtelį visuomet atidarykite nukreipdami nuo savęs. Tam dangtelį paimkite už juodos rankenėlės.
- Ant vidinės dangtelio pusės susidaro vandens kondensatas, kuris dar gali būti labai karštas. Nuplikymo pavojus!



- Kiaušinių laikiklį taip pat išimkite už rankenėlės ir kiaušinius apipilkite šaltu vandeniu. Apipylus šaltu vandeniu, virimo procesas sustabdomas.



- Jei esate nepatenkinti kietumo laipsniu, tai kitą kartą norėdami išvirti kietesnius kiaušinius sukamąjį reguliatorių pasukite labiau į dešinę, arba į kairę, jei norite skystesnių kiaušinių.

Virimo procesas norint išvirti skirtingo kietumo laipsnio kiaušinius

- Jei norite išvirti skirtingo kietumo laipsnio kiaušinius, jums pakaks tik vieną kartą pripilti vandens. Jei norite išvirti skystus, vidutinio kietumo arba kietus kiaušinius, turite pasirūpinti, kad kiaušiniai būtų kaip galima būtų vienodo dydžio.
- Jei norite pereiti iš vieno kietumo laipsnio į kitą (skystas, vidutinio kietumo, kietas), turite pasirinkti nuostatą „CC“ – „Continued Cooking“.
- Jei norite perjungti kietumo laipsnį iš skystai virtų kiaušinių į kietai virtus kiaušinius, galite pasirinkti kiaušinių virimo be lukšto simbolį:
- norėdami padėti jums lengviau susiorietuoti, parengėme du naudojimo pavyzdžius.
- 1 naudojimo pavyzdys. Reikia išvirti 7 kiaušinius, iš kurių 2 turi būti skysti, 3 – vidutinio kietumo ir 2 – kietai virti kiaušiniai.
- Prieš pradėdami virimo procesą, pirmiausia įprastai į kiaušinių virtuvą įpilkite vieną matavimo indelį vandens.

Pastaba

Dėmesio! Net jei norite išvirti tik 2 skystus kiaušinius, atlikdami nustatymus, turite vadovautis visu verdamų kiaušinių kiekiu. (7 naudojimo pavyzdys)

- Iš pradžių nustatykite kiaušinių virtuvą virti 7 skystiems kiaušiniams.



LT

- Pasigirdus virimo pabaigos signalui, paleidimo / sustabdymo mygtuku kiaušinių virtuvą išjunkite ir išimkite norimą skaičių skystai virtų kiaušinių.
- Po to sukamąjį reguliatorių nustatykite ties „CC“ simboliu ir iš naujo įjunkite kiaušinių virtuvą.



- Pasigirdus virimo pabaigos signalui, paleidimo / sustabdymo mygtuku kiaušinių virtuvą išjunkite ir išimkite norimą skaičių skystai virtų kiaušinių.
- Po to sukamąjį reguliatorių nustatykite ties „CC“ simboliu ir iš naujo įjunkite kiaušinių virtuvą.
- Pasigirdus garsiniam signalui, 4 kiaušiniai yra kietai išvirti.
- Skanaus!

2 naudojimo pavyzdys. Reikia išvirti 7 kiaušinius, iš kurių 3 turi būti skysti, 4 – kietai virti kiaušiniai.

- Prieš pradėdami virimo procesą, pirmiausia įprastai į kiaušinių virtuvą įpilkite vieną matavimo indelį vandens.
- Iš pradžių nustatykite kiaušinių virtuvą virti 7 skystiems kiaušiniams.



- Pasigirdus virimo pabaigos signalui, paleidimo / sustabdymo mygtuku kiaušinių virtuvą išjunkite ir išimkite norimą skaičių skystai virtų kiaušinių.
- Po to sukamąjį reguliatorių nustatykite ties kiaušinių virimo be lukšto simboliu ir iš naujo įjunkite kiaušinių virtuvą.



- Vėl įjunkite kiaušinių virtuvą ir palaukite, kol pasigirs garsinis signalas.
- Skanaus!

Pastaba

Nurodyti duomenys paremti mūsų naudojimo pavyzdžiais, ir juos būtina taikyti individualiai.

Kiaušinių virimas be lukšto



- Į virimo indą įpilkite pilną matavimo indelį vandens.
- Į prietaisą įdėkite kiaušinių laikiklius.
- Įdėklus šiek tiek patepkite aliejumi, kad kiaušiniai neprikibtų.
- Į kiekvieną įdėklą įmuškite ne daugiau kaip 1 kiaušinį.
- Dabar kiaušinių virimo be lukšto įdėklus uždėkite ant kiaušinių laikiklio.



- Įkiškite kištuką į elektros lizdą ir sukamąjį reguliatorių nustatykite ties šiuo simboliu:



- Pasigirdus garsiniam signalui, kiaušiniai be lukšto yra išvirti. Pasibaigus virimo procesui kiaušinių nereikia apipilti šaltu vandeniu.



Serviravimo funkcija

- Naudojant mažas dangtelio kojeles, kiaušinius galima gražiai pateikti kiaušinių laikiklyje. Tam apverskite dangtelį ir į jį įstatykite kiaušinių laikiklį su kiaušiniais.



Vandens likučių pašalinimas

- Leiskite kiaušinių virtuvai visiškai atvėsti. Atvėsus prietaisui, iš virimo indo pašalinkite vandens likučius.
- Norėdami išvengti nudegimų dėl likutinės šilumos, kiaušinių virtuvą visuomet imkite už valdymo elementą.
- Atkreipkite dėmesį, kad ant kabelio nepatektų vandens.



- Tuomet kiaušinių virtuvą nusauskite, pvz., naudodami mikropluošto šluostę.



Valymas / nukalkinimas

- Kalkių nuosėdos pablogina prietaiso veikimą. Todėl prietaisą būtina reguliariai nukalkinti.
- Tam į vandenį įpilkite šiek tiek acto. Vandenį su actu supilkite į kaitinimo indą ir neuždėję dangtelio vandenį trumpai pavirinkite. Po to kaitinimo indą nuvalykite drėgna minkšta šluoste.
- Kiaušinių laikiklį, gaubtą ir kiaušinių virimo be lukšto indelius geriausia nuvalykite vandeniu.

LT

When using a descaler, we recommend:



Kabelio suvyniojimas

- Kiaušinių virtuve 6070 yra kabelio suvyniojimo įtaisas. Naudodami šį įtaisą galite saugiai suvynioti kabelį ir taip sutaupyti vietos.
- Prieš naudodami prietaisą pirmą kartą atkreipkite dėmesį, kad kabelis būtų išvyniotas ir būtų pasirinktas norimas jo ilgis.
- Be to, kiaušinių virtuvos turi slydimui atsparias gumines kojeles.



Apsauga nuo perkaitimo

- Kiaušinių virtuve yra įrengta apsauga nuo perkaitimo, sauganti prietaisą, jei jis netinkamai naudojamas. Netyčia įjungus prietaisą, kuriame nėra vandens, kontrolinė lemputė netrukus išsijungia, o apsaugos nuo perkaitimo įtaisas išjungia prietaisą. Tokiu atveju
- ištraukite tinklo kištuką ir prieš vėl naudodami prietaisą leiskite kelias minutes jam atvėsti (Atsargiai! Į virimo indą nepilkite vandens).

Temperatūros saugiklis

- Kartu su automatine apsauga nuo perkaitimo kiaušinių virtuve yra įrengtas temperatūros saugiklis. Jei netinkamai naudojant prietaisą nesuveikia automatinė apsauga nuo perkaitimo, temperatūros saugiklis nutraukia elektros tiekimą prietaisui. Tokiu atveju savo kiaušinių virtuvą turite pateikti galiojamam „Cloer“ platintojui arba „Cloer“ klientų aptarnavimo tarnybai, nes prietaiso daugiau negalima eksploatuoti.

Utilizavimas nekenkiant gamtos

Mūsų prietaisai transportuojami tik nekenksmingose gamtai pakuotėse. Kartoną ir popierių meskite į makulatūros surinkimo talpas, pakuotes iš sintetinių medžiagų į medžiagų atliekas.



DĖMESIO!

Elektros prietaisai nepriskiriami buitinėms atliekoms.

Elektros prietaisai turi vertingų žaliavų. Netinkamą naudojimui prietaisą pristatykite pripažintiems perdirbėjams. Apie utilizacijos galimybes Jus informuos bendruomenės arba miesto administracija.

Cloer® gamintojo aptarnavimas ir gaminių registracija

Cloer® prekės ženklas reiškia išskirtinį patvarumą ir našumą. Siekdami ilgalaikę perspektyvoje išlaikyti šį standartą, nuolat atliekame kokybės stebėseną ir patvarumo tyrimus.

Nedelsdami registruodami visus „Cloer®“ gaminius naudodami atitinkamus serijos numerius, jūs aktyviai padedate mums užtikrinti išsamią kokybės stebėseną ir garantuojate klientų pasitenkinimą.

Atkreipkite dėmesį: registracija yra privaloma norint gauti mūsų savanorišką gamintojo aptarnavimą techninių užklausų ar individualių geros valios vertinimų atveju. Tai nesuteikia teisinės teisės į nemokamas paslaugas; jūsų įstatyminės garantijos teisės gaminio defekto atveju lieka tik jūsų mažmenininkui (prekybos partneriui) ir joms įtakos neturi. Patikrinkite internete, ar mūsų gamintojo aptarnavimas šiuo metu teikiamas jūsų šalyje.



Produkto registravimas

<https://cloer.com/service>

Pamata drošības norādes

- UZMANĪBU: Pirms pirmās lietošanas reizes, lūdzu, uzmanīgi izlasiet šos norādījumus.
- Šī iekārta ir paredzēta tikai lietošanai mājāsaimniecībā un līdzīgiem mērķiem, piemēram:
 - veikalu un biroju darbinieku virtuvēs,
 - lauku saimniecībās,
 - klientiem viesnīcās, moteļos un citās izmitināšanas iestādēs, vai
 - “bed & breakfast” tipa iestādēs.
- Uzdodiet veikt Cloer elektroierīču remontu tikai Cloer ražotnes klientu servisam. Nepareizi veikti remontdarbi var izraisīt būtisku apdraudējumu lietotājam. Turklāt tādējādi tiek anulēta iekārtas garantija.
- Lietojiet iekārtu tikai ar parastām mājāsaimniecības kontaktligzdām. Pārbaudiet, vai uz iekārtas tipa datu plāksnītes norādītais tīkla spriegums atbilst jūsu elektrības tīklam.
- Iekārta ir jāpieslēdz pie zemētas kontaktligzdas.
- Ja pieslēguma vads ir bojāts, tas ir jānomaina Cloer ražotnes klientu servisam, lai novērstu apdraudējumus.
- Izraujiet kontaktspraudni no kontaktligzdas,
 - ja tiek konstatēti iekārtas darbības traucējumi;
 - ja iekārta ilgāku laiku netiek lietota;
 - pirms katras tīrīšanas reizes.
- Velciet aiz spraudņa, nevis aiz vada.
- Nenospriegojiet pievadu pārāk stingri, nevelciet pāri asām malām, neizmantojiet nešanai un aizsargājiet no karstuma (piem., plīts virsmas).
- Šo iekārtu drīkst lietot bērni no 8 gadu vecuma, kā arī personas ar ierobežotām fiziskām, maņu vai garīgām spējām, vai arī pieredzes un zināšanu trūkumu, ja šīs personas tiek uzraudzītas vai arī ir apmācītas iekārtas drošā lietošanā un izprot iespējamos riskus.
- Lietotāja veikto tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni, ja vien tie nav vecāki par 8 gadiem un netiek uzraudzīti.
- Bērni nedrīkst spēlēties ar iekārtu. Iekārta un tās pieslēguma vads jāuzglabā vietā, kurai nevar piekļūt bērni, kas jaunāki par 8 gadiem.
- Nelietojiet iekārtu ārpus telpām.
- Sīkāku informāciju par tīrīšanu atradīsiet nākamajās lappusēs.
- Nekad nemazgājiet šo ierīci un tās pamatni zem tekoša ūdens un neiegremdējiet ūdenī.
- Lietojot ierīci nepareizi, pastāv savainošanās risks.

Tehniskie dati

Tips	volti	Hz	vati	Stāvoklis
607	220-240	50	365-435	≤0,3 W

- Ierīce atbilst piemērojamo EK direktīvu prasībām.

Pirms pirmās lietošanas

- Noņemiet visas iepakojuma daļas un visas uzlīmes, nevis nosaukuma plāksnīti un sērijas numuru.
- Novietojiet olu vārīšanas ierīci uz sausa, neslīdīga un līdzena pamata.
- Notīriet sildīšanas paliktni, vāku, bez čaumalas vārāmo olu vārīšanas ieliktņu un olu paliktni virsmu ar mitru drānu.

CE marķējums / Drošības norādes



Ierīce atbilst prasībām, kas noteiktas piemērojamajās EK direktīvās.



Ierīce ir paredzēta lietošanai tikai un vienīgi slēgtās telpās.

- Iepildīšanai lietojiet tikai aukstu ūdeni.



UZMANĪBU! Ierīces tostera veidnes lietošanas laikā kļūst karstas. Lūdzu, izvairieties pieskarties metāla daļām. Apdedzināšanās risks!

- Darbības laikā ierīce sakarst. Lai izvairītos no karstā tvaika radītiem apdegumiem, vāku ikreiz atveriet virzienā prom no ķermeņa.



- Neieslēdziet ierīci, ja tajā nav iepildīts ūdens.
- Nelielas olu cietības pakāpes novirzes var rasties olu izmēra, uzglabāšanas laika un temperatūras dēļ.



UZMANĪBU! Neizmantošanas gadījumā un pirms katras tīrīšanas izvelciet ierīces tīkļa kontaktspraudni!

Lietošanas sākšana

- Pievērsiet uzmanību tam, lai olu vārīšanas ierīce vienmēr atrodas horizontāli; pretējā gadījumā olu pagatavošanas laiks var beigties priekšlaicīgi.
- Noņemiet no ierīces vāku un olu paliktni.

Norāde par mērtrauku

Mērtraukam ir 2 atzīmes, jo tas tiek lietots arī ar citu ierīci. Olu vārīšanas ierīcei 6070 izmantojiet tikai augšējo atzīmi, kas atbilst 120 ml uzpildes daudzumam.

- Piepildiet olu vārīšanas ierīces ūdens tvertni ar aukstu ūdeni. Ūdens iepildīšanai izmantojiet komplektā piegādāto mērtrauku.



- Ikreiz piepildiet mērtrauku līdz augšējai atzīmei.



UZMANĪBU: vienmēr lietojiet olu vārīšanas ierīci ar noteikto ūdens daudzumu! Ikreiz ielejiet tajā pilnībā ar ūdeni piepildītu mērtrauku. Ja ūdens būs pārāk maz, vēlams pagatavošanas rezultāts var būt atšķirīgs!



Pārsniedzot paredzēto ūdens daudzumu, pastāv risks, ka ūdens pārvārsies pāri trauka malām. Pastāv applaucēšanās risks!

- Tagad novietojiet olu paliktni atpakaļ uz gatavošanas tvertnes. Pārliecinieties, ka olu paliktnis ir pareizi novietots.



- Lai novērstu olu plaisāšanu to vārīšanas laikā, ar olu dakšīņu ieduriet olu plakanākajā pusē. To atradīsiet mērglāzes apakšpusē.
- Novietojiet olas uz olu paliktni ar smailo galu uz augšu.



- Uzlieciet ierīci vāku. Pārļiecinieties, ka vāks ir pareizi uzlikts.
- Nodrošiniet, lai abas atveres nav aizklātas.



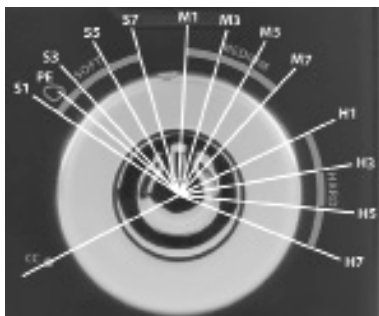
- Iespraudiet kontaktdakšu kontaktligzdā.
- Tagad varat izvēlēties, vai vārīt mikstas, vidēji mikstas vai cietas olas.

Cietības pakāpes iestatīšana

Norāde par olu vārīšanu katlīnā salīdzinājumā ar olu vārīšanas ierīci

Vārot olas katlīnā, parasti sagaidāms īsāks gatavošanas laiks, nekā lietojot mūsu olu vārīšanas ierīci. Tas ir saistīts ar to, ka olu vārīšanas ierīces jauda ir mazāka salīdzinājumā ar parastās, sadzīvē lietojamās plīts virsmu.

- Olu cietības pakāpi varat noregulēt ar vadības slēdzi.
- Mēs izšķiram trīs dažādas cietības pakāpes. Soft (mikstas), Medium (vidēji cietas) un Hard (cietas).
- Cietības pakāpes iestatījums ir atkarīgs no olu izmēra, svara un no olu skaita.
- Turpmākais attēls ir paredzēts, lai sniegtu jums nelielu palīdzību olu vārāmās ierīces iestatīšanā.



- CC = Continued Cooking – iestatījums vārīšanas turpināšanai
- PE = pozīcija olu pagatavošanai bez čaumalas
- S = mikstu olu pagatavošanas iestatījumu opcijas. S1 apzīmē vienu olu, S3 apzīmē trīs olas, S5 apzīmē piecas olas, bet S7 apzīmē septiņas olas.
- M = vidēji cietu olu pagatavošanas iestatījumu opcijas. M1 apzīmē vienu olu, M3 apzīmē trīs olas, M5 apzīmē piecas olas, bet M7 apzīmē septiņas olas.

- H = cietu olu pagatavošanas iestatījumu opcijas. H1 apzīmē vienu olu, H3 apzīmē trīs olas, H5 apzīmē piecas olas, bet H7 apzīmē septiņas olas.
- Lai iegūtu cietas XL olas, varat pagriezt vadības slēdzi aiz atzīmes H7.

Noderīga informācija par olu izmēriem

Kvalitātes un svara klašu iedalījums kategorijās (ES):

- S = mazāk par 53 g

- M = no 53 g līdz 63 g

- L = no 63 g līdz 73 g

- XL = vairāk par 73 g

Cloer olu vārīšanas ierīces 6070 elektronika

ir paredzēta olu izmēram M un L.

Citu olu izmēru (S, XL) gadījumā iestatījumi nedaudz jāneregulē uz leju (S)

*vai nedaudz uz augšu (XL).**

*Mēs veicām testus ar tirdzniecībā pieejamajām M un L izmēra olām, kas izņemtas no ledusskapja. Tas, kā izskatās perfekta brokastu ola, jau pati par sevi ir zinātne, un mēs varam tikai sniegt padomus, kā to sasniegt. Vajadzības gadījumā iestatījumi var atšķirties no mūsu ieteikumiem. Drīz vien jūs šo mūsu mākslu apgūsiet un uzbursiet vēlamo rezultātu atbilstoši savai gaumei.

Vārīšanas process

- Pēc cietības pakāpes iestatīšanas var sākt olu pagatavošanas procesu, nospiežot sākuma pogu.
- Iedegas kontrollampīna.
- Skaņas signāls signalizē par pagatavošanas procesa beigām, olas ir gatavas. Tagad ierīci varat izslēgt ar stop pogu.
- Atvienojiet kontaktdakšu.
- Uzmanīgi noņemiet vāku.



UZMANĪBU!

Noņemot vāku, var izdalīties karsti tvaiki!

- Lai izvairītos no applaucēšanās, vāku ikreiz atveriet virzienā prom no ķermeņa. Satveriet vāku aiz melnā turētāja.
- Vāka iekšpusē, kas noteiktos apstākļos var būt vēl ļoti karsta, veidojas kondensāts. Applaucēšanās risks!



- Arī olu paliktni izņemiet, satverot aiz roktura un olas ātri atdzesējiet zem auksta ūdens. Ātras atdzesēšanas rezultātā neturpinās olu pagatavošanas process.

LV



- Ja neesat apmierināts ar cietības pakāpi, nākamreiz pagrieziet vadības slēdzi vairāk pa labi, lai iegūtu cietākas olas, vai pa kreisi – lai iegūtu mīkstākas olas.

Olu vārīšanas process ar dažādu cietības pakāpi

- Lai izvārītu olas ar dažādu cietības pakāpi, ūdens ir jāiepilda tikai vienu reizi. Ja vēlaties izvārīt mīkstas, vidēji cietas un cietas olas, nodrošiniet, lai olas ir pēc iespējas lielākas.
- Ja vēlaties nomainīt kādu cietības pakāpi uz citu (mīksta, vidēji cietā vai cietā), varat izvēlēties iestatījumu „CC” – Continued Cooking.
- Ja vēlaties nomainīt mīksto olu iestatījumu uz cieto olu iestatījumu, varat atlasīt bez čaumalas vārītu olu simbolu.
- Lai jūs varētu labāk orientēties, esam sagatavojuši divus lietojuma piemērus.
- 1. lietojuma piemērs. Jāizvēra 7 olas; 2 no tām mīkstas, 3 – vidēji cietas un 2 cietas olas.
- Pagatavošanas procesa sagatavošanās gaitā vispirms piepildiet olu vārīšanas ierīci kā parasti ar pilnu mētrauku.

Norāde

Uzmanību! Arī tad, ja vēlaties izvārīt tikai 2 mīkstas olas, jums, veicot iestatījumus, jāorientējas pēc nepieciešamā kopējā olu skaita. (lietojuma piemērā tās ir septiņas)

- Vispirms iestatiet olu vārīšanas ierīci uz 7 mīksti vārītām olām.



LV

- Kad atskan gatavības signāls, izslēdziet olu vārīšanas ierīci ar sākuma/stop pogu un izņemiet nepieciešamo mīksto olu skaitu.
- Pēc tam ar vadības slēdzi iestatiet simbolu „CC” un ieslēdziet atpakaļ olu vārītāju.



- Nākamreiz, kad dzirdēsiet skaņas signālu, atkal izņemiet nepieciešamo vidēji cieto olu skaitu.
- Pārējo olu pagatavošanai atstājiet regulatoru nemainītā stāvoklī pie simbola „CC”.
- Kad atskan skaņas signāls, 4 cieti vārītas olas ir gatavas.
- Labu apetīti!

2. lietojuma piemērs. Jāizvēra 7 olas; 3 no tām mīkstas un 4 cietas olas.

- Pagatavošanas procesa sagatavošanās gaitā vispirms piepildiet olu vārīšanas ierīci kā parasti ar pilnu mētrauku.
- Vispirms iestatiet olu vārīšanas ierīci uz 7 mīksti vārītām olām.



- Kad atskan gatavības signāls, izslēdziet olu vārīšanas ierīci ar sākuma/stop pogu un izņemiet nepieciešamo mīksto olu skaitu.
- Pēc tam ar vadības slēdzi iestatiet simbolu „CC” un ieslēdziet atpakaļ olu vārītāju.



- Ieslēdziet atpakaļ olu vārīšanas ierīci un sagaidiet, līdz atskanēs skaņas signāls.
- Labu apetīti!

Norāde

Dati attiecas uz mūsu lietojuma piemēriem un ir jāpielāgo individuāli.

Olu vārīšana bez čaumalas



- Iepildiet olu vārīšanas tvertnē pilnu mērtراuku ūdens.
- Uzlieciet olu paliktni uz ierīces.
- Ieziediet ieliktnus ar nelielu daudzumu eļļas, lai olas nepielīp.
- Iesitiet katrā ieliktnī maks. 1 olu.
- Lai izvāritu olas bez čaumalas, tagad novietojiet olu ieliktnus uz olu paliktņa.



- Iespraudiet kontaktdakšu kontaktligzdā un iestatiet vadības slēdzi pret šo simbolu:



- Kad atskan skaņas signāls, bez čaumalas vārītās olas ir gatavas. Noslēgumā olas vairs nav ātri jāatdzesē.



Servēšanas funkcija

- Mazās kājiņas uz vāka ļauj olas dekoratīvi pasniegt olu paliktnī. Lai to izdarītu, apgrieziet vāku otrādi un uz apgrieztā vāka novietojiet olu paliktni ar olām.



Atlikušu ūdens izliešana

- Ļaujiet olu vārīšanas ierīcei pilnībā atdzist! Pēc tam, kad ierīce ir atdzisusi, izlejiet atlikušo ūdeni no olu vārīšanas tvertnes.
- Lai izvairītos no apdegumiem ar atlikušo siltumu, olu vārīšanas ierīci ikreiz satveriet aiz vadības elementa.
- Nodrošiniet, lai pa kabeli neplūst ūdens.



- Pēc tam nosusiniet olu vārīšanas ierīci, piemēram, ar mikrošķiedras drānu.



Tīrīšana/atkalķošana

- Kalķakmens nogulsnes uz olu vārīšanas tvertnes ietekmē ierīces funkcijas. Tādēļ ierīcei regulāri jāveic atkalķošana.
- Lai to izdarītu, pievienojiet ūdenim nedaudz etiķa. Ielejiet etiķūdeni sildīšanas paliktņā un ļaujiet tam īsu brīdi vārīties bez vāka. Pēc tam notīriet sildīšanas paliktņi ar mitru, mikstu drānu.
- Olu paliktņi, vāku un trauciņus olu vārīšanai bez čaumalas vislabāk iztīrīt ar ūdeni.

LV

When using a descaler, we recommend:



Vada uztinējs

- Mūsu olu vārīšanas ierīce 6070 ir aprīkota ar vada uztinēju. Ar tā palīdzību vadu var droši uzglabāt, un tas neaizņem daudz vietas.
- Pirms pirmās lietošanas reizes pārļiecinieties, ka vads ir notīts un pielāgots vajadzīgajai garumam.
- Olu vārāmajai ierīcei ir arī neslidošas gumijas kājiņas.



Pārkaršanas aizsardzība

- Olu vārīšanas ierīcei ir uzstādīta aizsardzība pret pārkaršanu, kas nepareizas lietošanas gadījumā pasargā ierīci no bojājumiem. Ja ierīce nejauši tiek ieslēgta bez ūdens, pēc īsa brīža kontrollampīņa nodziest, un aizsardzība pret pārkaršanu izslēdz ierīci. Tādā gadījumā atvienojiet
- strāvas kontaktdakšu un ļaujiet ierīcei dažas minūtes atdzist, pirms tās atkārtotas lietošanas (Uzmanību! Nelejiet ūdeni uz olu vārīšanas tvertnes).

Termiskais drošinātājs

- Līdzās automatiskajai aizsardzībai pret pārkaršanu olu vārīšanas ierīcei ir uzstādīts arī temperatūras drošinātājs. Ja nepareizas lietošanas rezultātā automatiskā aizsardzība pret pārkaršanu nedarbojas, termiskais drošinātājs atvieno ierīci no strāvas padeves. Tādā gadījumā olu vārīšanas ierīce jānogādā pie Cloer specializētās tirdzniecības pārstāvja vai Cloer ražotnes klientu servisā, jo atkārtota lietošana vairs nav iespējama.

Videi draudzīga utilizācija

Mūsu iekārtu transportēšanai tiek izmantots tikai videi draudzīgs iepakojums. Nododiet kartonu un papīru papīra savākšanas centrā, plastmasas iepakojumu izmetiet kopā ar otrreizējās pārstrādes atkritumiem.



UZMANĪBU!

Elektriskās iekārtas nedrīkst izmest kopā ar mājsaimniecības atkritumiem.

Elektriskās iekārtas satur vērtīgus izejmateriālus. Nogādājiet savu mūžu nokalpojušo iekārtu atbilstošā otrreizējās pārstrādes centrā. Par utilizācijas iespējām jūs informēs jūsu pašvaldība.

Cloer® klientu apkalpošana un produktu registrācija

Cloer® zīmols apzīmē izcilu izturību un veikspēju. Lai nodrošinātu šī standarta saglabāšanu ilgtermiņā, mēs veicam nepārtrauktu kvalitātes uzraudzību un izturības pētījumus.

Nekavējoties reģistrējot visus Cloer® produktus ar to attiecīgajiem sērijas numuriem, jūs aktīvi palīdzat mums garantēt nevainojamu kvalitātes uzraudzību un nodrošināt klientu apmierinātību.

Lūdzu, ņemiet vērā: reģistrācija ir obligāta, lai izmantotu mūsu brīvprātīgo klientu apkalpošanas dienestu tehnisko pakalpojumu jautājumiem vai individuāliem labas gribas novērtējumiem. Tas nerada nekādas likumīgas tiesības uz bezmaksas pakalpojumiem; jūsu likumīgās garantijas tiesības produkta defekta gadījumā paliek ekskluzīvas un neietekmētas pret jūsu pārdevēju (tirdzniecības partneri).

Pārbaudiet tiešsaistē, vai mūsu klientu apkalpošana pašlaik tiek piedāvāta jūsu valstī.



Ražotāja garantija

<https://cloer.com/service>

Temel güvenlik uyarıları

- DİKKAT: Lütfen ilk kullanımdan önce bu talimatları dikkatlice okuyunuz.
- Bu elektrikli cihaz sadece özel kullanım içindir, ticari kullanım için uygun değildir.
- Cloer elektrikli cihazlardaki tamirleri sadece yetkili Cloer uzman satıcılarına veya Cloer fabrika müşteri servisine yaptırınız. Usulüne uygun yapılmayan tamirlerden dolayı kullanıcı için önemli tehlikeler oluşabilir. Ayrıca bundan dolayı garanti hakkınızı da kaybetmektesiniz.
- Cihazı sadece evlerde bulunan normal prizlere takarak kullanınız. Model levhası üzerinde belirtilen şebeke geriliminin sizin elektrik şebekenize uygun olup olmadığını kontrol ediniz.
- Cihaz „Y“ tipi bağlantı türündeki bir bağlantı kablosuyla donatılmıştır. Bunun hasar görmüş olması durumunda tehlikelerin önlenmesi için yetkili bir Cloer uzman satıcısı veya Cloer fabrika müşteri servisi tarafından değiştirilmesi gerekmektedir.
- Aşağıdaki durumlarda elektrik fişini prizden çekiniz,
 - bir arıza oluştuğunda.
 - cihaz uzun süre kullanılmayacaksa.
 - her temizlikten önce.
- Lütfen sadece fişinden tutarak prizden çekiniz, asla kablosundan çekmeyiniz.
- Kabloyu fazla gerdirmeyiniz, aksi halde cihazın devrilmesi tehlikesi bulunmaktadır.
- Kabloyu keskin kenarlardan geçirerek çekmeyiniz.
- Kabloyu taşımak için kullanmayınız ve sıcaklıklardan koruyunuz (ocak / açık alev).
- Çocuklar, elektrikli cihazların kullanılmasından dolayı oluşan tehlikeleri göremezler.
- Bu cihaz (çocuklar dahil), kısıtlanmış fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri olan veya deneyimsiz ve / veya bilgisi olmayan şahıslar tarafından kullanılmaya uygun değildir, ancak güvenlikleri için yetkili bir şahsın gözetimi altında kullanmaları veya bu şahıslar tarafından cihazı nasıl kullanacaklarına dair bilgi verilmesi durumu hariçtir.
- Cihazla oynamaları için çocuklar kontrol edilmelidirler.
- Cihazınızı nemden koruyunuz (püsküren sular / yağmur).
- Temizlemeden veya bir dolaba kaldırmadan önce cihazın tamamıyla soğumasını bekleyiniz.
- Bu cihaz bir zamanlı kumanda saati veya harici bir zamanlayıcıyla kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Bu cihazı asla suya veya diğer sulu maddelere batırmayın.

Teknik özellikler

Type	Volt	Hz	Watt	Durum
607	220-240	50	365-435	≤0,3 W

İlk kullanımdan önce

- İsim plakasını ve seri numarasını değil, tüm ambalaj parçalarını ve etiketleri çıkarın.
- Yumurta pişiriciyi kuru, kaygan olmayan ve düz bir yere koyunuz.
- Sıcak ısıtma çanağı yüzeyini, kapağı, rafadan yumurta gözlerini ve yumurta yuvalarını kuru bir bezle temizleyiniz.

CE işareti / Güvenlik talimatları



Cihaz geçerli yönetmeliklerin gerekliliklerini karşılamaktadır EC yönergeleri.



Cihaz yalnızca kapalı odalarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

- Doldurmak için sadece soğuk su kullanın.



Dikkat! Pişirme işlemi sırasında pakattan sıcak buhar çıkar.

- Cihaz çalışırken ısınır. Sıcak buhardan kaynaklanan yanıkları önlemek için kapağı daima gövdeden uzağa doğru açın.



- Cihazı su koymadan çalıştırmayınız.
- Yumurtaların boyutuna, saklama süresine ve sıcaklığına bağlı olarak sertlik derecesinde küçük sapmalar meydana gelebilir.



TEHLİKE! Kullanılmadığı zaman ve her temizlikten önce Cihazın fişini çekin!

TR

Devreye alma

- Lütfen yumurta pişiricinin her zaman düz olduğundan emin olun, aksi takdirde pişirme süresi erken bitebilir.
- Lütfen kapağı ve yumurta yuvasını cihazdan çıkarın.

Ölçü kabı hakkında not

Ölçü kabı, başka bir cihazla da kullanılabilirliği için 2 işarete sahiptir. Lütfen 6070 yumurta pişirici için sadece üstteki işareti kullanın, bu 120 ml'lik bir doluluk miktarına karşılık gelir.

- Yumurta pişirme kabını soğuk su ile doldurun. Bunun için kutunun içinden çıkan ölçü kabını kullanınız.



- Ölçü kabını her zaman üst işarete kadar tamamen doldurun.



DİKKAT; Lütfen yumurta pişirme kabını her zaman öngörülen su miktarı ile kullanın! Bunun için daima cihaza tam dolu ölçü kabını dökün. Su az olursa istenen pişirme sonucu alınamaz!



Öngörülen su miktarı aşılsa, suyun taşma riski vardır. Haşlanma tehlikesi vardır!

- Şimdi yumurta yuvasını tekrar pişirme haznesine koyun. Yumurta yuvasının doğru oturduğundan emin olun.



- Yumurtaların pişirme sırasında patlamasını önlemek için, yumurtaları düz taraftaki yumurta kıracağı ile delin. Bu tutucuyu ölçü kabının alt tarafında bulabilirsiniz. Yumurtaları sivri tarafı yukarı bakacak şekilde yumurta yuvasına yerleştirin.



- Kapağı cihazın üstüne yerleştirin. Bu sırada kapağın doğru yerleştiğinden emin olun.
- Lütfen iki açıklığın kapanmadığından emin olun.



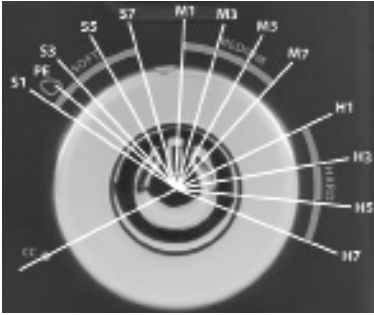
- Cihazın fişini prize takınız.
- Artık yumuşak, orta sertlikte ve sert yumurtalar arasında seçim yapabilirsiniz.

Sertlik ayarı

Tencere ve yumurta pişirici hakkında not

Bir tencerede pişirirken, genellikle yumurta pişiricimize göre daha kısa bir pişirme süresi bekleyebilirsiniz. Bunun sebebi standart ev tipi ocağın pişirme gücünün bizim cihazımızinkinden daha fazla olmasıdır.

- Çevirmeli ayar düğmesi ile yumurtaların sertliğini ayarlayabilirsiniz.
- Üç farklı aralık arasında ayar yapıyoruz: Soft (yumuşak), Medium (orta) ve Hard (sert).
- Sertlik ayarı yumurtanın büyüklüğüne, ağırlığına ve sayısına bağlıdır.
- Aşağıdaki resim size yumurta pişiricinin ayarlarını yapmanıza yardımcı olur.



- CC = Sürekli Pişirme - sürekli pişirme için ayar
- PE = Haşlanmış yumurta hazırlama konumu
- S = Yumuşak yumurtalar için ayar seçenekleri. Burada S1 tek yumurta S3 üç yumurta S5 beş yumurta ve S7 yedi yumurta demektir.
- M = Orta boy yumurtalar için ayar seçenekleri. Burada M1 tek yumurta M3 üç yumurta M5 beş yumurta ve M7 yedi yumurta demektir.
- H = Sert yumurtalar için ayar seçenekleri. Burada H1 tek yumurta H3 üç yumurta H5 beş yumurta ve H7 yedi yumurta demektir.

- Sert XL yumurtalar için kontrol kadranını H7 işaretinin ötesine çevirebilirsiniz.

Yumurta boyutları hakkında ilginç gerçekler

Kalite ve ağırlık sınıflandırması (AB):

- S = 53 g'dan az

- M = 53g ila 63g

- L = 63g ila 73g

- XL = 73 g'dan fazla

Cloer yumurta pişirici 6070'in elektronik aksamı M ve L boyutlarındaki yumurtalar için tasarlanmıştır.

*Farklı yumurta boyutları (S, XL) için ayarlar biraz düşük (S) veya biraz yüksek (XL) olarak ayarlanmalıdır.**

* Piyasada satılan M ve L boyutlarındaki yumurtalarla buzdolabından test ettik. Mükemmel kahvaltılık yumurtası başlı başına bir bilimdir ve biz size ancak bazı ipuçları verebiliriz. Ayarlar bazen bizim tavsiyelerimizden sapabilirler. Kısa bir süre sonra alacak ve istediğiniz sonucu damak tadınıza göre oluşturacaksınız.

Pişirme

- Sertlik derecesini ayarladıktan sonra, şimdi başlat düğmesine basarak pişirme işlemi başlatabilirsiniz.
- Kontrol lambası yanar.
- Sinyal sesi pişirme işleminin bittiğini ve yumurtaların hazır olduğunu gösterir. Artık cihazı durdurma butonundan kapatabilirsiniz.
- Sonra fişi prizden çekiniz.
- Dikkatlice kapağı kaldırın.



DİKKAT!

Kapağı çıkardığınızda sıcak buhar çıkabilir!

- Haşlanmayı önlemek için kapağı daima gövdeden uzağa doğru açın. Bunun için kapaktaki siyah tutamaktan tutun.
- Kapağın iç kısmında yoğuşma oluşur ve bu yoğuşma hala çok sıcak olabilir. Haşlanma tehlikesi!



- Yumurta yuvasını da kulpundan tutarak dışarı alın ve yumurtaları soğuk suyun altına tutun. Su verme işlemi yumurtaların aşırı pişmesini önler.



TR

- Sertlik derecesinden memnun değilseniz, bir dahaki sefere daha sert yumurtalar elde etmek için kontrol kadranını daha sağa veya daha yumuşak yumurtalar elde etmek için sola çevirin.

Farklı sertlik derecelerinde pişirme işlemi

- Farklı sertlik derecelerinde yumurta haşlamak için sadece bir su dolumuna daha ihtiyacınız vardır. Yumuşak, orta sert ve sert yumurta pişirmek isterseniz, yumurtaların aynı büyüklükte olmasına dikkat ediniz.
- Bir sertlik derecesinden diğerine (yumuşak, orta, sert) geçmek istiyorsanız, „CC“ - Sürekli Pişirme - ayarını seçebilirsiniz.
- Yumuşak yumurtadan sert yumurtaya geçmek istiyorsanız, haşlanmış yumurta sembolünü seçebilirsiniz.
- Daha iyi oryantasyon için sizin için iki uygulama örneği hazırladık.

Pişirme örneği 1: 2 yumuşak, 3 orta ve 2 sert yumurta olmak üzere 7 yumurta pişirilecektir.

- Pişirme işlemi için önce yumurta pişiriciyi her zaman ki gibi dolu bir ölçü kabı ile doldurun.

Lütfen unutmayın

Dikkat! Sadece 2 yumuşak yumurta isterseniz bile, ayar gerekli toplam yumurta sayısına göre yapılmalıdır. (Pişirme örneğinde 7)

- Yumurta pişiriciyi önce 7 yumuşak yumurtaya ayarlayın.



- Hazır sinyali duyulduğunda, başlat/durdur düğmesini kullanarak yumurta pişiriciyi kapatın ve istediğiniz sayıda yumuşak yumurtayı çıkarın.
- Ardından kontrol kadranını „CC“ sembolüne getirin ve yumurta pişiriciyi tekrar açın.



- Sinyal sesi bir sonraki sefer duyulduğunda, istenen sayıda orta boy yumurtayı tekrar çıkarın.
- Kalan yumurtalar için kontrol düğmesini değiştirmeden „CC“ sembolünde bırakın.
- Sinyal sesi duyulduğunda 4 haşlanmış yumurta hazırdır.
- Afiyet olsun!

Pişirme örneği 2: 7 yumurta pişirilecek, bunlar 3 yumuşak ve 4 sert

- Pişirme işlemi için önce yumurta pişiriciyi her zaman ki gibi dolu bir ölçü kabı ile doldurun.
- Yumurta pişiriciyi önce 7 yumuşak yumurtaya ayarlayın.



- Hazır sinyali duyulduğunda, başlat/durdur düğmesini kullanarak yumurta pişiriciyi kapatın ve istediğiniz sayıda yumuşak yumurtayı çıkarın.
- Ardından kontrol kadranını haşlanmış yumurta sembolüne getirin ve yumurta pişiriciyi tekrar açın.

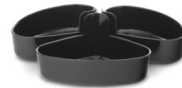


- Yumurta pişiriciyi tekrar açın ve sinyal sesi duyulana kadar bekleyin. Afiyet olsun!

Lütfen unutmayın

Bu bilgiler bizim pişirme örneklerimize göre ve son kullanıcıya göre ayarlanması gerekir.

Rafadan yumurta pişirmek



- Pişirme haznesine tam dolu bir ölçek su doldurun.
- Yumurta yuvasını cihazın üstüne yerleştirin.
- Yumurtaların yapışmaması için rafadan yumurta gözlerine biraz yağ sürün.
- Her bir göze en çok 1 yumurta kırın.
- Şimdi yumurtaları haşlamak için ekleri yumurta yuvalarına yerleştirin.



- Fişi prize takın ve ayar düğmesini şu sembole getirin:



- Sinyal sesi duyulduğunda haşlanmış yumurtalar hazırdır. Sonunda, yumurtaların artık söndürülmesine gerek yoktur.



Servis fonksiyonu

- Kapaktaki küçük ayaklar, yumurtaların yumurta yuvasında dekoratif bir şekilde servis edilmesini sağlar. Bunu yapmak için kapağı ters çevirin ve yumurta yuvasını yumurtalarla birlikte ters çevrilmiş kapağın üzerine yerleştirin.



Su kalıntılarını temizlemek

- Yumurta pişiriciyi tamamen soğumaya bırakın. Cihaz soğuduktan sonra pişirme haznesindeki suyu dökün.
- Artık ısıdan kaynaklanan yanıkları önlemek için, yumurta pişiriciyi her zaman kontrol elemanından tutun.
- Kablonun üzerinden su akmadığından emin olun.



- Ardından yumurta pişiriciyi örneğin mikrofiber bir bezle kurulayın.



Temizlik / Kireç temizleme

- Pişirme kabı üzerindeki kireç birikintileri cihazın işlevini olumsuz etkiler. Bu yüzden cihazı düzenli aralıklarla kireçten arındırmak gereklidir.
- Suyu bir miktar sirke ekleyin. Sirkeli suyu pişirme haznesine dökün ve kapağı olmadan bir süre kaynatın. Ardından ısıtma tepsisini nemli, yumuşak bir bezle temizleyin.
- Yumurta yuvası, kapak ve rafadan yumurta gözlerini suyun altında yıkayın.

When using a descaler, we recommend:



Kablo sarma mekanizması

- Yumurta kazanımız 6070 bir kablo sarıcıya sahiptir. Bununla cihazın kablосunu emin ve yerden tasarruflu şekilde saklayabilirsiniz.
- İlk kez kullanmadan önce kabloyu çözdüğünüzden ve istediğiniz uzunluğa ayarladığınızdan emin olun.
- Yumurta pişiricinizin ayrıca kaymaz kauçuk ayakları vardır.



Aşırı sıcaklık koruması

- Yumurta pişirici, yanlış çalıştırma durumunda cihazı hasara karşı koruyan aşırı ısınma korumasına sahiptir. Yanlışlıkla su olmadan çalıştırılırsa, gösterge ışığı kısa bir süre sonra söner ve aşırı ısınma koruması cihazı kapatır. Bu durumda, elektrik fişini çekin ve tekrar kullanmadan önce cihazın birkaç dakika soğumasını bekleyin (Dikkat! Pişirme haznesine su dökmeyin).

Sıcaklık sigortası

- Otomatik aşırı ısınma korumasına ek olarak, yumurta pişirici ayrıca bir sıcaklık sigortasına sahiptir. Eğer yanlış kullanımda otomatik aşırı sıcaklık koruması devreye girmezse, sıcaklık sigortası cihazın elektriğini keser. Bu durumda, yumurta pişiriciniz bir daha kullanılamayacağı için bir Cloer uzman satıcısına veya Cloer müşteri hizmetleri merkezine götürülmelidir.

Çevre dostu atma

Cihazlarımız nakliye için sadece çevre dostu ambalajlara sahiptirler. Kartonları ve kağıtları, eski kağıt toplama ünitelerine, plastik ambalajları değerli madde toplama ünitelerine veriniz



DİKKAT!
Elektro cihazlar ev çöpiyle atılmamalıdır.

Elektro cihazlar değerli hammaddeler ihtiva ederler. Kullanılmayacak cihazı lütfen kabul edilmiş bir geri dönüşüm ünitesine ulaştırınız. Atığa ayırma imkanlarına ilişkin olarak yerel belediye veya şehir idaresinden bilgi alabilirsiniz.

Cloer® müşteri hizmetleri ve ürün kaydı

Cloer® markası, olağanüstü dayanıklılık ve performansın simgesidir. Bu standartın uzun vadede korunmasını sağlamak için, sürekli kalite denetimleri ve dayanıklılık araştırmaları yürütüyoruz.

Tüm Cloer® ürünlerini ilgili seri numaralarıyla derhal kaydettirerek, kusursuz kalite kontrolünü garanti etmemize ve müşteri memnuniyetini sağlamıza aktif olarak katkıda bulunursunuz.

Lütfen dikkat: Kayıt, gönüllü müşteri hizmetleri hizmetimizden teknik destek konularında veya bireysel iyi niyet değerlendirmeleri için yararlanabilmeniz için zorunludur. Bu, ücretsiz hizmetlere ilişkin herhangi bir yasal hak doğurmaz; ürün kusuru durumunda yasal garanti haklarınız, satıcınız (satış ortağınız) karşısında münhasır ve etkilenmemiş olarak kalır. Müşteri hizmetlerimizim şu anda ülkenizde sunulup sunulmadığını çevrimiçi olarak kontrol edin.



**Ürün kaydı &
Garanti koşulları**
<https://cloer.com/service>

cloer[®]

© 2026 by Cloer Germany GmbH&CoKG
Von-Siemens-Str.12
59757 Arnsberg Germany
<https://cloer.com/contact>

Technische Änderungen, Irrtümer bzw. Druckfehler vorbehalten.
We reserve the right to make technical changes, we are not liable for any errors or printing errors.