

STELIO
Eierkocher



Consignes de sécurité importantes

- Les enfants à partir de 8 ans ainsi des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou ayant un manque d'expérience et/ou de connaissance, peuvent utiliser ces appareils s'ils sont surveillés et s'ils ont été instruits pour utiliser cet appareil en toute sécurité et s'ils ont compris les dangers pouvant résulter de l'usage de l'appareil. Les enfants n'ont pas le droit de jouer avec cet appareil. Les enfants n'ont pas le droit d'effectuer le nettoyage et la maintenance sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance.
- Conservez l'appareil et son câble d'alimentation en dehors de la portée des enfants de moins de huit ans.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau.
- Si le câble d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le SAV central du fabricant ou par une personne qualifiée. Des réparations non conformes peuvent engendrer de graves dangers pour l'utilisateur.
- L'appareil est conçu pour un usage domestique ou pour des applications similaires telles que :
 - dans des cuisines pour le personnel dans des boutiques, des bureaux ou d'autres secteurs professionnels ;
 - dans des exploitations agricoles ;
 - par des clients dans des hôtels, des motels et d'autres établissements ;
 - dans des chambres d'hôtes.L'appareil n'est pas conçu pour un usage purement commercial.
- **Attention** lors de la manipulation du pique-œuf.
Risque de blessure!

Avant l'utilisation

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

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

Respectez les consignes de sécurité lors de l'utilisation.

Caractéristiques techniques

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

Puissance : 420 W

Catégorie de protection : I

Consignes de sécurité supplémentaires

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

Mise en service

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




Remplir le verre doseur d'eau froide **jusque marquage**, verser l'eau sur la plaque de chauffe et mettre le support œufs sur l'appareil.

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

Placer ensuite le couvercle sur l'appareil.

Réglage du degré de cuisson

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

-  à la coque
-  mollet et
-  dur

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

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

Réglage de la cuisson

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



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



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



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

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

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


Faire cuire des œufs avec différents niveaux de cuisson

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




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



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



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

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

Nettoyage et soins

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

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

Détartrer

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

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

Ne pas chauffer la solution durant le processus de détartrage.

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



2009/125/CE.

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

Sous réserve de changements techniques.

Kundendienst-Adresse:

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

Hersteller:

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