

**CASO**<sup>®</sup>

D E S I G N

# Original- Bedienungsanleitung

## ED 10 Eierkocher + Dampfgarer



Artikel-Nr. 2772

---

**Braukmann GmbH**

Raiffeisenstraße 9  
D-59757 Arnsberg

Tel.: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 99  
Fax: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 77

eMail: [kundenservice@caso-design.de](mailto:kundenservice@caso-design.de)

Internet: [www.caso-design.de](http://www.caso-design.de)

Dokument-Nr.: 2772 17-11-2020

Druck- und Satzfehler vorbehalten. Bildabweichungen zur  
Originalware sind technisch bedingt möglich.

© 2020 Braukmann GmbH

---

<b>1</b>	<b>Bedienungsanleitung.....</b>	<b>10</b>
<b>1.1</b>	<b>Allgemeines .....</b>	<b>10</b>
<b>1.2</b>	<b>Informationen zu dieser Anleitung .....</b>	<b>10</b>
<b>1.3</b>	<b>Warnhinweise .....</b>	<b>10</b>
<b>2</b>	<b>Sicherheit.....</b>	<b>11</b>
<b>2.1</b>	<b>Bestimmungsgemäße Verwendung.....</b>	<b>11</b>
<b>2.2</b>	<b>Allgemeine Sicherheitshinweise.....</b>	<b>12</b>
<b>2.3</b>	<b>Gefahrenquellen .....</b>	<b>13</b>
<b>2.3.1</b>	<b>Verbrennungsgefahr .....</b>	<b>13</b>
<b>2.4</b>	<b>Gefahr durch elektrischen Strom.....</b>	<b>14</b>
<b>2.5</b>	<b>Haftungsbeschränkung .....</b>	<b>14</b>
<b>2.6</b>	<b>Urheberschutz .....</b>	<b>15</b>
<b>3</b>	<b>Inbetriebnahme .....</b>	<b>15</b>
<b>3.1</b>	<b>Sicherheitshinweise.....</b>	<b>15</b>
<b>3.2</b>	<b>Lieferumfang und Transportinspektion .....</b>	<b>15</b>
<b>3.3</b>	<b>Auspicken .....</b>	<b>15</b>
<b>3.4</b>	<b>Entsorgung der Verpackung .....</b>	<b>16</b>
<b>3.5</b>	<b>Anforderungen an den Aufstellort .....</b>	<b>16</b>
<b>3.6</b>	<b>Elektrischer Anschluss.....</b>	<b>16</b>
<b>4</b>	<b>Aufbau.....</b>	<b>17</b>
<b>4.1</b>	<b>Gesamtansicht.....</b>	<b>17</b>
<b>4.2</b>	<b>Typenschild .....</b>	<b>18</b>
<b>5</b>	<b>Bedienung und Betrieb.....</b>	<b>18</b>
<b>5.1</b>	<b>Vor Gebrauch.....</b>	<b>18</b>
<b>5.2</b>	<b>Eierkochen.....</b>	<b>19</b>
<b>5.3</b>	<b>Pochierte Eier zubereiten .....</b>	<b>19</b>
<b>5.4</b>	<b>Gemüse dampfgaren.....</b>	<b>20</b>
<b>6</b>	<b>Störungsbehebung .....</b>	<b>20</b>
<b>6.1</b>	<b>Sicherheitshinweise.....</b>	<b>20</b>
<b>6.2</b>	<b>Überhitzungsschutz .....</b>	<b>20</b>
<b>7</b>	<b>Reinigung und Pflege .....</b>	<b>21</b>
<b>7.1</b>	<b>Sicherheitshinweise.....</b>	<b>21</b>
<b>7.2</b>	<b>Reinigung.....</b>	<b>21</b>
<b>8</b>	<b>Entsorgung des Altgerätes .....</b>	<b>21</b>
<b>9</b>	<b>Garantie .....</b>	<b>22</b>
<b>10</b>	<b>Technische Daten .....</b>	<b>22</b>
<b>11</b>	<b>Operating Manual.....</b>	<b>24</b>

---

<b>11.1</b>	<b>General.....</b>	<b>24</b>
<b>11.2</b>	<b>Information on this manual .....</b>	<b>24</b>
<b>11.3</b>	<b>Warning notices .....</b>	<b>24</b>
<b>12</b>	<b>Safety .....</b>	<b>25</b>
<b>12.1</b>	<b>Intended use .....</b>	<b>25</b>
<b>12.2</b>	<b>General Safety information .....</b>	<b>25</b>
<b>12.3</b>	<b>Sources of danger.....</b>	<b>27</b>
12.3.1	Danger of burning!	27
12.3.2	Dangers due to electrical power.....	27
<b>12.4</b>	<b>Limitation of liability .....</b>	<b>28</b>
<b>12.5</b>	<b>Copyright protection.....</b>	<b>28</b>
<b>13</b>	<b>Commissioning .....</b>	<b>28</b>
<b>13.1</b>	<b>Safety information.....</b>	<b>28</b>
<b>13.2</b>	<b>Delivery scope and transport inspection .....</b>	<b>28</b>
<b>13.3</b>	<b>Unpacking .....</b>	<b>29</b>
<b>13.4</b>	<b>Disposal of the packaging.....</b>	<b>29</b>
<b>13.5</b>	<b>Setup location requirements:.....</b>	<b>29</b>
<b>13.6</b>	<b>Electrical connection .....</b>	<b>30</b>
<b>14</b>	<b>Design and Function.....</b>	<b>30</b>
<b>14.1</b>	<b>Complete overview.....</b>	<b>31</b>
<b>14.2</b>	<b>Rating plate.....</b>	<b>31</b>
<b>15</b>	<b>Operation and Handling .....</b>	<b>32</b>
<b>15.1</b>	<b>Before using .....</b>	<b>32</b>
<b>15.1</b>	<b>Cooking of eggs .....</b>	<b>32</b>
<b>15.1</b>	<b>Preparing poached eggs .....</b>	<b>33</b>
<b>15.2</b>	<b>Steaming of vegetables .....</b>	<b>33</b>
<b>16</b>	<b>Troubleshooting.....</b>	<b>34</b>
<b>16.1</b>	<b>Security advices .....</b>	<b>34</b>
<b>16.2</b>	<b>Overheating protection.....</b>	<b>34</b>
<b>17</b>	<b>Cleaning and Maintenance.....</b>	<b>34</b>
<b>17.1</b>	<b>Safety information.....</b>	<b>34</b>
<b>17.2</b>	<b>Cleaning .....</b>	<b>35</b>
<b>18</b>	<b>Disposal of the Old Device.....</b>	<b>35</b>
<b>19</b>	<b>Guarantee .....</b>	<b>35</b>
<b>20</b>	<b>Technical Data.....</b>	<b>36</b>
<b>21</b>	<b>Mode d'emploi.....</b>	<b>38</b>
<b>21.1</b>	<b>Généralités.....</b>	<b>38</b>
<b>21.2</b>	<b>Informations relatives à ce manuel.....</b>	<b>38</b>

---

---

<b>21.3</b>	<b>Avertissements de danger .....</b>	<b>38</b>
<b>22</b>	<b>Sécurité.....</b>	<b>39</b>
<b>22.1</b>	<b>Utilisation conforme.....</b>	<b>39</b>
<b>22.2</b>	<b>Consignes de sécurité générales .....</b>	<b>39</b>
<b>22.3</b>	<b>Sources de danger .....</b>	<b>41</b>
22.3.1	Risque de brûlure .....	41
22.3.2	Danger lié au courant électrique .....	41
<b>22.4</b>	<b>Limite de responsabilités .....</b>	<b>42</b>
<b>22.5</b>	<b>Protection intellectuelle.....</b>	<b>42</b>
<b>23</b>	<b>Mise en service .....</b>	<b>43</b>
<b>23.1</b>	<b>Consignes de sécurité .....</b>	<b>43</b>
<b>23.2</b>	<b>Inventaire et contrôle de transport .....</b>	<b>43</b>
<b>23.3</b>	<b>Déballage .....</b>	<b>43</b>
<b>23.4</b>	<b>Elimination des emballages .....</b>	<b>43</b>
<b>23.5</b>	<b>Mise en place .....</b>	<b>44</b>
23.5.1	Exigences pour l'emplacement d'utilisation .....	44
<b>23.6</b>	<b>Raccordement électrique .....</b>	<b>44</b>
<b>24</b>	<b>Structure et fonctionnement .....</b>	<b>45</b>
<b>24.1</b>	<b>Vue d'ensemble .....</b>	<b>45</b>
<b>24.2</b>	<b>Plaque signalétique.....</b>	<b>46</b>
<b>25</b>	<b>Commande et fonctionnement .....</b>	<b>46</b>
<b>25.1</b>	<b>Avant utilisation .....</b>	<b>46</b>
<b>25.2</b>	<b>Pour faire cuire des œufs .....</b>	<b>46</b>
<b>25.3</b>	<b>Préparation d'œufs pochés .....</b>	<b>47</b>
<b>25.4</b>	<b>Cuisson de légumes à la vapeur.....</b>	<b>47</b>
<b>26</b>	<b>Réparation des pannes.....</b>	<b>48</b>
<b>26.1</b>	<b>Consignes de sécurité .....</b>	<b>48</b>
<b>26.2</b>	<b>Système anti-surchauffe.....</b>	<b>48</b>
<b>27</b>	<b>Nettoyage et entretien .....</b>	<b>49</b>
<b>27.1</b>	<b>Consignes de sécurité .....</b>	<b>49</b>
<b>27.2</b>	<b>Nettoyage .....</b>	<b>49</b>
<b>28</b>	<b>Elimination des appareils usés .....</b>	<b>49</b>
<b>29</b>	<b>Garantie .....</b>	<b>50</b>
<b>30</b>	<b>Caractéristiques techniques .....</b>	<b>50</b>
<b>31</b>	<b>Istruzione d'uso .....</b>	<b>52</b>
<b>31.1</b>	<b>In generale .....</b>	<b>52</b>
<b>31.2</b>	<b>Informazioni su queste istruzioni d'uso .....</b>	<b>52</b>

---

<b>31.3</b>	<b>Indicazioni d'avvertenza .....</b>	<b>52</b>
<b>32</b>	<b>Sicurezza .....</b>	<b>53</b>
<b>32.1</b>	<b>Utilizzo conforme alle disposizioni.....</b>	<b>53</b>
<b>32.2</b>	<b>Indicazioni generali di sicurezza.....</b>	<b>53</b>
<b>32.3</b>	<b>Fonti di pericolo .....</b>	<b>55</b>
32.3.1	Pericolo di ustioni .....	55
32.3.2	Pericolo dovuto a corrente elettrica.....	55
<b>32.4</b>	<b>Limitazione della responsabilità .....</b>	<b>56</b>
<b>32.5</b>	<b>Tutela dei diritti d'autore .....</b>	<b>56</b>
<b>33</b>	<b>Messa in funzione .....</b>	<b>56</b>
<b>33.1</b>	<b>Indicazioni di sicurezza .....</b>	<b>56</b>
<b>33.2</b>	<b>Insieme della fornitura ed ispezione trasporto .....</b>	<b>57</b>
<b>33.3</b>	<b>Disimballaggio.....</b>	<b>57</b>
<b>33.4</b>	<b>Smaltimento dell'involucro .....</b>	<b>57</b>
<b>33.5</b>	<b>Posizionamento.....</b>	<b>57</b>
33.5.1	Requisiti del luogo di posizionamento .....	57
<b>33.6</b>	<b>Connessione elettrica .....</b>	<b>58</b>
<b>34</b>	<b>Costruzione e funzione.....</b>	<b>58</b>
<b>34.1</b>	<b>Panoramica complessiva .....</b>	<b>59</b>
<b>34.2</b>	<b>Targhetta di omologazione.....</b>	<b>59</b>
<b>35</b>	<b>Utilizzo e funzionamenti .....</b>	<b>59</b>
<b>35.1</b>	<b>Prima utilizzo .....</b>	<b>60</b>
<b>35.2</b>	<b>Cottura delle uova .....</b>	<b>60</b>
<b>35.3</b>	<b>Preparazione di uova affogate .....</b>	<b>61</b>
<b>35.4</b>	<b>Cottura a vapore di verdure .....</b>	<b>61</b>
<b>36</b>	<b>Eliminazione malfunzionamenti.....</b>	<b>62</b>
<b>36.1</b>	<b>Avvertenze di sicurezza .....</b>	<b>62</b>
<b>36.2</b>	<b>Protezione da surriscaldamento .....</b>	<b>62</b>
<b>36.3</b>	<b>Pulizia e cura .....</b>	<b>63</b>
<b>36.4</b>	<b>Indicazioni di sicurezza .....</b>	<b>63</b>
<b>36.5</b>	<b>La pulizia.....</b>	<b>63</b>
<b>37</b>	<b>Smaltimento dell'apparecchio obsoleto .....</b>	<b>63</b>
<b>38</b>	<b>Garanzia.....</b>	<b>64</b>
<b>39</b>	<b>Dati tecnici.....</b>	<b>64</b>
<b>40</b>	<b>Manual del usuario.....</b>	<b>66</b>
<b>40.1</b>	<b>Generalidades.....</b>	<b>66</b>
<b>40.2</b>	<b>Información acerca de este manual.....</b>	<b>66</b>
<b>40.3</b>	<b>Advertencias.....</b>	<b>66</b>

---

---

<b>41</b>	<b>Seguridad .....</b>	<b>67</b>
<b>41.1</b>	<b>Uso previsto .....</b>	<b>67</b>
<b>41.2</b>	<b>Instrucciones generales de seguridad .....</b>	<b>67</b>
<b>41.3</b>	<b>Fuentes de peligro .....</b>	<b>69</b>
41.3.1	Peligro de quemaduras .....	69
41.3.2	Peligro de electrocución .....	69
<b>41.4</b>	<b>Limitación de responsabilidad.....</b>	<b>70</b>
<b>41.5</b>	<b>Derechos de autor (copyright) .....</b>	<b>70</b>
<b>42</b>	<b>Puesta en marcha .....</b>	<b>70</b>
<b>42.1</b>	<b>Instrucciones de seguridad.....</b>	<b>70</b>
<b>42.2</b>	<b>Ámbito de suministro e inspección de transporte .....</b>	<b>70</b>
<b>42.3</b>	<b>Desembalaje .....</b>	<b>71</b>
<b>42.4</b>	<b>Eliminación del embalaje.....</b>	<b>71</b>
<b>42.5</b>	<b>Colocación.....</b>	<b>71</b>
42.5.1	Requisitos que debe reunir el lugar de montaje .....	71
<b>42.6</b>	<b>Conexión eléctrica .....</b>	<b>72</b>
<b>43</b>	<b>Estructura y funciones .....</b>	<b>72</b>
<b>43.1</b>	<b>Descripción general .....</b>	<b>73</b>
<b>43.2</b>	<b>Placa de especificaciones .....</b>	<b>73</b>
<b>44</b>	<b>Operación y funcionamiento.....</b>	<b>74</b>
<b>44.1</b>	<b>Antes uso .....</b>	<b>74</b>
<b>44.2</b>	<b>Cómo cocer el huevo .....</b>	<b>74</b>
<b>44.3</b>	<b>Preparación de huevos escalfados .....</b>	<b>75</b>
<b>44.4</b>	<b>Cocinar al vapor la verdura .....</b>	<b>75</b>
<b>45</b>	<b>Resolución de fallas .....</b>	<b>76</b>
<b>45.1</b>	<b>Instrucciones de seguridad.....</b>	<b>76</b>
<b>45.2</b>	<b>Protección de sobrecalentamiento.....</b>	<b>76</b>
<b>46</b>	<b>Limpieza y conservación.....</b>	<b>77</b>
<b>46.1</b>	<b>Instrucciones de seguridad.....</b>	<b>77</b>
<b>46.2</b>	<b>Limpieza.....</b>	<b>77</b>
<b>47</b>	<b>Eliminación del aparato usado .....</b>	<b>77</b>
<b>48</b>	<b>Garantía .....</b>	<b>78</b>
<b>49</b>	<b>Datos técnicos .....</b>	<b>78</b>
<b>50</b>	<b>Gebruiksaanwijzing .....</b>	<b>80</b>
<b>50.1</b>	<b>Algemeen .....</b>	<b>80</b>
<b>50.2</b>	<b>Informatie over deze gebruiksaanwijzing .....</b>	<b>80</b>
<b>50.3</b>	<b>Waarschuwingsinstructies .....</b>	<b>80</b>

---

<b>51</b>	<b>Veiligheid .....</b>	<b>81</b>
51.1	Gebruik volgens de voorschriften .....	81
51.2	Algemene veiligheidsinstructies.....	81
51.3	Bronnen van gevaar .....	83
51.3.1	Verbrandingsgevaar .....	83
51.3.2	Gevaar door elektrische stroom .....	83
51.4	Aansprakelijkheid.....	84
51.5	Auteurswet.....	84
<b>52</b>	<b>Ingebruikname .....</b>	<b>84</b>
52.1	Veiligheidsvoorschriften .....	84
52.2	Leveringsomvang en transportinspectie .....	85
52.3	Uitpakken .....	85
52.4	Verwijderen van de verpakking.....	85
52.5	Plaatsen .....	85
52.5.1	Eisen aan de plek van plaatsing.....	85
52.6	Elektrische aansluiting .....	86
<b>53</b>	<b>Opbouw en functie.....</b>	<b>86</b>
53.1	Algemeen overzicht .....	87
53.2	Typeplaatje .....	87
<b>54</b>	<b>Bediening en gebruik.....</b>	<b>87</b>
54.1	Voor ingebruikname.....	88
54.2	Eieren koken .....	88
54.3	Eieren pocheren .....	89
54.4	Groente stomen.....	89
<b>55</b>	<b>Storingen verhelpen .....</b>	<b>90</b>
55.1	Veiligheidsvoorschriften .....	90
55.2	Beveiliging tegen oververhitting .....	90
<b>56</b>	<b>Reiniging en onderhoud.....</b>	<b>90</b>
56.1	Veiligheidsvoorschriften .....	90
56.2	Reiniging .....	91
<b>57</b>	<b>Afvoer van het oude apparaat.....</b>	<b>91</b>
<b>58</b>	<b>Garantie .....</b>	<b>91</b>
<b>59</b>	<b>Technische gegevens.....</b>	<b>92</b>
<b>60</b>	<b>Инструкция по эксплуатации .....</b>	<b>94</b>
60.1	Общие положения .....	94
60.2	Информация в отношении данной инструкции .....	94
60.3	Предупредительные указания .....	94
<b>61</b>	<b>Безопасность .....</b>	<b>95</b>

---

<b>61.1</b>	<b>Применение в соответствии с назначением .....</b>	<b>95</b>
<b>61.2</b>	<b>Общие указания по технике безопасности .....</b>	<b>95</b>
<b>61.3</b>	<b>Источники опасности.....</b>	<b>97</b>
61.3.1	Опасность получения ожога! .....	97
61.3.2	Опасность, исходящая от электрического тока.....	98
<b>61.4</b>	<b>Ограничение ответственности.....</b>	<b>98</b>
<b>61.5</b>	<b>Охрана авторских прав .....</b>	<b>99</b>
<b>62</b>	<b>Ввод в эксплуатацию .....</b>	<b>99</b>
<b>62.1</b>	<b>Указания по безопасности .....</b>	<b>99</b>
<b>62.2</b>	<b>Объем поставки и осмотр после транспортировки .....</b>	<b>99</b>
<b>62.3</b>	<b>Распаковка.....</b>	<b>100</b>
<b>62.4</b>	<b>Утилизация упаковки.....</b>	<b>100</b>
<b>62.5</b>	<b>Требования к месту установки .....</b>	<b>100</b>
<b>62.6</b>	<b>Подключение электропитания .....</b>	<b>101</b>
<b>63</b>	<b>Дизайн и функционирование .....</b>	<b>101</b>
<b>63.1</b>	<b>Общий вид .....</b>	<b>102</b>
<b>63.2</b>	<b>Паспортная табличка .....</b>	<b>102</b>
<b>64</b>	<b>Управление и эксплуатация .....</b>	<b>103</b>
<b>64.1</b>	<b>Перед использованием .....</b>	<b>103</b>
<b>64.2</b>	<b>Варка яиц .....</b>	<b>103</b>
<b>64.3</b>	<b>Приготовление яиц пашот .....</b>	<b>104</b>
<b>64.4</b>	<b>Тушение овощей на пару .....</b>	<b>104</b>
<b>65</b>	<b>Устранение неисправностей .....</b>	<b>105</b>
<b>65.1</b>	<b>Указания по технике безопасности .....</b>	<b>105</b>
<b>65.2</b>	<b>Защита от перегрева .....</b>	<b>105</b>
<b>66</b>	<b>Очистка и уход.....</b>	<b>106</b>
<b>66.1</b>	<b>Указания по безопасности .....</b>	<b>106</b>
<b>66.2</b>	<b>Очистка.....</b>	<b>106</b>
<b>67</b>	<b>Утилизация старого прибора .....</b>	<b>106</b>
<b>68</b>	<b>Гарантия.....</b>	<b>107</b>
<b>69</b>	<b>Технические характеристики .....</b>	<b>107</b>

# 1 Bedienungsanleitung

## 1.1 Allgemeines

Lesen Sie die hier enthaltenen Informationen, damit Sie mit Ihrem Gerät schnell vertraut werden und seine Funktionen in vollem Umfang nutzen können.

Ihr ED 10 Eierkocher + Dampfgarer dient Ihnen viele Jahre lang, wenn Sie ihn sachgerecht behandeln und pflegen. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Gebrauch.

## 1.2 Informationen zu dieser Anleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil des ED 10 Eierkocher + Dampfgarer (nachfolgend als Gerät bezeichnet) und gibt Ihnen wichtige Hinweise für die Inbetriebnahme, die Sicherheit, den bestimmungsgemäßen Gebrauch und die Pflege des Gerätes. Die Bedienungsanleitung muss ständig am Gerät verfügbar sein. Sie ist von jeder Person zu lesen und anzuwenden, die mit der:

- Inbetriebnahme,
- Bedienung,
- Störungsbehebung und/oder
- Reinigung des Gerätes beauftragt ist.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf und geben Sie diese mit dem Gerät an Nachbesitzer weiter.

## 1.3 Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

### **GEFAHR**

**Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation.**

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, führt dies zum Tod oder zu schweren Verletzungen.

- Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um die Gefahr des Todes oder schwerer Verletzungen von Personen zu vermeiden.

### **WANRUNG**

**Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.**

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu schweren Verletzungen führen.

- Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

## **⚠ VORSICHT**

**Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.**

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu leichten oder gemäßigten Verletzungen führen.

- Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

## **HINWEIS**

Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit der Maschine erleichtern.

## **2 Sicherheit**

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Sicherheitshinweise im Umgang mit dem Gerät. Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßes Gebrauch kann jedoch zu Personen und Sachschäden führen.

### **2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung**

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt in geschlossenen Räumen zum Garen und Kochen von Eiern sowie Dampfgaren von Gemüse bestimmt. Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und in ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden wie beispielsweise:

- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros, und anderen gewerblichen Bereichen;
- in landwirtschaftlichen Anwesen;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
- in Frühstückspensionen.

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

## **⚠ WARNUNG**

### **Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!**

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

- Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.
- Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen. Das Risiko trägt allein der Betreiber.

## **2.2 Allgemeine Sicherheitshinweise**

### **HINWEIS**

**Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden allgemeinen Sicherheitshinweise:**

- ▶ Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.
- ▶ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauch des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- ▶ Das Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Eine Reparatur des Gerätes darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- ▶ Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.

## HINWEIS

- Der Eipiekser unten am Messbecher kann Verletzungen verursachen – Vorsicht!
- Angepiekste Eier nicht aufbewahren, sie müssen sofort gekocht werden
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser und geben Sie es nicht in die Spülmaschine.
- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht in Kontakt mit den heißen Oberflächen des Gerätes kommt.
- Betreiben Sie das Gerät nicht ohne Wasser.
- Füllen Sie ausschließlich kaltes Wasser ein.
- Verwenden Sie ausschließlich das Originalzubehör.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernsteuerung benutzt zu werden.

## 2.3 Gefahrenquellen

### 2.3.1 Verbrennungsgefahr

#### ⚠️ WÄRNGUNG Gefahr durch Verbrennung!

- Während dem Betrieb heizt das Gerät auf, oben am Deckel tritt heißes Wasser und heißer Dampf aus, es besteht Verbrennungsgefahr.
- Das Gerät wird sehr heiß. Bewegen Sie das Gerät nicht bevor es sich abgekühlt hat.
- Das Gehäuse und der Deckel werden sehr heiß. Verbrennungsgefahr!
- Fassen Sie den Deckel und Eiträger am Griff an.
- Heißer Dampf kann aus dem Dampfauslass entweichen und wenn der Deckel geöffnet wird. Verbrennungsgefahr!
- Achtung das Heizelement / Gerät kann auch nach Gebrauch noch heiß sein.

## 2.4 Gefahr durch elektrischen Strom

### ⚠GEFAHR

#### Lebensgefahr durch elektrischen Strom!

Beim Kontakt mit unter Spannung stehenden Leitungen oder Bauteilen besteht Lebensgefahr! Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um eine Gefährdung durch elektrischen Strom zu vermeiden:

- ▶ Das Gerät darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn die Anschlussleitung oder der Stecker beschädigt sind, wenn es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder fallen gelassen oder beschädigt worden ist. Bei Beschädigung der Anschlussleitung oder des Steckers, müssen diese durch den Hersteller oder dessen Servicebeauftragten ersetzt werden, um Gefahren vorzubeugen.
- ▶ Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden spannungsführende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr. Darüber hinaus können Funktionsstörungen am Gerät auftreten.
- ▶ Berühren Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen.
- ▶ Achten Sie darauf, dass kein Wasser in den Netzstecker läuft.

## 2.5 Haftungsbeschränkung

Alle in dieser Anleitung enthaltenen technischen Informationen, Daten und Hinweise für die Installation, Betrieb und Pflege entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung und erfolgen unter Berücksichtigung unserer bisherigen Erfahrungen und Erkenntnisse nach bestem Wissen. Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibungen in dieser Anleitung können keine Ansprüche hergeleitet werden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund:

- Nichtbeachtung der Anleitung
- Nicht bestimmungsgemäßer Verwendung
- Unsachgemäßer Reparaturen
- Technischer Veränderungen, Modifikationen des Gerätes
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile

---

Modifikationen des Gerätes werden nicht empfohlen und sind nicht durch die Garantie gedeckt.

Übersetzungen werden nach bestem Wissen durchgeführt. Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler, auch dann nicht, wenn die Übersetzung von uns oder in unserem Auftrag erfolgte. Verbindlich bleibt allein der ursprüngliche deutsche Text.

## 2.6 Urheberschutz

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Alle Rechte, auch die der fotomechanischen Wiedergabe, der Vervielfältigung und der Verbreitung mittels besonderer Verfahren (zum Beispiel Datenverarbeitung, Datenträger und Datennetze), auch teilweise, behält sich die Braukmann GmbH vor.

Inhaltliche und technische Änderungen vorbehalten.

## 3 Inbetriebnahme

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Inbetriebnahme des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

### 3.1 Sicherheitshinweise

#### ⚠️ WARENUNG

- ▶ Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.

### 3.2 Lieferumfang und Transportinspektion

Der Eierkocher + Dampfgarer ED 10 wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- |  |                          |            |
|--|--------------------------|------------|
| • Heizplatte mit Wassertank                                | • Deckel                 | • Eiträger |
| • Messbecher mit Eipiekser und Silikonabdeckung als Schutz |                          |            |
| • 2 kleine Schalen   | • 1 großer Dampfeinsatz  |            |
| • 1 Zwischenrahmen   | • 2 kleine Dampfeinsätze |            |
| • Bedienungsanleitung                                      |                          |            |

#### HINWEIS

- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Melden Sie eine unvollständige Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport sofort dem Spediteur, der Versicherung und dem Lieferanten.

### 3.3 Auspacken

- Entnehmen Sie das Gerät aus dem Karton und entfernen Sie das Verpackungsmaterial.

### **3.4 Entsorgung der Verpackung**



Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recycelbar.

Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien an den Sammelstellen für das Verwertungssystem »Grüner Punkt«.

#### **HINWEIS**

- Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall wieder ordnungsgemäß verpacken zu können.

### **3.5 Anforderungen an den Aufstellort**

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes muss der Aufstellort folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Das Gerät muss auf einer festen, waagerechten wasser-resistenten und nicht brennbaren Unterlage mit einer ausreichenden Tragkraft für den mit Wasser und Eiern gefüllten Eierkocher aufgestellt werden.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine hitze-empfindliche Oberfläche und halten Sie mindesten 15 cm Abstand zu brennbaren Materialien.
- Wählen Sie den Aufstellort so, dass Kinder nicht an das Gerätes gelangen können.
- Das Gerät ist nicht für den Einbau in einer Wand oder einem Einbauschrank vorgesehen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder sehr feuchten Umgebung oder in der Nähe von brennbarem Material auf.
- Halten Sie das Gerät von Hitzequellen, direktem Sonnenlicht, Feuchtigkeit und scharfen Kanten fern.
- **WARNUNG:** Belüftungsöffnungen im Gerätegehäuse nicht verschließen.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, so dass das Stromkabel notfalls leicht abgezogen werden kann.
- Der Einbau und die Montage dieses Gerätes an nichtstationären Aufstellungsorten dürfen nur von Fachbetrieben/Fachleuten durchgeführt werden, wenn sie die Voraussetzungen für den sicherheitsgerechten Gebrauch dieses Gerätes sicherstellen.

### **3.6 Elektrischer Anschluss**

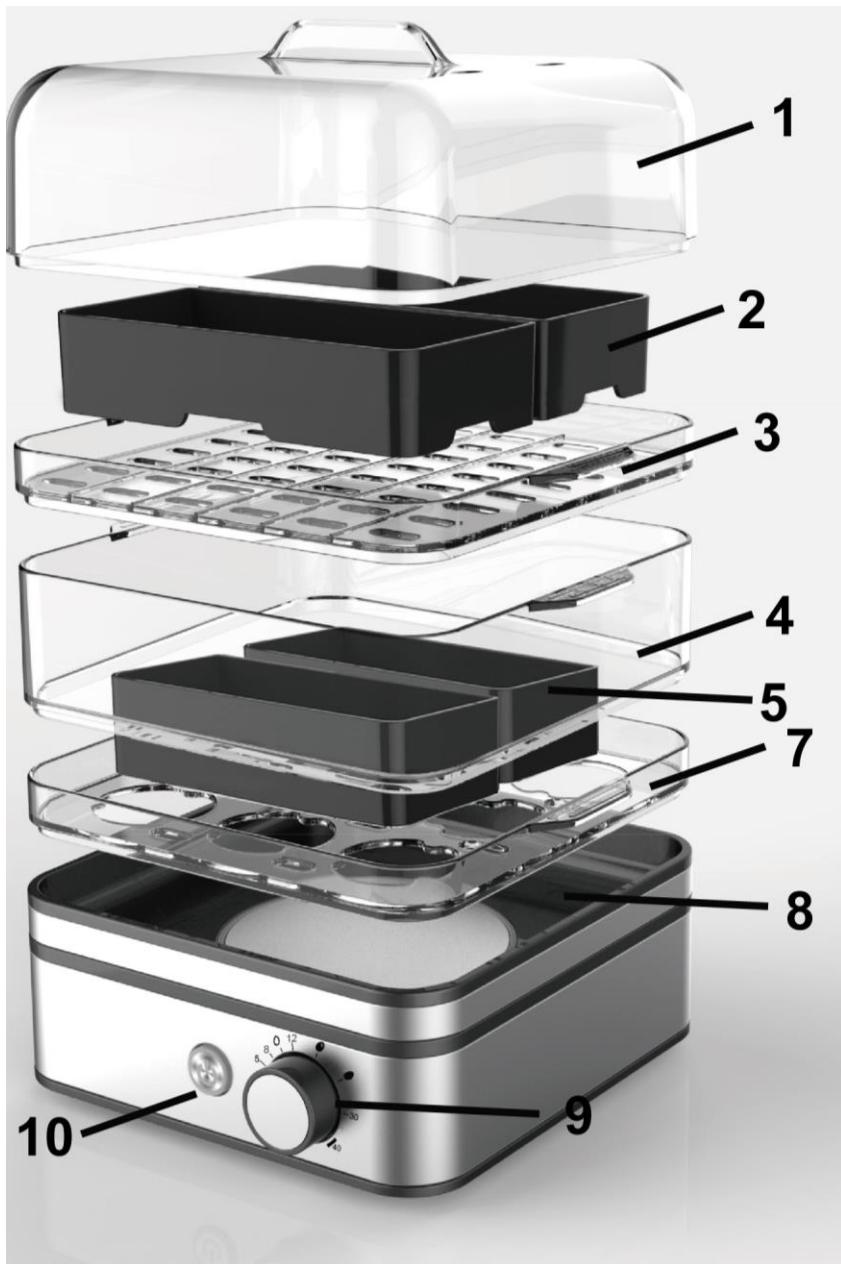
Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes sind beim elektrischen Anschluss folgende Hinweise zu beachten:

- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten.  
Im Zweifelsfall fragen Sie Ihre Elektro-Fachkraft.
- Die Steckdose muss über einen 16A-Sicherungsschutzschalter abgesichert sein.

- Der Anschluss des Gerätes an das Elektronetz darf maximal über ein 3 Meter langes, abgewickeltes Verlängerungskabel mit einem Querschnitt von 1,5 mm<sup>2</sup> erfolgen. Die Verwendung von Mehrfachsteckern oder Steckdosenleisten ist wegen der damit verbundenen Brandgefahr verboten.
- Vergewissern Sie sich, dass das Stromkabel unbeschädigt ist und nicht unter dem Gerät oder über heiße oder scharfkantige Flächen verlegt wird.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Der Betrieb an einer Steckdose ohne Schutzleiter ist verboten. Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektro-Fachkraft überprüfen.  
Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.

## 4 Aufbau

### 4.1 Gesamtansicht



- 1) Deckel
- 2) 2 kleine Schalen
- 3) Großer Dampfeinsatz
- 4) Zwischenrahmen
- 5) 2 kleine Dampfeinsätze
- 6) Messbecher
- 7) Eiträger
- 8) Heizplatte mit Wassertank
- 9) Drehknopf für die Einstellung des Härtegrades
- 10) ON/OFF Taste



## 4.2 Typenschild

Das Typenschild mit den Anschluss- und Leistungsdaten befindet sich an der Unterseite des Gerätes.

## 5 Bedienung und Betrieb

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Bedienung des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise, um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

### ⚠️ WARENUNG

**Bei der Inbetriebnahme des Gerätes können Personen- und Sachschäden auftreten!**

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um die Gefahren zu vermeiden:

- ▶ Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.
- ▶ Vorsicht, das Gerät heizt sich auf, heißes Wasser und Dampf treten oben am Deckel aus, es besteht Verbrennungsgefahr!

### HINWEIS

- ▶ Das Gerät muss je nach Härtegrad des Wassers jedoch mindestens einmal im Monat entkalkt werden, ansonsten kann das Gerät beschädigt und die Funktion beeinträchtigt werden.

Mit dem Gerät können Sie bis zu 8 Eier kochen, bis zu 4 Eier pochieren, sowie Eierstich oder 2 kleine Omeletts garen. Außerdem können Sie mit dem Gerät Gemüse dampfgaren.

### Erklärung der Symbole



Weich



mittelhart



hart

1 – 5 – 8 – 12 – 30 – 40 Minuten. Einstellung der gewünschten Garzeit in Minuten.

## 5.1 Vor Gebrauch

Spülen Sie die Schalen, die Dampfeinsätze, den Zwischenrahmen und den Deckel unter fließendem Wasser ab und wischen Sie die Heizplatte mit Wassertank mit einem angefeuchteten Tuch ab.

### HINWEIS

- ▶ Achten Sie dabei darauf, dass das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist.

## 5.2 Eierkochen

Füllen Sie die Menge Wasser eines Messbechers in den Wassertank ein.

Pieksen Sie die Eier am stumpfen Ende mit dem Eipiekser am unteren Ende des Messbechers an und geben Sie diese mit dem stumpfen Ende nach oben in den Eiträger. Stellen Sie den Eiträger mit den Eiern auf den Wassertank.

Setzen Sie dann den Deckel auf, so dass der Dampfauslass nach hinten zeigt.

Stecken Sie den Netzstecker ein und stellen Sie den gewünschten Härtegrad für die Eier ein. Die Einstellung bezieht sich auf Eier der Größe M. Bei kleineren Eiern müssen Sie die Einstellung entsprechend näher zur Einstellung weich bewegen. Bei größeren Eiern müssen Sie die Einstellung entsprechend näher zur Einstellung hart bewegen.

Starten Sie den Kochvorgang über die ON/OFF Taste.

Jede Drehung am Drehknopf setzt die Zeiteinstellung zurück und der Kochvorgang startet von vorne. Es ertönen Signaltöne, wenn die Eier fertig gekocht sind.

Sollten Sie danach die Eier noch im Gerät lassen, dann werden diese härter.

Schalten Sie das Gerät über OFF aus.

### **AVORSICHT**

- Beim Abheben des Deckels tritt heißer Dampf aus! Fassen Sie den Deckel nur am Griff an und lassen Sie das Kondenswasser durch Drehen des Deckels über dem Gerät in die Kochschale abtropfen.

### **HINWEIS**

- Die Einstellung des Härtegrades ist eine Frage des persönlichen Geschmacks. Nach kurzer Gewöhnungszeit finden Sie mühelos die Einstellung des Härtegrades heraus, der Ihnen am meisten zusagt.

## 5.3 Pochierte Eier zubereiten

Füllen Sie die Menge Wasser eines Messbechers in den Wassertank ein.

Setzen Sie den Eiträger auf.

Fetten Sie die kleinen Schalen mit etwas Butter ein und geben Sie die Masse für die pochierten Eier hinein. Alternativ können Sie auch eine vorbereitete Masse für Eierstich oder je ein kleines Omelett in die Schalen geben. Füllen Sie nicht mehr als 2 Eier in eine Schale. Setzen Sie den Deckel auf, so dass der Dampfauslass nach hinten zeigt. Stecken Sie den Netzstecker ein und stellen Sie den Regler für den Härtegrad auf hart.

Starten Sie den Kochvorgang über die On/Off Taste.

Es ertönen Signaltöne, wenn die Eimasse fertig gekocht ist.

Schalten Sie das Gerät über OFF aus.

Lassen Sie die Eimasse erst abkühlen, bevor Sie diese zum Beispiel für Eierstich in Würfel schneiden.

## 5.4 Gemüse dampfgaren

Füllen Sie die Menge von zwei kompletten Messbechern an Wasser in den Wassertank ein.

Variante 1: Dampfgaren auf zwei Etagen

Setzen Sie den Eiträger auf.

Platzieren Sie dann die kleinen Dampfeinsätze auf den Eiträger und geben Sie das gewünschte Gemüse hinein.

Setzten Sie den Zwischenrahmen auf und platzieren Sie darauf den großen Dampfeinsatz und geben Sie das gewünschte Gemüse hinein.

Setzen Sie den Deckel auf, so dass der Dampfauslass nach hinten zeigt. Stecken Sie den Netzstecker ein und stellen Sie den Regler für den Härtegrad auf die gewünschte Garzeit.

Starten Sie den Kochvorgang über die On/Off Taste.

Es ertönen Signaltöne, wenn das Gemüse fertig gegart ist.

Schalten Sie das Gerät über OFF aus.

Lassen Sie das Gemüse erst etwas bekühlen, bevor Sie dieses verzehren.

Variante 2: Dampfgaren auf einer Etage

Setzen Sie den Eiträger mit den kleinen Dampfeinsätzen auf und geben Sie das gewünschte Gemüse hinein oder setzen Sie den großen Dampfeinsatz auf und geben Sie das gewünschte Gemüse hinein.

Setzen Sie den Deckel auf, so dass der Dampfauslass nach hinten zeigt. Gehen Sie im Weiteren vor wie unter Variante 1 beschrieben.

Stellen Sie die gewünschte Garzeit immer zuerst auf die kürzeste gewünschte Garzeit ein, entnehmen Sie das entsprechende Gemüse und stellen Sie dann für das restliche Gemüse die gewünschte Restzeit ein.

## 6 Störungsbehebung

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Störungslokalisierung und Störungsbehebung. Beachten Sie die Hinweise, um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

### 6.1 Sicherheitshinweise

#### **AVORSICHT**

- Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachleuten durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind.
- Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer und Schäden am Gerät entstehen.

### 6.2 Überhitzungsschutz

Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet.

---

Wenn das Gerät zum Beispiel unabsichtlich ohne Wasser betrieben wurde, dann schaltet das Gerät automatisch ab.

In diesem Fall schalten Sie das Gerät über OFF aus und ziehen Sie den Netzstecker.

Nach der Abkühlung des Gerätes können Sie dieses erneut verwenden.

#### **AVORSICHT**

- Wenn Sie mit den oben genannten Schritten das Problem nicht lösen können, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

## **7 Reinigung und Pflege**

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Reinigung und Pflege des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Beschädigungen durch falsche Reinigung des Gerätes zu vermeiden und den störungsfreien Betrieb sicherzustellen.

### **7.1 Sicherheitshinweise**

#### **AVORSICHT**

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, bevor Sie mit der Reinigung des Gerätes beginnen:

- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und ziehen Sie den Stecker aus der Wandsteckdose. Entfernen Sie das Zubehör. Lassen Sie das Gerät samt Zubehör vor dem Reinigen abkühlen.
- Wenn Sie die Reinigungsanweisung nicht befolgen, ist eine einwandfreie Hygiene nicht gewährleistet.
- Vor und nach einer längeren Lagerung, in der das Gerät nicht benutzt wird, muss es entsprechend der Reinigungsanweisung gesäubert werden.
- Benutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel und keine Lösungsmittel.
- Kratzen Sie hartnäckige Verschmutzungen nicht mit harten Gegenständen ab.
- Tauchen Sie das Gerät nicht ins Wasser und geben Sie es nicht in die Spülmaschine.

### **7.2 Reinigung**

**Heizplatte:** Wischen Sie die abgekühlte Heizplatte mit einem angefeuchteten Tuch ab.

**Eiträger, Eipiekser, Schalen, Dampfeinsätze, Zwischenrahmen und Deckel:** Eiträger, Eipiekser, Schalen, Dampfeinsätze, Zwischenrahmen und Deckel können unter fließendem Wasser mit normalem Spülmittel gereinigt werden. Trocknen Sie dieses Zubehör danach gründlich ab.

**Entkalken:** Zum Entkalken nehmen Sie den Deckel ab und geben Sie Wasser mit einem Schuss Essig hinein. Lassen Sie dieses Wasser kurz aufkochen. Warten Sie 10 Minuten und reinigen Sie dann das Gerät gründlich.

## **8 Entsorgung des Altgerätes**

Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten vielfach noch wertvolle Materialien. Sie enthalten aber auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren.



---

Im Restmüll oder bei falscher Behandlung können diese der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.

#### HINWEIS

- ▶ Nutzen Sie die von Ihrem Wohnort eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder bei Ihrem Händler.
- ▶ Sorgen Sie dafür, dass Ihr Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird.

## 9 Garantie

Für dieses Produkt übernehmen wir beginnend vom Verkaufsdatum 24 Monate Garantie für Mängel, die auf Fertigungs- oder Werkstofffehler zurückzuführen sind.

Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach §439 ff. BGB-E bleiben hiervon unberührt.

In der Garantie nicht enthalten sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Einsatz entstanden sind, sowie Mängel, welche die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen. Weitergehend sind Verschleißteile, Transportschäden, soweit wir dies nicht zu verantworten haben, sowie Schäden, die durch nicht von uns durchgeführte Reparaturen entstanden sind, vom Garantieanspruch ausgeschlossen.

Dieses Gerät ist für den Gebrauch im privaten Bereich (Haushaltseinsatz) konstruiert und leistungsmäßig ausgelegt.

Eine etwaige Nutzung im gewerblichen Einsatz fällt nur soweit unter die Garantie, wie es sich im Umfang mit der Beanspruchung einer privaten Nutzung vergleichen lässt. Es ist nicht für den weitergehenden, gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Gerät nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mängelfreies Gerät austauschen.

Offene Mängel sind innerhalb von 14 Tagen nach Lieferung anzuzeigen.

Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Zur Geltendmachung eines Garantieanspruches setzen Sie sich bitte vor einer Rücksendung des Gerätes (immer mit Kaufbeleg!) mit uns in Verbindung.

## 10 Technische Daten

Gerät	Eierkocher + Dampfgarer ED 10
Artikel-Nr.	2772
Anschlussdaten	220 - 240 V , 50/60 Hz
Leistung	400 W
Außenabmessungen (B/H/T)	17,1 x 22,5 x 17,1 cm
Nettogewicht	1,38 kg

---

# Original Operating Manual

## ED 10 Egg boiler + steamer



Item No.:2772

---

## 11 Operating Manual

### 11.1 General

Please read the information contained herein so that you can become familiar with your device quickly and take advantage of the full scope of its functions.

Your ED 10 egg boiler + steamer will serve you for many years if you handle it and care for it properly. We wish you a lot of pleasure in using it!

### 11.2 Information on this manual

These Operating Instructions are a component of the ED 10 egg boiler + steamer (referred to hereafter as the Device) and provide you with important information for the initial commissioning, safety, intended use and care of the device. The Operating Instructions must be available at all times at the device. This Operating Manual must be read and applied by every person who is instructed to work with the device:

- Commissioning
- Operation
- Troubleshooting and/or
- Cleaning

Keep the Operating Manual in a safe place and pass it on to the subsequent owner along with the device.

### 11.3 Warning notices

The following warning notices are used in the Operating Manual concerned here.



#### DANGER

**A warning notice of this level of danger indicates a potentially dangerous situation.**

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to death or serious injuries.

- Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the danger of death or serious personal injuries.



#### WARNING

**A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation.**

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to serious injuries.

- Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the personal injuries.



#### ATTENTION

**A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation.**

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to slight or moderate injuries.

- Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the personal injuries.



#### PLEASE NOTE

A notice of this kind indicates additional information, which will simplify the handling of the machine.

## 12 Safety

This chapter provides you with important safety notices when handling the device. The device corresponds with the required safety regulations. Improper use can result in personal or property damages.

### 12.1 Intended use

This device is only intended for use in households in enclosed spaces for cooking and boiling of eggs and steaming vegetables. This device is intended for use in the household and for similar applications such as:

- in kitchens for employees in shops, offices, and other commercial areas;
- in B&Bs,
- in agricultural estates;
- by customers in hotels, motels and other residential establishments.

Uses for a different purpose or for a purpose which exceeds this description are considered incompatible with the intended or designated use.

#### ⚠️ **WARNUNG**

#### Warning

**Danger due to unintended use!** Dangers can emanate from the device if it is used for an unintended use and/or a different kind of use.

- ▶ Use the device exclusively for its intended use.
- ▶ Observe the procedural methods described in this Operating Manual.

Claims of all kinds due to damages resulting from unintended uses are excluded.

The User bears the sole risk.

### 12.2 General Safety information

#### **HINWEIS**

Please note

**Please observe the following general safety notices with regard to the safe handling of the device.**

- ▶ Examine the device for any visible external damages prior to using it. Never put a damaged device into operation.
- ▶ Only customer service departments authorized by the manufacturer may carry out repairs on the device, as otherwise the guarantee entitlements will be null and void in the event of any subsequent damages. Improperly performed repairs can cause considerable dangers for the user.
- ▶ Defective components must always be replaced with original replacement parts. Only such parts will guarantee that the safety requirements are fulfilled.

**HINWEIS****Please note**

- This device may be used by children aged 8 and above, if they are supervised or have been instructed at to the safe use of the device and have understood the resulting hazards.
- Cleaning and maintenance by the user must not be performed by children unless they are at least 8 years old and are supervised.
- Children are not allowed to play with the device.
- The device and its connecting cable must be kept away from children who are less than 8 years old.
- The device may be used by individuals with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and / or knowledge of their use if they are supervised or have been instructed at to the safe use of the device and have understood the resulting hazards.
- Care should be taken when using the appliance due to the emission of hot water vapour from the lid.
- The egg piercer at the bottom of the measuring cup can cause injury.
- Do not store pierced eggs, boil immediately.
- Do not immerse the unit in water and do not give it in the dishwasher.
- Please ensure that the cable does not come into contact with hot surfaces of the device.
- Do not use the device without water.
- Fill in only cold water.
- Use only original accessory.
- Device is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

---

## 12.3 Sources of danger

### 12.3.1 Danger of burning!

**⚠WARNUNG** Danger of burning!

- ▶ During operation the device heats up, on top of lid hot water and hot steam escape, risk of burns!
- ▶ The device will be very hot. Let it cool down before moving it.
- ▶ The housing and the lid will be very hot. Risk of burns.
- ▶ Hold the lid and the egg tray at the handle.
- ▶ Hot steam can escape from the steam vent and when you open the lid. Risk of burns!
- ▶ Attention the heating element / device may still be hot after use.

### 12.3.2 Dangers due to electrical power

**⚠GEFAHR** Mortal danger due to electrical power!

Mortal danger exists when coming into contact with live wires or subassemblies! Observe the following safety notices to avoid dangers due to electrical power:

- ▶ Do not operate this device if it has a damaged cable or plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped. If the power cable or plug are damaged, then they must be replaced by the manufacturer or its service agent in order to avoid a hazard.
- ▶ Do not open the housing on the device under any circumstances. There is a danger of an electrical shock if live connections are touched and the electrical or mechanical structure is altered. In addition, functional faults on the device can also occur.
- ▶ Do not touch the device with wet hands.
- ▶ Take care that water will not run in/onto the plug.

---

## **12.4 Limitation of liability**

All the technical information, data and notices with regard to the installation, operation and care are completely up-to-date at the time of printing and are compiled to the best of our knowledge and belief, taking our past experience and findings into consideration.

No claims can be derived from the information provided, the illustrations or descriptions in this manual.

The manufacturer does not assume any liability for damages arising as a result of the following:

- Non-observance of the manual
- Uses for non-intended purposes
- Improper repairs
- Technical alterations, modifications of the device
- Use of unauthorized spare parts

Modifications of the device are not recommended and are not covered by the guarantee.

All translations are carried out to the best of our knowledge. We do not assume any liability for translation errors, not even if the translation was carried out by us or on our instructions. The original German text remains solely binding.

## **12.5 Copyright protection**

This document is copyright protected.

Braukmann GmbH reserves all the rights, including those for photomechanical reproduction, duplication and distribution using special processes (e.g. data processing, data carriers, data networks), even partially. Subject to content and technical changes.

# **13 Commissioning**

This chapter provides you with important safety notices during the initial commissioning of the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

## **13.1 Safety information**



### **Warning**

► Packaging materials may not be used for playing. There is a danger of suffocation.

## **13.2 Delivery scope and transport inspection**

As a rule, the egg boiler + steamer ED 10 is delivered with the following components:

- |   |                             |                                |
|---|-----------------------------|--------------------------------|
| • Heating plate with water tank                                   | • Lid                       | • Egg tray                     |
| • Measuring cup with egg piercer and silicon cover for protection |                             |                                |
| • 2 small bowls   | • 1 big insert for steaming | • 2 small inserts for steaming |

- 
- 1 intermediate frame
  - Operating Instructions

**HINWEIS****Please note**

- Examine the shipment for its completeness and for any visible damages.
- Immediately notify the carrier, the insurance and the supplier about any incomplete shipment or damages as a result of inadequate packaging or due to transportation.

**13.3 Unpacking**

- Remove the device out of the carton, remove the packaging material, shovel and measuring container.

**13.4 Disposal of the packaging**

The packaging protects the device against damages during transit. The packaging materials are selected in accordance with environmentally compatible and recycling-related points of view and can therefore be recycled.



Returning the packaging back to the material loop saves raw materials and reduces the quantities of accumulated waste. Take any packaging materials that are no longer required to "Green Dot" recycling collection points for disposal.

**HINWEIS****Please note**

- If possible, keep the original packaging for the device for the duration of the guarantee period of the device, in order that the device can be re-packaged properly in the event of a guarantee claim.

**13.5 Setup location requirements:**

In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the setup location must fulfil the following prerequisites:

- The device must be set up on a firm, flat, horizontal and water-resistant surface with sufficient load-bearing capacity for the egg cooker with content.
- Do not place the device on a heat-sensitive surface and keep a least 15 cm distance to flammable materials.
- Choose the setup location in such a way that children cannot reach the device.
- The device is not intended to be installed in a wall or a built-in cupboard.
- Do not set up the device in a hot, wet or extremely damp environment or near flammable material.
- Keep the device away from sources of heat, direct sunlight, humidity and sharp edges.
- WARNING! Do not close the ventilation openings in the device housing.
- The electrical socket must be easily accessible so that the power lead can be disconnected easily, in the case of an emergency.

- 
- The installation and assembly of this device in non-stationary setup locations (e.g. on ships) must be carried out by specialist companies / electricians, provided they guarantee the prerequisites for the safe use of this device.

## 13.6 Electrical connection

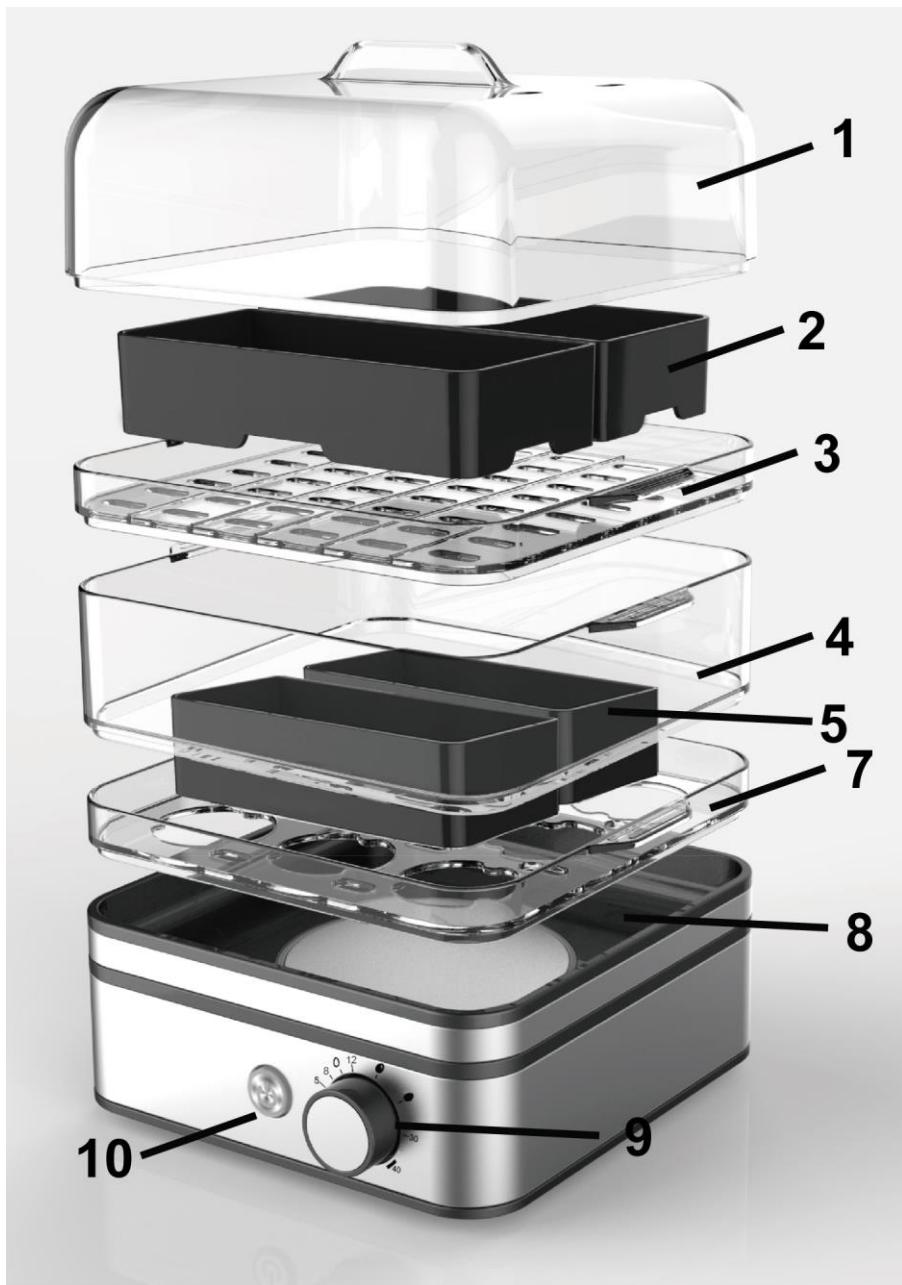
In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the following instructions must be observed for the electrical connection:

- Before connecting the device, compare the connection data (voltage and frequency) on the rating plate with those of your electrical network. This data must agree in order that no damages occur in the device  
If in doubt, ask your qualified electrician.
- The electrical outlet must be protected by a 16A safety cut-out switch.
- The connection between the device and the electrical network may employ a 3 meter long (max.) extension cable with a cross-section of 1.5 mm<sup>2</sup>. The use of multiple plugs or gangs is prohibited because of the danger of fire that is involved with this.
- Make sure that the power cable is undamaged and has not been installed under the ice maker or over hot or sharp surfaces.
- The electrical safety of the device is only guaranteed if the device is connected to a properly installed protective conductor system. Operations using an electrical outlet without a protective conductor are prohibited. If in doubt, have the house installation checked over by a qualified electrician.  
The manufacturer cannot be made responsible for damages that are caused by a missing or damaged protective conductor.

## 14 Design and Function

This chapter provides you with important safety notices on the design and function of the device.

## 14.1 Complete overview



1. Lid
2. 2 small bowls
3. Big insert for steaming
4. Intermediate frame
5. 2 small inserts for steaming
6. Measuring cup with egg piercer at the bottom
7. Egg tray
8. Heating plate with watertank
9. Knob for hardness setting
10. On/Off switch



## 14.2 Rating plate

The rating plate with the connection and performance data can be founded beneath the device.

## 15 Operation and Handing

This chapter provides you with important notices with regard to operating the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

### **⚠WARNUNG** Warning

With the commissioning of the equipment may occur to persons and property!

Observe the following precautions to avoid the dangers:

- ▶ Do not leave the unit during the operation unattended.
- ▶ Be careful, the unit heats up, hot water and steam come up out of the lid, it can cause burns !

### **HINWEIS** Please note

- ▶ Depending on the hardness of the water, but however at least once a month the device must be descaled, otherwise the device may be damaged and its function can be affected.

With the device you can cook up to 8 eggs, poach up to 4 eggs, and also can cook savory egg custard or 2 small omelettes. You can also use the device for steaming of vegetables.

### Explanation of symbols.



soft



medium



hard

1 – 5 – 8 – 12 – 30 – 40 minutes. To set the desired minutes for the cooking time.

### 15.1 Before using

Rinse the bowls, inserts, intermediate frame and the lid unter runnig water and wipe the heating plate with water tank with a damp cloth.

### **HINWEIS** Please note

- ▶ Make sure that the device is still disconnected from power supply.

### 15.1 Cooking of eggs

Fill the quantity of water of 1 measuring cup into the water tank.

Pierce the eggs on their blunt side with the egg piercer at the bottom of measuring cup . Place the eggs with blunt side up into the egg tray.

Place the egg tray with the eggs into watertank.

Lid should be placed with steam vent facing the back.

Plug in the mains plug and select the desired hardness for the eggs. The setting refers to eggs of size M. For smaller eggs turn the setting closer to soft.

---

For bigger eggs turn the setting closer to hard. Start the cooking with ON/OFF button. Any turn of knob will reset the timer and cooking will restart from the beginning.

The eggs are ready when acoustic signal sounds.

If you leave the eggs in the device after this they will be harder.

Switch the device off with OFF button.

### **AVORSICHT** Attention

- Pay attention to the hot steam when taking off the lid. Always grasp the handle of the lid and let condensed water drip off turning the lid over the appliance.

### **HINWEIS** Please note

- The hardness selection is actually a very personal judgement. Your experience of using the appliance is valuable to let you know what setting is fitting your personal taste.

## 15.1 Preparing poached eggs

Fill the quantity of water of 1 measuring cup into the water tank.

Place the egg tray. Grease the small bowls with a bit of butter and fill in the mass for the poachd eggs. Alternatively you can also fill in prepared mass for egg custard or for one omelet for each bowl. Do not fill in more than two eggs into one bowl.

Place the lid with steam vent facing the back. Plug in the mains plug and select hardness hard. Start the cooking with ON/OFF button. An acoustic signal sounds when the egg mass is ready. Switch the device off with OFF button.

Let the egg mass cool down, before cutting it into cubes for example for egg custard.

## 15.2 Steaming of vegetables

Fill the quantity of water of two complete measuring cups into the water tank.

Variant 1: Steaming on 2 levels

Place the egg tray. Place the 2 small inserts for steaming on the egg tray and add your desired vegetables.

Place the intermediate frame and on it the big insert for steaming and add your desired vegetables. Place the lid with steam vent facing the back. Plug in the mains plug and turn knob for hardness on desired cooking time. Start the cooking with ON/OFF button.

When the vegetables are ready an acoustic signal sounds.

Switch the device off with OFF button.

Let the vegetables cool down a bit before you consume them.

Variant 2: Steaming on 1 level

Place the egg tray with the small inserts for steaming and add your desired vegetables or place the big insert for steaming with your desired vegetables.

Place the lid with steaming vent facing the back. Then go on as described in variant 1.

Always set the cooking time to shortest desired cooking time first and remove appropriate vegetables. Then set the remaining cooking time for the remaining vegetables.

## 16 Troubleshooting

This chapter provides you with important notices with regard to operating the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

### 16.1 Security advices

#### **AVORSICHT** Attention

- Repairs of electrical appliances must be carried out by qualified personnel who are trained by the manufacturer.
- Repairs performed by untrained persons may result in considerable hazards for the user and damage the machine.

### 16.2 Overheating protection

The device is equipped with an overheating protection.

If the device is unintended operated without water, then the device will cut off automatically. In such a case, switch off the device with OFF and disconnect the mains plug from the wall socket. After cooling of the device you can use it again.

#### **AVORSICHT** Attention

- If above mentioned steps don't solve the problem, please contact your customer service.

## 17 Cleaning and Maintenance

This chapter provides you with important notices with regard to cleaning and maintaining the device. Please observe the notices to prevent damages due to cleaning the device incorrectly and to ensure trouble-free operation.

### 17.1 Safety information

#### **AVORSICHT** Attention

Please observe the following safety notices, before you commence with cleaning the device:

- Switch the device off prior to cleaning it and unplug the plug from the wall power outlet. Remove the accessories. Let device and accessories cool down before cleaning.
- If you do not follow the cleaning instructions, proper hygiene is not guaranteed.
- Before and after longer storage, in which the device is not used, it must be cleaned according to the cleaning instructions.
- Do not use any aggressive or abrasive cleaning agents or solvents.
- Do not scrape off stubborn dirt with hard items.
- Do not immerse the unit into water, do not put it in a dishwasher.

## 17.2 Cleaning

**Heating plate:** Wipe the cooled heating plat with a damp cloth.

**Egg tray, egg piercer, bowls, inserts, intermediate frame and lid:** Egg tray, egg piercer, bowls, inserts, intermediate frame and lid can be cleaned under running water with dishwashing detergent. Dry this accessory thoroughly after this.

**Descaling:** Take off the lid and pour some water in with a shot of vinegar. Let this water boil briefly. Wait 10 minutes and then clean the device thoroughly.



## 18 Disposal of the Old Device

Old electric and electronic devices frequently still contain valuable materials. However, they also contain damaging substances, which were necessary for their functionality and safety.

If these were put in the non-recyclable waste or were handled incorrectly, they could be detrimental to human health and the environment. Therefore, do not put your old device into the non-recyclable waste under any circumstances.

### HINWEIS

### Please note

- ▶ Utilise the collection point, established in your town, to return and recycle old electric and electronic devices. If necessary, contact your town hall, local refuse collection service or your dealer for information.
- ▶ Ensure that your old device is stored safely away from children until it is taken away.

## 19 Guarantee

We provide a 24 month guarantee for this product, commencing from the date of sale, for faults which are attributable to production or material faults.

Your legal guarantee entitlements in accordance with § 439 ff. BGB-E remain unaffected by this.

The guarantee does not include damages, which were incurred as a result of improper handling or use, as well as malfunctions which only have a minor effect on the function or the value of the device. Consumables, transit damages, inasmuch as we are not responsible for these, as well as damages, which were incurred as a result of any repairs that were not performed by us, are also excluded from the guarantee entitlements.

This device is designed for use in domestic situations and has the appropriate performance levels.

Any use in commercial situations is only covered under the guarantee to the extent that it would be comparable with the stresses of being used in a domestic situation. It is not intended for any additional, commercial use.

In the event of justified complaints, we will repair the faulty device at our discretion or replace it with a trouble-free device.

Any pending faults must be reported within 14 days of delivery.

All further claims are excluded.

---

To enforce a guarantee claim, please contact us prior to returning the device (always provide us with proof of purchase).

## 20 Technical Data

Device	Egg boiler + steamer ED10
Item No.:	2772
Mains data	220 - 240 V , 50/60 Hz
Input power	400 W
External dimensions (W / H / D)	17,1 x 22,5 x 17,1 cm
Net weight	1,38 kg

---

# Mode d'emploi

## ED 10 Cuiseur d'œufs + Cuiseur vapeur



N°. d'article 2772



## **21 Mode d'emploi**

### **21.1 Généralités**

Veuillez lire les indications de ce manuel afin de vous familiariser rapidement avec l'appareil et afin de pouvoir utiliser l'ensemble de ses fonctions.

Votre appareil ED 10Cuiseur d'œufs + Cuiseur vapeur vous sera fidèle de nombreuses années si vous l'utilisez et l'entretenez conformément. Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir lors de son utilisation.

### **21.2 Informations relatives à ce manuel**

Ce mode d'emploi appartient au l'appareil ED 10Cuiseur d'œufs + Cuiseur vapeur (nommé par la suite l'appareil) et vous donne des indications importantes pour la mise en service, la sécurité, l'utilisation conforme et l'entretien de l'appareil. Le mode d'emploi doit être en permanence disponible près de l'appareil. Il doit être lu et mis en application par toute personne effectuant :

- sa mise en service,
- son utilisation,
- sa réparation et/ou
- son entretien.

Veuillez conserver ce mode d'emploi, et le transmettre au propriétaire suivant de l'appareil.

### **21.3 Avertissements de danger**

Dans le présent mode d'emploi vous pourrez trouver les avertissements suivants :



#### **Danger**

**Un avertissement à ce niveau de danger signale un risque de situation dangereuse.**

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner la mort ou des blessures dangereuses.

- Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir tout danger de mort ou de blessures graves pour les personnes.



#### **Attention**

**Ce niveau de risque indique la présence possible d'une situation de danger.**

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner des blessures graves.

- Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir tout danger de blessures graves.



#### **Prudence**

**Ce niveau de risque indique la présence possible d'une situation de danger.**

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner des blessures légères ou superficielles.

- Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir les blessures de personnes.

**HINWEIS****Remarque**

Cette indication est accompagnée d'informations complémentaires pour faciliter l'utilisation de l'appareil.

## 22 Sécurité

Ce chapitre vous indiquera des consignes de sécurité importantes pour l'utilisation de cet appareil. Cet appareil répond aux directives de sécurité prescrites. Une utilisation non conforme peut toutefois entraîner des dommages sur les personnes et matériels.

### 22.1 Utilisation conforme

Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation ménagère en intérieur pour faire cuire et cuisiner des œufs et faire cuire des légumes à la vapeur. Cet appareil est destiné à être utilisé dans un cadre domestique et dans des utilisations similaires, comme par exemple :

- dans les cuisines destinées aux collaborateurs dans les magasins, bureaux et autres établissements professionnels
- dans les exploitations agricoles ;
- par les clients des hôtels, motels et autres établissements d'hébergement ;
- dans les pensions proposant des petits déjeuners.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.

**WARNUNG****Attention****Danger en cas d'utilisation non conforme !**

En cas d'usage non conforme et/ou non approprié l'appareil peut devenir une source de danger.

- Utiliser l'appareil uniquement de façon conforme.
- Respecter les procédures décrites dans ce mode d'emploi.

Tout recours en garantie est supprimé en cas de dommages causés par une utilisation non conforme. L'utilisateur est entièrement responsable des risques encourus.

### 22.2 Consignes de sécurités générales

**HINWEIS****Remarque**

**Pour une utilisation en toute sécurité de l'appareil  
veuillez observer les consignes générales de sécurités suivantes :**

- Avant son utilisation s'assurer qu'il ne comporte pas de défauts visuels. Ne jamais mettre en marche un appareil détérioré.

**HINWEIS****Remarque**

- Cet appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et plus s'ils sont surveillés ou s'ils ont été informés de la manière d'utiliser l'appareil en sécurité et ont compris les risques en résultant.
- Le nettoyage et l'entretien assuré par l'utilisateur ne doit pas être effectué par des enfants à moins qu'ils ne soient âgés de 8 ans ou plus et surveillés. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- L'appareil et son câble de branchement doivent être tenus à l'écart des enfants de moins de 8 ans.
- L'appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont amoindries ou manquant d'expérience et/ou de connaissance si elles sont surveillées ou ont été informées de la manière d'utiliser l'appareil en sécurité et ont compris les risques en résultant.
- Les réparations doivent être effectuées uniquement par un service après-vente agréé par le constructeur, sinon en cas de dommages le recours en garantie est supprimé. Des réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur.
- Les pièces défectueuses doivent être remplacées uniquement par des rechanges d'origine. Ces pièces sont seules capables de répondre aux exigences de sécurité.
- Le pique-oeuf situé au fond du gobelet doseur peut provoquer des blessures - faire attention !
- Ne pas garder les oeufs piqués, il faut les faire cuire tout de suite.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau et ne le mettez pas au lave-vaisselle.

**HINWEIS****Remarque**

- Veillez à ce que le câble ne touche pas mes surfaces chaudes de l'appareil.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil sans eau.
- N'y mettez que de l'eau froide.
- N'utilisez que des accessoires d'origine.
- L'appareil ne doit jamais être utilisé avec un contrôleur externe ou une télécommande .

## 22.3 Sources de danger

### 22.3.1 Risque de brûlure

**⚠WARNUNG****Attention****Danger de brûlure !**

En cours de fonctionnement, l'appareil chauffe, de l'eau chaude et de la vapeur brûlante sortent par le couvercle, donc risque de se brûler.

- L'appareil chauffe énormément. Ne déplacez pas l'appareil avant qu'il ait refroidi.
- Le boîtier et le couvercle chauffent énormément.
- Risque de brûlure !
- Tenez le couvercle et le support d'œufs par la poignée.
- De la vapeur brûlante peut s'échapper par la sortie de vapeur lorsque le couvercle est ouvert. Risque de brûlure !
- Attention: l'élément chauffant/l'appareil peut rester brûlant après usage.

### 22.3.2 Danger lié au courant électrique

**⚠GEFAHR****Danger de mort par électrocution !**

**Il y a danger de mort en cas de contact avec des câbles ou des composants sous tension !**

Respectez les consignes de sécurité suivantes pour éviter tout danger lié au courant électrique :



## Danger

- L'appareil ne doit pas être mis en marche si le câble électrique ou la prise sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou est tombé ou a été endommagé. Si le câble électrique ou la prise ont été endommagés, ceux-ci doivent être changés par le fabricant ou son service après-vente afin de prévenir tout danger.
- N'ouvrez en aucun cas le caisson de l'appareil. Il y a danger d'électrocution si on touche des raccords conducteurs électriques et si on modifie la structure électrique et mécanique. Cela peut aussi provoquer des dysfonctionnements de l'appareil.
- Ne touchez pas l'appareil avec des mains humides.
- Veillez à ce que de l'eau ne pénètre pas dans la prise.

### 22.4 Limite de responsabilités

Tous les renseignements techniques, données et instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien contenus dans ce manuel sont parfaitement actuels au moment de la publication et tiennent compte de notre expérience réalisée jusqu'ici et de nos connaissances actuelles en toute bonne foi.

Les indications, illustrations et descriptions contenues dans ce manuel ne peuvent donner lieu à aucun recours. Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages causés par :

- le non respect du mode d'emploi
- des réparations non professionnelles
- des modifications techniques, modifications de l'appareil
- l'utilisation non conforme
- l'utilisation de pièces non autorisées

Les modifications de l'appareil ne sont pas recommandées et ne sont pas couvertes par la garantie. Les traductions ont été réalisées avec la meilleure fidélité possible. Nous déclinons toute responsabilité pour les erreurs de traduction, même si la traduction a été réalisée par nos soins ou sur notre demande. Seul le texte original en allemand fait force de loi.

### 22.5 Protection intellectuelle

Cette documentation est protégée par la loi sur la propriété intellectuelle.

Tous droits de reproduction aussi photomécaniques, de multiplication et de diffusion du texte, dans sa totalité ou en partie, au moyen de processus spéciaux (par exemple informatique, sur support électronique ou en réseau), sont réservés à la Sté. Braukmann GmbH. Modifications techniques et de contenu réservées.

## 23 Mise en service

Ce chapitre est consacré à des indications importantes concernant la mise en service de l'appareil. Observez les indications pour éviter les dangers et les détériorations.

### 23.1 Consignes de sécurité

#### **WARNUNG** Attention

- Ne pas utiliser les matériaux d'emballage pour jouer. Danger d'étouffement.

### 23.2 Inventaire et contrôle de transport

L'appareil est livré de façon standard avec les composants suivants :

- Plaque chauffante avec réservoir d'eau
- Gobelet doseur avec pique-oeuf et couvercle protecteur en silicone
- 2 petites coupelles
- 2 petites paniers vapeur
- Couvercle
- 1 grand panier vapeur
- 1 rebord intermédiaire
- Support d'œufs
- Mode d'emploi

#### **HINWEIS**

#### Remarque

- Vérifier l'intégralité de la livraison et les éventuels défauts visuels.  
► En cas de livraison incomplète ou de dégâts en raison d'un emballage insuffisant ou du transport veuillez en avertir immédiatement l'expéditeur, l'assurance et le livreur.

### 23.3 Déballage

Pour déballer l'appareil, procédez comme suit : Placez l'appareil sur le lieu d'installation.

- Sortez l'appareil du carton et retirez le matériel d'emballage et le godet de mesure.

### 23.4 Elimination des emballages

L'emballage protège l'appareil contre les dégâts de transport. Les matériaux d'emballage ont été choisis selon des critères environnementaux et de techniques d'élimination, c'est pourquoi ils sont recyclables.



Le retour des emballages dans le circuit des matières épargne les matières premières et restreint le volume des déchets. Eliminez les emballages inutiles dans les points de collecte destinés au système de recyclage avec le logo «Point vert».

#### **HINWEIS**

#### Remarque

- Veuillez si possible conserver l'emballage original pendant la durée de la garantie de l'appareil afin de pouvoir emballer correctement l'appareil en cas de recours en garantie.

---

## **23.5 Mise en place**

### **23.5.1 Exigences pour l'emplacement d'utilisation**

Pour un fonctionnement sûr et sans problème de l'appareil, son emplacement d'utilisation doit être choisi selon les critères suivants :

- L'appareil doit être posé sur une base stable et horizontale résistante à l'eau, non inflammable ayant une capacité de charge suffisante pour le cuiseur d'oeufs rempli d'eau.
- Ne posez pas l'appareil sur une surface sensible à la chaleur et gardez-le à une distance d'au moins 15 cm des matériaux inflammables.
- Choisir un emplacement de sorte que les enfants ne puissent pas accéder aux surfaces chaudes de l'appareil.
- L'appareil n'est pas prévu pour une installation dans une niche de mur ou dans un élément de cuisine.
- Ne disposez pas l'appareil dans un environnement chaud, mouillé ou très humide ou à proximité de matériaux inflammables.
- Tenez l'appareil éloigné des sources de chaleur, de l'ensoleillement direct, de l'humidité et des arêtes vives.
- AVERTISSEMENT : Ne pas fermer les ouvertures d'aération du boîtier de l'appareil.
- La prise de courant doit être facilement accessible, de sorte à pouvoir débrancher facilement le câble en cas d'urgence.
- L'installation et le montage de cet appareil sur des emplacements mobiles doivent être exécutés uniquement par des entreprises / personnes professionnels qui garantissent les exigences de sécurité d'utilisation de cet appareil.

## **23.6 Raccordement électrique**

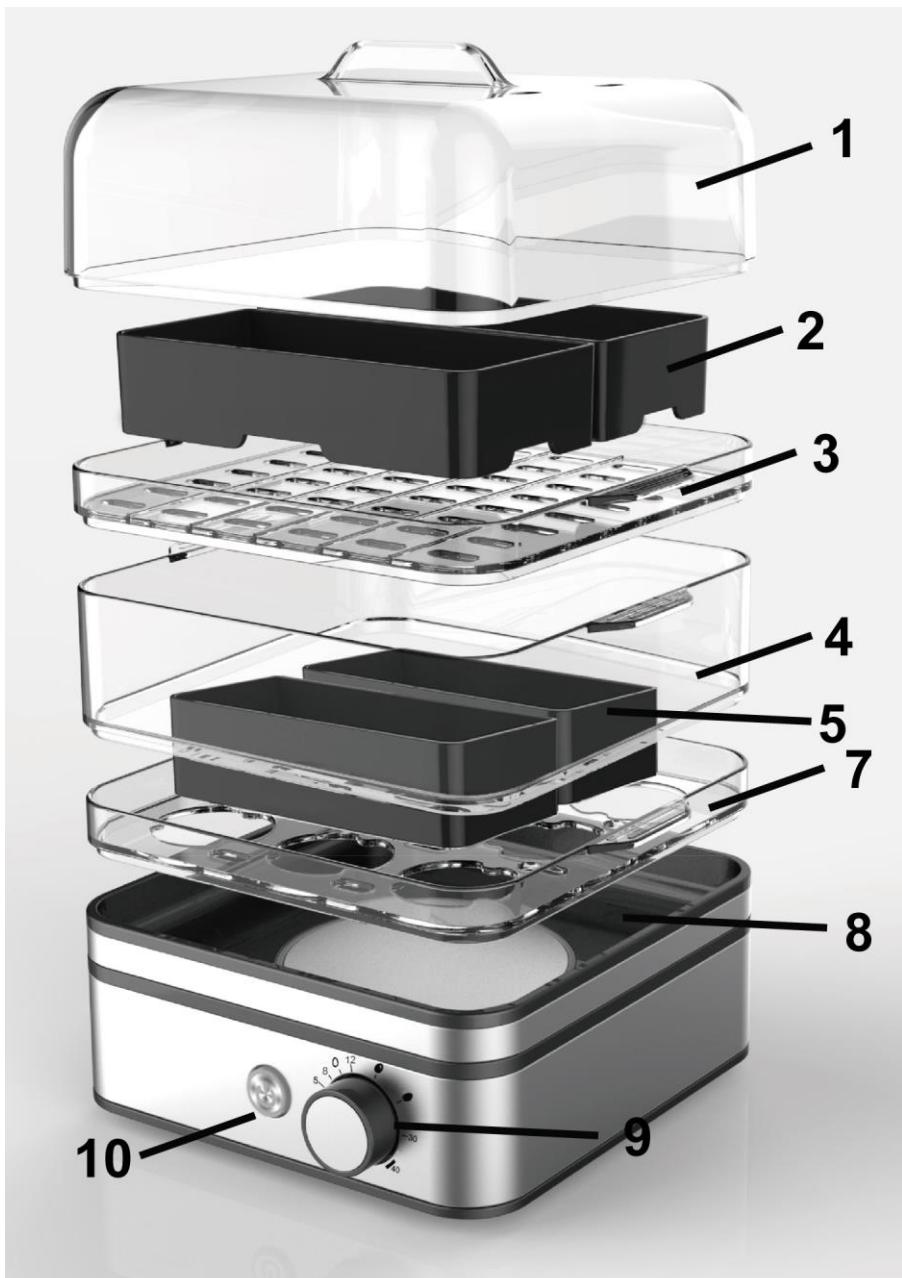
Pour une utilisation de l'appareil sûre et sans panne, il faut observer les indications suivantes pour le raccordement électrique :

- Avant de brancher l'appareil il faut comparer les données de raccordement (tension et fréquence) de la plaque signalétique avec celles de votre réseau. Ces données doivent correspondre, afin de ne pas exposer l'appareil à des dégradations.  
En cas de doute renseignez-vous auprès d'un électricien.
- La prise de réseau doit être protégée par une protection de 16A.
- Le branchement de l'appareil doit être raccordé au réseau électrique par un câble d'un maximum de 3 mètres avec des conducteurs d'une section de 1,5 mm<sup>2</sup>. Il est interdit d'utiliser des multiprises ou des barrettes de prises multiples en raison des dangers potentiels.
- Assurez-vous que le câble électrique est en parfait état et qu'il n'est pas disposé sous l'appareil ou des surfaces chaudes ou des bords coupants.

- La sécurité électrique de l'appareil est garantie uniquement lorsqu'il est raccordé à un circuit électrique avec un système de protection installé en toute conformité. Il est interdit de l'utiliser avec une prise non protégée. En cas de doute faites vérifier l'ensemble de l'installation électrique par un électricien.
- Le constructeur ne peut pas être tenu responsable pour les dégâts causés par un conducteur de masse absent ou interrompu.

## 24 Structure et fonctionnement

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la structure et le fonctionnement de l'appareil.



### 24.1 Vue d'ensemble

- 1) Couvercle
- 2) 2 petites coupelles
- 3) Grand panier vapeur
- 4) Rebord intermédiaire
- 5) 2 petits paniers vapeur
- 6) Gobelet doseur avec pique-œufs
- 7) Support d'œufs
- 8) Plaque chauffante avec réservoir d'eau
- 9) Molette de réglage du niveau de dureté
- 10) Touche ON/OFF



## 24.2 Plaque signalétique

La plaque signalétique indiquant les données de raccordement et de puissance se trouve sous l'appareil.

## 25 Commande et fonctionnement

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la commande de l'appareil. Pour éviter tout risque et dégradations veuillez observer les indications.

### ⚠WARNUNG

### AVERTISSEMENT

#### Risque de dommages matériels et aux personnes à la mise en marche de l'appareil !

Respectez les consignes de sécurité suivantes pour éviter tous dangers :

- ▶ Ne laissez pas l'appareil sans surveillance quand il fonctionne.
- ▶ Attention, l'appareil chauffe, de l'eau chaude et de la vapeur d'eau sortent par le haut du couvercle et il y a un risque de brûlures !

### HINWEIS

### Remarque

- ▶ En fonction de la dureté de l'eau, l'appareil doit toutefois être détartré au moins une fois par mois, sinon il peut être endommagé et mal fonctionner.

Cet appareil vous permet de faire cuire jusqu'à 8 œufs, de pocher jusqu'à 4 œufs et de faire cuire des garnitures à l'œuf ou 2 petites omelettes. Cet appareil vous permet également de faire cuire des légumes à la vapeur.

### Explication des symboles



à la coque



mollet



dur

1 – 5 – 8 – 12 – 30 – 40 minutes. Réglage du temps de cuisson souhaité en minutes.

## 25.1 Avant utilisation

Lavez les coupelles, les paniers vapeur, le rebord intermédiaire et le couvercle à l'eau courante et essuyez la plaque chauffante et le réservoir d'eau avec un chiffon humide.

### HINWEIS

### Remarque

- ▶ Faites alors attention que l'appareil soit débranché de l'alimentation électrique.

## 25.2 Pour faire cuire des œufs

Mettez la quantité d'eau équivalant à 1 gobelet doseur dans le réservoir à eau.

Piquez les œufs par leur extrémité large avec le pique-œuf au fond du gobelet doseur et mettez-les dans le support d'œufs.

Posez le support d'œufs garni des œufs sur le réservoir d'eau

---

Poser ensuite le couvercle de manière à ce que la sortie de vapeur soit dirigée vers l'arrière.

Branchez la prise d'alimentation et réglez le degré de dureté souhaitée pour les œufs. Le réglage concerne les œufs de taille M. Avec des œufs plus petits, le réglage doit être rapproché de celui des œufs mollets. Avec des œufs plus gros, il faut rapprocher le réglage de celui des œufs durs.

Démarrez la cuisson en appuyant sur la touche ON/OFF.

Chaque rotation du bouton remet le réglage du temps à zéro et la cuisson redémarre depuis le début.

Des signaux sonores sont émis une fois que les œufs sont cuits.

Si vous laissez ensuite les œufs dans l'appareil, ils deviendront plus durs.

Arrêtez l'appareil par la touche OFF.

### **AVORSICHT ATTENTION**

- De la vapeur bouillante s'échappe si on soulève le couvercle ! Ne touchez le couvercle que par la poignée et laissez l'eau condensée s'égoutter dans la coque chauffante en tournant le couvercle au-dessus de l'appareil.

### **HINWEIS NOTA**

- Le réglage du degré de dureté est une question de goût personnel; Après une brève période d'accoutumance, vous trouverez sans peine la dureté que vous aimez le mieux.

## **25.3 Préparation d'œufs pochés**

Mettez la quantité d'eau équivalant à 1 gobelet doseur dans le réservoir à eau.

Mettez le support d'œufs en place.

Graissez les petites coupelles avec un peu de beurre et mettez-y la masse d'œufs pochés. Vous pouvez aussi mettre des œufs battus ou une petite omelette dans les coupelles. Ne mettez pas plus de 2 œufs dans une coupelle.

Posez le couvercle de manière à ce que la sortie de vapeur soit dirigée vers l'arrière.

Branchez la prise d'alimentation et réglez le degré de dureté sur dur.

Démarrez la cuisson en appuyant sur la touche On/Off.

Des signaux sonores sont émis une fois que les œufs battus sont cuits.

Arrêtez l'appareil par la touche OFF.

Laisser d'abord refroidir l'omelette avant de la découper en dés par exemple.

## **25.4 Cuisson de légumes à la vapeur**

Mettez la quantité d'eau équivalant à deux gobelets doseurs dans le réservoir à eau.

Variante 1 : Cuisson à la vapeur sur deux étages

Mettez le support d'œufs en place.

Placez ensuite les petits paniers vapeur sur le support d'œufs et mettez-y les légumes à faire cuire.

---

Posez le rebord intermédiaire, positionnez le grand panier vapeur dessus et mettez-y les légumes à faire cuire.

Posez le couvercle de manière à ce que la sortie de vapeur soit dirigée vers l'arrière. Branchez la prise d'alimentation et réglez le degré de dureté sur la durée de cuisson souhaitée

Démarrez la cuisson en appuyant sur la touche On/Off.

Des signaux sonores sont émis une fois que les légumes sont cuits.

Arrêtez l'appareil par la touche OFF.laisser d'abord refroidir un peu les légumes avant de les consommer.

Variante 2 : Cuisson vapeur sur un étage

Mettez en place le support d'œufs avec les petits paniers vapeur et mettez-y les légumes à faire cuire ou posez le grand panier vapeur et mettez-y les légumes à faire cuire.

Posez le couvercle de manière à ce que la sortie de vapeur soit dirigée vers l'arrière. Procédez ensuite comme indiqué en variante 1.

Régler d'abord la durée de cuisson souhaitée sur la plus courte durée de cuisson de légumes, sortez les légumes cuits et réglez ensuite le reste de la durée de cuisson souhaitée pour le reste des légumes.

## 26 Réparation des pannes

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la localisation des pannes et leur réparation. Pour éviter les dangers et les dégradations il faut observer les indications.

### 26.1 Consignes de sécurité

#### **AVORSICHT** Prudence

- ▶ Pour éviter les accidents, les réparations des parties électriques ne doivent être effectuées que par du personnel qualifié formé par le constructeur.
- ▶ Toute réparation non conforme peut représenter un danger pour l'utilisateur et pourrait endommager la machine.

### 26.2 Système anti-surchauffe

L'appareil est équipé d'un système anti-surchauffe.

Si l'appareil a par exemple été mis en marche par inadvertance sans eau, il se coupe automatiquement.

Dans ce cas, éteignez l'appareil en appuyant sur OFF et débranchez la prise électrique  
Vous pourrez l'utiliser à nouveau une fois qu'il aura refroidi.

#### **AVORSICHT** Prudence

- ▶ Faute de résolution de votre problème, veuillez contacter un représentant du service à la clientèle.

## 27 Nettoyage et entretien

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur le nettoyage et l'entretien de l'appareil. Pour éviter la dégradation de l'appareil par un nettoyage incorrect et pour son bon fonctionnement veuillez observer les conseils ci-dessous.

### 27.1 Consignes de sécurité

#### **AVORSICHT** Prudence

Avant de commencer le nettoyage de l'appareil veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- ▶ Avant le nettoyage arrêter l'appareil et retirer le connecteur de la prise murale.
- ▶ Enlevez les accessoires. Laissez l'appareil et ses accessoires refroidir avant de les nettoyer.
- ▶ Si vous ne respectez pas les consignes de nettoyage, une hygiène parfaite n'est pas garantie.
- ▶ Avant et après une longue période pendant laquelle l'appareil n'est pas utilisé, il doit être nettoyé conformément aux consignes de nettoyage.
- ▶ Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou la lave-vaisselle.
- ▶ Ne pas utiliser de produits nettoyants agressifs ou abrasifs et aucun solvant.
- ▶ Ne pas gratter les salissures résistantes avec des objets acérés.

### 27.2 Nettoyage

**Plaque chauffante** : Essuyez la plaque chauffante refroidie avec un chiffon humide.

**Support d'œufs, pique-œufs, coupelles**, paniers vapeur, rebord intermédiaire **et couvercle** :

Le support d'œufs, les pique-œufs, les coupelles, les paniers vapeur, le rebord intermédiaire et le couvercle : peuvent être nettoyés avec du liquide vaisselle classique sous l'eau courante. Séchez ensuite soigneusement ces accessoires.

#### Détartrage

Pour détartrer l'appareil, enlevez le couvercle et versez-y de l'eau contenant une giclée de vinaigre blanc. Faites bouillir brièvement l'eau. Attendez 10 minutes et nettoyez ensuite soigneusement l'appareil.

## 28 Elimination des appareils usés

Les appareils électriques et électroniques contiennent de nombreux matériaux recyclables. Mais ils contiennent également des produits nocifs qui sont indispensables au fonctionnement et à la sécurité.

Ces derniers peuvent être nocifs pour les personnes ou pour l'environnement en cas d'élimination dans les ordures ménagères ou de traitement incorrect.

Ne jamais jeter les anciens appareils avec les ordures ménagères.



**HINWEIS****Remarque**

- ▶ Portez les vieux appareils électriques et électroniques dans les points de collecte et de recyclage près de chez vous. Le cas échéant informez-vous auprès de la mairie, des services des ordures ou de votre concessionnaire.
- ▶ Assurez-vous que votre ancien appareil reste hors de portée des enfants jusqu'à son transport définitif.

## 29 Garantie

Sur ce produit nous accordons une garantie de 24 mois à partir de la date d'achat pour les manques et les défauts de fabrication ou de matériaux.

Vous conserver entièrement vos droits de garantie légale accordés par le §439 et suivants BGB-E.

La garantie ne concerne pas les dégâts causés par une utilisation ou une manipulation non conforme, ainsi que les défauts qui n'influencent que faiblement le fonctionnement ou la valeur de l'appareil. D'autre part ne sont pas garantis également les pièces d'usure, les dommages de transport dans la mesure où ils ne sont pas sous notre responsabilité, ainsi que les dommages occasionnés par des réparations qui n'ont pas été effectuées par nos soins.

La construction et la puissance de cet appareil sont conçues pour un usage ménager privé.

Un éventuel usage commercial reste couvert par la garantie dans la mesure où cette utilisation ne dépasse pas le cadre des contraintes d'un usage privé. L'appareil n'est pas prévu pour un usage commercial plus intensif.

En cas de recours en garantie justifié nous déciderons de réparer l'appareil ou de le remplacer par un appareil sans défaut.

Les manques doivent être signalés dans un délai de 14 jours après livraison.

Tout autre recours est sans objet.

Pour tout recours en garantie nous vous prions d'entrer en contact avec nos services avant de nous retourner l'appareil (toujours avec le bon d'achat!).

## 30 Caractéristiques techniques

Appareil	Cuiseur d'œufs + Cuiseur vapeur ED 10
N°. d'article	2772
Données de raccordement	220 - 240 V , 50/60 Hz
Puissance consommée	400 W
Dimensions extérieures (larg./haut./prof.)	17,1 x 22,5 x 17,1 cm
Poids net	1,38 kg

---

# Istruzione d'uso

## Cuociuova + Cuocitore a vapore ED 10



Articolo-N. 2772

## **31 Istruzione d'uso**

### **31.1 In generale**

Legga le informazioni qui contenute, affinché acquisti rapidamente familiarità con il suo apparecchio e affinché possa utilizzarne appieno le sue funzioni.

Il ED 10 le renderà un buon servizio per molti anni, se lo tratterà e lo curerà in modo adeguato. Ci auguriamo che il suo utilizzo Le procuri molta gioia.

### **31.2 Informazioni su queste istruzioni d'uso**

Queste istruzioni d'uso sono una componente del ED 10 (di seguito chiamato l'apparecchio) e Le fornirà importanti indicazioni per la messa in funzione, la sicurezza, un utilizzo conforme alle disposizioni e per la cura dell'apparecchio. Le istruzioni d'uso devono trovarsi sempre nelle vicinanze dell'apparecchio. Dovranno essere lette ed utilizzate da qualsiasi persona, incaricata con la:

- messa in funzione,
- l'utilizzo,

- l'eliminazione di malfunzionamenti e/o
- la pulizia dell'apparecchio. Conservi queste istruzioni d'uso e le passi insieme all'apparecchio al successivo proprietario.

### **31.3 Indicazioni d'avvertenza**

Nelle presenti istruzioni d'uso vengono utilizzate le seguenti indicazioni d'avvertenza:



#### **Pericolo**

**Un'indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo imminente.**

Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze saranno la morte o gravi lesioni.

- Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il pericolo di morte o gravi lesioni di persone.



#### **Avviso**

**Un'indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo potenziale.**

Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze potranno essere la morte o gravi lesioni.

- Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare le lesioni di persone.



#### **Attenzione**

**Un'indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo potenziale.**

Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze potranno essere lesioni leggere o di media entità.

- Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare le lesioni di persone.

## HINWEIS

## Indicazione

Un indicazione contrassegna inoltre delle informazioni, che facilitano l'utilizzo della macchina.

## 32 Sicurezza

In questo capitolo riceverà importanti indicazioni sulla sicurezza nell'utilizzo dell'apparecchio.

Questo apparecchio corrisponde alle disposizioni di sicurezza prescritte. Un utilizzo inadeguato può però provocare danni a persone e cose.

### 32.1 Utilizzo conforme alle disposizioni

Quest'apparecchio è previsto solo per la cottura e la bollitura di uova nonché per la cottura a vapore di verdure e l'utilizzo domestico, in stanze chiuse. Questo apparecchio è destinato per l'suso domestico e in simili applicazioni, come ad esempio: • nelle cucine per impiegati in negozi, uffici e altre aree commerciali;

- nelle proprietà agricole;                   • nelle pensioni bed and breakfast,
- dai clienti in alberghi, motel e altri stabilimenti residenziali.

Un altro utilizzo o un utilizzo che vada oltre a ciò è da considerarsi inadeguato.



### Avviso

#### Pericolo per un utilizzo non conforme alle disposizioni!

Dall'apparecchio possono derivare pericoli, nel caso di un utilizzo non conforme alle disposizioni e/o nel caso di un utilizzo differente.

- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in conformità alle disposizioni.
- Rispettare le procedure descritte in queste istruzioni d'uso.

Pretese di qualsiasi genere, per danni dovuti ad un utilizzo non conforme alle disposizioni, sono escluse. L'utilizzo avviene a rischio esclusivo dell'operatore.

### 32.2 Indicazioni generali di sicurezza

## HINWEIS

## Indicazione

#### Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza per un utilizzo sicuro dell'apparecchio:

- Controlli prima dell'utilizzo, che l'apparecchio non presenti danni esterni. Non metta in funzione un apparecchio danneggiato.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni, se sono sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e hanno compreso i rischi che ne derivano. Non fare giocare i bambini con l'apparecchio.

**HINWEIS****Indicazione**

- La pulizia e la manutenzione utente non devono essere eseguite da bambini, eccetto questi hanno l'età di 8 anni o maggiore e che vengano sorvegliati.
- Tenere lontano dai bambini di età inferiore a 8 anni l'apparecchio e il suo cavo di alimentazione.
- L'apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e/o conoscenza se sono sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchiatura e hanno compreso i rischi che ne derivano.
- Una riparazione dell'apparecchio dovrà essere effettuata soltanto da un servizio Clienti autorizzato dal produttore, altrimenti decade ogni diritto di garanzia per danni che ne conseguono. Con riparazioni inadeguate possono verificarsi pericoli per l'utilizzatore.
- Componenti difettosi dovranno essere sostituiti soltanto da pezzi di ricambio originali. Solo con questi pezzi vi è la garanzia, che i requisiti di sicurezza siano soddisfatti.
- Il foro-uova sotto il dosatore dell'acqua può causare lesioni. Cautela!
- Non conservare le uova forate, che devono essere cotte subito.
- Non immergere l'apparecchio nell'acqua e non metterlo nella lavastoviglie.
- Fare attenzione che il cavo non venga a contatto con le superfici scottanti dell'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio senz'acqua.
- Riempire esclusivamente acqua fredda.
- Utilizzare esclusivamente gli accessori originali.
- L'apparecchio non è destinato a essere utilizzato con un timer esterno o un telecomando separato.

## **32.3    Fonti di pericolo**

### **32.3.1 Pericolo di ustioni**

**⚠WARNUNG**

**ATTENZIONE:** Pericolo di ustioni!

- Durante il funzionamento l'apparecchio si riscalda. In alto fuoriescono dal coperchio acqua bollente e vapore bollente. C'è pericolo di ustioni.
- L'apparecchio diventa molto caldo. Non muovere l'apparecchio prima che si sia raffreddato.
- Il corpo e il coperchio diventano molto caldi. Pericolo di ustioni!
- Afferrare il coperchio e il porta-uova solo dal manico.
- Il vapore caldo può fuoriuscire dallo scarico vapore e quando viene aperto il coperchio. Pericolo di ustioni!
- Attenzione, l'elemento riscaldante / l'apparecchio può essere ancora caldo dopo l'uso.

### **32.3.2 Pericolo dovuto a corrente elettrica**

**⚠GEFAHR**

**Pericolo**

#### **Pericolo di morte dovuto a corrente elettrica!**

In caso di contatto con cavi o componenti sotto tensione, sussiste pericolo di morte! Osservare le avvertenze di sicurezza seguenti per evitare il pericolo dovuto dalla corrente elettrica:

- Non mettere in funzione l'apparecchio quando il cavo elettrico o la spina sono danneggiati, se non funziona correttamente oppure è stato fatto cadere o è danneggiato. Nel caso il cavo elettrico o la spina sono stati danneggiati, questi vanno sostituiti solo dal fabbricante oppure dal suo incaricato al Servizio, per evitare pericoli.



## Pericolo

- Non aprire in nessun caso la scatola dell'apparecchio. Se si toccano connessioni sotto tensione e se viene modificata la struttura elettrica e meccanica, sussiste il pericolo di scossa elettrica. Inoltre possono verificarsi malfunzionamenti dell'apparecchio.
- Non toccare l'apparecchio con mani umide.
- Fare attenzione che nella spina di alimentazione non entri dell'acqua.

### 32.4 Limitazione della responsabilità

Tutte le informazioni tecniche, tutti i dati e le indicazioni per l'installazione, il funzionamento e la cura, contenute in queste istruzioni d'uso, corrispondono all'ultimo stato dell'arte al momento della messa in stampa e sono forniti in considerazione delle nostre attuali esperienze e conoscenze, secondo scienza e coscienza.

Dalle indicazioni, le figure e le descrizioni in queste istruzioni d'uso non possono derivare pretese di nessun tipo. Il produttore non assume alcuna responsabilità per danni dovuti:

- Alla mancata osservanza delle istruzioni d'uso
- All'utilizzo non conforme alle disposizioni
- A riparazioni inadeguate              • A modifiche tecniche, modifiche dell'apparecchio
- All'utilizzo di pezzi di ricambio non autorizzati

Non è consigliabile apportare modifiche dell'apparecchio, le quali non sono coperte da garanzia. Le traduzioni avvengono secondo scienza e coscienza. Non assumiamo alcuna responsabilità per errori nella traduzione, nemmeno in quei casi in cui la traduzione è stata effettuata da noi o su nostro incarico. Soltanto il testo originale in tedesco sarà vincolante.

### 32.5 Tutela dei diritti d'autore

Questo documento è coperto dalla tutela per i diritti d'autore.

La Braukmann GmbH si riserva tutti i diritti, anche quelli della riproduzione fotomeccanica, della riproduzione e diffusione mediante particolari procedure (per esempio mediante l'elaborazione dati, supporto dati e reti di dati) anche parziale.

Ci si riserva il diritto di effettuare modifiche tecniche e nel contenuto.

## 33 Messa in funzione

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla messa in funzione dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

### 33.1 Indicazioni di sicurezza



## Avviso

- Materiali d'imballaggio non dovranno essere utilizzati come giocattoli. Sussiste il pericolo di soffocamento.

## **33.2 Insieme della fornitura ed ispezione trasporto**

L'apparecchio viene fornito standard con le seguenti componenti:

- Piastra riscaldante con serbatoio d'acqua
- Misurino con pungiuova e copertura di silicone come protezione
- 2 piccole vaschette
- 1 telaio intermedio
- Coperchio
- 1 inserto vapore grande
- Istruzioni d'uso
- 2 inserti vapore piccoli
- Porta-uova

### **HINWEIS**

### **Indicazione**

- Controlli che la fornitura sia completa e non presenti danni visibili.
- Segnali immediatamente al spedizioniere, all'assicurazione e al fornitore una fornitura incompleta o danni dovuti ad un imballaggio insufficiente o al trasporto.

## **33.3 Disimballaggio**

Per il disimballaggio dell'apparecchio, proceda come segue:

Posizioni l'apparecchio nel luogo di posizionamento. Estragga l'apparecchio dal cartone e tolga il materiale d'imballaggio ed il recipiente graduato.

## **33.4 Smaltimento dell'involucro**

L'involucro protegge l'apparecchio da danni dovuti al trasporto. I materiali per l'imballaggio sono stati selezionati in considerazione dell'ambiente e della tecnica di smaltimento e sono quindi riciclabili.



Ricondurre l'imballaggio nel circuito materiali permette di risparmiare sulle materie prime e riduce la produzione di rifiuti. Smaltisca i materiali per l'imballaggio, che non sono più necessari, nei punti di raccolta presso le "aree ecologiche" per il sistema di riciclo.

### **HINWEIS**

### **Indicazione**

- Conservi, se possibile, l'imballaggio originale durante il periodo di garanzia, per poter reimballare adeguatamente l'apparecchio, in caso di necessità.

## **33.5 Posizionamento**

### **33.5.1 Requisiti del luogo di posizionamento**

Per un funzionamento sicuro privo di errori dell'apparecchio, il punto di posizionamento dovrà soddisfare i seguenti presupposti:

- L'apparecchio deve essere collocato su un supporto stabile, orizzontale, resistente all'acqua e non infiammabile con una sufficiente portata per il cuociuova riempito d'acqua.
- Non mettere l'apparecchio sopra una superficie sensibile al calore e tenerlo almeno 15 cm lontano da materiali infiammabili.
- Scelga il luogo di posizionamento in modo tale, che i bambini non possano raggiungere dell'apparecchio.

- 
- L'apparecchio non è previsto per il montaggio in una parete o in un armadio a muro.
  - Non posiziono l'apparecchio in un ambiente caldo, bagnato o molto umido o nelle vicinanze di materiale infiammabile.
  - Tenere lontano l'apparecchio da fonti di calore, dalla luce solare diretta, dall'umidità e da spigoli appuntiti.
  - AVVISO: Non chiudere le aperture di ventilazione nell'alloggiamento dell'apparecchio.
  - La presa dovrà essere facilmente accessibile, in modo tale che il cavo elettrico possa essere facilmente estratto, in casi d'emergenza.
  - Il montaggio di questo apparecchio in luoghi di posizionamento non stazionario dovrà essere effettuato esclusivamente da aziende/persone specializzate, se i presupposti per un utilizzo conforme alla sicurezza dell'apparecchio sono dati.

### **33.6 Connessione elettrica**

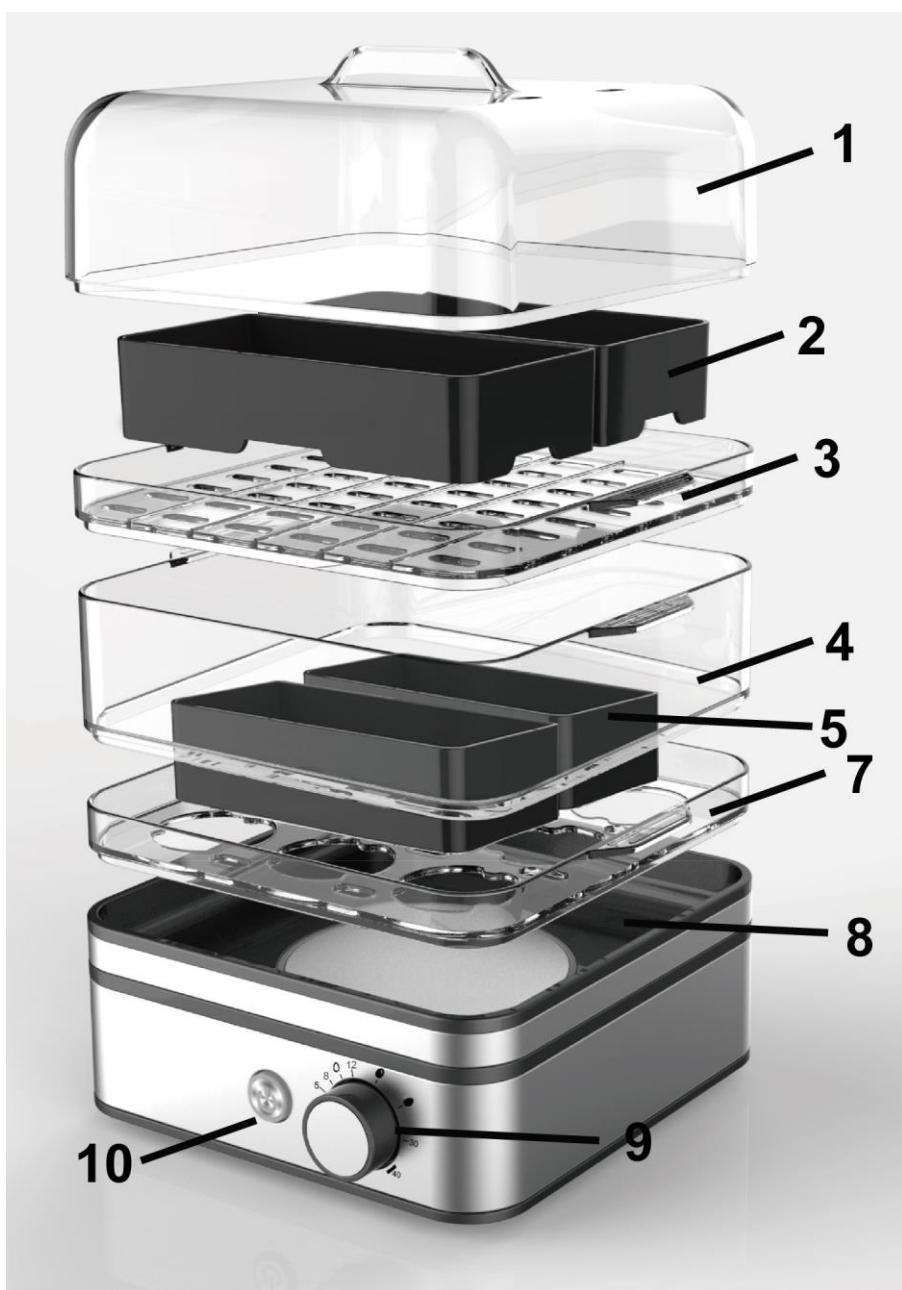
Per un funzionamento sicuro e privo di errori dell'apparecchio, bisognerà considerare le seguenti indicazioni durante la connessione elettrica.

- Prima di connettere l'apparecchio, confronti i dati di connessione (tensione e frequenza) sulla targhetta di omologazione con quelli della rete elettrica. Questi dati dovranno corrispondere, affinché non si verifichino danni sull'apparecchio.  
In caso di dubbi, chieda il suo tecnico elettricista specializzato.
- La spina dovrà essere assicurata mediante un interruttore di protezione 16°.
- La connessione dell'apparecchio alla rete elettrica dovrà avvenire al con una prolunga lunga al massimo 3 metri, srotolata con una sezione di 1,5 mm<sup>2</sup>. L'utilizzo di prese multiple o di ciabatte è vietato a causa del pericolo d'incendio collegato all'uso di queste.
- Ci si assicuri che il cavo elettrico non sia danneggiato e che non venga posato sotto il apparecchio o sopra superfici calde o dai bordi taglienti.
- La sicurezza elettrica dell'apparecchio viene garantita solo se ci si connette ad un conduttore di terra installato in conformità alle disposizioni. Il funzionamento con una presa senza conduttore di terra è vietato. In caso di dubbio, faccia controllare l'installazione di casa mediante un tecnico elettricista specializzato.  
Il produttore non può essere considerato responsabile per danni, provocati da una conduttrice di terra mancante o interrotta.

## **34 Costruzione e funzione**

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla costruzione e sulla funzione dell'apparecchio.

## 34.1 Panoramica complessiva



- 1) Coperchio
- 2) 2 piccole vaschette
- 3) Inserto vapore grande
- 4) Telaio intermedio
- 5) 2 inserti vapore piccoli
- 6) Misurino con pungiuova
- 7) Porta-uova
- 8) Piastra riscaldante con serbatoio d'acqua
- 9) Manopola per la regolazione del grado di durezza
- 10) Tasto ON/OFF



## 34.2 Targhetta di omologazione

La targhetta di omologazione con i dati di connessione e di potenza, si trova sul lato posteriore dell'apparecchio.

## 35 Utilizzo e funzionamenti

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sull'utilizzo dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

## ⚠️ **WARNUNG**

## **ATTENZIONE**

**La messa in funzione dell'apparecchio può causare danni a persone e a cose!**

Osservare le seguenti istruzioni di sicurezza per evitare i pericoli:

- ▶ Non lasciare l'apparecchio inosservato durante il funzionamento.
- ▶ Cautela! L'apparecchio si riscalda, acqua e vapore bollente fuoriescono in alto dal coperchio. C'è rischio di ustioni!

## **HINWEIS**

## **Indicazione**

- ▶ A seconda della durezza dell'acqua, tuttavia, l'apparecchio deve essere decalcificato almeno una volta al mese - altrimenti l'apparecchio può essere danneggiato e la funzione ne viene compromessa.

Con l'apparecchio è possibile cuocere fino a 8 uova, affogare fino a 4 uova, nonché sbattere le uova o cuocere 2 piccole omelette. Inoltre con l'apparecchio è possibile cuocere a vapore la verdura.

## **Spiegazione dei simboli**



morbido



medio



duro

1 – 5 – 8 – 12 – 30 – 40 minuti. Impostazione del tempo di cottura desiderato in minuti.

## **35.1 Prima utilizzo**

Sciacquare le vaschette, gli inserti vapore, il telaio intermedio e il coperchio sotto acqua corrente e pulire la piastra riscaldante con serbatoio d'acqua con un panno umettato.

## **HINWEIS**

## **Indicazione**

- ▶ Assicurarsi che l'apparecchio sia staccato dall'alimentazione elettrica.

## **35.2 Cottura delle uova**

Riempire nel serbatoio d'acqua la quantità di acqua di 1 misurino.

Pungere le uova a una delle estremità ottuse con il pungiuova, che si trova sull'estremità bassa del misurino, e metterle con l'estremità ottusa rivolta in alto nel porta-uova.

Mettere il porta.uova con le uova dentro il serbatoio dell'acqua.

Mettere poi il coperchio, in modo che lo scarico vapore sia rivolto verso il retro.

Mettere la spina di alimentazione nella presa elettrica e impostare il grado di durezza desiderato per le uova. L'impostazione è riferita a uova della grandezza M. Per uova più piccole occorre avvicinare l'impostazione verso il grado di durezza "morbido". Per uova più grandi occorre avvicinare l'impostazione verso il grado di durezza "duro".

Avviare la cottura con il tasto ON/OFF.

Ogni rotazione della manopola azzerà l'impostazione del tempo e la cottura viene riavviata dall'inizio.

---

Alla fine della cottura delle uova vengono emessi dei suoni.

Se dovreste lasciare le uova dopo i suoni, queste diventano più dure.

Spegnere l'apparecchio mediante OFF.

### **AVORSICHT**

### **CAUTELA**

- Sollevando il coperchio fuoriesce vapore bollente! Toccare il coperchio solo sul manico.  
Sgocciolare l'acqua di condensa ruotando il coperchio sull'apparecchio nella vasca di cottura.

### **HINWEIS**

### **Indicazione**

- La regolazione del livello di cottura è una questione di gusto personale. Dopo un breve periodo di esercizio troverete semplicemente la regolazione del livello di cottura di Vostro gradimento.

## **35.3 Preparazione di uova affogate**

Riempire nel serbatoio d'acqua la quantità di acqua di 1 misurino.

Mettere sopra il porta-uova.

Ingrassare le piccole vaschette con burro e introdurre dentro la massa (minestra) per le uova affogate. In alternativa è possibile inserire nelle vaschette una massa preparata per uova sbattute oppure in ciascuna di queste una piccola omelette. Non mettere più di 2 uova dentro una vaschetta.

Mettere il coperchio, in modo che lo scarico vapore sia rivolto verso il retro. Mettere la spina di alimentazione nella presa elettrica e impostare il regolatore per il grado di durezza su "duro".

Avviare la cottura con il tasto ON/OFF.

Alla fine della cottura della massa con uova vengono emessi dei suoni.

Spegnere l'apparecchio mediante OFF.

Lasciare dapprima raffreddare la massa con le uova, prima di tagliarla ad esempio in cubetti per le uova sbattute.

## **35.4 Cottura a vapore di verdure**

Riempire nel serbatoio d'acqua la quantità di acqua di due completi misurini.

Variante 1: Cottura a vapore in due piani

Mettere sopra il porta-uova.

Posizionare poi i piccoli inserti vapore sul cuociuova e metterci dentro la verdura che si vuole.

Inserire il telaio intermedio e sopra metterci l'inserto vapore grande e introdurre la verdura che si vuole.

Mettere il coperchio, in modo che lo scarico vapore sia rivolto verso il retro. Mettere la spina di alimentazione nella presa elettrica e impostare il regolatore per il grado di durezza al tempo di cottura desiderato.

---

Avviare la cottura con il tasto ON/OFF.

Alla fine della cottura della verdura vengono emessi dei suoni.

Spegnere l'apparecchio mediante OFF.

Lasciare raffreddare la verdura prima di mangiarla.

Variante 2: Cottura a vapore in un piano

Collocare il cuociuova con i piccoli inserti vapore e metterci dentro la verdura che si vuole oppure collocare l'inserto vapore grande e poi metterci dentro la verdura che si vuole.

Mettere il coperchio, in modo che lo scarico vapore sia rivolto verso il retro. Procedere poi come descritto per la Variante 1.

Impostare per prima il tempo di cottura desiderato sempre a un tempo più breve di cottura, togliere la corrispondente verdura e impostare infine il tempo residuo di cottura desiderato per la verdura restante.

## 36 Eliminazione malfunzionamenti

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla localizzazione di malfunzionamenti e sulla loro eliminazione. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

### 36.1 Avvertenze di sicurezza

**AVORSICHT**

**CAUTELA**

- Le riparazioni sugli apparecchi elettrici possono essere eseguite solo da personale specializzato che è stato addestrato dal fabbricante.
- Attraverso riparazioni eseguite non a regola d'arte potrebbero crearsi notevoli pericoli per l'utente e danni dell'apparecchio.

### 36.2 Protezione da surriscaldamento

L'apparecchio è dotato di una protezione da surriscaldamento.

Se ad esempio l'apparecchio è stato fatto funzionare senz'acqua, l'apparecchio si spegne automaticamente.

In questo caso spegnere l'apparecchio con OFF e staccare la spina di alimentazione.

L'apparecchio può essere utilizzato di nuovo quando si è raffreddato.

**AVORSICHT**

**CAUTELA**

- Rivolgersi al servizio di assistenza clienti, se i passi sopra menzionati non risolvono il problema.

### **36.3 Pulizia e cura**

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla pulizia e la cura dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare danni dovuti ad una erronea pulizia dell'apparecchio e per assicurare un funzionamento senza inconvenienti.

### **36.4 Indicazioni di sicurezza**

#### **AVORSICHT CAUTELA**

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza, prima di procedere con la pulizia dell'apparecchio:

- Spenga il apparecchio prima della pulizia ed estragga la spina dalla presa a muro.
- Rimuovere l'accessorio. Lasciare raffreddare l'apparecchio e gli accessori prima di pulirlo.
- La perfetta igiene non è garantita se non si rispettano le istruzioni di pulizia.
- L'apparecchio deve essere pulito in corrispondenza delle istruzioni di pulizia prima e dopo un lungo tempo che non viene usato.
- Non immergere l'apparecchio nell'acqua e in altri liquidi e non metterli nella lavastoviglie.
- Non utilizzi detersivi aggressivi o abrasivi e non utilizzi solventi.
- Non utilizzi oggetti duri per grattare via i residui incrostanti.

### **36.5 La pulizia**

#### **Piastra riscaldante:**

Strofinare e pulire la piastra riscaldante raffreddata con un panno inumidito.

#### **Porta-uova, pungiuova, vaschette, inserti vapore, telaio intermedio e coperchio:**

Porta-uova, pungiuova, vaschette, **inserti vapore, telaio intermedio** e coperchio possono essere puliti sotto acqua corrente con del detergente normale. Dopodiché asciugare accuratamente questi accessori.

#### **Decalcificazione**

Per decalcificare si toglie il coperchio e inserisce dell'acqua con un goccio d'aceto. Lasciare bollire brevemente quest'acqua. Attendere 10 minuti e pulire poi a fondo l'apparecchio.

## **37 Smaltimento dell'apparecchio obsoleto**

Apparecchi elettrici ed elettronici obsoleti contengono spesso ancora materiali preziosi. Essi contengono però anche sostanze nocive, che erano necessarie per il loro funzionamento e la loro sicurezza.



Questi possono nuocere alla salute umana o all'ambiente se vengono gettati tra i rifiuti non riciclabili o in caso di un trattamento errato.

Per questo eviti assolutamente di gettare il suo apparecchio obsoleto nella spazzatura non riciclabile.

#### HINWEIS

#### Indicazione

- ▶ Si serva dell'area ecologica realizzata nel suo comune di residenza, per la consegna ed il riciclo di apparecchi elettrici o elettronici obsoleti. Si informi eventualmente presso il Suo comune, il Suo servizio di nettezza urbana o presso il suo rivenditore.
- ▶ Si assicuri, che il suo apparecchio obsoleto venga stoccato a prova di bambini, fino al momento della sua rimozione.

## 38 Garanzia

A partire dalla data di vendita assumiamo per questo prodotto una garanzia di 24 mesi per difetti, riconducibili ad errori di fabbricazione o nelle materie prime.

Ciò non ha alcuna influenza sulle sue pretese di garanzia di legge in conformità al §439 e seguenti del BGB-E. Non contenute nella garanzia sono i danni, che si sono verificati a causa di un trattamento o un impiego inadeguato, così come i danni, che compromettono solo lievemente il funzionamento o il valore dell'apparecchio. Inoltre si escludono dalle pretese di garanzia pezzi d'usura, danni dovuti al trasporto, fin tanto questi non siano imputabili alla nostra responsabilità, così come danni, che sono riconducibili a riparazioni non eseguiti da noi. Questo apparecchio è stato realizzato per un utilizzo in ambito privato (impiego domestico) ed è stato realizzato con una potenza adeguata. Un eventuale utilizzo di tipo commerciale è assoggettabile alla garanzia, solo fintanto il suo utilizzo possa essere confrontato con quello in ambito privato. Non è previsto per un uso che vada oltre questo tipo di utilizzo commerciale. In caso di reclami giustificati, saremo liberi di scegliere se riparare l'apparecchio o se è il caso di sostituirlo con uno privo di malfunzionamenti.

Malfunzionamenti aperti dovranno essere comunicati entro 14 giorni dalla fornitura.

Altre pretese sono escluse. Per far valere una pretesa di garanzia, La preghiamo di mettersi in contatto con noi, prima di reinviarci l'apparecchio (sempre con scontrino d'acquisto!).

## 39 Dati tecnici

Apparecchio	Cuociuova + Cuocitore a vapore ED 10
N. articolo	2772
Dati connessione	220 - 240 V , 50/60 Hz
Potenza assorbita	400 W
Misure esterne (A/L/P)	17,1 x 22,5 x 17,1 cm
Peso netto	1,38 kg

---

# Manual del usuario

## ED 10 Cuecehuevos + vaporera



Ref. 2772

## **40 Manual del usuario**

### **40.1 Generalidades**

Lea atentamente la información contenida en este manual para familiarizarse rápidamente con el aparato y poder utilizar sus funciones en toda su capacidad.

Su ED 10 le servirá durante muchos años si lo trata y conserva adecuadamente.

Le deseamos una gran satisfacción durante el uso.

### **40.2 Información acerca de este manual**

El manual de instrucciones forma parte integrante del ED 10 (en lo sucesivo denominado aparato) y le proporciona instrucciones importantes para la puesta en marcha, la seguridad, el uso previsto y la conservación del aparato.

El manual del usuario debe guardarse siempre a mano, cerca del aparato. Debe ser leído y utilizado por la persona encargada de:

- la puesta en marcha,
- operación,
- resolución de fallas y/o
- limpieza del aparato.      Guarde este manual de instrucciones en un lugar seguro y facilítelo a las terceras personas que vayan a utilizarlo en el futuro.

### **40.3 Advertencias**

En el presente manual se utilizan las siguientes advertencias:



#### **Peligro**

**Una advertencia de este nivel de peligro designa una situación peligrosa.**

Si la situación peligrosa no se evita, puede causar la muerte o lesiones graves.

- Siga las instrucciones que designa esta advertencia para evitar el peligro de muerte o de lesiones graves a personas.



#### **Advertencia**

**Una advertencia de este nivel de peligro designa una posible situación peligrosa.**

Si la situación de peligro no se evita, puede conducir a lesiones graves.

- Siga las instrucciones que designa esta advertencia para evitar lesiones a personas.



#### **Precaución**

**Una advertencia de este nivel de peligro designa una posible situación peligrosa.**

Si la situación de peligro no se evita, puede conducir a lesiones de gravedad moderada a leve.

- Siga las instrucciones que designa esta advertencia para evitar lesiones a personas.



#### **Nota**

Esta indicación proporciona información adicional que facilitará el manejo de la máquina.

## 41 Seguridad

En este capítulo obtendrá importantes instrucciones de seguridad sobre la manipulación del aparato. Este aparato cumple la normativa de seguridad vigente. No obstante, el uso indebido puede causar lesiones a personas y daños materiales.

### 41.1 Uso previsto

Este aparato está exclusivamente previsto para su uso doméstico en habitaciones cerradas, para cocer y cocinar huevos así como cocinar verdura al vapor.

Este aparato ha sido diseñado para su uso doméstico o para usos similares, como por ejemplo, en cocinas para empleados de tiendas, oficinas u otros ámbitos comerciales, en explotaciones agrícolas, por clientes de hoteles, moteles u otras instalaciones residenciales, en pensiones con desayuno.

Cualquier otro uso distinto al aquí previsto se considera un uso indebido del aparato.

#### **⚠WARNUNG** Advertencia

##### **Peligro ante el uso no conforme a lo previsto.**

El uso indebido del aparato o cualquier uso distinto al uso previsto puede entrañar peligro.

- ▶ Utilice el aparato exclusivamente para su uso previsto
- ▶ Los procedimientos descritos en el manual de instrucciones deben obedecerse.

Queda excluida cualquier reclamación de garantía debido a daños derivados del uso no conforme a lo previsto. La responsabilidad recae exclusivamente en el usuario.

### 41.2 Instrucciones generales de seguridad

#### **HINWEIS**

#### Nota

Para una manipulación segura del aparato, observe las siguientes instrucciones generales de seguridad:

- ▶ Antes de utilizar el aparato debe revisarlo para detectar posibles daños. Si el aparato presenta daños, no lo ponga en marcha.
- ▶ Este aparato puede ser utilizado por niños de a partir de 8 años si estos reciben la supervisión correspondiente o reciben instrucciones sobre el uso seguro del aparato y los peligros resultantes de ello.
- ▶ La limpieza y mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños, a menos que estos tengan 8 o más años de edad y lleven a cabo dicho uso bajo supervisión de un adulto.
- ▶ Los niños no deben jugar con el aparato.

**HINWEIS****Nota**

- El aparato y su cable de alimentación deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- El aparato puede utilizarse por personas con merma en sus capacidades físicas, sensoriales o mentales o falta de experiencia o conocimientos si lo hacen bajo supervisión o se les instruye previamente del uso seguro del aparato y comprenden los peligros resultantes.
- La reparación del aparato sólo debe ser realizada por el servicio técnico autorizado por el fabricante. De lo contrario, la garantía quedará anulada en caso de sufrir daños. Las reparaciones incorrectas pueden causar riesgos significativos para el usuario.
- Los componentes defectuosos solo deben ser sustituidos por piezas de repuesto originales. Sólo en este tipo de componentes se asegura el cumplimiento de los requisitos de seguridad.
- El rompehuevos en el vaso de medición puede causar lesiones físicas, por lo que debe usted extremar la precaución.
- No guarde los huevos previamente rotos o descascarillados, cuézalos de inmediato.
- No sumerja el aparato en agua ni lo lave en el lavavajillas.
- Evite que el cable entre en contacto con superficies calientes del aparato.
- No utilice el aparato sin agua.
- Rellene exclusivamente agua fría.
- Utilice exclusivamente los accesorios originales.
- El equipo no está previsto para su uso en combinación con un temporizador externo o un sistema remoto separado.

## 41.3 Fuentes de peligro

### 41.3.1 Peligro de quemaduras

#### **⚠WARNUNG AVISO: ¡Peligro de quemaduras!**

- El aparato se calienta durante el funcionamiento. Por la tapa sale agua caliente y vapor lo que puede provocar quemaduras.
- El aparato se calienta mucho. No mueva el aparato antes de que se haya enfriado.
- La carcasa y la tapa se calientan mucho. ¡Peligro de escaldamiento!
- Agarre la tapa y el portahuevos por el asa.
- El vapor caliente puede salir a través de la salida de vapor y al abrir la tapa. ¡Peligro de quemaduras!
- Atención a la resistencia eléctrica / el aparato puede seguir caliente incluso después del uso.

### 41.3.2 Peligro de electrocución

#### **⚠GEFAHR Peligro de muerte por electrocución**

El contacto con cables o componentes energizados implica peligro de muerte. Tenga presentes las siguientes instrucciones de seguridad para evitar el peligro de electrocución:

- El aparato no puede utilizarse si el cable de alimentación o el enchufe presentan daños, si no funciona correctamente o se ha caído y sufrido daños. Si el cable de alimentación o el enchufe resultan dañados, éstos deben ser sustituidos por el fabricante o su distribuidor, con el fin de evitar daños.
- Nunca abra la carcasa del aparato. Si toca cualquier conexión energizada y cambia la disposición del cableado eléctrico o el diseño mecánico existe peligro de electrocución. Además, pueden producirse fallos de funcionamiento en el aparato.
- No toque el aparato con las manos húmedas.
- Evite que caiga agua sobre el enchufe de alimentación.

## **41.4 Limitación de responsabilidad**

La información técnica contenida, datos e indicaciones contenidos en el presente manual para la instalación, operación y conservación se corresponden con los últimos avances técnicos en el momento de la impresión y se publican teniendo en cuenta nuestra experiencia y conocimientos hasta ese momento. Por este motivo no nos hacemos responsables de las indicaciones, ilustraciones o descripciones contenidas en el presente manual del usuario. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por:

- desobedecimiento de las instrucciones
- uso indebido
- reparaciones indebidas
- modificaciones técnicas, modificaciones del aparato
- uso de piezas de repuesto no autorizadas

No se recomienda realizar modificaciones en el aparato y no están cubiertas por la garantía.

Las traducciones se realizan a nuestro buen saber y entender. No nos hacemos responsables de ningún error de traducción, incluso si la traducción hubiera sido realizada por nosotros o por orden nuestra. Por tanto, sólo el texto original en alemán tendrá carácter vinculante.

## **41.5 Derechos de autor (copyright)**

Esta documentación está protegida por los derechos de autor.

Braukmann GmbH se reserva todos los derechos, incluida la reproducción fotomecánica, la publicación y distribución mediante procedimientos especiales (p.ej. procesamiento de datos, soporte de datos y redes de datos), ya sea en su totalidad o en parte.

Válido salvo errores de contenido y modificaciones técnicas

# **42 Puesta en marcha**

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la puesta en marcha del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

## **42.1 Instrucciones de seguridad**



### **Advertencia**

- Los materiales de embalaje no deben utilizarse como juguetes. Peligro de asfixia.

## **42.2 Ámbito de suministro e inspección de transporte**

El aparato se entrega con los siguientes componentes: • placa • tapa

calefactora con depósito de agua • portahuevos • 1 bastidor intermedio

- vaso de medición con rompehuevos y tapa de silicona de protección
- 2 cuencos pequeños • 1 accesorio grande de cocinado al vapor

- 
- 2 accesorios pequeños de cocinado al vapor • manual del usuario

#### HINWEIS

#### Nota

- Verifique la integridad del suministro y revíselo para detectar daños visibles.
- Si detectara cualquier falta o daños en el suministro debidos a un embalaje defectuoso o al transporte debe informar de inmediato al transportista, a la aseguradora y al proveedor.

### 42.3 Desembalaje

Para desembalar el aparato, sáquelo de la caja y retire el material de embalaje.

### 42.4 Eliminación del embalaje



El embalaje protege al aparato frente a daños ocasionados por el transporte. Los materiales de embalaje han sido seleccionados con una filosofía respetuosa con el medio ambiente e idónea a efectos de una correcta eliminación y, por tanto, son reciclables.

La devolución del embalaje al ciclo de material ahorra materia prima y reduce la generación de residuos. Por tanto, deposite los materiales de embalaje que no necesite en los puntos de recogida "punto verde".

#### HINWEIS

#### Nota

- Si fuera posible, conserve el embalaje original durante el periodo de garantía para poder embalar el aparato adecuadamente en caso de que requiera hacer uso de la garantía.

### 42.5 Colocación

#### 42.5.1 Requisitos que debe reunir el lugar de montaje

Para garantizar el funcionamiento seguro y correcto del aparato, el lugar de colocación debe cumplir los siguientes requisitos:

- El aparato debe situarse en una superficie sólida, horizontal, resistente al agua, no inflamable y suficientemente robusta como para soportar el peso del cedador de huevos lleno de agua.
- No coloque el aparato sobre una superficie sensible al calor y mantenga una distancia mínima de 15 cm con respecto de materiales inflamables.
- Coloque el aparato en lugares fuera del alcance de los niños.
- El aparato no es apto para su encastre en una pared o en un armario empotrado.
- No coloque el aparato en un lugar demasiado cálido, húmedo o con presencia de agua ni cerca de materiales inflamables.
- Mantenga el aparato lejos de fuentes de calor, la radiación directa del sol, la humedad y los bordes afilados.
- ADVERTENCIA: No tape los orificios de ventilación de la carcasa del aparato.
- La toma de alimentación debe estar fácilmente accesible para poder desconectar el cable de alimentación rápidamente, si fuera preciso.

- 
- La colocación y montaje del presente aparato en lugares no estacionarios (p.ej. barcos) debe ser realizado por personal técnico autorizado, con el fin de asegurar el cumplimiento de los requisitos para el uso seguro de este aparato.

## 42.6 Conexión eléctrica

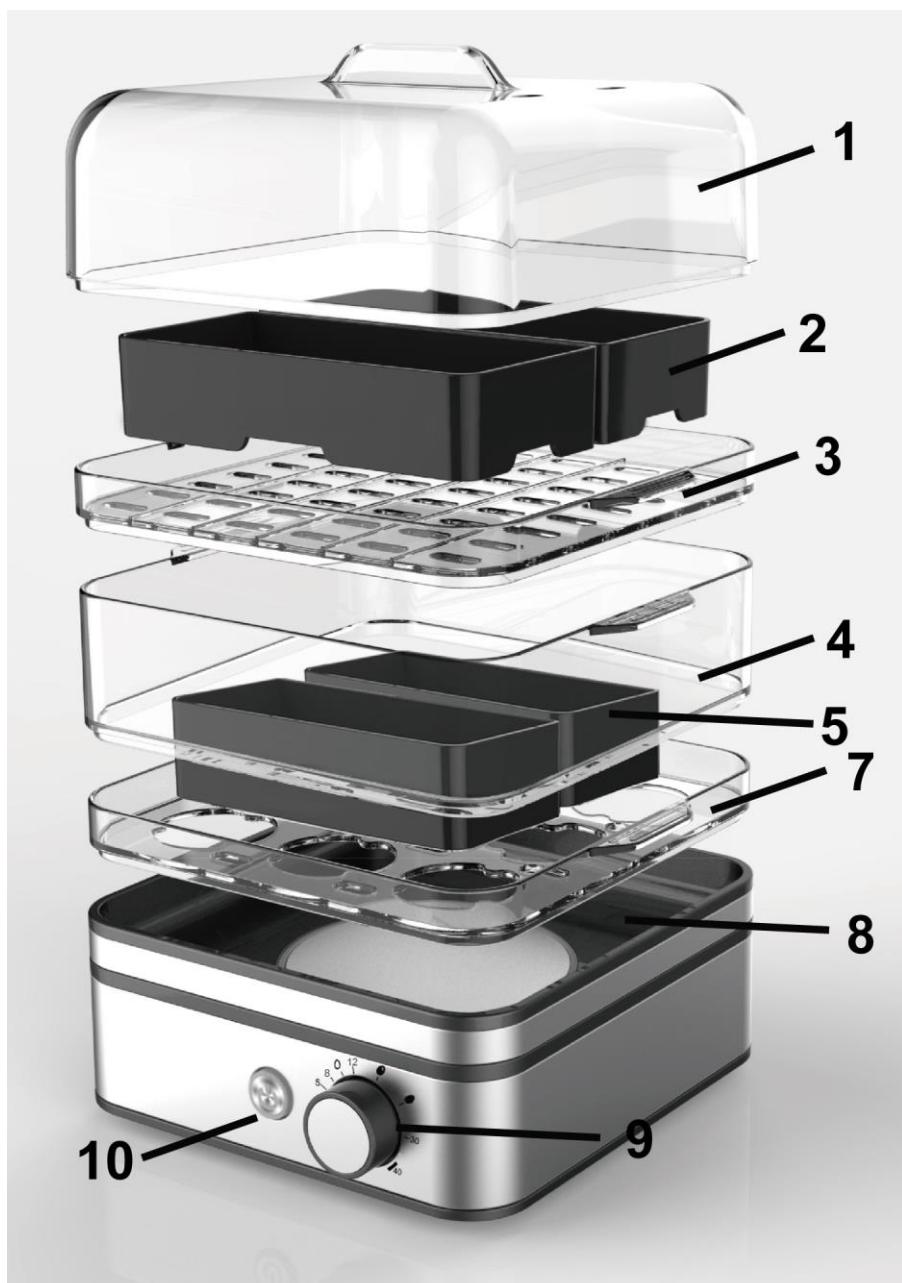
Para que el aparato funcione con seguridad y correctamente debe observar las siguientes indicaciones al establecer la conexión eléctrica:

- Antes de conectar el aparato, compare los datos de conexión (tensión y frecuencia) de la placa de especificaciones con las de la red eléctrica doméstica. Estos datos deben coincidir para evitar daños en el aparato.
- En caso de duda, consulte a su servicio técnico eléctrico.
- La toma de alimentación debe estar provista de un fusible protector de 16A.
- La conexión del aparato a la red eléctrica debe realizarse mediante un cable alargador arrollado, de 3 metros de longitud como máximo y una sección recta de 1,5 mm<sup>2</sup>. El uso de regletas de conexiones o ladrones con varias tomas está prohibido, por el peligro de incendio.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no resulta dañado y que no se tiende bajo el horno ni sobre superficies calientes o de bordes afilados.
- La seguridad eléctrica del aparato solo se asegurará si se conecta un sistema de protección frente a sobrecargas. Está prohibido conectar el aparato a una toma de alimentación desprotegida. En caso de duda, avise al electricista autorizado para que revise la instalación doméstica. El fabricante no se hace responsable de los daños ocasionados por falta de protección o protección interrumpida.

## 43 Estructura y funciones

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la estructura y el funcionamiento del aparato.

## 43.1 Descripción general



- 1) Tapa
- 2) 2 cuencos pequeños
- 3) accesorio grande de cocinado al vapor
- 4) bastidor intermedio
- 5) 2 accesorios pequeños de cocinado al vapor
- 6) Vaso de medición con rompehuevos
- 7) Portahuevos
- 8) Placa calefactora con depósito de agua
- 9) Selector para el ajuste del nivel de dureza
- 10) Tecla ON/OFF



## 43.2 Placa de especificaciones

La placa de especificaciones con los datos de conexión y de potencia se encuentra en la parte trasera del aparato.

## 44 Operación y funcionamiento

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la operación y el funcionamiento del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

### ⚠WARNUNG

### AVISO

**¡La puesta en servicio del aparato puede causar daños personales y materiales!**

Tenga en cuenta los siguientes consejos de seguridad para evitar el peligro:

- ▶ No deje el aparato en funcionamiento sin vigilancia.
- ▶ El aparato se calienta durante el funcionamiento. Por la tapa sale agua caliente y vapor lo que puede provocar quemaduras.

### HINWEIS

### Nota

- ▶ Es necesario eliminar la cal del aparato dependiendo de la dureza del agua, aunque como mínimo una vez al mes. De lo contrario, el aparato puede presentar fallos de funcionamiento.

Con el aparato puede cocer hasta 8 huevos, escalfar hasta 4 huevos, o cocinar hasta 2 tortillas francesas o huevo cuajado. Además puede cocinar al vapor verduras con el aparato.

### Explicación de símbolos



Poco hecho



medio-duro



duro

1 – 5 – 8 – 12 – 30 – 40 minutos. Ajuste del tiempo de cocción deseado en minutos.

### 44.1 Antes uso

Lave los cuencos, los accesorios de vaporera, el bastidor intermedio y la tapa bajo el agua corriente y límpie la placa calefactora con depósito de agua utilizando un paño humedecido.

### HINWEIS

### Nota

- ▶ Asegúrese de que el aparato está desconectado de la fuente de alimentación.

### 44.2 Cómo cocer el huevo

Rellene la cantidad de agua de 1 vaso de medición en el depósito de agua. Pique el huevo por el extremo romo del rompehuevos en el extremo inferior del vaso de medición y colóquelo en el portahuevos con el extremo romo mirando hacia arriba.

Coloque el portahuevos con los huevos sobre el depósito de agua.

---

A continuación, coloque la tapa de forma que la ranura de expulsión de vapor quede mirando hacia abajo.

Conecte el enchufe de alimentación y ajuste el nivel de dureza deseado para los huevos. El ajuste está destinado a huevos de tamaño M. Para los huevos pequeños deberá ajustar el selector más cerca del ajuste para huevos duros.

Inicie el proceso de cocción pulsando el botón ON/OFF.

Cada vez que se gira el selector se restablece el ajuste de tiempo y el proceso de cocción se inicia desde el principio.

Cuando los huevos están cocidos suenan señales acústicas.

Si tuviera que dejar los huevos en el interior del aparato, éstos se harían más duros.

Apague el aparato pulsando OFF.

#### **AVORSICHT**

#### **PRECAUCIÓN**

- ¡Al abrir la tapa sale vapor de agua! Agarre la tapa solo por el asa y deje caer el agua de condensación en la placa de cocción girando la tapa encima del aparato.

#### **HINWEIS**

#### **Nota**

- El ajuste de la dureza es una cuestión de gustos. Después de un tiempo corto de acostumbramiento encontrará sin problemas el ajuste que más le convenga.

### **44.3 Preparación de huevos escalfados**

Rellene la cantidad de agua de 1 vaso de medición en el depósito de agua.

Coloque el portahuevos.

Engrase los pequeños cuencos con un poco de mantequilla y vierta la masa de los huevos escalfados. También puede verter la masa preparada para huevo cuajado o para una tortilla pequeña en cada cuenco. No vierta más de 2 huevos en un cuenco.

Coloque la tapa de forma que la ranura de expulsión de vapor quede mirando hacia abajo. Conecte el enchufe de alimentación y ajuste el selector en el nivel de dureza "duro".

Inicie el proceso de cocción pulsando la tecla ON/OFF.

Sonarán señales acústicas cuando la masa de huevo esté totalmente cocida.

Apague el aparato pulsando OFF.

Espere que el huevo enfríe antes de cortarlo en dados, por ejemplo, para huevo cuajado.

### **44.4 Cocinar al vapor la verdura**

Vierta la cantidad de dos vasos de medición completos de agua en el depósito de agua.

Variante 1: cocinar al vapor en dos pisos

Coloque el portahuevos.

A continuación, coloque los accesorios de vaporera pequeños sobre el portahuevos y agregue la verdura que desee.

---

Coloque el bastidor intermedio y sobre él el accesorio grande para vaporera, finalmente introduzca la verdura deseada.

Coloque la tapa de forma que la ranura de evacuación de vapor mire hacia atrás. Inserte el enchufe y ajuste el regulador de nivel de dureza para el tiempo de cocinado deseado.

Inicie el proceso de cocción pulsando la tecla ON/OFF.

Sonarán señales acústicas cuando la verdura esté cocinada.

Apague el aparato pulsando OFF.

Deje enfriar la verdura un poco antes de cocinarla.

Variante 2: cocinado al vapor en un piso

Coloque el portahuevos con los accesorios de vaporera pequeños y agregue la verdura deseada o coloque el accesorio de vaporera grande y agregue la verdura deseada.

Coloque la tapa de forma que la ranura de expulsión de vapor mire hacia atrás. Proceda como se explica en la variante 1.

Ajuste el tiempo de cocinado deseado siempre primero en el tiempo de cocinado más corto deseado, retire la verdura correspondiente y luego ajuste para el resto de verdura el tiempo restante deseado.

## 45 Resolución de fallas

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la localización y resolución de fallos del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

### 45.1 Instrucciones de seguridad

#### **AVORSICHT** Precaución

- Las reparaciones de aparatos eléctricos y electrónicos sólo deben realizarse por personal técnico autorizado e instruido por el fabricante.
- Una reparación indebida podría poner en grave peligro al usuario y causar daños en el aparato.

### 45.2 Protección de sobrecalentamiento

El aparato está equipado con un dispositivo de protección frente a sobrecalentamiento.

Si el aparato, por ejemplo, se utiliza sin contener agua, se apagará automáticamente. En ese caso, apague el aparato pulsando OFF y desconecte el enchufe de alimentación.

Cuando el aparato enfrie podrá volver a utilizarlo.

#### **AVORSICHT** Precaución

- Si con los pasos que se indican más arriba no consigue solucionar el problema, diríjase al servicio técnico.

## 46 Limpieza y conservación

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la limpieza y la conservación del aparato. Tenga presentes las instrucciones y daños por limpieza incorrecta del aparato y asegúrese de que el aparato funciona sin errores.

### 46.1 Instrucciones de seguridad

#### **AVORSICHT** Precaución

Tenga presentes las siguientes instrucciones de seguridad antes de comenzar a limpiar el aparato:

- ▶ Antes de limpiar debe apagarlo y desconectarlo de la toma de alimentación eléctrica.
- ▶ Retire los accesorios. Espere hasta que el aparato y sus accesorios se hayan enfriado antes de limpiarlos.
- ▶ Si no sigue las instrucciones de limpieza no quedará garantizada la perfecta higiene.
- ▶ Antes y después de almacenar el aparato durante mucho tiempo sin utilizarlo deberá limpiarlo conforme a las instrucciones de limpieza.
- ▶ No sumerja el aparato en agua ni otros líquidos ni lo coloque en el lavavajillas.
- ▶ No utilice limpiadores agresivos ni disolventes.
- ▶ No elimine la suciedad incrustada mediante la fuerza, utilizando objetos duros.

### 46.2 Limpieza

**Placa calefactora:** limpie la placa calefactora con un paño humedecido.

**Portahuevos, rompehuevos, cuencos, accesorios de vaporera, bastidor intermedio y tapa:**

Los portahuevos, rompehuevos, cuencos, accesorios de vaporera, bastidor intermedio y tapa pueden lavarse con lavavajillas convencional bajo el agua corriente del grifo. A continuación, limpie a fondo estos accesorios.

**Descalcificado:** Para descalcificar quite la tapa y ponga agua con un chorro de vinagre. Hierva este agua durante unos instantes. Espere 10 minutos y luego limpie a fondo el aparato.

## 47 Eliminación del aparato usado

Los productos eléctricos y electrónicos usados contienen materiales reutilizables. No obstante, también contienen materiales nocivos, necesarios para su funcionamiento y seguridad. En la basura doméstica, o ante la manipulación indebida, puede ponerse en peligro la salud humana y el medio ambiente. Por tanto, no debe depositar su aparato usado en ningún caso junto con la basura doméstica



#### **HINWEIS**

#### Nota

- ▶ Utilice el puesto de recogida más cercano para devolver y reciclar los aparatos electrónicos usados. Infórmese, si fuera preciso, en su ayuntamiento, en el servicio de recogida de basura o en su distribuidor.
- ▶ Guarde su aparato usado, protegido frente al acceso de los niños, para su eliminación

---

## 48 Garantía

Otorgamos para este producto, 24 meses de garantía a contar desde la fecha de venta por defectos de fabricación o de material.

Su derecho legal de reclamación de garantía, de conformidad con el §439 ss. de la ley BGB-E alemana permanecen invariables. En la garantía no se incluyen daños resultantes de la manipulación o el uso indebidos, ni aquellos daños que impidan el correcto funcionamiento o disminuyan el valor del aparato en lo más mínimo. Además, no nos hacemos responsables en cuanto a la garantía en relación a los componentes desgastados, daños de transporte, siempre que no seamos responsables, así como daños no atribuibles a las reparaciones realizadas por nosotros.

Este aparato es apto para el uso doméstico y sus características de diseño y potencia así lo confirman. Cualquier uso industrial o comercial restringe el derecho a garantía en la medida en que el aparato haya sido sometido a esfuerzo equivalente al uso doméstico. El aparato no está previsto para el uso industrial. En caso de reclamaciones legítimas, enviaremos el aparato defectuoso, a nuestra discreción, a reparar o a sustituir por un aparato sin defecto. Los defectos detectados deben notificarse en un plazo de 14 días a partir de la fecha de suministro.

Queda excluida cualquier otra reclamación de garantía.

Para hacer valer una declaración de garantía, antes de devolver el aparato (siempre con presentación del recibo de compra), póngase en contacto con nosotros.

## 49 Datos técnicos

Aparato	ED 10 Cuecehuevos + vaporera
Nº de art	2772
Conexión	220 - 240 V , 50/60 Hz
Consumo de potencia	400 W
Dimensiones exteriores (An/H/P)	17,1 x 22,5 x 17,1 cm
Peso neto	1,38 kg

---

# **Originele Gebruiksaanwijzing ED 10 Eierkoker + stomer**



Artikelnummer. 2772

## **50 Gebruiksaanwijzing**

### **50.1 Algemeen**

Lees de hier vermelde informatie, zodat u snel vertrouwd raakt met uw apparaat en al zijn functies in volle omvang kunt gebruiken. U heeft jaren lang plezier van ED 10 als u hem vakkundig behandelt en onderhoudt. Wij wensen u veel plezier met het gebruik.

### **50.2 Informatie over deze gebruiksaanwijzing**

Deze gebruiksaanwijzing is onderdeel van de ED 10 (vanaf hier ‘apparaat’ genoemd) en geeft u belangrijke aanwijzingen voor de ingebruikname, de veiligheid, het doelgerichte gebruik en het onderhoud van het apparaat. De gebruiksaanwijzing moet altijd bij het apparaat vorhanden zijn en voor iedereen te lezen en te gebruiken die met de

• Ingebruikname • bediening • oplossing van een storing en/of • reiniging van het apparaat belast is. Bewaar deze gebruiksaanwijzing en geef hem samen met het apparaat door aan een eventuele volgende eigenaar.

### **50.3 Waarschuwingsinstructies**

In deze gebruiksaanwijzing worden de volgende waarschuwingsinstructies gebruikt:

#### **GEFAHR GEVAAR**

**Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een dreigende, gevaarlijke situatie.**

Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, leidt deze tot de dood of zware verwondingen.

► De aanwijzingen van deze waarschuwingsinstructie opvolgen om het gevaar van dood of zware verwondingen bij personen te voorkomen.

#### **WAARSCHUWING**

Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie.

► Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, kan dit tot zware verwondingen leiden.  
► De aanwijzingen van deze waarschuwingsinstructie opvolgen om verwondingen bij personen te voorkomen.

#### **VOORZICHTIG**

Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie.

Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, kan dit tot lichte of matige verwondingen leiden.

► De aanwijzingen van deze waarschuwingsinstructie opvolgen om verwondingen bij personen te voorkomen.

#### **HINWEIS TIP**

Een tip duidt op extra informatie, die de omgang met het apparaat lichter maakt.

## 51 Veiligheid

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke veiligheidsinstructies betreffende de omgang met het apparaat. Dit apparaat beantwoordt aan de voorgeschreven veiligheidsvoorschriften. Een ondeskundig gebruik kan echter tot materiële schade en schade aan personen leiden.

### 51.1 Gebruik volgens de voorschriften

Dit apparaat is alleen geschikt voor het bereiden en koken van eieren evenals het stomen van groente voor huishoudelijk gebruik in gesloten ruimtes.

Dit apparaat is bedoeld voor het huishouden en in soortgelijke toepassingen zoals bijvoorbeeld:

- in keukens voor medewerkers in winkels, kantoren en andere commerciële toepassingen;
- op boerderijen;

• door klanten in hotels, motels en dergelijke; • in pensions met ontbijt.

Een ander of er van afwijkend gebruik geldt als niet volgens de voorschriften.

#### **WAARSCHUWING**

##### **Gevaar door gebruik niet volgens de voorschriften!**

Bij onreglementair gebruik van het apparaat en/of gebruik op een andere wijze kunnen gevaren ontstaan.

- Het apparaat uitsluitend volgens de voorschriften gebruiken.
- De in deze gebruiksaanwijzing beschreven handelswijzen in acht nemen.

Aanspraken van welke aard dan ook wegens niet reglementair gebruik zijn uitgesloten.  
Het risico draagt alleen de gebruiker.

### 51.2 Algemene veiligheidsinstructies

#### **HINWEIS**

#### **TIP**

##### **Houdt u zich voor een veilige omgang met het apparaat aan de volgende algemene veiligheidsinstructies:**

- Controleer het apparaat voor de ingebruikname op aan de buitenkant zichtbare schaden. Neem een beschadigd apparaat niet in gebruik.
- Bij beschadiging van de voedingskabel moet een nieuwe voedingskabel door een erkende vakman geïnstalleerd worden.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, mits ze onder toezicht staan of wanneer hun de veilige gebruik van het apparaat is uitgelegd en ze de mogelijke gevaren hebben begrepen.
- Het apparaat en zijn aansluiting moet buiten het bereik blijven van kinderen jonger dan 8 jaar.

**HINWEIS****TIP**

- Reiniging en onderhoud mag niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en ze onder toezicht staan. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Het apparaat kan door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt, wanneer ze onder toezicht staan of hen het veilige gebruik van het apparaat is uitgelegd en ze de mogelijke gevaren hebben begrepen.
- Een reparatie van het apparaat mag alleen door een door de fabrikant geautoriseerde servicedienst uitgevoerd worden, anders vervalt bij een volgende schade de aanspraak op garantie. Door ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan.
- Defecte onderdelen mogen alleen tegen originele vervangende onderdelen omgewisseld worden. Alleen bij die onderdelen is gegarandeerd dat ze aan de veiligheidseisen voldoen.
- De eierprikker onderaan de maatbeker kan verwondingen veroorzaken - voorzichtig!
- Geprikte eieren niet bewaren maar direct koken
- Dompel het apparaat niet in water en plaats het niet in de vaatwasser.
- Let erop, dat het snoer niet in contact komt met de hete oppervlakken van het apparaat.
- Bedien het apparaat nooit zonder water.
- Vul het apparaat uitsluitend met koud water.
- Gebruik alleen de originele accessoires.
- Het apparaat is er niet voor bedoeld om met een externe tijdschakelaar of een afzonderlijke afstandsbediening te worden gebruikt.

## **51.3 Bronnen van gevaar**

### **51.3.1 Verbrandingsgevaar**

**⚠WARNUNG**

**WAARSCHUWING**

#### **Gevaar door verbranding!**

- Tijdens het gebruik wordt het apparaat heet, boven op de deksel ontsnapt heet water en hete damp, er bestaat verbrandingsgevaar.
- Het apparaat wordt erg heet. Beweeg het apparaat niet voordat het is afgekoeld.
- De behuizing en het deksel worden erg heet.  
Verbrandingsgevaar!
- Houd het deksel en de eierhouder bij het handvat vast.
- Er kan hete stoom uit de stoomuitloop komen wanneer het deksel wordt geopend. Verbrandingsgevaar!
- Let op: het verwarmingselement/-apparaat kan ook na het gebruik nog heet zijn.

### **51.3.2 Gevaar door elektrische stroom**

**⚠GEFAHR**

**GEVAAR**

#### **Levensgevaar door elektrische spanning!**

Het contact met leidingen of onderdelen die onder spanning staan kan levensgevaarlijk zijn!

Neem de volgende veiligheidsaanwijzingen in acht om gevaar door elektrische stroom te voorkomen.

- Het apparaat mag niet in gebruik worden genomen, als de aansluiting of de stekker beschadigd is, als het niet volgens de voorschriften werkt, op de grond is gevallen of beschadigd is. Indien de aansluiting of de stekker beschadigd is, moet deze door de fabrikant of servicepersoneel dat daar opdracht toe heeft van de fabrikant worden vervangen om gevaren te voorkomen.



## GEVAAR

- Open in geen geval de behuizing van het apparaat. Als aansluitingen die onder stroom staan worden aangeraakt en de elektrische of mechanische opbouw veranderd, bestaat gevaar voor elektrische schokken. Daarnaast kunnen functionele storingen in het apparaat optreden.
- Raak het apparaat niet met natte handen aan.
- Let erop dat er geen water in de netstekker loopt.

### 51.4 Aansprakelijkheid

Alle in deze gebruiksaanwijzing aanwezige technische informatie, gegevens en instructies voor installatie, ingebruikname en onderhoud beantwoorden aan de laatste stand bij het in druk gaan en vinden plaats met inachtneming van onze tot nu toe opgedane ervaringen en kennis naar eer en geweten. Aan de informatie, afbeeldingen en beschrijvingen in deze gebruiksaanwijzingen kunnen geen rechten worden ontleend.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor schaden op grond van:

- Niet-naleving van de gebruiksaanwijzing      • Ondeskundige reparaties
- Niet volgens de voorschriften geldend gebruik
- Technische veranderingen, modificaties van het apparaat
- Toepassing van niet goedgekeurde onderdelen

Modificaties van het apparaat worden niet aanbevolen en vallen niet onder de garantie.

Vertalingen worden naar beste weten uitgevoerd. Wij zijn niet verantwoordelijk voor vertaalfouten, ook niet in het geval dat de vertaling door ons of in opdracht van ons is gemaakt. Bindend blijft alleen de oorspronkelijke Duitse tekst.

### 51.5 Auteurswet

Dit documentatiemateriaal is auteursrechtelijk beschermd.

Alle rechten, ook die van de fotomechanische reproductie, de verveelvoudiging en de verbreiding door bijzondere handelswijzen (bijvoorbeeld gegevensverwerking, informatiedragers en datanetwerken), ook ten dele, zijn de firma Braukmann GmbH voorbehouden. Inhouddelijke en technische veranderingen voorbehouden.

## 52 Ingebruikname

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie omtrent de ingebruikname van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

### 52.1 Veiligheidsvoorschriften



## WAARSCHUWING

- Verpakkingsmateriaal mag niet als speelgoed gebruikt worden. Er bestaat kans op verstikking.

## **52.2 Leveringsomvang en transportinspectie**

Het apparaat wordt standaard met de volgende onderdelen geleverd:

- Warmhoudplaat met waterreservoir
- Deksel
- Eierhouder
- Maatbeker met eierprikkertje en beschermende siliconenbedekking
- 2 kleine schaaltjes
- 1 groot steamerhulpstuk
- 2 kleine steamerhulpstukken
- 1 tussenframe
- Gebruiksaanwijzing

### **HINWEIS**

### **TIP**

- Controleer de levering op volledigheid en op zichtbare beschadigingen.
- Waarschuw de expediteur, de verzekering en de leverancier bij een onvolledige levering of bij beschadiging als gevolg van gebrekkige verpakking of als gevolg van het transport.

## **52.3 Uitpakken**

Bij het uitpakken van het apparaat gaat u als volgt te werk:

Neem het apparaat uit de doos en verwijder het verpakkingsmateriaal.

## **52.4 Verwijderen van de verpakking**

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn uitgezocht vanuit milieuvriendelijke en verwijderingstechnische gezichtspunten en daarom recyclebaar



Het terugbrengen van de verpakking in de materiaalkringloop bespaart grondstoffen en verkleint de afvalhoop. Lever niet meer benodigd verpakkingsmateriaal in bij een afvalbrengstation, dat zorgdraagt voor de recycling.

### **HINWEIS**

### **TIP**

- Bewaar indien mogelijk het originele verpakkingsmateriaal gedurende de garantieperiode, zodat u het apparaat indien nodig weer volgens de voorschriften kunt inpakken.

## **52.5 Plaatsen**

### **52.5.1 Eisen aan de plek van plaatsing**

Voor een veilig en foutloos functioneren van het apparaat moet de plek waar het apparaat komt te staan aan de volgende eisen voldoen:

- Het apparaat moet op een vaste, horizontale waterbestendige en niet brandbare ondergrond met voldoende draagkracht voor de met water gevulde eierkoker neergezet werden.
- Plaats het apparaat niet op een hittegevoelig oppervlak en houd minstens 15 cm afstand tot brandbare materialen.
- Kies de plek dusdanig dat kinderen het apparaat niet kunnen aanraken.
- Het apparaat is niet geschikt voor inbouw in een wand of in een inbouwkast.

- 
- Plaatst u het apparaat niet in een hete, natte of zeer vochtige omgeving of in de buurt van brandbare materialen.
  - Houd het apparaat uit de buurt van warmtebronnen, direct zonlicht, vocht en scherpe randen.
  - WAARSCHUWING: beluchtingsopeningen in de behuizing van het apparaat niet afsluiten.
  - Het stopcontact moet makkelijk toegankelijk zijn, zodat de voedingskabel er in geval van nood ongecompliceerd uitgehaald kan worden.
  - De inbouw en montage van dit apparaat op niet stationaire plekken (bijvoorbeeld schepen) mogen alleen door vakzaken/vakmensen uitgevoerd worden, als ze de voorwaarden voor een veilig gebruik van dit apparaat garanderen.

## 52.6 Elektrische aansluiting

Voor een veilig en feilloos gebruik van het apparaat moeten bij de elektrische aansluiting de volgende aanwijzingen in acht genomen worden:

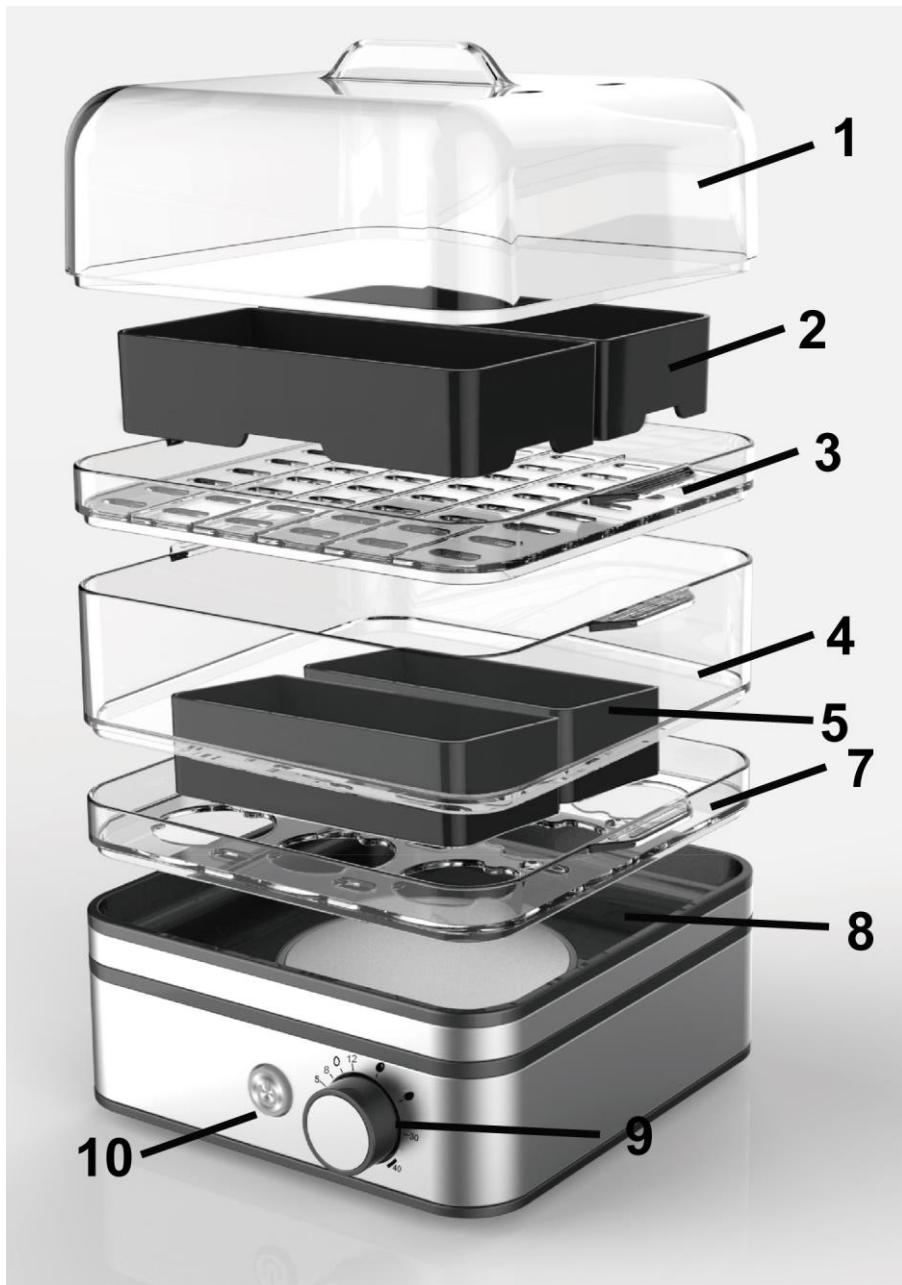
- Controleer voor het aansluiten van het apparaat de aansluitingsgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje met de gegevens van uw stroomnet. Deze gegevens moeten overeenkomen, zodat het apparaat niet beschadigd kan raken. In geval van twijfel vraagt u een vakkundige elektricien.
- Het stopcontact moet beschermd zijn met een zekering of automatische schakelaar van 16 ampère.
- Bij gebruik van een verlengsnoer mag voor aansluiting van het apparaat op het stroomnet alleen een uitgerold verlengsnoer van maximaal 3 meter lengte en een doorsnede van 1,5 mm<sup>2</sup> gebruikt worden. Het gebruik van een stekker of stekkerdoos met meerdere aansluitingen is vanwege het daarmee verbonden brandgevaar verboden.
- Vergewis u er van dat de voedingskabel onbeschadigd is en niet onder de oven of over hete of scherpe oppervlakten gelegd is.
- De elektrische veiligheid van het apparaat is alleen dan gegarandeerd wanneer het is aangesloten aan een reglementair geïnstalleerd systeem met aardkabels en veiligheidschakelaars.

Het in werking stellen via een stopcontact zonder veiligheidsschakelaar is verboden. Laat u in geval van twijfel de huisinstallatie controleren door een erkende elektricien. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schaden, die door een gebrekkige of onderbroken aardingskabel veroorzaakt worden.

## 53 Opbouw en functie

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke aanwijzingen m.b.t. de opbouw en het functioneren van het apparaat.

## 53.1 Algemeen overzicht



- 1) Deksel
- 2) 2 kleine schaaltjes
- 3) Groot steamerhulpstuk
- 4) Tussenframe
- 5) 2 kleine steamerhulpstukken
- 6) Maatbeker met eierprikkers
- 7) Eierhouder
- 8) Warmhoudplaat met watertank
- 9) Draaiknop voor de instelling van de hardheidsgraad
- 10) ON/OFF-knop



## 53.2 Typeplaatje

Het typeplaatje met de aansluit- en vermogensgegevens bevindt zich aan de achterkant van het apparaat.

## 54 Bediening en gebruik

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke aanwijzingen m.b.t. de bediening van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

**WAARSCHUWING**

**WAARSCHUWING**

**Bij ingebruikneming van het apparaat kunnen letsel en materiële schade optreden!**

Let u op de volgende veiligheidsinstructies om gevaren te voorkomen:

► Laat het apparaat tijdens gebruik niet zonder toezicht.

## ⚠️ **WAARSCHUWING**

## WAARSCHUWING

- ▶ Voorzichtig, het apparaat wordt heet, heet water en damp ontsnappen boven uit de deksel, er bestaat verbrandingsgevaar.

### **HINWEIS**

### **Tip**

- ▶ Het apparaat moet afhankelijk van de hardheidsgraad van het water minstens een keer per maand worden ontkalkt, anders kan het apparaat beschadigd raken en de functie negatief worden beïnvloed.

Met het apparaat kunt u maximaal 8 eieren koken, maximaal 4 eieren pocheren, en Eierstich of 2 kleine omeletten bereiden. Daarnaast kunt u met het apparaat groente stomen.

### **Verklaring van de symbolen**



zacht



half zacht



hard

1 – 5 – 8 – 12 – 30 – 40 minuten. Instelling van de gewenste kooktijd in minuten.

### **54.1 Voor ingebruikname**

Spoel de schaaltjes, de steamerhulpstukken, tussenframe en het deksel af onder stromend water en veeg de kookplaat met watertank schoon met een vochtige doek.

### **HINWEIS**

### **TIP**

- ▶ Let u er op, dat het apparaat is afgesloten van de stroomvoorziening.

### **54.2 Eieren koken**

Vul de watertank met 1 maatbeker water.

Prik de eieren aan de stompe kant met de eierprikkertje onderaan de maatbeker en plaats ze vervolgens met de stompe kant naar boven in de eierhouder.

Plaats de eierhouder met de eieren in de watertank.

Plaats vervolgens het deksel zodanig, dat de stoomuitloop naar achteren wijst.

Steek de stekker in het stopcontact en stel de gewenste hartegraad voor alle eieren in. De instelling heeft betrekking op eieren van grootte M. Bij kleinere eieren moet u de instelling dichter naar de instelling zacht bewegen. Bij grotere eieren moet u de instelling dichter naar de instelling hard bewegen.

Begin het kookproces met de ON/OFF-knop.

Wanneer u aan de draaiknop draait wordt de tijdsinstelling gereset en begint het kookproces opnieuw.

Er klinken signaaltonen, wanneer de eieren zijn gekookt.

Wanneer u de eieren daarna nog in het apparaat laat zitten, worden deze harder.

Schakel het apparaat met de knop OFF.

**AVORSICHT****VOORZICHTIG**

- Bij het afnemen van de deksel ontsnapt hete damp! Houd de deksel alleen bij de greep vast en laat het condenswater door het draaien van de deksel boven het apparaat in de kookschaal druipen.

**HINWEIS****TIP**

- De instelling van de hardheidsgraad is een kwestie van persoonlijke smaak. Na korte gewenningstijd vindt u moeiteloos de instelling met de hardheidsgraad die u het meeste bevult.

### 54.3 Eieren pocheren

Vul de watertank met 1 maatbeker water.

Plaats de eierhouder.

Vet de kleine schaaltjes met boter in en vul deze met het eiermengsel. U kunt ook een voorbereide eiermengsel voor eierstich of voor een kleine omelet in de schaaltjes doen. Een schaaltje mag maximaal 2 eieren bevatten.

Zet het deksel erop, zodat de stoomuitloop naar achteren wijst. Steek de stekker in het stopcontact en zet de regelaar op hard.

Begin het kookproces met de ON/OFF-knop.

Er klinken signaaltonen wanneer de eieren gereed zijn.

Schakel het apparaat uit met de knop OFF.

Laat het eiermengsel eerst afkoelen, voordat u deze bijvoorbeeld voor eierstich in blokjes snijdt.

### 54.4 Groente stomen

Vul de hoeveelheid van twee complete maatbekers aan water in de watertank.

Variant 1: Stomen op twee etages

Plaats de eierhouder op het apparaat.

Plaats dan de kleine steamerhulpstukken op de eierhouder en vul die met de groente naar keuze.

Plaats het tussenframe en vervolgens het grote steamerhulpstuk en vul dit met de gewenste groente.

Plaats het deksel zodanig, dat de stoomuitloop naar achteren wijst. Steek de stekker in het stopcontact en stel de regelaar voor de hartegraad in op de gewenste kooktijd.

Begin het kookproces met de knop On/Off.

Er klinken signalen, wanneer de groente gereed is.

Schakel het apparaat uit met OFF.

Laat de groente eerst iets afkoelen, voordat u deze serveert.

Variant 2: Stomen of een etage

Plaats de eierhouder met de kleine steamerhulpstukken of het grote steamerhulpstuk op het apparaat en vul dit met de groente naar keuze.

---

Plaats het deksel zodanig, dat de stoomuitloop naar achteren wijst. Vervolg zoals beschreven onder variant 1.

Stel altijd eerst de gewenste kooktijd op de kortste gewenste kooktijd in, verwijder de groente die het eerst gaar is, en stel dan voor de rest van de groente de gewenste kooktijd in.

## 55 Storingen verhelpen

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie m.b.t. het lokaliseren van storingen en het verhelpen van storingen. Let u op de aanwijzingen om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

### 55.1 Veiligheidsvoorschriften

#### **AVORSICHT VOORZICHTIG**

- Reparaties aan elektronische apparaten mogen alleen door vakmensen worden uitgevoerd, die door de producent zijn opgeleid.
- Door verkeerd uitgevoerde reparaties kunnen grote gevaren voor de gebruiker en beschadigingen aan het apparaat ontstaan.

### 55.2 Beveiliging tegen oververhitting

Het apparaat beschikt over een beveiliging tegen oververhitting.

Wanneer het apparaat bijvoorbeeld per abuis zonder water is aangezet, wordt het automatisch uitgeschakeld.

In dit geval schakelt u het apparaat met OFF uit en trekt u de stekker uit het stopcontact. Nadat het apparaat is afgekoeld kunt u dit opnieuw gebruiken.

#### **AVORSICHT VOORZICHTIG**

- Wanneer u met de boven genoemde stappen het probleem niet kunt oplossen, richt u zich dan a.u.b. aan de klantenservice.

## 56 Reiniging en onderhoud

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie m.b.t de reiniging en het onderhoud van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om beschadigingen door verkeerde reiniging van het apparaat te voorkomen en een storingvrij gebruik te waarborgen.

### 56.1 Veiligheidsvoorschriften

#### **AVORSICHT VOORZICHTIG**

Schenkt u eerst aandacht aan de volgende veiligheidsvoorschriften voordat u met de reiniging van het apparaat begint:

- Schakelt u de apparaat vóór het reinigen uit en trek de stekker uit het stopcontact.
- Verwijder de accessoires. Laat het apparaat met de accessoires voor het reinigen afkoelen.
- Wanneer u de reinigingsinstructies niet opvolgt kan er geen optimale hygiëne worden gegarandeerd.

## **AVORSICHT**

## **VOORZICHTIG**

- Voor en na een lange opslag waarbij het apparaat niet wordt gebruikt, moet het volgens de reinigingsinstructies worden gereinigd.
- Het apparaat niet in contact brengen met water en andere vloeistoffen en niet in de afwasmachine plaatsen.
- Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen en geen oplosmiddelen.
- Kras niet met een hard voorwerp over hardnekkige verontreinigingen.

## **56.2 Reiniging**

**Warmhoudplaat:** was de afgekoelde kookplaat met een vochtige doek af.

**Eierhouder, eierprikker, schalen, steamerhulpstukken, tussenframe en deksel:**

Eierhouder, eierprikker, schalen, stoomhulpstukken, tussenframe en deksel kunnen onder stromend water met een normaal afwasmiddel worden gereinigd. Droog dit accessoire daarna grondig af.

**Ontkalken:** Om te ontkalken neemt u de deksel er af en doet u er water met een scheut azijn in. Laat dit water kort koken. Wacht 10 minuten en reinig het apparaat vervolgens grondig.



## **57 Afvoer van het oude apparaat**

Oude elektrische en elektronische apparaten bevatten vaak nog waardevolle materialen. Ze bevatten echter ook schadelijke stoffen, die voor hun functioneren en veiligheid noodzakelijk waren. In het huishoudelijk afval of bij verkeerde behandeling kunnen deze stoffen de menselijke gezondheid en het milieu schade aanbrengen. Zet uw oude apparaat daarom nooit bij het gewone huishoudelijk vuil.

### **HINWEIS**

### **TIP**

- Maak gebruik van de in uw woonplaats voorhanden zijnde inzamelplek voor teruggave en verwerking van oude elektrische en elektronische apparaten. Haal eventueel informatie bij uw gemeentehuis, de vuilnisophaldienst of bij uw winkelier.
- Zorg ervoor dat uw oude apparaat tot het moment van transport op een kinderveilige plek wordt bewaard.

## **58 Garantie**

Voor dit product geven we vanaf de dag van aankoop 24 maanden garantie op gebreken, die te herleiden zijn tot productie- of materiaalfouten.

Garantieclaims volgens §439 ff. BGB-E blijven hiervan van kracht.

Onder de garantie vallen niet de schaden die door onjuiste behandeling of ingebruikname ontstaan zijn, zoals gebreken die de functie of de waarde van het apparaat slechts gering beïnvloeden. Verder zijn aan slijtage onderhevige onderdelen, transportschade zo lang wij deze niet te verantwoorden hebben, als ook schaden, die door niet door ons verrichtte reparaties ontstaan zijn, uitgesloten van aanspraak op garantieclaim.

Dit apparaat is vervaardigd voor huishoudelijk gebruik (kleinverbruik) en voorzien van een overeenkomstig vermogen.

---

Een eventueel gebruik voor bedrijfsdoeleinden valt alleen onder de garantie, als de mate van gebruik te vergelijken is met het gebruik in een particulier kleinhuishouden. Het is niet voor de verdere bedrijfsdoeleinden bestemd.

Bij rechtmatige reclamacies zullen wij het defecte apparaat naar ons bevinden repareren of tegen een apparaat vrij van gebreken omwisselen.

Zichtbare defecten moeten binnen 14 dagen na levering aangetoond worden. Verdere claims zijn uitgesloten.

Stelt u zich voor het indienen van een garantieclaim en het terugsturen van uw apparaat via onderstaand adres (altijd met bewijs van koop!) met ons in verbinding.

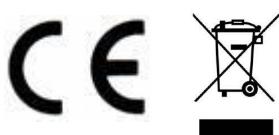
## 59 Technische gegevens

Apparaat	ED 10 Eierkoker + stomer
Artikel nr.	2772
Aansluitgegevens	220 - 240 V , 50/60 Hz
Vermogensopname	400 W
Afmetingen buitenkant (B/H/D)	17,1 x 22,5 x 17,1 cm
Netto gewicht	1,38 kg

---

# Инструкция по эксплуатации

## ED 10 Яйцеварка + Пароварка



Артикульный номер 2772

## **60Инструкция по эксплуатации**

### **60.1      Общие положения**

Прочитайте содержащуюся здесь информацию для быстрого ознакомления с прибором, чтобы Вы могли использовать его функции в полном объеме.

Ваша ED 10 Яйцеварка + пароварка прослужит Вам многие годы, если Вы будете обращаться с ней и ухаживать за ней надлежащим образом. Мы желаем Вам испытать много радости при использовании прибора.

### **60.2      Информация в отношении данной инструкции**

Эта инструкция по эксплуатации является составной частью ED 10 Яйцеварки + пароварки (называемой далее Прибор) и дает важные указания по введению в эксплуатацию, безопасности, надлежащему применению прибора и уходу за ним. Инструкция по эксплуатации должна быть всегда поблизости от прибора. Ее должны прочитать и соблюдать все, кто осуществляет:

- Ввод в эксплуатацию • Обслуживание • Устранение неисправностей и/или • Очистку

Сохраняйте эту инструкцию по эксплуатации и передавайте ее вместе с прибором его следующим владельцам.

### **60.3      Предупредительные указания**

В данной инструкции используются следующие предупредительные указания:



#### **ОПАСНОСТЬ**

**Предупредительное указание данной степени опасности означает угрожающую опасную ситуацию.** Если не предотвратить опасную ситуацию, то это приведет к смерти или тяжелым травмам.

- Следует следовать инструкциям в данном предупредительном указании, чтобы избежать смерти или нанесения тяжелых травм людям.



#### **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ**

**Предупредительное указание данной степени опасности означает возможную опасную ситуацию.** Если не предотвратить опасную ситуацию, то это может привести к тяжелым травмам.

- Следует следовать инструкциям в данном предупредительном указании, чтобы избежать нанесения травм людям.



#### **ОСТОРОЖНО**

**Предупредительное указание данной степени опасности означает возможную опасную ситуацию.** Если не предотвратить опасную ситуацию, то это может привести к легким травмам или травмам умеренной тяжести.

- Следует следовать инструкциям в данном предупредительном указании, чтобы избежать нанесения травм людям.

**HINWEIS****УКАЗАНИЕ**

Указание означает дополнительную информацию, которая облегчает работу с прибором.

## 61 Безопасность

В этой главе содержатся важные указания по безопасности при обращении с прибором.

Этот прибор соответствует установленным нормам безопасности. Но ненадлежащее использование может привести к нанесению ущерба людям и имуществу.

### 61.1 Применение в соответствии с назначением

Данный прибор предназначен только для использования в домашних условиях в закрытых помещениях для приготовления и варки яиц и приготовления овощей на пару. Данный прибор предназначен также для использования:

- на кухне для сотрудников магазинов, офисов и других коммерческих организаций;
- в мини-гостиницах типа B&Bs;
- в сельскохозяйственных угодьях;
- клиентами в гостиницах, отелях и других жилых учреждениях.

Другое использование или использование, выходящее за рамки вышеуказанного, является использованием не по назначению.

**⚠️ WARNUNG Предостережение****Опасность из-за ненадлежащего применения!**

При ненадлежащем применении и/или использовании другого рода от прибора может исходить опасность.

- ▶ Прибор следует использовать только в соответствии с назначением.
- ▶ Следует соблюдать порядок выполнения действий, описанный в данной инструкции по эксплуатации.

Претензии любого вида, связанные с повреждениями вследствие ненадлежащего применения, исключены.

Риск несет только пользователь.

### 61.2 Общие указания по технике безопасности

**HINWEIS****Указание**

**Для безопасного обращения с прибором соблюдайте следующие общие инструкции по технике безопасности**

- ▶ Перед применением проверьте прибор на наличие видимых внешних повреждений. Не используйте поврежденный прибор.

- Ремонтные работы должны выполняться только квалифицированным персоналом, прошедшим обучение у изготовителя, так как в противном случае гарантийные права будут недействительными в случае любых последующих повреждений. Из-за ненадлежащего ремонта могут возникать значительные риски для пользователя.
- Неисправные компоненты всегда следует заменять оригинальными запасными частями. Только такие детали гарантируют выполнение требований безопасности.
- Данный прибор может использоваться детьми в возрасте 8 лет и старше, если они находятся под присмотром взрослых или были проинструктированы о безопасном использовании прибора и поняли возникающие опасности.
- Уборка и техническое обслуживание не должны выполняться детьми, если им не исполнилось 8 лет и они не находятся под присмотром взрослых.
- Детям запрещено играть с прибором.
- Прибор и его соединительный кабель должны находиться вдали от детей младше 8 лет.
- Прибор может использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и/или знаний об использовании, если они находятся под наблюдением или получили инструкции по безопасному использованию прибора и понимают возникающие опасности.
- Будьте осторожны при использовании прибора из-за выброса паров горячей воды из крышки.
- Приспособление для прокалывания в нижней части мерного стакана может привести к травме.
- Не храните проколотые яйца, варите немедленно.

**HINWEIS****Указание**

- Не погружайте прибор в воду и не кладите в посудомоечную машину.
- Пожалуйста, убедитесь, что кабель не соприкасается с горячими поверхностями прибора.
- Не используйте прибор без воды.
- Заливайте только холодную воду.
- Используйте только оригинальные аксессуары.
- Прибор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

**61.3 Источники опасности****61.3.1 Опасность получения ожога!****⚠WARNING****Опасность получения ожога!**

- Во время работы прибор нагревается, сверху из крышки выходит горячая вода и горячий пар, существует опасность получения ожога!
- Прибор сильно нагревается. Не передвигайте прибор до того, как он остынет.
- Корпус и крышка сильно нагреваются. Опасность ожога.
- Берите крышку и подставку для яиц за ручку.
- Из отверстия для выпуска пара и при открытой крышке может выступать горячий пар. Опасность ожога!
- Внимание нагревательный элемент/прибор может оставаться горячим после использования.

## **61.3.2 Опасность, исходящая от электрического тока**

**GEFAHR** Опасность для жизни от электрического тока!

При контакте с находящимися под напряжением проводами или деталями существует опасность для жизни!

Соблюдайте следующие указания по технике безопасности, чтобы избежать опасности повреждения электрическим током:

- Не пользуйтесь прибором, если повреждены электрический кабель или вилка, если прибор работает ненадлежащим образом или если его повредили или уронили. Если электрический кабель или штепсельная вилка повреждены, они должны быть заменены изготовителем или его сервисной службой во избежание опасности.
- Ни в коем случае не открывайте корпус прибора. При касании находящихся под напряжением соединений и изменении механической и электрической конструкции существует опасность удара током. Кроме того, могут появиться нарушения в работе прибора.
- Не трогайте прибор мокрыми руками.
- Следите за тем, чтобы вода не попала внутрь или на вилку.

## **61.4 Ограничение ответственности**

Вся техническая информация, все данные и указания по установке, эксплуатации и уходу, содержащиеся в данной инструкции, соответствуют актуальному уровню по состоянию на день сдачи в набор и даются с учетом нашего прежнего опыта и знаний с должной компетенцией. На указанных сведениях, рисунках и описаниях в данной инструкции не могут основываться никакие претензии.

Изготовитель не берет на себя ответственности за повреждения, возникшие из-за:

- несоблюдения инструкции
- применения не по назначению
- неквалифицированного ремонта
- технических изменений, модификаций прибора
- использования не разрешенных к применению запасных частей.

---

Модификации прибора не рекомендуются, и на них гарантия не распространяется.

Переводы выполнены с должной компетенцией. Мы не берем на себя ответственности за ошибки при переводе, даже если перевод выполнялся нами или по нашему заказу. Обязательным остается первоначальный текст на немецком языке.

## 61.5 Охрана авторских прав

Авторские права на эту документацию защищены.

Все права, также право на копирование фотомеханическим способом, тиражирование и распространение с помощью специальных методов (например, обработка данных, носители данных и сети данных), даже частично, принадлежат Braukmann GmbH.

Мы оставляем за собой право на изменение содержания и технические изменения.

## 62 Ввод в эксплуатацию

В этой главе содержатся важные указания по вводу прибора в эксплуатацию. Соблюдайте указания, чтобы избежать опасностей и повреждений.

### 62.1 Указания по безопасности

#### **⚠WARNING** Предостережение

► Упаковочные материалы не могут быть использованы для игры. Существует опасность удушья.

### 62.2 Объем поставки и осмотр после транспортировки

Яйцеварка + пароварка ED 10 стандартно поставляется со следующими компонентами:

- Нагревательная панель с резервуаром для воды
- Крышка      • Подставка для яиц
- Измерительный стакан с приспособлением для накалывания яиц и силиконовой крышкой в качестве защиты
- 2 маленькие чаши
- 1 большой вкладыш для приготовления на пару
- 2 небольшие вставки для приготовления на пару
- 1 промежуточная рама      • Инструкция по эксплуатации

#### **HINWEIS** Указание

► Проверьте поставку на предмет комплектности и наличия видимых повреждений.

► Сразу сообщите экспедитору, страховой компании и поставщику о неполной поставке или повреждениях вследствие неудовлетворительной упаковки или транспортировки.

## **62.3      Распаковка**

- Извлеките прибор из коробки, удалите упаковочный материал.

## **62.4      Утилизация упаковки**

Упаковка защищает прибор от повреждений при транспортировке. Упаковочные материалы выбираются с учетом экологичности и техники утилизации и поэтому могут подвергаться вторичному использованию.



Возврат упаковки в круговорот материалов экономит сырье и сокращает отходы. Утилизируйте упаковочные материалы, которые больше не используются, в сборных пунктах для системы утилизации "Зеленая точка".

### **HINWEIS**

### **Указание**

- Если возможно, сохраняйте оригинальную упаковку в течение гарантийного периода прибора, чтобы в гарантийном случае снова можно было упаковать прибор надлежащим образом.

## **62.5      Требования к месту установки**

Для надежной и безупречной работы прибора место установки должно выполнять следующие условия.

- Устанавливайте прибор на прочное, горизонтальное, водостойкое и негорючее основание с достаточной несущей способностью для яйцеварки, наполненной водой и яйцами.
- Не ставьте прибор на чувствительную к высокой температуре поверхность и соблюдайте расстояние от горючих материалов не менее 15 см.
- Выбирайте место установки таким образом, чтобы дети не могли добраться до прибора.
- Прибор не предназначен для встраивания в стену или шкаф.
- Не устанавливайте прибор в горячей, мокрой или очень влажной среде или поблизости от горючего материала.
- Держите прибор вдали от источников тепла, прямых солнечных лучей, влажности и острых кромок.
- Не перекрывайте никакие отверстия на приборе и не блокируйте их.
- Розетка должна быть легкодоступна, чтобы при необходимости электрический кабель можно было легко вытащить из розетки.
- Установка прибора в нестационарных местах установки может проводиться только специализированными предприятиями/специалистами, если эти места удовлетворяют условиям безопасного использования этого прибора.

---

## **62.6 Подключение электропитания**

Для безопасной и безупречной работы прибора при подключении электропитания следует соблюдать следующие указания:

- Перед подключением прибора сравните характеристики подключения (напряжение и частота) на паспортной табличке прибора с характеристиками Вашей электросети. Эти характеристики должны совпадать, чтобы избежать повреждения прибора.

В сомнительном случае проконсультируйтесь с электриком.

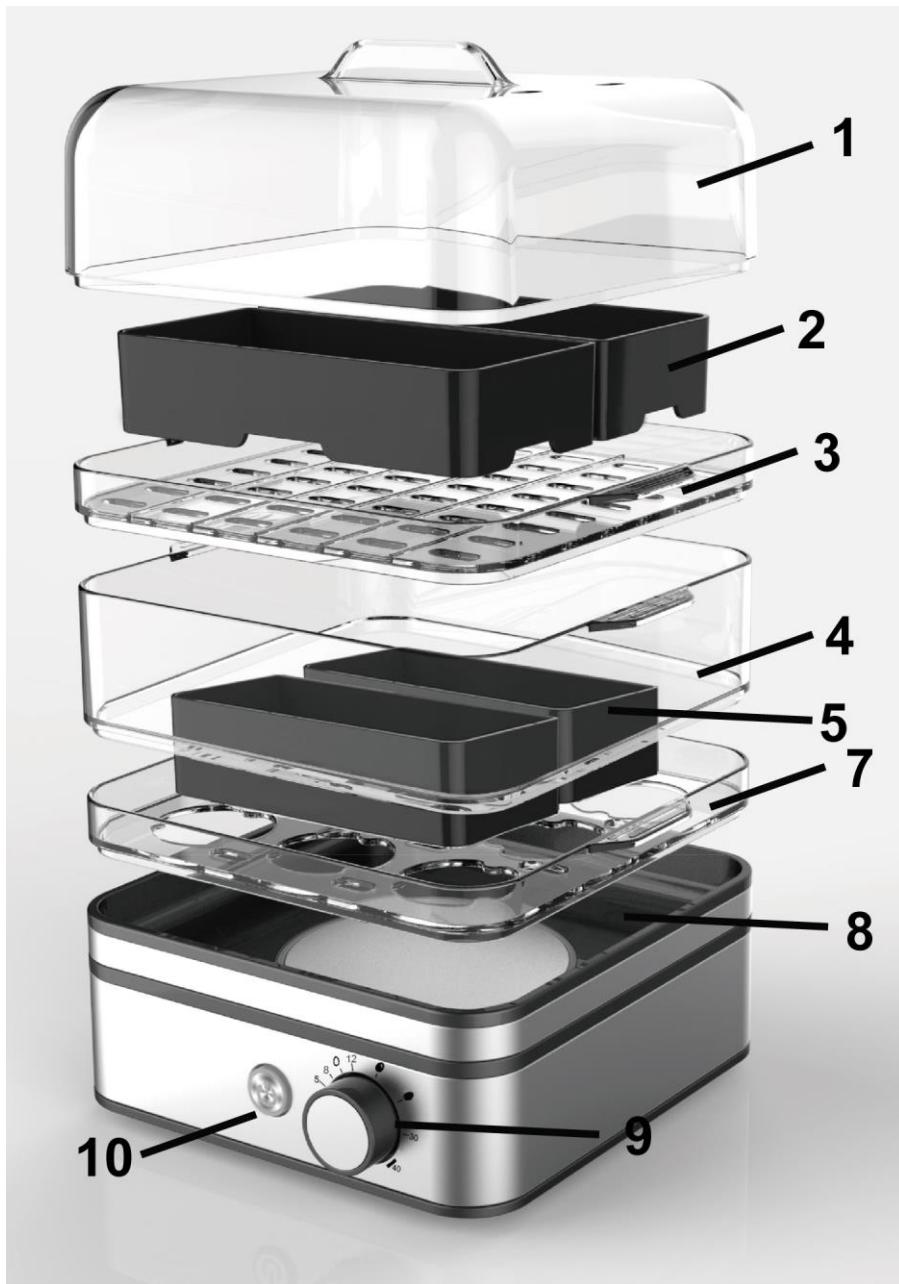
- Розетка должна быть защищена защитным автоматом 16А.
- Подключение прибора к электросети должно выполняться с помощью размотанного удлинительного кабеля длиной не более 3 м с поперечным сечением 1,5 мм<sup>2</sup>. Применение многоконтактного штепселя или сетевых разветвителей из-за связанных с ними пожароопасности запрещено.
- Убедитесь, что электрический кабель не поврежден и не проложен над или под прибором или над горячими поверхностями и/или поверхностями с острыми кромками.
- Электрическая безопасность прибора обеспечивается только в том случае, если он подключен к смонтированной в соответствии с предписаниями цепи защиты. Эксплуатация от розетки без защитного провода запрещена. В случае сомнений поручите проверить внутреннюю электропроводку электрику.

Изготовитель не несет ответственности за повреждения вследствие отсутствия или прерывания защитного провода.

## **63 Дизайн и функционирование**

В этой главе вы найдете важные указания по технике безопасности, касающиеся дизайна и функционирования прибора.

### 63.1      Общий вид



1. Крышка
2. 2 маленькие чаши
3. Большой вкладыш для приготовления на пару
4. Промежуточная рама
5. 2 маленькие вставки для приготовления на пару
6. Мерный стакан
7. Подставка для яиц
8. Нагревательная панель с емкостью для воды
9. Поворотная кнопка для установки степени варки яиц
10. Кнопка Вкл./Выкл.



### 63.2      Паспортная табличка

Паспортная табличка с указанием характеристик подключения и мощности находится с нижней стороны прибора.

## 64 Управление и эксплуатация

В этой главе содержатся важные указания по обслуживанию прибора. Соблюдайте указания, чтобы избежать опасностей и повреждений:

### **⚠WARNING** Предостережение

При вводе прибора в эксплуатацию может быть нанесен ущерб людям и предметам! Соблюдайте следующие указания по технике безопасности, чтобы избежать опасностей:

- ▶ Во время работы не оставляйте прибор без присмотра.
- ▶ Осторожно, прибор нагревается, горячая вода и пар выступают сверху на крышке, существует опасность получения ожога!

### **HINWEIS** Указание

- ▶ В зависимости от жесткости воды, но не менее одного раза в месяц прибор должен быть очищен от накипи, иначе может быть поврежден и нарушена его функция.

С помощью прибора можно варить до 8 яиц, готовить до 4 яиц пашот, а также готовить яичную заправку или 2 маленьких омлета. Кроме того, с помощью прибора можно готовить на пару овощи.

**Пояснение символов.**



мягкий



средний



жесткий

1 – 5 – 8 – 12 – 30 – 40 минут. Чтобы установить желаемые минуты для времени приготовления.

### 64.1 Перед использованием

Сполосните чаши, вставки для приготовления на пару, промежуточную раму и крышку проточной водой и протрите нагревательную панель с резервуаром для воды влажной тканевой салфеткой.

### **HINWEIS** Указание

- ▶ При этом проследите, чтобы прибор был отключен от электросети.

### 64.2 Варка яиц

Налейте в резервуар для воды воду в количестве одного мерного стакана.

Наколите яйца с тупого конца с помощью приспособления для накалывания яиц.

Вставьте их в подставку для яиц тупым концом вверх.

---

Подставку с яйцами поставьте на резервуар для воды.

Закройте крышкой, чтобы отверстие для выпуска пара было направлено назад.

Вставьте вилку в розетку и выберите желаемую твердость для яиц. Параметр относится к яйцам размера M. Для небольших яиц поверните параметр ближе к мягким.

Для больших яиц поверните настройку ближе к жесткой. Начните приготовление с помощью кнопки Вкл./Выкл. (ON/OFF). Любой поворот ручки сбрасывает таймер и приготовление возобновляется с самого начала.

Когда яйца готовы, раздаются звуковые сигналы.

Если после этого оставить яйца в приборе, то они будут более жесткими.

Выключите прибор с помощью кнопки Выкл. (OFF).

#### **AVORSICHT**

#### **Осторожно**

► При открывании крышки выступает горячий пар! Берите крышку только за ручку, поверните крышку над прибором, чтобы капли конденсата стекли в чашу для варки.

#### **HINWEIS**

#### **Указание**

► Настройка степени жесткости - это вопрос личного вкуса. Через короткое время вы привыкнете и без труда будете устанавливать степень жесткости так, как вам больше нравится.

### **64.3 Приготовление яиц пашот**

Налейте в резервуар для воды воду в количестве одного мерного стакана.

Вставьте подставку для яиц.

Смажьте маленькую чашу небольшим количеством сливочного масла и влейте туда массу для яиц пашот. В качестве альтернативы приготовленную массу вы можете использовать для яичной заправки или добавить в чаши по небольшому омлету. Не добавляйте в чашу более 2 яиц. Закройте крышкой, чтобы отверстие для выпуска пара было направлено назад. Вставьте вилку в розетку и установите регулятор степени твердости для яиц в положение "твёрдый".

Запустите процесс варки с помощью кнопки Вкл./Выкл. (ON/OFF).

Когда яйца готовы, раздаются звуковые сигналы.

Выключите прибор с помощью кнопки Выкл. (OFF).

Дайте яичной массе застыть, прежде чем вы будете, например, нарезать ее кубиками для яичной заправки.

### **64.4 Тушение овощей на пару**

Налейте в резервуар для воды воду в количестве одного мерного стакана.

Вариант 1: Приготовление на пару на двух уровнях.

Вставьте подставку для яиц.

Потом установите маленькие вставки для приготовления на пару на подставку для яиц и уложите туда нужные овощи.

---

Установите промежуточную раму и разместите на ней большую вставку для приготовления на пару и положите туда нужные овощи.

Закройте крышкой, чтобы отверстие для выпуска пара было направлено назад. Вставьте вилку в розетку и установите регулятор степени твердости на нужное время приготовления.

Запустите процесс варки с помощью кнопки Вкл./Выкл. (ON/OFF).

Когда овощи готовы, раздаются звуковые сигналы.

Выключите прибор с помощью кнопки Выкл. (OFF).

Дайте яичной массе застыть, прежде чем вы будете, например, нарезать ее кубиками для яичной заправки.

Вариант 2: Приготовление на пару на одном уровне.

Установите подставку для яиц с маленькими вставками для приготовления на пару и положите туда нужные овощи или поставьте большую вставку для приготовления на пару и положите туда нужные овощи.

Закройте крышкой, чтобы отверстие для выпуска пара было направлено назад. Дальше действуйте так же, как описано в варианте 1.

Устанавливайте всегда сначала самое короткое необходимое время приготовления, потом выньте соответствующие овощи, для остальных овощей установите необходимое оставшееся время.

## 65 Устранение неисправностей

В этой главе содержатся важные указания по локализации и устранению неисправностей. Соблюдайте указания, чтобы избежать опасностей и повреждений.

### 65.1 Указания по технике безопасности

#### **AVORSICHT** Осторожно

- ▶ Ремонт электроприборов должен выполняться только специалистами, прошедшиими обучение у изготовителя.
- ▶ Из-за ненадлежащего ремонта могут возникать значительные риски для пользователя и повреждения прибора.

### 65.2 Защита от перегрева

Прибор оснащен системой защиты от перегрева.

Если, например, прибор непреднамеренно будет включен без воды, то он автоматически отключается.

В этом случае выключите прибор кнопкой Выкл. (OFF) и вытащите вилку из розетки.

После того как прибор остынет, его можно снова использовать.

#### **AVORSICHT** Осторожно

- ▶ Если Вы с помощью описанных выше шагов не можете решить проблему, обратитесь, пожалуйста, в сервисную службу.

## 66 Очистка и уход

В этой главе содержатся важные указания по очистке прибора и уходу за ним. Соблюдайте указания, чтобы избежать повреждений прибора из-за неправильной очистки прибора и обеспечить его безупречную работу.

### 66.1 Указания по безопасности

#### **AVORSICHT** Осторожно

Обратите внимание на следующие указания по технике безопасности, прежде чем Вы начнете чистить прибор:

- ▶ Перед очисткой выключите прибор и вытащите вилку из стенной розетки. Удалите принадлежности. Перед очисткой дайте прибору вместе с принадлежностями остывть.
- ▶ Если вы не будете следовать указаниям по очистке, то обеспечение безупречной гигиены не гарантируется.
- ▶ Перед и после продолжительного хранения, когда прибор не используется, его следует очистить в соответствии с указаниями по очистке.
- ▶ Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства и растворители.
- ▶ Не пытайтесь удалить стойкие загрязнения с помощью жестких предметов.
- ▶ Не погружайте прибор в воду и не помещайте в посудомоечную машину.

### 66.2 Очистка

**Нагревательная панель:** Протрите остывшую нагревательную панель влажной тканевой салфеткой.

**Подставка для яиц, приспособление для накалывания яиц, чаши, вставки для приготовления на пару, промежуточная рама и крышка:** Подставку для яиц, приспособление для накалывания яиц, чаши, вставки для приготовления на пару, промежуточную раму и крышку можно вымыть проточной водой с использованием обычного средства для мытья посуды. Потом тщательно высушите все принадлежности.

**Удаление накипи:** Для удаления накипи снимите крышку и залейте воду с небольшим количеством уксуса. Прокипятите эту воду в течение непродолжительного времени. Подождите 10 минут, а затем тщательно очистите прибор.

## 67 Утилизация старого прибора

Отслужившие электрические и электронные приборы содержат ценные материалы. Однако они также содержат вредные материалы, которые были необходимы для их функционирования и безопасности.



Если они были помещены в не подлежащие переработке отходы или неправильно обработаны, они могут нанести вред здоровью человека и окружающей среде. Поэтому ни в коем случае не выбрасывайте старый прибор в не подлежащие переработке отходы.

**HINWEIS****Указание**

- ▶ Для утилизации отслуживших электрических и электронных приборов воспользуйтесь услугами пункта сбора, организованного в месте Вашего жительства. При необходимости соответствующую информацию можно получить в городском муниципалитете, службе вывоза мусора или у продавца.
- ▶ Позаботьтесь о безопасном хранении Вашего отслужившего прибора в недоступном для детей месте до его вывоза.

**68 Гарантия**

Мы предоставляем гарантию на этот продукт 24 месяца, начиная с даты продажи, для неисправностей, которые относятся к производственным или материальным неисправностям. Гарантия не включает в себя повреждения, возникшие в результате неправильного обращения или использования, а также неисправности, которые лишь незначительно влияют на работу или стоимость прибора. Расходные материалы, транзитные повреждения, поскольку мы не несем за них ответственности, а также повреждения, возникшие в результате любого ремонта, который не был выполнен нами, также исключаются из гарантийных прав.

Этот прибор предназначен для использования в бытовых условиях и имеет соответствующие уровни производительности. Любое использование в коммерческих ситуациях покрывается гарантией только в той мере, в какой оно было бы сопоставимо с ситуациями, возникающими при использовании в домашних условиях. Он не предназначен для какого-либо дополнительного, коммерческого использования.

В случае обоснованных жалоб мы отремонтируем неисправный прибор по своему усмотрению или заменим его исправным прибором. О любых неисправностях должно быть сообщено в течение 14 дней с момента поставки. Все дальнейшие претензии исключаются. Для обеспечения гарантийной претензии, пожалуйста, свяжитесь с нами до возврата прибора (всегда предоставляйте нам подтверждение покупки).

**69 Технические характеристики**

Прибор	Яйцеварка + пароварка ED 10
Арт. номер:	2772
Параметры подключения	220 - 240 В , 50/60 Гц
Мощность	400 Вт
Габаритные размеры (Ш/В/Г)	17,1 x 22,5 x 17,1 см
Вес нетто	1,38 кг