



**KALORIK**



**Egg-Boiler**  
**Cuecehuevos**  
**Cuit-Oeufs**

**USK EK 28441**

**120V~ 400W**

[www.KALORIK.com](http://www.KALORIK.com)




# **EN OPERATING INSTRUCTIONS**

## **IMPORTANT SAFEGUARDS**

1. **READ ALL INSTRUCTIONS**
2. Do not use outdoors and always place it in a dry environment.
3. Do not allow to be used as a toy. Close attention is necessary when used by or near children to avoid possible accidental injury.
4. Use only as described in this manual. Use only manufacturer's recommended attachments.
5. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance has malfunctioned or has been dropped or damaged in any way or is not operating properly. Contact the after-sales service for examination, repair, mechanical or electrical adjustment.
6. Do not abuse the cord. Never carry the base by the cord or yank to disconnect from an outlet.
7. Keep cord away from heated surfaces. Do not pull cord around sharp edges or corners. Do not close door on the charger cord.
8. Do not handle plug or appliance with wet hands.
9. Unplug the appliance from the outlet before any routine cleaning or maintenance.
10. Never immerse the motor base of your appliance in water or any other liquid for any reason whatsoever. Never place any piece of your appliance into the dishwasher.
11. Never use the appliance near hot surfaces.
12. Stand the appliance on a table or flat surface.
13. Unplug the appliance when not in use or immediately after use.
14. Make sure the appliance is unplugged before inserting, removing or cleaning one of the accessories. It is absolutely necessary to remove the accessories before cleaning them.
15. Make sure to let the appliance cool down before cleaning it, as the plate might be very hot and cause scalding.
16. Only cook chicken eggs and nothing else.
17. Make sure the cord never comes into contact with the hot parts of the appliance. Never touch the hot parts of the appliance, make use of the plastic handles. Always use gauntlets when



handling the appliance. Make sure nothing comes into contact with the heating element of the appliance.

18. Before using the appliance always check the water level in the water tank. This water is vital as it is used for the cooking. Before filling the water tank, always unplug the appliance. Never spill water on the resistor and do not exceed the maximum water level indicated in the water tank.
19.  Be careful not to hurt yourself with the needle (situated on the main tray) that serves for piercing the egg before cooking it, as it is very sharp. Make sure it is always clean as it comes into direct contact with food.
20. Never move the appliance when it is in use.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

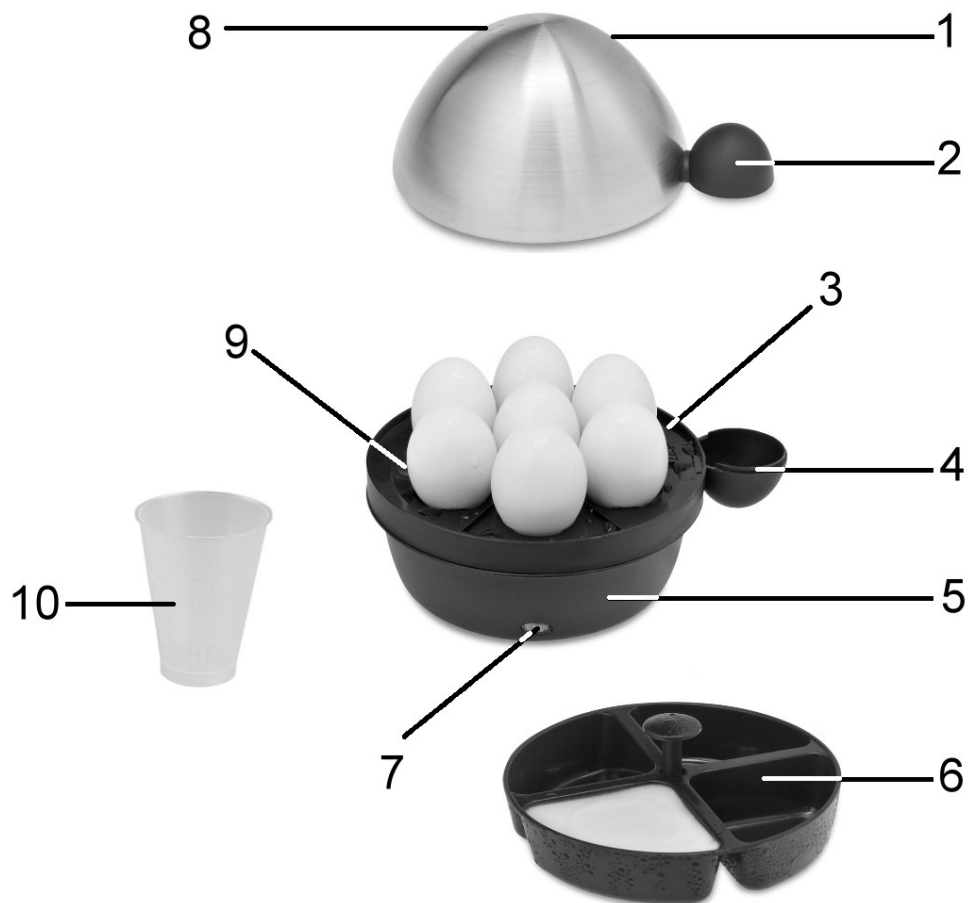
### POLARIZED PLUG INSTRUCTIONS

Some appliances are equipped with a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit into the polarized outlet only one way. If the plug does not properly fit into the outlet at first, reverse it. If it still does not fit, contact a competent qualified electrician. **Do not attempt to modify the plug in any way.**

For appliances equipped with a standard plug, simply insert the plug into the outlet without paying attention to the way you plug it.



## PARTS



1. Lid
2. Lid handle
3. Egg-rack
4. Egg-rack handle
5. Housing

6. Egg Poaching tray
7. Power light
8. Steam outlet
9. Egg piercer
10. Measuring cup



## IMPORTANT

- The cooking time depends on the number and size of eggs.
- With respect to the content of mineral in the water of your region you may see a slight decolourisation of the egg shell. This does not affect the taste nor the quality of the egg.

## USING YOUR EGG BOILER

### HARD or SOFT BOILING

- Take the appliance out of the gift box. Clean the boiling dish with a damp cloth.
- Put the egg boiler on an even surface.
- Choose the number of eggs that you want to cook. Use the measuring cup for filling the boiling dish with cold water, adapting the quantity of water to the type of cooking you need (soft- to hard-boiled eggs), using the graduation on the measuring cup or your own experience.
- Put the egg-rack onto the boiling dish.
- Pierce the largest rounded end of the eggs, with the egg piercer, which you will find on the egg rack, and place the eggs onto the egg rack. Using the egg piercer prevents the eggs from cracking during boiling.
- Please be very careful when using the egg piercer as the needle is very sharp.
- Place the lid on top of the egg boiler and connect the egg boiler. The pilot light will switch on indicating the appliance is heating.
- In order to avoid burning, keep your hands away from the steam vent in the lid while the egg boiler is in use. Do not touch the stainless steel lid as it might be hot too.
- When the eggs are ready, a buzzer sound will ring and the appliance will switch off.
- Unplug the appliance as once the unit cools off, it will automatically turn on again if the unit is still powered.
- Remove eggs immediately to prevent overcooking.



- Remove the lid using the handle. Take the egg rack and rinse the eggs with cold water and let them cool down.
- If you use your appliance several times, let it cool down between each use.

## **POACHING**

Your egg boiler is supplied with a poaching tray. To use it:

- Place egg cooker on a clean, dry surface.
- Remove the lid and cooking tray.
- Fill beaker with cold water to the Medium line. Pour cold water into heating plate.
- Lightly butter or spray vegetable oil on the poaching tray.
- Break one egg for each poaching section – cooks up to four poached eggs.
- Place the cooking rack on the base and place the poaching tray on the top of the cooking rack.
- Place the lid on top of unit
- Plug-in the appliance. The indicator light will be lit.
- When the liquid is sufficiently evaporated, the eggs will be poached.
- When cooking is complete, a continuous audible buzzing tone will sound and the appliance will switch off automatically.
- Unplug the appliance as once the unit cools off, it will automatically turn on again if the unit is still powered.
- Remove the poached eggs immediately to prevent overcooking.

## **MEASURING THE WATER**

- The measuring cup indicates three different water levels:  
SOFT - MEDIUM – HARD



- If you want to cook 2 soft eggs fill the measuring cup up to the number 2 of the "SOFT" level and so on. This is valid for soft, medium and hard eggs.
- Below is a table with the approximate amount of water needed to achieve the cooking level you want:

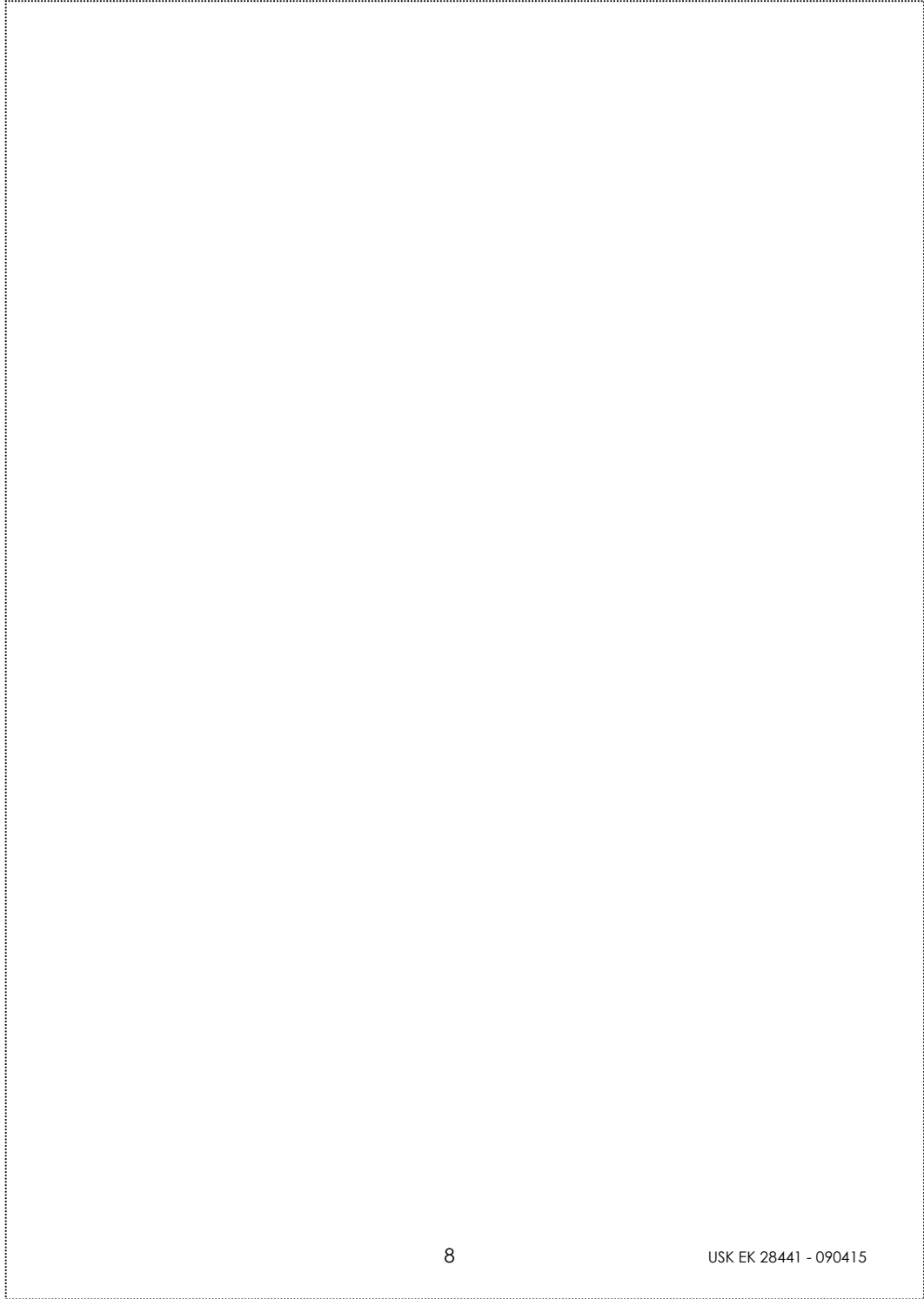
**It is recommended to use the included measuring cup.**

Please reference the chart below should the special measuring cup be misplaced. Water quantities are approximate.

Quantity of eggs	Soft-boiled	Medium-boiled	Hard-boiled	Poached
1	32ml/1.13Oz	55ml/1.94Oz	100ml/3.53Oz	65ml/2.29Oz
2	30ml/1.06Oz	50ml/1.76Oz	90ml/3.17Oz	65ml/2.29Oz
3	28ml/0.99Oz	45ml/1.59Oz	85ml/3.00Oz	65ml/2.29Oz
4	26ml/0.92Oz	42ml/1.48Oz	78ml/2.75Oz	65ml/2.29Oz
5	24ml/0.85Oz	39ml/1.38Oz	73ml/2.57Oz	
6	22ml/0.78Oz	37ml/1.31Oz	67ml/2.36Oz	
7	20ml/0.71Oz	35ml/1.23Oz	62ml/2.19Oz	

## SECURITY AND MAINTENANCE

- Please let the appliance cool down before cleaning and rinsing it.
- In order to take off limescale from the boiling dish, you should add 1 coffee spoon of vinegar and 1 glass of water. Then, operate the appliance for ten minutes without lid.
- Remove the appliance from the supply socket and wait until it has cooled down. Throw away the liquid.
- Rinse the rack, the accessories and the lid with water. Clean the heating plate with a paper towel moistened with one tablespoon white vinegar.
- Clean the housing and the metallic surface with a damp cloth. Never use abrasive cleaners. **DO NOT** immerse main body in water.
- Place clean cooking tray, poaching tray, beaker and egg holders inside the egg cooker for storage.







## WARRANTY

We suggest that you complete and return the enclosed Product Registration Card promptly to facilitate verification of the date of original purchase. However, return of the Product Registration Card is not a condition of these warranties. You can also fill this warranty card online, at the following address: [www.KALORIK.com](http://www.KALORIK.com)

This KALORIK product is warranted for 1 year from the date of purchase against defects in material and workmanship. This warranty is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance.

During this period, the KALORIK product that, upon inspection by KALORIK, is proved defective, will be repaired or replaced, at KALORIK's option, without charge to the customer. If a replacement product is sent, it will carry the remaining warranty of the original product.

This warranty does not apply to any defect arising from a buyer's or user's misuse of the product, negligence, failure to follow KALORIK instructions noted in the user's manual, use on current or voltage other than that stamped on the product, wear and tear, alteration or repair not authorized by KALORIK, or use for commercial purposes. There is no warranty for glass parts, glass containers, filter basket, blades and agitators, and accessories in general. There is also no warranty for parts lost by the user.

ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS WITH RESPECT TO THIS PRODUCT IS ALSO LIMITED TO THE ONE YEAR LIMITED WARRANTY PERIOD

Some states do not allow limitation on how long an implied warranty lasts or do not allow the exclusion of incidental or consequential damages, so the above limitations may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.



If the appliance should become defective within the warranty period and more than 30 days after date of purchase, do not return the appliance to the store: often, our Consumer Service Representatives can help solve the problem without having the product serviced. If servicing is needed, a Representative can confirm whether the product is under warranty and direct you to the nearest service location.

If this is the case, bring the product (or send it, postage prepaid), along **with proof of purchase** and indicating a **return authorization number** given by our Consumer Service Representatives, to the nearest authorized KALORIK Service Center (please visit our website at [www.KALORIK.com](http://www.KALORIK.com) or call our Customer Service Department for the address of the nearest authorized KALORIK Service Center). If you send the product, please include a letter explaining the nature of the claimed defect.

If you have additional questions, please call our Consumer Service Department (please see below for complete contact information), Monday through Friday from 9:00am - 6:00pm (EST). Please note hours are subject to change.

If you would like to write, please send your letter to:

**KALORIK Consumer Service department**  
Team International Group of America Inc  
1400 N.W 159th Street, Suite 102  
Miami Gardens, FL 33169 USA

Or call :

Toll Free: +1 888-521-TEAM

**Only letters can be accepted at this address above. Shipments and packages that do not have a return authorization number will be refused.**




# **SP** MANUAL DE INSTRUCCIONES

## **CONSEJOS DE SEGURIDAD**

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. No use el aparato al aire libre y siempre en un lugar seco.
3. Este aparato no es un juguete. No permita que los niños lo utilicen, manténgalos apartado para evitar posibles lesiones u accidentes.
4. Utilícelo únicamente como se describe en este manual. Utilice sólo los accesorios recomendados por el fabricante.
5. No ponga ningún aparato en funcionamiento que tenga el cable o enchufe dañados, después de que el aparato muestre un funcionamiento defectuoso o si se ha caído o dañado de alguna forma. Póngase en contacto con el servicio post-venta, para su examen, reparación, o ajuste mecánica o eléctrico.
6. Tenga cuidado con el cable. No tire del cable para mover el aparato y desconectarlo de la corriente eléctrica.
7. Mantenga el cordón lejos de superficies calientes. No tire del cordón alrededor de bordes afilados o esquinas. No pille el cable con ninguna puerta o utro.
8. No agarre el enchufe o aparato con las manos mojadas.
9. Desenchufe el aparato de la toma de corriente antes de cualquier limpieza o mantenimiento.
10. Nunca sumerja el motor de base de su aparato en agua o en ningún otro líquido por cualquier motivo. No coloque ninguna pieza de su aparato en el lavavajillas.
11. Nunca use el aparato cerca de superficies calientes.
12. Coloque el aparato sobre una mesa o superficie plana.
13. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso o inmediatamente después de su uso.
14. Asegúrese de que el aparato esté desenchufado antes de insertar, eliminar o limpiar cualquier accesorio. Es absolutamente necesario quitar los accesorios antes de limpiarlos.
15. Deje enfriar su aparato antes de limpiarlo, ya que la placa puede estar muy caliente y provocar quemaduras.
16. Cocine únicamente huevos de gallina y nada más.



17. Asegúrese de que el cable no entre en contacto con las partes calientes del aparato. Nunca toque las partes calientes del aparato, haga uso de las asas de plástico. Use asidores o guantes de cocina para manipular el aparato. Asegúrese de que no hay nada en contacto con el elemento de calentamiento del aparato.
18. Antes de utilizar el aparato siempre compruebe el nivel de agua en el depósito de agua. Este agua es imprescindible, ya que se utiliza para la cocción. El aparato debe estar desconectado antes de llenar el depósito de agua. No derrame agua sobre la resistencia y no exceda del máximo nivel de agua indicado en el depósito.
19.  Tenga cuidado de no lastimarse con la aguja (situada en la bandeja), esta sirve para la perforación de los huevos antes de cocinarlos, y esta muy afilada. Asegúrese de que esté siempre limpia, ya que esta en contacto directo con los alimentos.
20. Nunca mueva el aparato cuando este en funcionamiento.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

### INFORMACIÓN SOBRE EL ENCHUFE POLARIZADO

Algunos aparatos están provistos con un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de choque eléctrico, este enchufe calza en el tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no cabe totalmente en el tomacorriente, gire el enchufe. Si aún así no calza, consulte a un servicio técnico cualificado. **No intente anular esta característica de seguridad.**

Para los aparatos provistos con un enchufe clásico, basta con insertar el enchufe en la toma de corriente.

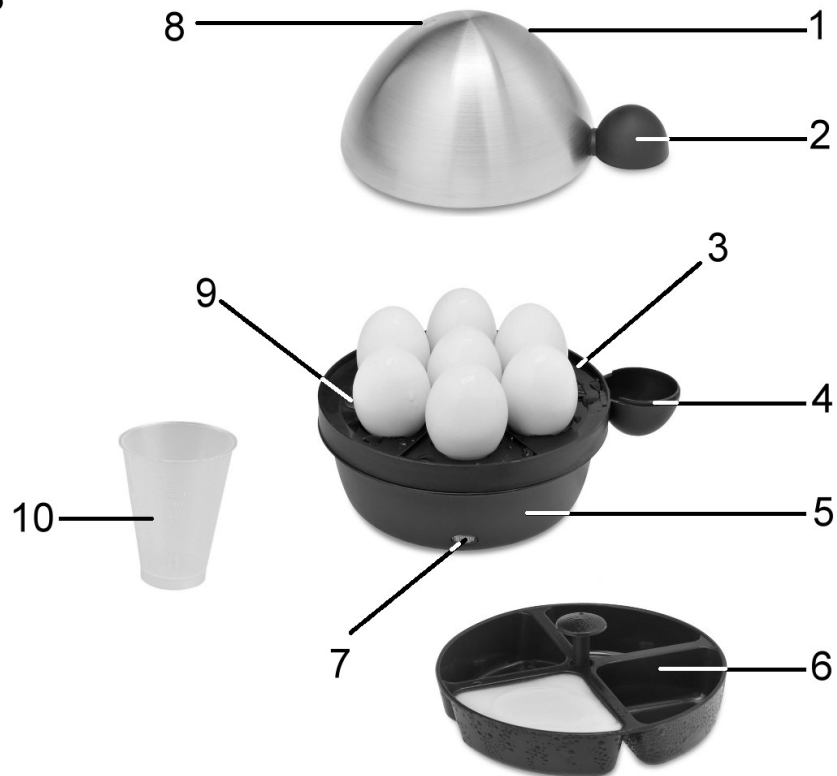
### INSTRUCCIONES DEL CABLE

El cable de alimentación del aparato es un cable corto a fin de disminuir el riesgo de accidentes (caídas al tropezar con él, etc.) Puede utilizar un alargador si es necesario.



- Asegúrese de que el nivel eléctrico del cable es igual o mayor que el indicado. Una extensión con un bajo nivel eléctrico correría el riesgo de sobrecalentarse y de estropearse.
- Para evitar riesgos colocar de forma tal que los niños no puedan jalarlo o tropezar con él. Que no arrastre nunca por el suelo.

## PARTES



- |                       |                                  |
|-----------------------|----------------------------------|
| 1. Tapadera           | 6. Bandeja huevos escalfados     |
| 2. Asa de la tapadera | 7. Testigo luminoso              |
| 3. Huevera            | 8. Orificio para el vapor        |
| 4. asa porta huevo    | 9. Aguja para pinchar los huevos |
| 5. Base del aparato   | 10. Vaso medidor                 |



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



## IMPORTANTE

- El tiempo de cocción varia según el número y el tamaño de los huevos.
- En función de la dureza del agua de su región, podría notar un ligero descolorimiento de la parte inferior del huevo. Esto no afecta al gusto ni a la calidad del mismo.

## COMO UTILIZAR SU CUECEHUEVOS

### DUROS O PASADOS POR AGUA

- Saque el aparato fuera de la caja. Limpielo con unpaño un poco húmedecido.
- Coloque el cuecehuevos sobre una superficie uniforme.
- Seleccione el número de huevos que desea cocinar. Utilice el vaso medidor para llenar el recipiente de ebullición con agua fría, adaptando la cantidad de agua al tipo de coccion que necesite (huevos duros o pasados por agua), utilizando la graduación del vaso medidor o su propia experiencia.
- Coloque la huevera.
- Pinche el extremo extremo redondo mayor de los huevos, con la uguja situada en la bandeja y coloquelos en la huevera. Pinchando los huevos se evitan las grietas durante la ebullición.
- Por favor, tenga mucho cuidado al utilizar la aguja ya que esta muy afilada.
- Coloque la tapa en la parte superior de la huevera y enchufe su aparato, el testigo luminoso se enciende indicando que el dispositivo se está calentando.
- Para evitar quemaduras, mantenga sus manos lejos de la salida de vapor de la tapa, mientras su aparato este en funcionamiento. No toque la tapa de acero inoxidable, ya que pode estar muy caliente.
- Cuando los huevos estén listos, sonara la alarma sonora y el aparato se apagará.
- **Desenchufe el aparato** ya que una vez este se enfrie, si el aparato sigue enchufado, se encenderá automáticamente de nuevo.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



- Quite de inmediato los huevos para evitar que se cuezan demasiado.
- Quite la tapadera usando el asa. Saque lo huevera y pase los huevos por agua fría o déjelos enfriar.
- Si utiliza el aparato varias veces, no olvide dejarlo enfriar entre cada utilización.

## HUEVOS ESCALFADOS

Su cuecehuevos viene suministrado con una bandeja para huevos escalfados. Como usarla:

- Coloque el cuecehuevos en una superficie lisa, limpia y seca.
- Retire la tapadera y la bandeja de cocción.
- Llene el vaso con agua fría hasta la línea del Medio y vierta el agua fría en recipiente de ebullición.
- Unte ligeramente con mantequilla o aceite vegetal la bandeja para huevos escalfados.
- Rompa un huevo en cada sección de la bandeja. Hay sitio para cuatro huevos.
- Coloque la huevera sobre la base y la bandeja para pochar sobre la huevera.
- Coloque la tapadera
- Enchufe el aparato. El testigo luminoso se encenderá.
- Cuando el líquido se haya evaporado suficientemente, los huevos estarán listos.
- Cuando se complete la cocción, sonara la alarma sonora y el testigo luminoso se apagará automáticamente.
- **Desenchufe el aparato** ya que una vez este se enfríe, si el aparato sigue enchufado, se encenderá automáticamente de nuevo.
- Retire el huevos escalfados de inmediato para evitar que se cuezan demasiado.

## MEDIR EL AGUA

- El vaso medidor esta marcado con 3 niveles de agua:  
SOFT /PASADO POR AGUA - MEDIUM/MEDIO - HARD/DURO.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



- Para cocer dos huevos pasados por agua, llene el vaso de agua hasta el número dos del nivel :“SOFT/WEICH/MOLLET” y así sucesivamente.  
Esto sirve para los huevos pasados por agua, medios y duros.
- A continuación se muestra una tabla con la cantidad aproximada de agua necesaria para alcanzar el nivel de cocción deseado:

**Se recomienda utilizar el vaso medidor suministrado.**

En caso de la pérdida de este, la tabla de abajo indica las cantidades de agua aproximadas.

Cantidad de huevos	Pasados por agua	Medio	Duros	Escalfados
1	32ml/1.13Oz	55ml/1.94Oz	100ml/3.53Oz	65ml/2.29Oz
2	30ml/1.06Oz	50ml/1.76Oz	90ml/3.17Oz	65ml/2.29Oz
3	28ml/0.99Oz	45ml/1.59Oz	85ml/3.00Oz	65ml/2.29Oz
4	26ml/0.92Oz	42ml/1.48Oz	78ml/2.75Oz	65ml/2.29Oz
5	24ml/0.85Oz	39ml/1.38Oz	73ml/2.57Oz	
6	22ml/0.78Oz	37ml/1.31Oz	67ml/2.36Oz	
7	20ml/0.71Oz	35ml/1.23Oz	62ml/2.19Oz	

## SEGURIDAD Y MANTENIMIENTO

- Deje enfriar su aparato antes de su limpieza o enjuagarlo.
- Para eliminar los restos de cal del recipiente es necesario poner una cucharilla de café de vinagre en un vaso de agua. Cueza 10 minutos sin la tapadera.
- Desenchufe el aparato y espere hasta que se haya enfriado. Tire el líquido.
- Enjuague la huevera, los accesorios y la tapa con agua. Limpie la placa de calefacción con una toalla de papel humedecida con una cucharada de vinagre blanco.
- Limpie el cuerpo y la superficie metálica con un paño húmedecido. Nunca use limpiadores abrasivos. No sumerja el cuerpo del aparato en el agua.
- Una vez limpio, coloque la huevera, la bandeja, y el vaso medidor cerrando con la tapa.





Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



## GARANTÍA

Le sugerimos rellenar y nos envíen rápidamente la Tarjeta adjunta de Registro de Producto adjunto para facilitar la verificación de la fecha de compra. Por lo tanto, la devolución de esa Tarjeta de Registro de Producto no es una condición imprescindible para la aplicación de esa garantía. Puede también rellenar esa carta de garantía en línea en la dirección siguiente : [www.KALORIK.com](http://www.KALORIK.com)

A partir de la fecha de compra, este producto KALORIK está garantizado un año contra los defectos materiales y de fabricación. Esta garantía no es transferable. Conserve la prueba de compra original. Se exige una prueba de compra para obtener la aplicación de la garantía.

Durante este período, si el producto KALORIK que, después de una inspección por parte de KALORIK, se manifiesta defectuoso, será reparado o reemplazado, según lo que decida KALORIK, sin gastos para el consumidor. Si se envía un producto de reemplazamiento, se aplicará la garantía que queda del producto original.

Esta garantía no se aplica a los defectos causados por una mala utilización por parte del comprador o del utilizador, a una negligencia, al no respeto del manual de instrucciones KALORIK, a una utilización en un circuito eléctrico cuyo voltaje es diferente al que figura en el producto, a un desgaste normal, a modificaciones o reparaciones no autorizadas por KALORIK, o por un uso con fines comerciales. No existe garantía por las partes de cristal, jarras de cristal, filtros, cestos, hojas y accesorios en general. No existe tampoco garantía por las piezas perdidas por el utilizador.

Toda garantía de valor comercial o de adaptabilidad a este producto está limitada a un año también.

Algunos estados no ponen límites a la duración de la garantía tácita o no autorizan la exclusión de daños y perjuicios accesorios o indirectos, por lo que puede que las restricciones anteriormente mencionadas no le sean aplicables a Usted. Esta garantía le otorga derechos legales particulares, pero usted puede tener también otros



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



derechos que varían de un estado a otro y algunos derechos pueden variar de un estado a otro.

Si el aparato tuviera un defecto durante el periodo de garantía y más de 30 días después de que se compró, no devuelva el aparato en la tienda donde le compró : a menudo, nuestro Servicio al Consumidor puede ayudar a resolver el problema sin que el producto tenga que ser reparado. Si hace falta una reparación, uno de nuestros representantes puede confirmar si el producto está bajo garantía y dirigirle al servicio post-venta lo más próximo.

Si fuera el caso, traiga el producto (o envíalo, correctamente franqueado) con la **prueba de compra** que mencione **el número de autorización de devolución** indicado por nuestro Servicio al Consumidor, al servicio post-venta KALORIK lo más próximo. (Visite nuestra web [www.KALORIK.com](http://www.KALORIK.com) o llame al Servicio al Consumidor para obtener la dirección del Servicio post-venta KALORIK exclusivo lo más próximo).

Si envía el producto, le rogamos añadan una carta explicando la naturaleza del defecto.

Si tiene preguntas adicionales, por favor llame al Servicio al Consumidor (véase abajo para los datos completos), de lunes a viernes, de las 9 a las 18 (EST). Note que las horas pueden ser modificadas.

Si quiere escribirnos, puede hacerlo a la dirección siguiente :

**KALORIK Servicio al Consumidor**

Team International Group of America Inc  
1400 N.W 159th Street, Suite 102  
Miami Gardens, FL 33169 USA

O llame gratuitamente al +1 888-521-TEAM

**las cartas se aceptan solamente en la dirección anteriormente mencionada. Los envíos y paquetes que no tengan número de autorización de devolución serán rechazados.**



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



## **(FR) MODE D'EMPLOI**

### **CONSIGNES DE SECURITE**


- 1. LISEZ L'ENSEMBLE DES INSTRUCTIONS.**
2. Veillez à ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur et entreposez-le dans un endroit sec.
3. Faites particulièrement attention lorsque l'appareil est utilisé par ou en présence d'enfants. Surveillez les enfants afin qu'ils n'utilisent pas l'appareil comme jouet.
4. N'utilisez l'appareil que pour des usages domestiques et de la manière indiquée dans la notice. Ne pas utiliser des accessoires non recommandés par le fabricant.
5. Ne faites pas fonctionner l'appareil si son cordon ou sa fiche est endommagé ou si l'appareil a présenté un dysfonctionnement ou est endommagé. Retournez l'appareil au centre de service autorisé pour le faire vérifier ou réparer.
6. Ne maltraitez pas le cordon d'alimentation. Ne portez jamais la base par le cordon d'alimentation. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation ni sur l'appareil pour le débrancher.
7. Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou d'un comptoir et évitez qu'il touche une surface chaude. Faites attention que le cordon d'alimentation n'est pas coincé dans une porte.
8. Ne touchez pas la fiche ou l'appareil si vous avez les mains mouillés.
9. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas en utilisation.
10. Ne plongez jamais le bloc moteur de votre appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide ni pour son nettoyage ni pour toute autre raison. Ne placez aucune pièce au lave-vaisselle.
11. N'utilisez pas l'appareil près de sources de chaleur.
12. Posez cet appareil sur une table ou un support suffisamment stable pour éviter sa chute.
13. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas en utilisation.
14. Il est indispensable de débrancher et de laisser refroidir l'appareil avant de monter, démonter ou nettoyer les différentes parties de l'appareil. Remarquez qu'il faut impérativement démonter les différentes parties avant de les nettoyer.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



15. Ne faites cuire que des œufs de poule avec cet appareil et rien d'autre.
16. Veillez à ce que le cordon n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes de l'appareil. Vous-même, veillez à ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil, utilisez les poignées en plastique. Pour toute manipulation, faites usage de maniques. Prenez également garde que rien ne doit rentrer en contact avec l'élément chauffant de l'appareil.
17. Ne jamais utiliser l'appareil sans avoir, au préalable, vérifié le niveau d'eau du bac à eau. Cette eau est indispensable car elle sert à la cuisson proprement dite. Lors du remplissage de ce bac à eau, veuillez d'abord toujours débrancher l'appareil. Ne dépassez pas le niveau Max. indiqué sur le bac à eau.
18.  Prenez garde de ne pas vous blesser avec l'aiguille située au fond du gobelet doseur et servant à perforer l'œuf avant sa cuisson car celle-ci est très pointue. Veillez par ailleurs à la garder propre car elle rentre en contact direct avec la nourriture.
19. Ne déplacez jamais votre appareil lorsqu'il est en fonctionnement.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

### INSTRUCTIONS POUR LES FICHES POLARISÉES

Certains appareils ont une prise polarisée (une des deux tiges métalliques est plus longue que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette prise ne peut être introduite que d'une seule façon dans la fiche murale. Si cette prise ne rentre pas correctement dans la fiche, retournez-la. Si elle ne rentre toujours pas, contactez un électricien qualifié et reconnu. **N'essayez jamais de modifier vous-même la prise polarisée.**

Pour les appareils équipés d'une prise standard, il suffit de brancher la prise dans la fiche murale.

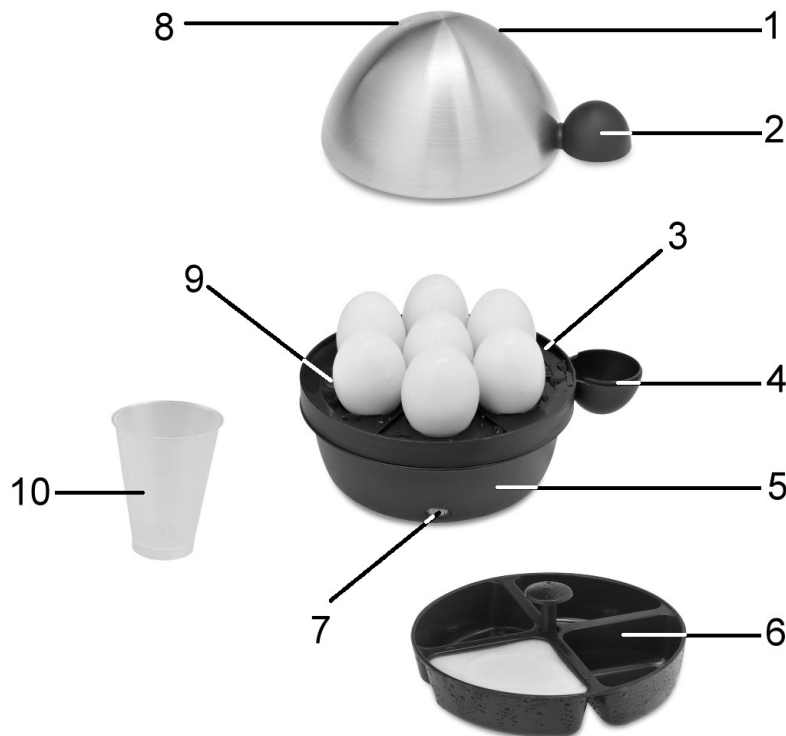


## CONSIGNES CONCERNANT LE CORDON

Le cordon d'alimentation de l'appareil est un cordon de type court, et ce afin de diminuer les risques d'accidents (chute si vous marchez sur le cordon...). Vous pouvez toutefois utiliser une rallonge si nécessaire mais:

- Assurez-vous que l'ampérage de la rallonge est égal ou supérieur à celui de l'appareil. Une rallonge avec un ampérage inférieur à celui de l'appareil risquerait de surchauffer et de brûler.
- La rallonge ne doit pas pendre du plan de travail ou de la table afin d'éviter que les enfants ne le tirent ou trébuchent.

## DESCRIPTION





Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



- |                         |                                  |
|-------------------------|----------------------------------|
| 1. Couvercle            | 6. Plateau pour pocher les œufs  |
| 2. Poignée du couvercle | 7. Témoin lumineux               |
| 3. Coquetier            | 8. Orifice de sortie vapeur      |
| 4. Poignée de coquetier | 9. Aiguille pour piquer les œufs |
| 5. Base de l'appareil   | 10. Gobelet doseur               |

## IMPORTANT

- Le temps de cuisson varie selon le nombre et la taille des œufs.
- En fonction du contenu minéral d'eau dans votre région, vous pourriez remarquer une légère décoloration de la coquille d'œuf. Cela n'affecte ni le goût ni la qualité de l'œuf.

## COMMENT EMPLOYER VOTRE CUIT-ŒUFS

### ŒUFS DURS ou A LA COQUE

- Retirez votre appareil du carton, lavez-le avec un chiffon humide et doux.
- Placez la base de votre appareil sur une surface horizontale.
- Choisissez le nombre d'œufs à cuire. Utilisez le gobelet doseur pour remplir d'eau froide le poêlon à bouillir, et adaptez la quantité d'eau selon le type d'œufs que vous désirez (d'œufs à la coque à œufs durs), faisant attention à la graduation sur le gobelet doseur ou comptant sur votre expérience.
- Placez le coquetier sur l'appareil.
- Piquez les œufs avec l'aiguille qui se trouve sur le coquetier. En utilisant cette aiguille vous évitez que les coquilles ne se cassent lors de la cuisson.
- Faites attention, l'aiguille pour piquer les œufs est aiguisée.
- Placez le coquetier sur l'appareil et placez les œufs sur le coquetier.
- Positionnez le couvercle et branchez votre appareil. Le témoin lumineux s'allumera indiquant que l'appareil chauffe.
- Afin d'éviter les brûlures, éloignez vos mains de l'orifice d'évacuation de la vapeur (qui se trouve sur le couvercle) pendant la durée de la cuisson. Ne touchez pas le couvercle en acier inoxydable car il pourrait être chaud aussi.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



- Lorsque les œufs seront prêts, une sonnerie retentira et le témoin lumineux s'éteindra.
- Débranchez l'appareil car si vous ne le débranchez pas, il se mettra de nouveau en marche dès qu'il aura refroidi.
- Enlevez les œufs immédiatement afin d'éviter qu'ils seront trop cuits.
- Retirez le couvercle à l'aide de la poignée. Prenez le coquetier et rincez les œufs à l'eau froide ou laissez-les refroidir lentement.
- Si vous utilisez votre appareil plusieurs fois, laissez-le refroidir entre les cuissons.

## ŒUFS POCHÉS

Votre cuisinier est équipé d'un plateau pour pocher les œufs. Pour l'utiliser:

- Mettez le cuisinier sur une surface propre et sèche.
- Enlevez le couvercle et le coquetier.
- Remplissez le gobelet d'eau fraîche jusqu'à l'indication Medium. Versez l'eau fraîche dans le poêlon.
- Mettez un peu de beurre ou pulvériser de l'huile végétale sur le plateau pour pocher les œufs.
- Brisez un œuf par section – vous pouvez pocher jusqu'à quatre œufs.
- Mettez le coquetier sur la base et mettez le plateau pour pocher les œufs au-dessus du coquetier.
- Mettez le couvercle sur l'appareil.
- Branchez l'appareil. Le témoin lumineux s'allumera.
- Quand le liquide s'est évaporé suffisamment, les œufs seront pochés.
- Quand la cuisson est finie, un bruit sonore continu retentira et l'appareil s'éteindra automatiquement.
- Débranchez l'appareil car si vous ne le débranchez pas, il se mettra de nouveau en marche dès qu'il aura refroidi.
- Enlevez les œufs pochés immédiatement afin d'éviter qu'ils seront trop cuits.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



## MESURER L'EAU

- Le gobelet doseur est marqué de 3 niveaux d'eau différents : SOFT/WEICH/MOLLET - MEDIUM/MITTEL/MEDIUM – HARD/HART/DUR.
- Pour cuire 2 œufs, remplissez le gobelet d'eau jusqu'à la graduation 2 et ainsi de suite. Ceci est valable pour les œufs mollets, medium ou durs.
- Ci-dessous vous trouverez une table avec les quantités d'eau nécessaire pour obtenir le type de cuisson désiré :

**Il est recommandé d'utiliser le gobelet doseur livré.**

Si jamais vous ne trouvez plus votre gobelet doseur, veuillez vous référer au tableau ci-dessous. Les quantités d'eau indiquées sont approximatives.

Nbre d'œufs	Mollet	Medium	Dur	Poché
1	32ml/1.13Oz	55ml/1.94Oz	100ml/3.53Oz	65ml/2.29Oz
2	30ml/1.06Oz	50ml/1.76Oz	90ml/3.17Oz	65ml/2.29Oz
3	28ml/0.99Oz	45ml/1.59Oz	85ml/3.00Oz	65ml/2.29Oz
4	26ml/0.92Oz	42ml/1.48Oz	78ml/2.75Oz	65ml/2.29Oz
5	24ml/0.85Oz	39ml/1.38Oz	73ml/2.57Oz	
6	22ml/0.78Oz	37ml/1.31Oz	67ml/2.36Oz	
7	20ml/0.71Oz	35ml/1.23Oz	62ml/2.19Oz	

## SECURITE ET ENTRETIEN

- Attendez que l'appareil soit froid avant de le nettoyer et de le rincer.
- Pour enlever les dépôts de calcaire du poêlon, il faut y mettre une cuillère à café de vinaigre et un gobelet d'eau. Cuisez pendant 10 minutes sans couvercle.
- Débranchez votre appareil et attendez qu'il soit froid. Videz le mélange de vinaigre et d'eau. Lavez ensuite abondamment pour rincer.
- Rincez le coquetier, les accessoires et le couvercle à l'eau. Nettoyez le poêlon avec une serviette en papier, mouillée légèrement avec une cuillerée à soupe de vinaigre blanc.





Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



- Essuyez le corps de l'appareil et la surface anti-adhérente avec un chiffon humide et doux. N'utilisez pas de détergents abrasifs et durs. Ne plongez jamais le corps de l'appareil dans l'eau!
- Mettez le coquetier, le plateau pour pocher les œufs, le gobelet et les porte-œufs propres dans le cuit-œufs afin de le ranger.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



## GARANTIE

Nous vous suggérons de remplir et de nous renvoyer rapidement la Carte d'Enregistrement Produit ci-jointe afin de faciliter la vérification de la date d'achat. Cependant, le renvoi de la Carte d'Enregistrement Produit n'est pas une condition indispensable à l'application de la présente garantie. Vous pouvez aussi remplir cette carte de garantie en ligne à l'adresse suivante :

**[www.KALORIK.com](http://www.KALORIK.com)**

A compter de la date d'achat, ce produit KALORIK est garanti un an contre les défauts matériels et de fabrication. Cette garantie n'est pas transférable. Conservez la preuve d'achat originelle. Une preuve d'achat est exigée pour obtenir l'application de la garantie.

Durant cette période, le produit KALORIK qui, après inspection par KALORIK, s'avère défectueux, sera réparé ou remplacé, au choix de KALORIK, sans frais pour le consommateur. Si un produit de remplacement est envoyé, c'est la garantie restante du produit original qui s'appliquera.

La présente garantie ne s'applique pas aux défauts dus à une mauvaise utilisation de la part de l'acheteur ou de l'utilisateur, à une négligence, au non-respect des consignes du manuel d'utilisation KALORIK, à une utilisation sur un circuit électrique au voltage différent de celui renseigné sur le produit, à une usure normale, à des modifications ou réparations non autorisées par KALORIK, ou par un usage à des fins commerciales. Il n'existe pas de garantie pour les parties en verre, récipients en verre, filtres, paniers, lames et accessoires en général. Il n'existe également pas de garantie pour les pièces perdues par l'utilisateur.

Toute garantie de valeur commerciale ou d'adaptabilité à ce produit est également limitée à la garantie d'un an.

Certains états ne limitent pas la longueur de la garantie tacite ou n'autorisent pas l'exclusion de dommages-intérêts accessoires ou indirects, les restrictions ci-dessus peuvent donc ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous donne des droits légaux particuliers, et certains droits peuvent varier d'un état à l'autre.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



Si l'appareil devait présenter un défaut durant la période de garantie et plus de 30 jours après l'achat, ne ramenez pas l'appareil au magasin : souvent, notre Service Clientèle peut aider à résoudre le problème sans que le produit ne doive être réparé. Si une réparation est nécessaire, un représentant peut confirmer si le produit est sous garantie et vous rediriger vers le service après-vente le plus proche.

Le cas échéant, ramenez le produit (ou envoyez-le, dûment affranchi), ainsi qu'**une preuve d'achat**, en mentionnant **le numéro d'autorisation de retour**, indiqué par notre service clientèle, au service après-vente KALORIK agréé le plus proche. (visitez notre site internet [www.KALORIK.com](http://www.KALORIK.com) ou appelez notre département Service Clientèle pour obtenir l'adresse du service après-vente KALORIK agréé le plus proche).

Si vous envoyez le produit, veuillez y joindre une lettre expliquant la nature du défaut.

Si vous avez des questions complémentaires, veuillez appeler notre département Service Clientèle (voyez plus bas pour les coordonnées complètes), du lundi au vendredi de 9h à 18h (EST). Veuillez noter que les heures sont sujettes à modification.

Si vous souhaitez nous écrire, adressez votre courrier à :

**KALORIK Consumer Service Department**  
Team International Group of America Inc  
1400 N.W 159th Street, Suite 102  
Miami Gardens, FL 33169 USA

Ou appelez:

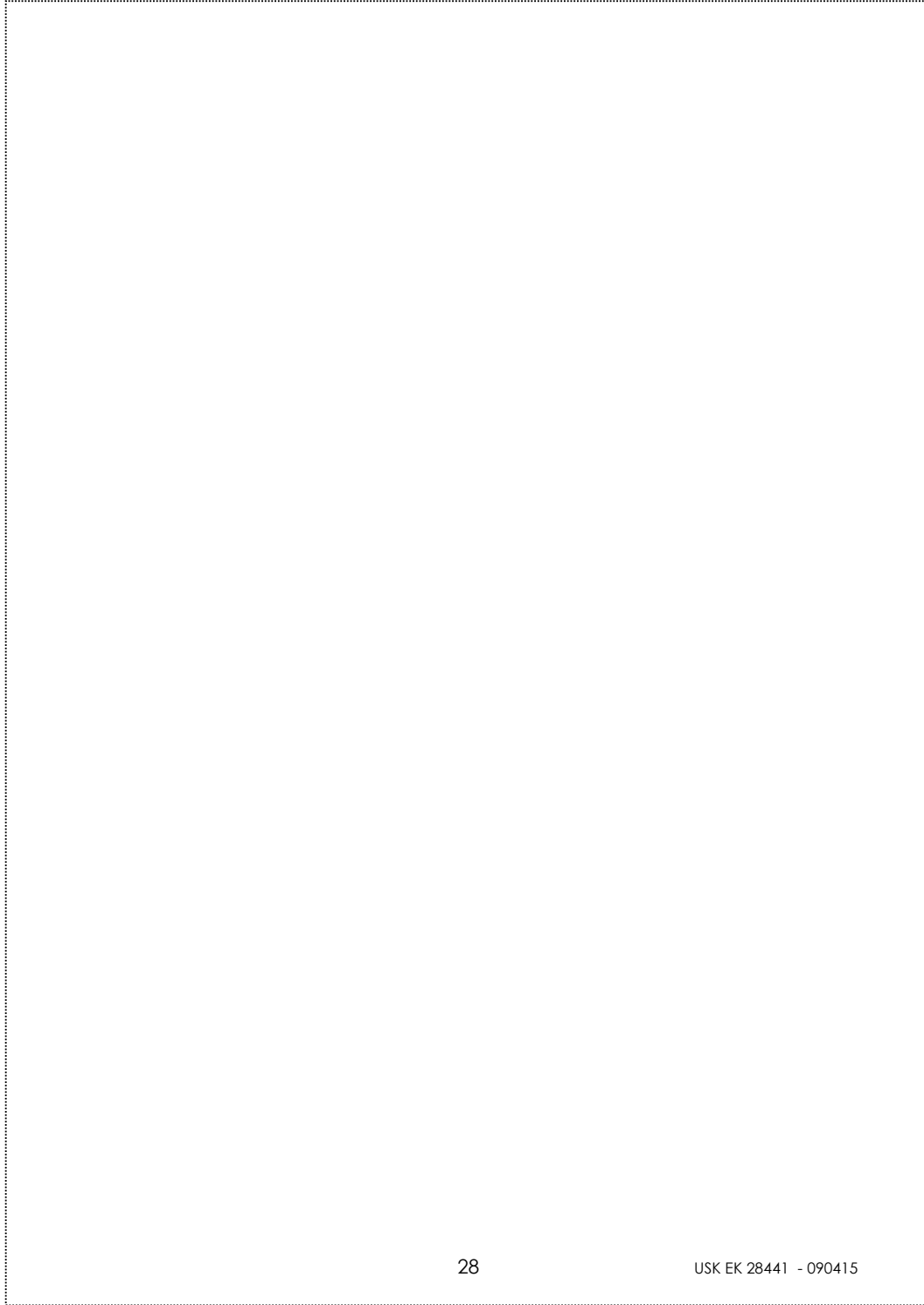
Gratuitement: +1 888-521-TEAM

**Seules les lettres seront acceptées à l'adresse ci-dessus. Les envois et colis n'ayant pas de numéro d'autorisation de retour seront refusés.**



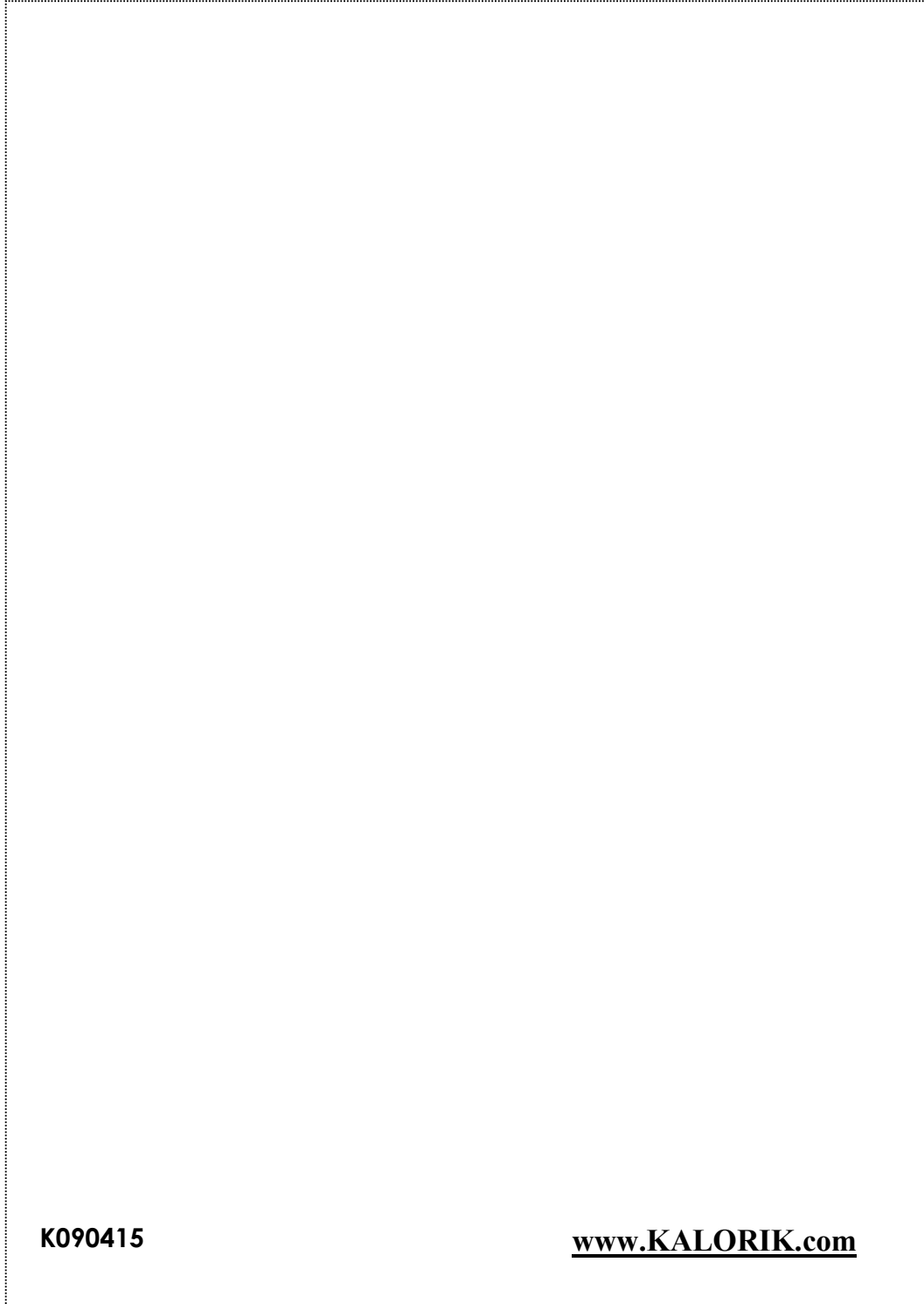
Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.





Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



**K090415**

**[www.KALORIK.com](http://www.KALORIK.com)**



Back cover page (last page)

Assembly page 29/29

## Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>