

KORONA[®]

Deutsch

Bedienungsanleitung

Eierkocher / Mini-Dampfgarer

English

Instruction Manual

Egg Boiler / Mini-Steamer

Dutch

Handleiding

Eierkoker / Mini-Stomer

Français

Manuel d'instructions

Cuiseur à œufs / Mini cuiseur vapeur

25303



KORONA electric GmbH, Sundern/Germany
www.korona-electric.de

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes die folgenden Sicherheitshinweise sowie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese Unterlagen auf. Bei Weitergabe des Gerätes an einen Dritten geben Sie auch diese Anleitung weiter.

Dieses Gerät ist nur für das Kochen, Pochieren von Eiern und/oder das Dämpfen von Lebensmitteln (e.g. Gemüse, Fisch, Fleisch) in kleinen Mengen geeignet. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und birgt erhebliche Unfallgefahren für den Benutzer.

Das Gerät ist **nicht** für den gewerblichen Gebrauch bestimmt!

Sicherheit:



Dieses Symbol warnt vor allgemeinen **Verletzungsgefahren / Beschädigungen** am Gerät!



Dieses Symbol warnt vor heißen Oberflächen, **Verbrennungsgefahr!**



Dieses Symbol warnt vor Gefahren von **Stromschlag!**



Dieses Symbol warnt vor heißem Wasserdampf!



Allgemeine Sicherheitshinweise

- Bei nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch oder falscher Handhabung kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.
- Falsche Bedienung und unsachgemäße Behandlung können zu Störungen am Gerät und zu Verletzungen des Benutzers führen.

- Prüfen Sie vor Inbetriebnahme, ob die Spannung Ihres Haushaltsstroms der Spannungsangabe auf dem Gerät entspricht, damit das Gerät bei Gebrauch nicht überhitzt und beschädigt wird.



Vorsicht! Lebensgefahr durch Stromschlag!

- Gerät, Netzkabel und Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Gerät nicht in der Nähe eines Wasch- oder Spülbeckens benutzen.
- Gerät nicht mit feuchten Händen benutzen.
- Gerät nicht im Freien benutzen.

Elektrische Geräte sind kein Spielzeug!

- Das Gerät während des Gebrauchs nie unbeaufsichtigt lassen.
- Erlauben Sie Kindern ab 8 Jahren und älter sowie Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis nur dann eine unbeaufsichtigte Benutzung des Gerätes, wenn diese eine umfangreiche Unterweisung erhalten haben, die Ihnen eine gefahrlose Benutzung des Gerätes erlaubt und diese die Gefahren bei unsachgemäßer Benutzung verstehen. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass diese nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Pflege des Gerätes darf **nicht** von Kindern unter 8 Jahren vorgenommen werden, es sei denn, diese sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Gerät und Netzkabel vor Kindern unter 8 Jahren unzugänglich aufbewahren.
- **Ziehen Sie immer den Netzstecker**, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, oder bevor es gereinigt wird.

- Netzkabel nur am Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Gerät und Netzkabel dürfen nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen, damit es nicht zu Beschädigungen am Gerät kommt.
- Das Netzkabel sollte nicht über die Tischkante/Arbeitsfläche herunterhängen, um ein Herunterreißen des Gerätes zu verhindern. Es darf nicht an scharfen Gegenständen scheuern.
- Das Netzkabel nicht knicken oder um das Gerät wickeln.

Das Gerät nicht verwenden,

- wenn das Netzkabel beschädigt ist.
- bei Funktionsstörungen.
- wenn das Gerät durch einen Sturz oder eine andere Ursache möglicherweise Schaden genommen hat.
Schäden an der Netzanschlussleitung müssen durch eine autorisierte Fachwerkstatt überprüft bzw. repariert werden. Nehmen Sie selbst niemals Veränderungen oder Reparaturen an dem Gerät vor.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehöerteile.
- Keinerlei Gegenstände in das Innere des Gehäuses einführen.
- Niemals selbst versuchen, das Gehäuse zu öffnen!
- Verwenden Sie dieses Gerät **nicht** zusammen mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.

Gerätebezogene Sicherheitshinweise



Warnung! Zur Vermeidung von Verletzungen/ Beschädigungen des Gerätes, elektrischem Schock und Verbrennungen.

- Das Gerät darf **nur** für den vorgesehenen Zweck, d. h. zum Kochen von Eiern bzw. das Dämpfen von Lebensmitteln (e.g. Gemüse, Fisch, Fleisch) in kleinen Mengen, benutzt werden. **Keine** anderen Flüssigkeiten oder Lebensmittel darin erhitzen.
 - **Niemals** Salz, Pfeffer oder andere Gewürze dem Wasser hinzufügen.
 - Während des Dampfgarens immer die Min. und Max.-Füllmenge beachten.
 - Die Kochschale **niemals** mit Alufolie auslegen. Dies kann zu Störungen am Gerät und zu Verletzungen des Benutzers führen.
 - Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und hitzebeständige Oberfläche.
 - Stellen Sie den Eierkocher **nicht** in der Nähe entflammbarer Gegenstände auf.
 - Gerät **niemals** ohne Wasser betreiben.
 - Auf keinen Fall die MAX. Füllmenge (400 ml) überschreiten, um ein Überlaufen von kochendem Wasser zu verhindern.
- Vorsicht! Verbrennungsgefahr!**
- Gerät nicht ohne Eierhalter/Dampfgareinsatz und Deckel betreiben.
 - Während des Betriebes, **niemals** den Deckel des Eierkochers öffnen.
 - Gerät und Deckel während des Betriebes nicht anfassen, da heißer Wasserdampf aus der Dampfaustrittsöffnung des Deckels austritt. Gerät nur an den dafür vorgesehenen Griffen anfassen.
 - Dampfaustrittsöffnung niemals abdecken.
 - Während des Betriebes wird das Gerät heiß. Achten Sie unbedingt darauf, dass Sie während und nach der Benutzung des Gerätes nicht mit den aufgeheizten Teilen in Berührung kommen.
 - Das Gerät während des Betriebes nicht bewegen oder verschieben.
 - Gerät vor dem Reinigen auskühlen lassen.



Produkt Beschreibung

1. Dampfaustrittsöffnung
2. Gerätedeckel
3. 2 Eierhalter/ Dampfgareinsatz mit Griff
4. Halterung für zweiten Eierhalter/ Dampfgareinsatz
5. Einsatz für pochierte Eier
6. Kochschale
7. Ein-/Ausschalter
8. Kabelführung (Unterseite)
9. Kabelhalterung (Unterseite)
10. Netzkabel mit -stecker
11. Messbecher mit intergriertem Eierstecher

Vor Erstgebrauch

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Überprüfen Sie das Gerät auf Vollständigkeit bzw. Unversehrtheit.
- Wickeln Sie das Netzkabel (10) vollständig ab und legen es in die Kabelführung (8) des Gerätes ein.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile, rutschfeste und hitzebeständige Arbeitsfläche. Stellen Sie es auf **keine** Metalloberfläche.
- Reinigen Sie das Gerät gemäß **Reinigung und Pflege**.



Warnung: Plastiktüten können eine Gefahr darstellen, außerhalb der Reichweite von Kleinkindern und Babies aufbewahren.

Kochzeiten und Wassermenge

Einlagig	Anzahl der Eier	Garstufe	Wassermenge	Kochzeit
	2 Eier	Weich	50 ml	ca. 6 Min
		Mittel	70 ml	ca. 10 Min
		Hart	100 ml	ca. 12 Min
	4 Eier	Weich	60 ml	ca. 9 Min
		Mittel	80 ml	ca. 12 Min
		Hart	120 ml	ca. 14 Min
	6 Eier	Weich	50 ml	ca. 8 Min
		Mittel	70 ml	ca. 12 Min
		Hart	80 ml	ca. 14 Min
	8 Eier	Weich	60 ml	ca. 9 Min
		Mittel	80 ml	ca. 12 Min
		Hart	100 ml	ca. 14 Min

Zweilagig

12 Eier	Weich	60 ml	ca. 13 Min
	Mittel	80 ml	ca. 15 Min
	Hart	100 ml	ca. 17 Min
16 Eier	Weich	60 ml	ca. 14 Min
	Mittel	80 ml	ca. 16 Min
	Hart	100 ml	ca. 18 Min
Rührei 220 g		140 ml	ca. 11 Min
Gewürzt, verrührt in schwarzer Schale			
4 pochierte Eier 220 g		140 ml	ca. 10 Min
in schwarzer Schale			



Hinweis: Die Kochzeiten können je nach Größe bzw. dem Gewicht des Ei's leicht variieren. Es sollten immer nur Eier der gleichen Größe bzw. mit dem gleichen Gewicht zur selben Zeit gekocht werden.

Bedienung

Sie können mit diesem Gerät 8 bis 16 Eiern kochen und bis zu 4 Eier pochieren.

Eier kochen

1. Füllen Sie die jeweilige Menge (siehe **“Kochzeiten und Wassermenge”**) kaltes Wasser in den Messbecher (11) und gießen den Inhalt in die Kochschale (6).
2. Stechen Sie vorsichtig die stumpfe Seite der Eier mit dem Eierstecher (11) an und setzen diese mit der stumpfen Seite nach unten in den Eierhalter (3). Dies sollte das Aufplatzen während des Kochvorgangs verringern.

**Achtung: Verletzungsgefahr!**

Vorsichtig mit dem Messbecher (11) umgehen, da der integrierte Eierstecher (11) sehr spitz ist.

3. Setzen Sie den Eierhalter (3) mit den Eiern ordnungsgemäß in die Kochschale (6) ein und verschließen Sie das Gerät mit dem Deckel (2).
4. Schließen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an.
5. Schalten Sie den Eierkocher ein, indem Sie den Ein-/Ausschalter (7) auf die entsprechende Zeiteinstellung drehen. Siehe **“Kochzeiten und Wassermenge”**. Die integrierte Kontrollleuchte leuchtet auf.
6. Das Wasser fängt an sich zu erwärmen. Sobald das Wasser verdunstet oder die voreingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton. Die Kontrollleuchte beginnt zu blinken.
7. Schalten Sie das Gerät aus (7) (Off-Position) und ziehen Sie den Netzstecker (10).
8. Nehmen Sie vorsichtig den Deckel (2) ab, da heißer Wasserdampf entweichen kann.
9. Nehmen Sie den Eierhalter (3) am vorgesehenen Griff heraus. Eier kurz unter kaltem Wasser abschrecken und servieren.



Falls Sie 16 oder mehr als 8 Eier kochen möchten, setzen Sie die Halterung (4) für den zweiten Eierhalter auf den Ersten und folgen den oben genannten Schritten.

Hinweis: Wir empfehlen mittelgrosse Eier zu benutzen. Abhängig von der Größe, Anzahl und Frische der Eier, kann das Kochergebnis variieren.

Wenn die Eier nicht direkt nach Beendigung des Kochvorgangs entnommen werden, so härten diese nach.

Pochierte Eier

1. Füllen Sie die jeweilige Menge (siehe **“Kochzeiten und Wassermenge”**) kaltes Wasser in den Messbecher (11) und gießen den Inhalt in die Kochschale (6).
2. Schlagen Sie ein Ei oder mehrere auf und geben diese in den Einsatz (5) für pochierte Eier.
3. Setzen Sie den Eierhalter (3) (ohne Eier) auf die Kochschale (6) und stellen den Einsatz (5) für pochierte Eier darauf.

Oder

Setzen Sie die Halterung für den zweiten Eierhalter (4) auf den Ersten, setzen dann den zweiten Eierhalter auf die Halterung und stellen den Einsatz (5) für pochierte Eier darauf.

4. Verschließen Sie das Gerät mit dem Deckel (2) und schließen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an.
5. Schalten Sie den Eierkocher ein, indem Sie den Ein-/Ausschalter (7) auf die entsprechende Zeiteinstellung drehen. Siehe **“Kochzeiten und Wassermenge”**. Die integrierte Kontrollleuchte leuchtet auf.
6. Das Wasser fängt an sich zu erwärmen. Sobald das Wasser verdunstet oder die voreingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton. Die Kontrollleuchte beginnt zu blinken.
7. Schalten Sie das Gerät aus (7) (Off-Position) und ziehen Sie den Netzstecker (10).
8. Nehmen Sie vorsichtig den Deckel (2) ab, da heißer Wasserdampf entweichen kann.
9. Nehmen Sie den Einsatz (5) für pochierte Eier am vorgesehenen Griff heraus und servieren diese.



Vorsicht: Verbrennungsgefahr!

Während des Betriebes tritt Wasserdampf aus der

Dampfaustrittsöffnung (1) des Deckels (2) aus. Daher, die Dampfaustrittsöffnung (1) niemals abdecken oder anfassen. Die Eierhalter (3) und Einsätze (4 / 5) jeweils nur an den dafür vorgesehenen Griffen anfassen. Falls notwendig, Topflappen benutzen.

Dampfgaren

Wassermenge

- 140 ml für Kochzeiten bis 16 Minuten.
- 200 ml für Kochzeiten ab 17 Minuten.

Dampfgaren (kleine Mengen)

- Füllen Sie die jeweilige Wassermenge in die Kochschale (6).
- Setzen Sie den Dampfgareinsatz (3) ordnungsgemäß in die Kochschale (6) ein und verteilen das Gargut gleichmässig. Bei unterschiedlicher Anordnung garen die Lebensmittel ungleichmässig.
- Gargut nach Möglichkeit in gleich große Stücke schneiden, um das bestmögliche Resultat zu erzielen.
- Verschließen Sie das Gerät mit dem Deckel (2) und schließen es an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an.
- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Ein-/Ausschalter (7) auf die entsprechende Zeiteinstellung drehen (siehe untenstehende Tabelle). Die integrierte Kontrollleuchte leuchtet auf.
- Das Wasser fängt an sich zu erwärmen. Sobald das Wasser verdunstet oder die voreingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton. Die Kontrollleuchte beginnt zu blinken.
- Schalten Sie das Gerät aus (7) (Off-Position) und ziehen Sie den Netz-stecker (10).

- Nehmen Sie vorsichtig den Deckel (2) ab, da heißer Wasserdampf entweichen kann.

Lebensmittel	Preparation	Gewicht	Time
Brokkoli (frisch)	in kleine Röschen schneiden	150 g	11 Min
Grüne Bohnen (frisch)	ganz	150 g	16 Min
Blumenkohl (frisch)	in kleine Röschen schneiden	150 g	15 Min
Karotten (frisch)	in schmale Scheiben schneiden	150 g	15 Min
Grüner Spargel (frisch)	auf Länge des Dampfwareinsatzes kürzen	200 g	18 Min
Zucchini	in Scheiben schneiden	150 g	9 Min
Pilze	halbieren (groß) ganz (klein)	150 g	7 Min
Erbsen & Karotten (gefroren)	nicht auftauen	150 g	14 Min
Lachsfilet	2 Filets portioniert	300 g	12 Min
Brühwurst (z.B Wiener)	2 Stück	240 g	16 Min



Hinweis:

- Die o.g. Kochzeiten sind nur **ungefähre** Angaben.
- Die Kochzeiten können je nach Größe, Art des Garguts, Menge, Frische und Temperatur (gefroren) variieren.
- Die Garzeiten beziehen sich auf die Nutzung des unteren Dampfwareinsatzes.
- Falls beide Dampfwareinsätze benutzt werden, bleibt die

zu nutzende Wassermenge gleich, aber die Kochzeit ist ca. 30% länger.

- Beim gleichzeitigen Garen von Lebensmitteln mit unterschiedlichen Kochzeiten, benutzen Sie den unteren Dampfgareinsatz für Nahrungsmittel mit längerer Kochzeit. Die Nahrungsmittel, mit kürzerer Kochzeit können etwas später mit Hilfe der Dampfgarhalterung eingesetzt werden.
- Vor dem Servieren **sicherstellen**, dass alle Nahrungsmittel **ausreichend** gegart sind.

Trockengehschutz

Ihr Gerät verfügt über eine spezielle Abschaltautomatik, die dann aktiviert wird, wenn Sie das Gerät ohne Wasser oder unter nicht Berücksichtigung der Minimum Wasserfüllmenge eingeschaltet haben. In diesem Fall, das Gerät ordnungsgemäß ausschalten, den Netzstecker ziehen und ca. 10 Minuten warten bevor Sie das Gerät wieder benutzen.

Überhitzungsschutz

Der Eierkocher/Mini-Dampfgarer verfügt über einen automatischen Überhitzungsschutz. Im Falle einer Überhitzung schaltet sich das Gerät automatisch aus.

Reinigung und Pflege

Aus hygienischen Gründen, das Gerät regelmäßig reinigen, nach jeder Benutzung, Wasser- bzw. Lebensmittelreste entfernen.

Starke Lebensmittelrückstände können überhitzen und zu Rauch- bzw. Brandentwicklung führen.



Vor der Reinigung immer den Netzstecker (10) des Gerätes ziehen und komplett abkühlen lassen.

Gerät und Netzkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen. **Elektrischer Schock!**

Das Gehäuse sowie die Kochschale (6) mit einem weichen, leicht feuchten Tuch reinigen. Verwenden Sie **keine** aggressiven Reinigungs- bzw. Scheuermittel.

Zum Entfernen von evtl. auftretenden Kalkrückständen in der Kochschale (6) geben Sie etwas Essigessenz auf ein feuchtes Tuch und wischen diese aus. Danach die Kochschale (6) nochmals mit einem feuchten Tuch auswischen.

Deckel (2) und Einsätze (3/4/5) unter fließendem Wasser oder falls notwendig in warmem Spülwasser reinigen. Die beweglichen Teile sind nicht spülmaschinengeeignet.

Alle Teile danach gut abtrocknen und Gerät wieder zusammensetzen.

Entkalken

Entkalken Sie Ihr Gerät in regelmäßigen Abständen (ca. alle 3 – 6 Monate) je nach Gebrauch und Wasserqualität.

Verwenden Sie zur Entfernung von Kalkrückständen in Ihrem Gerät keinesfalls scharfe, spitze oder metallische Gegenstände.

Sollte ein Entkalken notwendig werden, so verwenden Sie dazu ein handelsübliches Entkalkungsmittel, welches für Ihr Gerät zugelassen ist.


Geben Sie etwas Entkalkungsmittel auf einen Spülschwamm und verteilen dieses gleichmäßig in der Kochschale (6). Kurz einwirken lassen und danach mit klarem Wasser gründlich auswischen und trocknen.

Aufbewahrung

Bewahren Sie das Gerät, außer Reichweite von Kindern, an einem trockenen und sauberen Ort auf.

Entsorgungshinweis



Altgeräte, die mit dem abgebildeten Symbol gekennzeichnet sind, dürfen nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen fachgerecht  entsorgt werden. Bitte geben Sie dieses Gerät am Ende seiner Verwendung zur Entsorgung an den dafür vorgesehenen öffentlichen Sammelstellen ab.

Ihr Eierkocher/Mini-Dampfgarer 25303 befindet sich in einer Verpackung. Verpackungen sind Wertstoffe und somit wiederverwendungsfähig oder können in den Rohstoffkreislauf zurückgeführt werden.

Technische Daten

Netzspannung: 220 - 240 V ~ 50 Hz
Nennleistung: 500 W
Schutzklasse: I

Technische Änderungen vorbehalten!



Garantie und Service:

Sie erhalten 2 Jahre Garantie ab Kaufdatum auf Material- und Fabrikationsfehler der Produkte.

Die Garantie gilt nicht:

- im Falle von Schäden, die auf unsachgemäßer Bedienung beruhen
- für Verschleißteile (z.B. Batterien)
- für Mängel, die dem Kunden bereits beim Kauf bekannt waren
- bei Eigenverschulden des Kunden

Die gesetzlichen Gewährleistungen des Kunden bleiben durch die Garantie unberührt. Für Geltendmachung eines Garantiefalles innerhalb der Garantiezeit ist durch den Kunden der Nachweis des Kaufes zu führen.

Die Garantie ist innerhalb eines Zeitraumes von 2 Jahren ab Kaufdatum gegenüber der

KORONA electric GmbH, Sundern.

Service Adresse:

KORONA Service, Am Steinbach 9, 59872 Meschede-Enste

Telefon Hotline: 02933 90284-80

Mail: service@korona-electric.de

web: www.korona-electric.de

geltend zu machen. Der Kunde hat im Garantiefall das Recht zur Reparatur der Ware bei unseren eigenen oder bei von uns autorisierten Werkstätten. Weitergehende Rechte werden dem Kunden (aufgrund der Garantie) nicht eingeräumt.

Intended Use

Before use, please read these instructions carefully and keep them in a safe place for future reference. When passing on the appliance to a third party, make sure to include these instructions for use.

This appliance is only intended for boiling and poaching eggs as well as for steaming small amounts of food. Never attempt to heat any other liquids or foods in it. **This appliance is only intended for private household use!**

Safety:



This symbol identifies hazards which may cause injuries!



This symbol warns of hot surfaces. Risk of burns!



This symbol identifies electric shock hazards!



This symbol warns of evaporating steam!



General Safety Instructions

- Manufacturer takes no responsibility for any damage caused by incorrect use.
- Incorrect or improper use can damage the appliance and cause injuries to the user.
- Before connecting this appliance to the mains, make sure your local voltage matches the technical data of the appliance. Otherwise the appliance may overheat and get damaged.



Caution! Danger of electric shock!

- Never put the appliance, cord or plug into water or any other liquid.
- Do not use the appliance near a sink or wash basin.
- Do not use the appliance with wet hands.
- Do not use the appliance outdoors.

An electric appliance is not a toy!

- Never leave the appliance unattended during use.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- **Always unplug your appliance** when it is not in use, and before cleaning.
- Always pull the plug – not the cord.
- Keep the appliance and the cord well away from any hot surfaces to avoid any damage to the appliance.
- Make sure the cord may not inadvertently be pulled or cause anyone to trip when in use. Do not allow the cord to hang over sharp edges.
- Do not bend the cord or wind it round the appliance.

Do not use the appliance,

- if the cord is damaged.
- in case of malfunction.
- if the appliance was dropped or is damaged otherwise.
Have it checked and, if necessary, repaired by a qualified person/Customer Service. Never attempt to make any modifications to or repair the appliance yourself.
- Only use accessories evaluated for use with this appliance.
- Never attempt to drive any objects into the appliance.
- Never attempt to open the housing yourself!
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Special Safety Instructions



Warning! To avoid the possibility of injury/damage to the appliance, electric shock, and risk of burns.

- Your egg boiler is **only** intended for boiling eggs or for steaming small amounts of food (e.g. vegetables, fish, meat). **Never** attempt to heat any other liquids or foods in it.
- **Never** add any seasoning (e.g. salt, pepper, etc.) to the water.
- **Always** fill the water tray with sufficient amount of water during the steaming process, but do not exceed the max. water level.
- **Do not** cover the water tray with any aluminium foil or any other material, this could lead to overheating of the appliance and may cause serious damage or may lead to injuries of the user.
- Place the appliance on an even and heat-resistant surface.
- Do not place the egg boiler near any inflammable objects.
- **Never** operate the appliance without water.

- **Never** exceed the max. water level indication inside the appliance (400 ml) to avoid any boiling water from spilling from the water tray. **Danger of serious burns!**
- Do **not** use the appliance without egg/steaming tray or lid.
- **Never** open the lid during operation.
- During use, hot steam escapes through the steam vent on top of the lid. Do not touch or cover it when in use.
- **Attention:** The temperature of accessible surfaces may be high during operation. Therefore, do **not** touch the appliance during and/or immediately after operation. Only use the handle.
- Do **not** move the appliance during operation.
- Let the appliance completely cool down before cleaning.



Product Description

1. Steam vent
2. Lid with handle
3. 2 egg / steaming trays with handle
4. Steam rack for second egg tray
5. Insert for poaching eggs
6. Water tray
7. On/off switch with indicator light
8. Cable guide (rear side)
9. Cable storage (rear side)
10. Power cord and plug
11. Measuring cup with integrated egg piercer

Before First Use

- Remove all packaging material and check whether the appliance is complete.
- Fully unwind the power cord (10) and make sure that the power cord is clamped into the cable guide (8) (rear side).
- Place the appliance on an even and heat resistant surface. Do **not** place it on top of a metal surface.
- Clean the appliance as described under **Cleaning and Care**.



Warning: Plastic bags are a danger to toddlers and babies, therefore keep them away to avoid suffocation.

Cooking times / Amount of water to be used

First layer	Amount of eggs	Doneness	Amount of water	Time
	2 Eggs	Soft	50 ml	approx. 6 Min
		Medium	70 ml	approx. 10 Min
		Hard	100 ml	approx. 12 Min
	4 Eggs	Soft	60 ml	approx. 9 Min
		Medium	80 ml	approx. 12 Min
		Hard	120 ml	approx. 14 Min
	6 Eggs	Soft	50 ml	approx. 8 Min
		Medium	70 ml	approx. 12 Min
		Hard	80 ml	approx. 14 Min
	8 Eggs	Soft	60 ml	approx. 9 Min
		Medium	80 ml	approx. 12 Min
		Hard	100 ml	approx. 14 Min

Second layer

12 Eggs	Soft	60 ml	approx. 13 Min
	Medium	80 ml	approx. 15 Min
	Hard	100 ml	approx. 17 Min
16 Eggs	Soft	60 ml	approx. 14 Min
	Medium	80 ml	approx. 16 Min
	Hard	100 ml	approx. 18 Min
Scrambled Eggs 220 g		140 ml	approx. 11 Min
Seasoned, scrambled (black insert)			
4 Poached Eggs Eier 220 g		140 ml	approx. 10 Min
(black insert)			



Note: The cooking times may vary according to size resp. weight of the egg. Only cook eggs of the same size and weight at the same time.

Operation

You may boil 8 - 16 eggs or poach 4 eggs with this egg boiler.

Boil eggs

1. Fill the provided measuring cup (11) with the resp. amount of cold water (see **“Cooking times / Amount of water to be used”**) and pour the water into the water tray (6).
2. Carefully, pierce the blunt end of the eggs with the egg piercer (11) and place them blunt size down on the egg tray (3). This should reduce the risk of the eggs cracking during the boiling process.

**Warning: Risk of injury!**

Handle the measuring cup (11) carefully, as the integrated egg piercer (11) is extremely sharp.

3. Place the egg tray (3) with the eggs properly onto the water tray (6) and close the lid (2).
4. Connect the power plug (10) to a properly installed wall socket.
5. Switch on the appliance by turning the on/off switch to the respective time setting. Refer to **“Cooking times”**. The integrated indicator light lights up.
6. The water starts to heat up. The buzzer sounds once the set time is reached or once the water is evaporated. The indicator light starts blinking.
7. Switch off (7) (Off-Position) the appliance and disconnect it from the mains.
8. Carefully, lift off the appliance lid (2) by its handle, hot steam might evaporate.
9. Lift off the egg tray (2) by its handle and briefly rinse the eggs under cold tap water. They are now ready to be served.



If you wish to boil 16 eggs or more than 8 eggs, insert the steam rack (4) for the second egg tray on top of the first egg tray and follow above steps.

Note: We recommend to use medium size eggs. Depending on the size, number and freshness of the eggs, the results may vary slightly. In addition, if the eggs are not removed immediately after the boiling process has stopped, they will continue to harden.

Poaching eggs

1. Fill the provided measuring cup (11) with the resp. amount of cold water (see **“Cooking times / Amount of water to be used”**) and pour the water into the water tray (6).
2. Crack one egg or more into the insert for poaching eggs (5).
3. Place the egg tray (3) (without eggs) onto the water tray (6) and place the insert for poaching eggs (5) on top.

Or

- insert the steam rack (4), place the second egg tray (3) and place the insert for poaching eggs (5) on top.
4. Close the lid (2) and connect the power plug (10) to a properly installed wall socket.
 5. Switch on the appliance by turning the on/off switch to the respective time setting. Refer to **“Cooking times”**. The integrated indicator light lights up.
 6. The water starts to heat up. The buzzer sounds once the set time is reached or once the water is evaporated. The indicator light starts blinking.
 7. Switch off (7) (Off-Position) the appliance and disconnect it from the mains.
 8. Carefully, lift off the appliance lid (2) by its handle, hot steam might evaporate.
 9. Lift off the insert for poaching eggs (5) and serve the eggs.



Caution: Risk of burns!

During use, hot steam escapes through the steam vent (1) on top of the lid (2). Do **not** touch or cover it when in use. The egg trays and (3) and inserts (4 / 5) get very hot during use, therefore, only lift them off by their handles or if necessary use pot handlers.

Steaming function

Water amount to be used

- 140 ml for steaming times up to 16 minutes.
- 200 ml for steaming times from 17 minutes upwards.

Steaming small amounts of food

- Pour the respective amount of water into the water tray (6).
- Place the steaming tray (3) onto the water tray (6) and distribute the food evenly on the steaming tray (3) to guarantee an even cooking result.
Make sure that all food pieces are cut / prepared to a similar size to obtain the best cooking result.
- Close the lid (2) and connect the power plug (10) to a properly installed wall socket.
- Switch on the appliance by turning the on/off switch to the respective time setting. Refer to the table underneath
The integrated indicator light lights up.
- The water starts to heat up. The buzzer sounds once the set time is reached or once the water is evaporated. The indicator light starts blinking.
- Switch off (7) (Off-Position) the appliance and disconnect it from the mains.
- Carefully, lift off the appliance lid (2) by its handle, hot steam might evaporate.

Food	Preparation	Weight	Steaming Time
Broccoli (fresh)	Cut into small florets	150 g	11 Min
Whole green beans (fresh)		150 g	16 Min
Cauliflower (fresh)	Cut into small florets	150 g	15 Min
Carrots (fresh)	Cut into small slices	150 g	15 Min
Green asparagus (fresh)	Shorten to fit onto steam tray	200 g	18 Min
Zucchini	Cut into small slices	150 g	9 Min
Mushrooms	Halved (big) Whole (small)	150 g	7 Min
Carrots & peas (frozen)	do not defrost	150 g	14 Min
Salmon fillet	2 fillets portioned	300 g	12 Min
Sausage (e.g. Wiener)	2 pcs	240 g	16 Min

 **Note:**

- The a.m. steaming time is only approximate.
- The time can vary according to size, type, quantity, freshness and temperature (frozen) of the food placed onto the tray.
- All steaming times refer to the use of the lower steaming tray.
- If both steaming trays are used, the amount of water to be used remains the same, but ,the steaming time will be increased by approx. 30%.

- If you wish to cook foods with different cooking times together, use the lower steaming tray for the food with a longer cooking time and add the second steaming tray on top of the steam rack a little bit later.
- Always make sure that all the food is thoroughly cooked before serving.

Dry-boil cut-out

Your egg boiler/mini steamer is equipped with a boil-dry cut-out, which will switch off the appliance automatically, should it accidentally be operated without water or by not observing the minimum water level. In the event of such a safety cut-out, switch off the appliance immediately, unplug it and let it cool down for approx. 10 minutes. Afterwards, the appliance is ready for use again.

Thermal safety cut-out

This egg boiler/mini steamer has a thermal safety device. In case of thermostat failure, the electrical circuit has an automatic cut-out, thus preventing overheating.

Cleaning and Care

Due to hygienic reasons clean the appliance best after each use, and remove any remaining water or food residues. Not doing so could possibly result in a hazardous situation.



Before cleaning, always switch off the appliance and disconnect it from the mains and let it completely cool down.

Never immerse the appliance in water. **Danger! Electric Shock!**

Clean the body of the appliance and the water tray (6) with a moistened soft cloth.

Do **not** use any aggressive cleaning agents and/or other hard objects to clean the appliance.

Remove calcium deposits in the water tray (6) by mixing a solution of water and vinegar. Wipe again with a moistened soft cloth .

Clean the lid (2), egg / steam trays (3) and the other inserts (4 / 5) under running tap water or if necessary in warm water using some dishwashing detergent Dry all parts including the water tray (6) with a soft cloth.

The accessories are **not** dishwasher safe.

DESCALING

Descale your appliance in regular intervals (approx. every 3 – 6 months), depending on the frequency of use and the local water quality.

Never use any sharp, pointed or metal objects to remove limescale built up in the appliance.

To remove limescale, use a common gentle descaler, which is suitable for your appliance.


Put some of the descaler liquid onto a soft moistened cloth and apply it to the water tray. Leave it on for a while and then remove it thoroughly with a wet cleaning sponge. Make sure to dry it properly afterwards.

Storage

After use, store the appliance in a clean and dry place and keep it out of the reach of children.

Disposal Instructions



Waste electrical devices marked with this sign must not be disposed of with your household waste, but are to be collected separately. Therefore, please  return this device at the end of its life cycle to special collection points for disposal or your local dealer.

Your Egg Boiler 25303 is packed in a retail box. Such boxes are recyclable waste, i.e. they are reusable or recyclable.

Technical Data:

Voltage: 220 - 240 V ~ 50 Hz

Rated Power: 500 W

Protection Class: I

Technical data subject to change!



Guarantee:

This product is guaranteed against defects in materials and workmanship for a period of 2 years.

This guarantee is not valid:

- if the appliance has not been used in accordance to the instructions
- for damages due to wear and tear (batteries, etc.)
- for damages known by customer at time of purchase
- for damages caused by owner

This guarantee does not affect your statutory right, nor any legal right you may have as a costumer under applicable national legislation governing the purchase of goods.

In order to assert his/her right in a guarantee case during the guaranteed period, the customer must provide evidence of the date of purchase (receipt).

The guarantee is to be asserted against

KORONA electric GmbH, Sundern/Germany.

Service Address:

KORONA Service, Am Steinbach 9, 59872 Meschede, Germany

Telephone Hotline: 02933 90284-80

Mail: service@korona-electric.de

web: www.korona-electric.de

within 2 years after the date of purchase. In case of guarantee the customer is given the right to get the appliance repaired at our own or at an authorized shop. Further rights (due to guarantee case) are not given to the customer.

Beoogd gebruik

Lees deze handleiding aandachtig door vóór gebruik en bewaar de handleiding op een veilige plek, zodat u deze in de toekomst nog eens kunt doornemen. Als u het apparaat in de toekomst doorgeeft aan een derde partij, zorg er dan voor dat u deze handleiding bijvoegt.

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor het koken en pocheren van eieren alsmede het stomen van **kleine hoeveelheden** voedsel. Probeer nooit andere vloeistoffen of voedingsmiddelen in dit apparaat te verwarmen. **Dit apparaat is alleen bedoeld voor privé huishoudelijk gebruik!**

Veiligheid:



Dit symbool wijst op gevaren die tot letsel kunnen leiden!



Dit symbool waarschuwt voor hete oppervlakken. Gevaar voor brandwonden!



Dit symbool wijst op elektrische schokgevaaren!



Dit symbool waarschuwt voor verdampende stoom!



Algemene veiligheidsinstructies

- De fabrikant aanvaardt geen enkele verantwoordelijkheid voor schade als gevolg van onjuist gebruik.
- Onjuist gebruik kan schade aan het apparaat veroorzaken en kan leiden tot letsel bij de gebruiker.
- Zorg er, voordat u het apparaat aansluit op het stopcontact, voor dat uw lokale spanning overeenkomt

met de technische gegevens van het apparaat. Als dit niet het geval is, kan het apparaat oververhit en beschadigd raken.



Let op! Gevaar voor elektrische schokken!

- Plaats het apparaat, het netsnoer of de stekker nooit in water of andere vloeistoffen.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van een gootsteen of wastafel.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.

Een elektrische apparaat is geen speelgoed!

- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis indien ze onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd over het gebruik van het apparaat op een veilige manier en de gevaren die samengaan met het gebruik begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij ouder zijn dan 8 en worden begeleid.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- **Haal de stekker van het apparaat altijd uit het stopcontact** wanneer het apparaat niet wordt gebruikt en vóór het reinigen.
- Trek altijd aan de stekker– niet het snoer.
- Houd het apparaat en netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken om schade aan het apparaat te voorkomen.

- Zorg ervoor dat er tijdens gebruik niet per ongeluk aan het netsnoer kan worden getrokken en dat er niemand over het netsnoer kan struikelen. Laat het snoer niet over scherpe randen hangen.
- Buig het netsnoer niet en wikkel het niet rond het apparaat.

Gebruik het apparaat niet,

- als het netsnoer is beschadigd.
- in geval van storing.
- als het apparaat is gevallen of anderszins beschadigd. Laat het nakijken en, indien nodig, repareren door een gekwalificeerd persoon/de klantenservice. Probeer nooit zelf wijzigingen te maken of het apparaat te repareren.
- Gebruik alleen accessoires die zijn geëvalueerd voor gebruik met dit apparaat.
- Probeer nooit om voorwerpen in het apparaat te steken.
- Probeer nooit zelf de behuizing te openen!
- Dit apparaat is **niet** bedoeld om gebruikt te worden met een externe timer of apart afstandsbedieningssysteem.

SPECIALE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES



Waarschuwing! Om de kans op verwondingen/schade aan het apparaat, elektrische schokken, brand en brandwonden te voorkomen.

- Uw eierkoker is **uitsluitend** bedoeld voor het koken van eieren of het stomen van kleine hoeveelheden voedsel (bijv. groenten, vis, vlees). Probeer **nooit** andere vloeistoffen of voedingsmiddelen in het apparaat te verwarmen.
- Voeg **nooit** kruiden (bijv. zout, peper, etc.) toe aan het water.

- Vul de waterlade **altijd** met voldoende water tijdens het stoomproces, maar overschrijd het max. waterniveau niet.
- Bedek de waterlade **niet** met aluminiumfolie of andere materialen, dit kan ertoe leiden dat het apparaat oververhit en kan ernstige schade veroorzaken of tot letsel voor de gebruiker leiden.
- Plaats het apparaat op een vlakke en hittebestendige ondergrond.
- Plaats de eierkoker niet in de buurt van brandbare voorwerpen.
- Gebruik het apparaat **nooit** zonder water.
- Overschrijd **nooit** het max. waterniveau, dat is aangegeven in het apparaat (400 ml), om te voorkomen dat kokend water uit de waterlade kan lopen. **Gevaar voor ernstige brandwonden!**
- Gebruik het apparaat **niet** zonder eier-/stoomlade of deksel.
- Open het deksel **nooit** tijdens gebruik.
- Tijdens gebruik ontsnapt hete stroom door de stoomopening boven op het deksel. Raak deze opening niet aan en bedek de opening **niet** tijdens gebruik.
- **Let op:** De temperatuur van de bereikbare oppervlakken kan zeer hoog zijn tijdens gebruik. Raak het apparaat daarom **niet** aan tijdens en/of net na gebruik. Gebruik alleen de handgreep.
- Verplaats het apparaat **niet** tijdens gebruik.
- Laat het apparaat volledig afkoelen alvorens het te reinigen.



Productbeschrijving

1. Stoomopening
2. Deksel met handgreep
3. 2 eier- / stoomlades met handgreep
4. Stoomrooster voor tweede eierlade
5. Inzetstuk voor pocheren van eieren
6. Waterlade
7. Aan/uit-knop met indicatielampje
8. Kabelgeleider (achterkant)
9. Kabelopslag (achterkant)
10. Netsnoer en stekker
11. Maatbeker met ingebouwde eierprikker

Vóór het eerste gebruik

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en controleer of het apparaat compleet is.
- Rol het netsnoer (10) volledig uit en zorg ervoor dat het netsnoer in de kabelgeleider (8) is geklemd (achterkant).
- Plaats het apparaat op een vlakke en hittebestendige ondergrond. Plaats het **niet** op een metalen ondergrond.
- Reinig het apparaat zoals beschreven onder **Reiniging en onderhoud**.



Waarschuwing: Plastic zakken vormen een verstikkingsgevaar voor peuters en baby's en moeten daarom uit de buurt worden gehouden.

Kooktijden / Benodigde hoeveelheid water

Eerste laag	Aantal eieren	Kookwijze	Hoeveelheid water	Tijd
	2 Eieren	Zacht	50 ml	ca. 6 Min
		Gem.	70 ml	ca. 10 Min
		Hard	100 ml	ca. 12 Min
	4 Eieren	Zacht	60 ml	ca. 9 Min
		Gem.	80 ml	ca. 12 Min
		Hard	120 ml	ca. 14 Min
	6 Eieren	Zacht	50 ml	ca. 8 Min
		Gem.	70 ml	ca. 12 Min
		Hard	80 ml	ca. 14 Min
	8 Eieren	Zacht	60 ml	ca. 9 Min
		Gem.	80 ml	ca. 12 Min
		Hard	100 ml	ca. 14 Min

Tweede laag

12 Eieren	Zacht	60 ml	ca. 13 Min
	Gem.	80 ml	ca. 15 Min
	Hard	100 ml	ca. 17 Min
16 Eieren	Zacht	60 ml	ca. 14 Min
	Gem.	80 ml	ca. 16 Min
	Hard	100 ml	ca. 18 Min
Roereieren 220 g		140 ml	ca. 11 Min
Gekruid, roereieren (zwart inzetstuk)			
4 gepocheerde eieren 220 g		140 ml	ca. 10 Min
(zwart inzetstuk)			



Opmerking: De kooktijden kunnen variëren, afhankelijk van de grootte en het gewicht van het ei. Kook telkens alleen eieren van dezelfde grootte en hetzelfde gewicht.

Bediening

U kunt 8 - 16 eieren koken of 4 eieren pocheren met deze eierkoker.

Eieren koken

1. Vul de meegeleverde maatbeker (11) met de juiste hoeveelheid koud water (zie **“Kooktijden / Benodigde hoeveelheid water”**) en giet het water in waterlade (6).
2. Prik voorzichtig een gaatje in de bolle kant van de eieren met de eierprikker (11) en plaats ze met de bolle kant omlaag op de eierlade (3). Dit verkleint de kans dat de eieren barsten tijdens het kookproces.



Waarschuwing: Gevaar voor letsel!

Ga voorzichtig om met de maatbeker (11), omdat de ingebouwde eierprikker (11) extreem scherp is.

3. Plaats de eierlade (3) met de eieren goed op de waterlade (6) en sluit het deksel (2).
4. Steek de stekker (10) in een correct geïnstalleerd stopcontact.
5. Schakel het apparaat in door de aan/uit-knop naar de juiste tijdstelling te draaien. Raadpleeg **“Kooktijden”**. Het ingebouwde indicatielampje licht op.
6. Het water begint op te warmen. De zoemer klinkt zodra de ingestelde tijd is bereikt of zodra het water is verdampt. Het indicatielampje begint te knipperen.
7. Schakel het apparaat uit door de aan/uit-knop (7) naar de stand “uit” te draaien en trek de stekker uit het stopcontact.
8. Til het deksel (2) met behulp van de handgreep van het apparaat, wees hierbij voorzichtig omdat er hete stoom kan verdampen.
9. Til de eierlade (2) voorzichtig op met behulp van de handgreep en spoel de eieren kort onder koud kraanwater. De eieren zijn nu klaar om geserveerd te worden.



Als u 16 eieren of meer dan 8 eieren wilt koken, plaats het stoomrooster (4) voor de tweede eierlade dan boven op de eerste eierlade en volg de bovenstaande stappen.

Opmerking: We raden aan om middelgrote eieren te gebruiken. Afhankelijk van de grootte, het aantal en de versheid van de eieren, kunnen de resultaten enigszins variëren. Daarnaast zullen de eieren hard worden als ze niet direct nadat het kookproces is gestopt uit het apparaat worden gehaald.

Eieren pocheren

1. Vul de meegeleverde maatbeker (11) met de juiste hoeveelheid koud water (zie **“Kooktijden / Benodigde hoeveelheid water”**) en giet het water in waterlade (6).
2. Breek een of meerdere eieren in het inzetstuk voor het pocheren van eieren (5).
3. Plaats de eierlade (3) (zonder eieren) op de waterlade (6) en plaats het inzetstuk voor het pocheren van eieren (5) daar bovenop.

Of

- plaats het stoomrooster (4), plaats de tweede eierlade (3) en plaats het inzetstuk voor het pocheren van eieren (5) daar bovenop.
4. Sluit het deksel (2) en steek de stekker (10) in een correct geïnstalleerd stopcontact.
 5. Schakel het apparaat in door de aan/uit-knop naar de juiste tijdstelling te draaien. Raadpleeg **“Kooktijden”**. Het ingebouwde indicatielampje licht op.
 6. Het water begint op te warmen. De zoemer klinkt zodra de ingestelde tijd is bereikt of zodra het water is verdampt. Het indicatielampje begint te knipperen.
 7. Schakel het apparaat uit door de aan/uit-knop (7) naar de stand “uit” te draaien en trek de stekker uit het stopcontact.
 8. Til het deksel (2) met behulp van de handgreep van het apparaat, wees hierbij voorzichtig omdat er hete stoom kan verdampen.
 9. Til het inzetstuk voor het pocheren van eieren (5) op en serveer de eieren.



Let op: Gevaar voor brandwonden!

Tijdens gebruik ontsnapt hete stroom door de stoomopening (1) boven op het deksel (2). Raak deze opening **niet** aan en bedek de opening niet tijdens gebruik.

De eierlades (3) en inzetstukken (4 / 5) worden zeer warm tijdens gebruik, til ze daarom alleen op met behulp van de handgrepen of maak indien nodig gebruik van pannenlappen.

Stoomfunctie

Hoeveelheid water die moet worden gebruikt

- 140 ml voor stoomtijden tot 16 minuten.
- 200 ml voor stoomtijden van 17 minuten en langer.

Het stomen van kleine hoeveelheden voedsel

- Giet de juiste hoeveelheid water in de waterlade (6).
- Plaats de stoomlade (3) op de waterlade (6) en verdeel het voedsel gelijkmatig op de stoomlade (3) voor een gelijkmatig kookresultaat.
Zorg ervoor dat het voedsel in stukjes van dezelfde grootte is gesneden / bereid voor een optimaal kookresultaat.
- Sluit het deksel (2) en steek de stekker (10) in een correct geïnstalleerd stopcontact.
- Schakel het apparaat in door de aan/uit-knop naar de juiste tijdinstelling te draaien. Raadpleeg de onderstaande tabel. Het ingebouwde indicatielampje licht op.
- Het water begint op te warmen. De zoemer klinkt zodra de ingestelde tijd is bereikt of zodra het water is verdampt. Het indicatielampje begint te knipperen.
- Schakel het apparaat uit door de aan/uit-knop (7) naar de stand "uit" te draaien en trek de stekker uit het stopcontact.
- Til het deksel (2) met behulp van de handgreep van het apparaat, wees hierbij voorzichtig omdat er hete stoom kan verdampen.

Voedsel	Vorbereiding	Gewicht	Stoomtijd
Broccoli (vers)	Snijd in kleine roosjes	150 g	11 Min
Gehele sperziebonen (vers)		150 g	16 Min
Bloemkool (vers)	Snijd in kleine roosjes	150 g	15 Min
Wortelen (vers)	Snijd in kleine plakjes	150 g	15 Min
Groene asperges (vers)	Inkorten zodat ze in stoomlade passen	200 g	18 Min
Courgettes	Snijd in kleine plakjes	150 g	9 Min
Champignons	Gehalveerd (groot) Geheel (klein)	150 g	7 Min
Wortelen & erwten (bevroren)	Niet ontdooien	150 g	14 Min
Zalmfilet	2 filets, gesneden	300 g	12 Min
Worst (bijv. Wiener)	2 stuks	240 g	16 Min



Opmerking:

- De hierboven vermelde stoomtijd is alleen een schatting.
- De tijd kan variëren, afhankelijk van de grootte, het soort, de hoeveelheid, de versheid en de temperatuur (bevroren) van het voedsel dat op de lade wordt geplaatst.
- Alle stoomtijden verwijzen naar het gebruik van de onderste stoomlade.

- Als beide stoomlades worden gebruikt, blijft de hoeveelheid water die gebruikt moet worden hetzelfde, maar zal de stoomtijd met ca. 30% toenemen.
- Als u voedsel met verschillende stoomtijden samen wilt koken, gebruik dan de onderste stoomlade voor het voedsel met een langere kooktijd en voeg de tweede stoomlade op het stoomrek wat later toe.
- Zorg er altijd voor dat al het voedsel goed is gekookt alvorens het te serveren.

Droogkookbeveiliging

Uw eierkoker/ministomer is uitgerust met een droogkookbeveiliging die het apparaat automatisch uitschakelt als het per ongeluk wordt gebruikt zonder water of als er te weinig water in de waterlade is gegoten. Als het apparaat wordt uitgeschakeld door de beveiliging, trek de stekker dan onmiddellijk uit het stopcontact en laat het apparaat ca. 10 minuten afkoelen. Daarna kunt u uw apparaat opnieuw gebruiken.

Thermische beveiliging

De eierkoker/ministomer heeft een thermische beveiliging. In het geval van een storing van de thermostaat, zal het apparaat automatisch uitschakelen en wordt oververhitting voorkomen.

Reiniging en onderhoud

Omwille van hygiënische redenen wordt aanbevolen het apparaat na elk gebruik te reinigen en daarbij resterend water en voedselresten te verwijderen. Als u dit niet doet, kan dit mogelijk leiden tot een gevaarlijke situatie.



Schakel het apparaat altijd uit en trek de stekker uit het stopcontact alvorens reinigingshandelingen uit te voeren. Laat het apparaat volledig afkoelen. Dompel het apparaat nooit onder in water. **Gevaar! Elektrische schokken!**

Reinig de behuizing van het apparaat en de waterlade (6) met een bevochtigde, zachte doek.

Gebruik **geen** agressieve reinigingsmiddelen en/of harde voorwerpen om het apparaat te reinigen.

Verwijder kalkaanslag in de waterlade (6) door een oplossing van water en azijn te mengen. Veeg nogmaals met een bevochtigde, zachte doek.

Reinig het deksel (2), eier-/ stoomlades (3) en andere inzetstukken (4 / 5) onder de kraan of indien nodig in warm water met wat afwasmiddel. Droog alle onderdelen, inclusief de waterlade (6), met een zachte doek.

De accessoires zijn **niet** vaatwasmachinebestendig.

ONTKALKING

Ontkalk uw apparaat regelmatig (ongeveer elke 3 – 6 maanden), afhankelijk van de gebruiksfrequentie en de lokale waterkwaliteit.

Gebruik nooit scherpe, spitse of metalen voorwerpen om kalkaanslag in het apparaat te verwijderen.

Gebruik een normaal, zacht ontkalkingsmiddel dat geschikt is voor uw apparaat om kalkaanslag te verwijderen.


Doe wat ontkalkingsvloeistof op een zachte, bevochtigde doek en breng het aan op de waterlade. Laat het een tijdje inwerken en verwijder het daarna grondig met een nat schoonmaak sponsje. Droog de waterlade daarna goed.

Opslag

Berg het apparaat na gebruik op een schone en droge plaats op, buiten het bereik van kinderen.

Verwijderingsinstructies



Afgedankte elektrische apparaten die zijn gemarkeerd met dit symbool mogen niet met het huishoudelijk afval worden weggegooid, maar moeten apart  worden ingezameld. Breng dit apparaat daarom aan het einde van zijn levensduur terug naar een speciaal inzamelpunt voor verwijdering of naar uw dealer.

Uw eierkoker 25303 is verpakt in een doos. Dergelijke dozen zijn recycleerbaar afval, d.w.z. ze zijn herbruikbaar of recycleerbaar.

Technische gegevens:

Spanning: 220 - 240 V ~ 50 Hz
Nominaal vermogen: 500 W
Beschermingsklasse: I

Technische gegevens onderhevig aan verandering!



Garantie:

Er zit op dit product 2 jaar garantie tegen defecten in materialen en fabricagefouten.

Deze garantie is niet geldig:

- als het apparaat niet is gebruikt in overeenstemming met de instructies
- voor schade als gevolg van slijtage (batterijen, etc.)
- voor schade die bij de klant bekend was op het moment van aankoop
- voor schade veroorzaakt door de eigenaar

Deze garantie heeft geen invloed op de wettelijke rechten die u als klant kunt hebben onder de van kracht zijnde nationale wetgeving inzake de aankoop van goederen.

De klant moet, om zich tijdens de garantieperiode op zijn/haar garantierecht te beroepen, bewijs geven van de aankoopdatum (aankoopbon).

De garantie kan worden ingesteld tegen

KORONA electric GmbH, Sundern /Duitsland.

Serviceadres:

KORONA Service, Am Steinbach 9, 59872 Meschede-Enste, Duitsland

Telefoon: 02933 90284-80

Mail: service@korona-electric.de

web: www.korona-electric.de

binnen 2 jaar vanaf de aankoopdatum. De klant heeft in geval van garantie het recht om het apparaat te laten repareren in onze winkel of bij een andere erkende winkel. Er worden (op grond van de garantie) geen verdere rechten aan de klant gegeven.

Utilisation prévue

Avant utilisation, veuillez lire attentivement ces instructions et les conserver dans un endroit sûr pour référence ultérieure. Si vous avez l'intention de prêter, de donner ou de revendre cet appareil à un tiers, veuillez à y inclure ces instructions d'utilisation.

Cet appareil est uniquement destiné à faire bouillir et pocher des œufs ainsi qu'à cuire à la vapeur de petites quantités de nourriture. N'essayez jamais de chauffer d'autres liquides ou aliments. **Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique privé !**

Sécurité :



Ce symbole identifie les dangers qui peuvent causer des blessures !



Ce symbole met en garde contre les surfaces chaudes. Risque de brûlures !



Ce symbole identifie les risques de choc électrique !



Ce symbole vous met en garde des risques de blessures dû à l'émission de vapeur brûlante provenant de l'appareil !



Consignes générales de sécurité

- Le fabricant ne sera pas tenu responsable pour les dommages causés par une utilisation incorrecte du produit.
- Une utilisation incorrecte ou impropre peut endommager l'appareil et causer des blessures à l'utilisateur.

- Avant de brancher cet appareil sur le secteur, assurez-vous que la tension locale corresponde aux données techniques de l'appareil. Sinon, l'appareil risquera de surchauffer et d'être endommagé.



Attention ! Danger risque de choc électrique !

- Ne mettez jamais l'appareil, le cordon ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide.
- N'utilisez pas l'appareil près d'un évier ou d'un lavabo.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.

Un appareil électrique n'est pas un jouet !

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites voire même un manque d'expérience et de connaissances uniquement s'ils ont reçu une supervision ou une instruction concernant l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et comprennent les dangers qui y sont associés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectués par des utilisateurs ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et sous la surveillance d'un adulte.
- Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- **Débranchez toujours l'appareil** lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.
- Tirez toujours la fiche pour débrancher –et non pas le cordon.

- Gardez l'appareil et le cordon loin de toute surface chaude pour éviter tout dommage à l'appareil.
- Assurez-vous que le cordon ne peut pas être tiré par inadvertance ou faire trébucher quelqu'un lorsqu'il est utilisé. Ne laissez pas le cordon s'accrocher sur bords tranchants.
- Ne pliez pas le cordon ni ne l'enroulez autour de l'appareil.

N'utilisez pas l'appareil,

- si le cordon est endommagé.
- en cas de dysfonctionnement.
- si l'appareil est tombé ou s'il est endommagé.
Faites vérifier et, si nécessaire, réparé par une personne qualifiée/service à la clientèle. N'essayez jamais de modifier ou de réparer vous-même l'appareil.
- N'utilisez que des accessoires testés pour l'utilisation avec cet appareil.
- N'essayez jamais d'enfoncer des objets dans l'appareil.
- N'essayez jamais d'ouvrir le boîtier vous-même !
- L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner au moyen d'une minuterie externe ou d'un système detélécommande séparé.

Consignes spéciales de sécurité



AVERTISSEMENT ! Pour éviter les risques de blessures/ dommages de l'appareil, de choc électrique et de brûlures.

- Votre cuiseur à œuf est **uniquement** destiné à faire bouillir des œufs ou à cuire de petites quantités de nourriture (par exemple, des légumes, du poisson, de la viande). N'essayez **jamais** de chauffer d'autres liquides ou aliments.

- N'ajoutez **jamais** d'assaisonnement (sel, poivre, etc.) dans l'eau.
- Remplissez **toujours** le réservoir d'eau avec une quantité d'eau suffisante pendant le processus de cuisson à la vapeur, mais ne dépassez pas niveau max. d'eau.
- **Ne** recouvrez **pas** le réservoir d'eau avec une feuille d'aluminium ou tout autre matériau, cela pourrait entraîner une surchauffe de l'appareil et causer de graves dommages ou des blessures à l'utilisateur.
- Placez l'appareil sur une surface plane et résistante à la chaleur.
- Ne placez pas le cuiseur à œuf près d'objets inflammables.
- N'utilisez **jamais** l'appareil sans eau.
- Ne dépassez **jamais** l'indication du niveau maximum d'eau à l'intérieur de l'appareil (400 ml) pour éviter que de l'eau bouillante ne s'écoule hors du réservoir d'eau.
Soyez prudent, risque de brûlures graves !
- N'utilisez **pas** l'appareil sans plateaux à œufs / panier vapeur ou sans couvercle.
- N'ouvrez **jamais** le couvercle pendant le fonctionnement.
- Pendant l'utilisation, de la vapeur chaude s'échappe par l'évent situé sur le dessus du couvercle. **Ne** le touchez **pas** ni le recouvrir lorsqu'il est utilisé.
- Attention : la température des surfaces accessibles peut être élevée pendant le fonctionnement. Par conséquent, ne touchez pas l'appareil pendant et / ou immédiatement après son utilisation. N'utilisez que la poignée.
- **Ne** déplacez **pas** l'appareil pendant le fonctionnement.
- Laissez l'appareil complètement refroidir avant de le nettoyer.



Description du produit

1. Event évacuant la vapeur
2. Couvercle avec poignée
3. 2 plateaux pouvant contenir les œufs / paniers vapeur avec poignée
4. Support à vapeur pour le second plateau à œufs
5. Récipient pour pocher les œufs
6. Bac d'eau
7. Interrupteur marche / arrêt avec voyant lumineux
8. Guide-câble (côté arrière)
9. Range-câble (arrière)
10. Cordon d'alimentation et prise
11. Tasse à mesurer avec perforateur d'œuf intégré

Avant une première utilisation


- Enlevez tout le matériel d'emballage et vérifiez que l'appareil est complet.
- Déroulez complètement le cordon d'alimentation (10) et assurez-vous que le cordon d'alimentation soit bien inséré dans le guide-câble (8) (à l'arrière).
- Placez l'appareil sur une surface plane et résistante à la chaleur. **Ne** le placez **pas** sur surface métallique.
- Nettoyez l'appareil comme décrit dans la section « **Nettoyage et entretien** ».



Attention : les sacs en plastique sont un danger pour les tout-petits et les bébés, éloignez-les donc pour éviter tout risque de suffocation.

Temps de cuisson / Quantité d'eau à utiliser

Paramètres	Quantité d'œufs	Cuisson	Quantité d'eau	Temps
	2 œufs	Coque	50 ml	6 Min env.
		Mollet	70 ml	10 Min env.
		Dure	100 ml	12 Min env.
	4 œufs	Coque	60 ml	9 Min env.
		Mollet	80 ml	12 Min env.
		Dure	120 ml	14 Min env.
	6 œufs	Coque	50 ml	8 Min env.
		Mollet	70 ml	12 Min env.
		Dure	80 ml	14 Min env.
	8 œufs	Coque	60 ml	9 Min env.
		Mollet	80 ml	12 Min env.
		Dure	100 ml	14 Min env.
Données				
	12 œufs	Coque	60 ml	13 Min env.
		Mollet	80 ml	15 Min env.
		Dure	100 ml	17 Min env.
	16 œufs	Coque	60 ml	14 Min env.
		Mollet	80 ml	16 Min env.
		Dure	100 ml	18 Min env.
Œufs brouillés de 220 g			140 ml	11 Min env.
Assaisonné, brouillé (récipient noir)				
4 œufs pochés de 220 g			140 ml	10 Min env.
(Récipient noir)				

 **Remarque :** les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la taille et du poids de l'œuf. Ne faites cuire au même moment que des œufs de la même taille et du même poids.

Fonctionnement

Vous pouvez faire bouillir 8 à 16 œufs ou pocher 4 œufs avec ce cuiseur à œufs.

Faire bouillir des œufs

1. Remplissez la tasse à mesurer fournie (11) avec la quantité respective d'eau froide (voir la colonne « **Temps de cuisson / Quantité d'eau à utiliser** ») et versez de l'eau dans le réservoir d'eau (6).
2. Avec précaution, percez l'extrémité des œufs avec le perforateur d'œuf (11) et placez-les sur le plateau à œufs (3). Cela devrait réduire le risque de fissuration des œufs pendant le processus d'ébullition.



Attention : Risque de blessure !

Manipulez la tasse à mesurer (11) avec précaution, car le perforateur à œufs intégré (11) est extrêmement pointu. Débranchez toujours l'appareil après utilisation.

3. Placez le plateau à œufs (3) avec les œufs correctement sur le réservoir d'eau (6) et fermez le couvercle (2).
4. Branchez la fiche d'alimentation (10) dans une prise murale correctement installée.
5. Allumez l'appareil en tournant l'interrupteur marche / arrêt à l'heure respective désirée. Reportez-vous au à la colonne « **Temps de cuisson** ». Le voyant intégré s'allumera.
6. L'eau commence à chauffer. Le buzzer retentira une fois le temps réglé atteint ou une fois que toute l'eau s'est évaporée. Le voyant lumineux commencera alors à clignoter.
7. Éteignez (7) (Position -Off) l'appareil et débranchez-le du secteur.

8. Soulevez délicatement le couvercle de l'appareil (2) par sa poignée. Faites attention, de la vapeur chaude risque de s'y échapper.
9. Soulevez le plateau à œufs (2) par sa poignée et rincez brièvement les œufs dans de l'eau froide du robinet. Ils sont maintenant prêts à être servis.



Si vous souhaitez faire bouillir 16 œufs ou plus de 8 œufs, insérez le panier vapeur (4) pour le second plateau à œufs sur le dessus du premier plateau à œufs et suivez les étapes ci-dessus.

Remarque : nous vous recommandons d'utiliser des œufs de taille moyenne. Selon la taille, le nombre et la fraîcheur des œufs, les résultats peuvent varier légèrement. De plus, si les œufs ne sont pas retirés immédiatement après l'arrêt du processus d'ébullition, ils continueront à durcir.

Pocher des œufs

1. Remplissez la tasse à mesurer fournie (11) avec la quantité respective d'eau froide (voir la colonne « **Temps de cuisson / Quantité d'eau à utiliser** ») et versez de l'eau dans le réservoir d'eau (6).
2. Cassez un œuf ou plus dans le récipient pour pocher des œufs (5).
3. Placez le plateau à œufs (3) (sans œufs) sur le réservoir d'eau (6) et placez le récipient pour pocher des œufs (5) sur le dessus.

Ou

- insérez le panier vapeur (4), placez le second plateau à œufs (3) et placez le récipient pour pocher des œufs (5) sur le dessus.
4. Fermez le couvercle (2) et branchez le cordon d'alimentation (10) à une prise correctement installé.

5. Allumez l'appareil en tournant l'interrupteur marche / arrêt sur l'heure respectueuse désirée. Reportez-vous à la colonne « **Temps de cuisson** ». Le voyant intégré s'allumera.
6. L'eau commencera à chauffer. Le buzzer retentira une fois le temps réglé atteint ou une fois l'eau évaporée. Le voyant lumineux commencera alors à clignoter.
7. Éteignez (7) (Position -Off) l'appareil et débranchez-le du secteur.
8. Soulevez délicatement le couvercle de l'appareil (2) par sa poignée. Faites attention de la vapeur chaude risque de s'y échapper.
9. Soulevez le plateau à œufs (2) par sa poignée et rincez brièvement les œufs dans de l'eau froide du robinet. Ils sont maintenant prêts à être servis.



Attention : Risque de brûlure !

Pendant l'utilisation, de la vapeur chaude s'échappe par l'évent évacuant la vapeur (1) sur le dessus du couvercle (2). **Ne** le touchez surtout **pas** ni le recouvrir lorsqu'il est utilisé. Les plateaux pouvant contenir les œufs et (3) et les récipients (4/5) deviennent très chauds pendant l'utilisation, par conséquent, ne les soulevez que par leurs poignées ou si nécessaire utilisez des manches amovibles.

Fonction de cuisson à la vapeur

Quantité d'eau à utiliser

- 140 ml pour des temps de cuisson inférieur ou égale à 16 minutes.
- 200 ml pour des temps de cuisson supérieur ou égale à 17 minutes.

Cuisson à la vapeur de petites quantités de nourriture

- Versez la quantité d'eau correspondante dans le réservoir d'eau (6).
- Placez le panier vapeur (3) sur le réservoir d'eau (6) et distribuez les aliments uniformément dans le panier vapeur (3) pour garantir un résultat homogène de la cuisson. Assurez-vous que tous les morceaux de nourriture sont coupés / préparés à une taille similaire pour obtenir la meilleur cuisson.
- Fermez le couvercle (2) et branchez le cordon d'alimentation (10) sur une prise correctement installé.
- Allumez l'appareil en tournant l'interrupteur marche / arrêt sur l'heure respective. Reportez-vous au tableau ci-dessous. Le voyant intégré s'allumera.
- L'eau commencera à chauffer. Le buzzer retentira une fois le temps réglé atteint ou une fois que toute l'eau s'est évaporée. Le voyant lumineux commencera alors à clignoter.
- Éteignez (7) (Position-Off) l'appareil et débranchez-le du secteur.
- Soulevez délicatement le couvercle de l'appareil (2) par sa poignée. Faites attention de la vapeur chaude risque de s'y échapper.

Nourriture	Préparation	Poids	Temps de cuisson
Brocoli (frais)	Couper en petits fleurons	150 g	11 Min
Haricots verts entiers (frais)		150 g	16 Min
Chou-fleur (frais)	Couper en petits fleurons	150 g	15 Min
Carottes (fraîches)	Couper en petites tranches	150 g	15 Min
Asperges vertes (fraîches)	Couper pour adapter au panier vapeur	200 g	18 Min
Courgettes	Couper en petites tranches	150 g	9 Min
Champignons	Couper en deux (gros morceaux) Entier (petit morceaux)	150 g	7 Min
Carottes et pois (congelés)	Ne pas décongeler	150 g	14 Min
Filet de saumon	2 filets en portion	300 g	12 Min
Saucisse (par exemple Saucisse de Vienne)	2 pièces	240 g	16 Min



Remarque :

- Le temps de cuisson indiqué n'est seulement qu'une durée approximative.
- Le temps peut varier selon la taille, le type, la quantité, la fraîcheur et la température (congelée) de la nourriture placée sur le panier.
- Tous les temps de cuisson à la vapeur se réfèrent à l'utilisation du plateau de cuisson inférieur.
- Si les deux paniers vapeur sont utilisés, la quantité d'eau à utiliser reste la même, mais, le temps de cuisson à la vapeur sera augmenté d'env. 30%.
- Si vous souhaitez cuisiner des aliments avec des temps de cuisson différents, utilisez le panier vapeur inférieur pour nourriture avec un temps de cuisson plus long et ajoutez-y le seconde panier vapeur sur le dessus un peu plus tard.
- Assurez-vous toujours que toute la nourriture est bien cuite avant de servir.

Arrêt auto lors d'une cuisson sans eau

Votre cuiseur à œufs / mini cuiseur vapeur est équipée d'un arrêt auto lorsque la cuisson se fera sans eau ou n'ayant plus le niveau d'eau minimum requis. En cas de coupure de sécurité, éteignez immédiatement l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir pendant env. 10 minutes. Ensuite, l'appareil est à nouveau prêt à l'emploi.

Arrêt thermique de sécurité

Ce cuiseur à œufs / mini cuiseur vapeur dispose d'un dispositif de sécurité thermique. En cas de défaillance du thermostat, le circuit électrique dispose d'une coupure automatique, évitant ainsi une surchauffe.

Nettoyage et entretien

Pour des raisons d'hygiène, nettoyez l'appareil au mieux après chaque utilisation et éliminez tout résidu d'eau ou d'aliments. Le manque de nettoyage pourrait éventuellement entraîner une situation dangereuse.



Avant de nettoyer, éteignez toujours l'appareil et débranchez-le du secteur. Laissez-le refroidir complètement. N'immergez jamais l'appareil dans l'eau. **Danger ! Risque de choc électrique !**

Nettoyer le corps de l'appareil et le réservoir d'eau (6) avec un chiffon doux humidifié.

N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs et / ou d'autres objets durs pour nettoyer l'appareil.

Enlevez les dépôts de calcium dans le réservoir d'eau (6) en mélangeant à une solution d'eau une solution de vinaigre. Essayez à nouveau avec un chiffon doux humidifié. Nettoyez le couvercle (2), les plateaux à œufs / paniers vapeur (3) et les autres récipients (4/5) sous de l'eau du robinet ou au besoin dans de l'eau tiède avec un peu de détergent à vaisselle. Séchez toutes les pièces, y compris le réservoir d'eau (6) avec un chiffon doux. Les accessoires **ne vont pas** au lave-vaisselle.

DÉTARTRAGE

Détartrez votre appareil à intervalles réguliers (tous les 3 à 6 mois environ), en fonction de la fréquence d'utilisation et de la qualité de l'eau utilisée localement.

N'utilisez jamais d'objets tranchants, pointus ou métalliques pour éliminer le calcaire accumulé dans l'appareil.

Pour éliminer le calcaire, utilisez un détartrant doux commun qui convient à votre appareil.

Mettez une partie du liquide détartrant sur un chiffon doux et humidifié. Ensuite appliquez-le dans le réservoir d'eau. Laissez-le pendant un moment, puis essuyez soigneusement avec une éponge humide. Assurez-vous de bien le sécher ensuite.

Espace de rangement

Après utilisation, rangez l'appareil dans un endroit propre et sec. Gardez-le hors de portée des enfants

Instructions relatives à l'élimination



Les déchets d'appareils électriques marqués de ce signe ne doivent pas être éliminés avec vos déchets ménagers, mais sont à collecter séparément. Par conséquent, veuillez retourner cet appareil à la fin de son cycle de vie à des points de collecte spéciaux pour l'élimination ou à votre revendeur local.

Votre cuiseur à œufs 25303 est emballé dans une boîte de commerce. De telles boîtes sont des déchets recyclables, c'est-à-dire qu'elles sont réutilisables ou recyclables.

Données techniques:

Tension: 220 - 240 V ~ 50 Hz

Puissance nominale: 500 W

Classe de protection: I

Les données techniques sont sujettes à changement!



Garantie:

Ce produit est garanti contre les défauts de matériaux et de fabrication pour une période de 2 ans.

Cette garantie n'est pas valide:

- si l'appareil n'a pas été utilisé conformément aux instructions
- pour les dommages causés par l'usure (piles, etc.)
- pour les dommages connus du client au moment de l'achat
- pour les dommages causés par le propriétaire

Cette garantie n'affecte pas votre droit légal, ni aucun droit légal que vous pourriez avoir en tant que client en vertu de la législation nationale applicable régissant l'achat de biens.

Pour faire valoir son droit de garantie pendant la période de garantie, le client doit fournir la preuve de la date d'achat (reçu).

La garantie doit être demandé à

KORONA electric GmbH, Sundern / Allemagne.

Adresse du service:

KORONA Service, Am Steinbach 9, 59872 Meschede-Enste, Germany /Allemagne

Ligne téléphonique: 02933 90284-80

E-mail: service@korona-electric.de

web: www.korona-electric.de

Dans les 2 ans suivant la date d'achat. En cas de garantie, le client a le droit de réparer l'appareil avec nous ou dans un magasin autorisé. Les droits supplémentaires (en raison du droit de garantie) ne sont pas donnés au client.

KORONA[®]

Ref: 25303/20-2017.11