



ROMMELSBACHER

Suomennot: © Oy Noortrade Ab. Kaupallinen käyttö ilman lupaa kielletty.

D

Bedienungsanleitung

FI

Käyttöohje

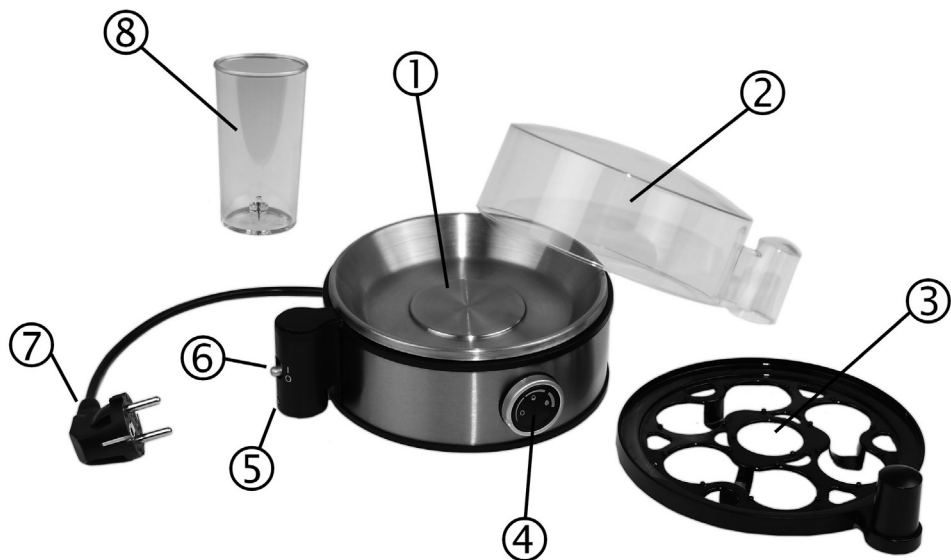


ER 400 – ER 405/R

Kananmunankeitin

Egg boiler

Tuotteen kuvaus / Product description



	FI	GB
1	Keittokulho ruostumattomasta teräksestä	Stainless steel heating bowl
2	Kansi höyrynpistoaukolla	Cover with steam outlet
3	Munateline 1–7 munalle	Egg tray for 1 - 7 eggs
4	Säätönuppi munan kovuuden/keittoajan säätämiseen	Control knob for time regulated hardness setting
5	Merkkivalo	Pilot lamp
6	Virtakytkin	ON/OFF switch
7	Virtajohto pistokkeella	Mains plug with cord
8	Mittakuppi munanrei'ittimellä	Measuring cup with egg piercer

FI – Sisällysluettelo

GB – Contents

	Seite
Tuotteen kuvaus	2
Johdanto	4
Käyttötarkoitus	4
Tekniset tiedot	4
Toimituksen sisältö	4
Pakkausmateriaali	4
Turvallisuusohjeet	5
Ennen ensimmäistä käyttökertaa	6
Hyödyllistä tietoa	7
Laitteen käyttö	7
Keittokulhon täyttö	7
Munatelineen täyttäminen	7
Kovuusasteen säätäminen	7
Laitteen kytkeminen päälle ja pois	8
Munien poistaminen	8
Jäännösvedenpoistaminen	9
Puhdistus ja huolto	9
Laitteen puhdistus	9
Kalkinpoisto	9
Huolto ja takuu	16
GB Instruction manual	10

	Page
Product description	2
Introduction	10
Intended use	10
Technical data	10
Scope of supply	10
Packing material	10
For your safety	11
Prior to initial use	12
Interesting facts	12
Operating the appliance	13
Filling the heating bowl	13
Filling the egg tray	13
Setting the degree of hardness	13
Switching the appliance on and off	14
Taking the eggs out	14
Disposal of remaining water	15
Cleaning and maintenance	15
Cleaning the appliance	15
Descaling the appliance	15

Johdanto



Hienoa, että olet valinnut tämän laadukkaan kananmunankeitTIMEN. Kiitos luottamuksesta. Sen helppokäyttöisyys tulee varmasti miellyttämään sinua. Jotta voisit nauttia laitteen käytöstä mahdollisimman pitkään, lue seuraavat ohjeet huolellisesti ja noudata niitä. Säilytä tämä käyttöohje. Luovuta ohjeet laitteen mukana, jos annat laitteen eteenpäin. Kiitos paljon!

Käyttötarkoitus

Laitte on suunniteltu kananmunien keittämiseen kotitalouskäytössä. Kaikki muu käyttö tai laitteen muokkaaminen on laitteen alkuperäisen käyttötarkoituksen vastaista, mikä voi aiheuttaa merkittäviä riskejä. Valmistaja ei vastaa vahingoista, jotka johtuvat muusta kuin tarkoituksenmukaisesta käytöstä. Laitte ei sovellu ammattikäyttöön.

Tekniset tiedot

Kytke laite vain määräysten mukaisesti asennettuun suojamaadoitettuun pistorasiaan.

Nimellisjännitteen tulee vastata laitteen arvokilvessä ilmoitettua tietoa.

Liitä vain vaihtovirtaan!

Nimellisjännite: 220–240 V~ 50/60 Hz

Nimellisteho: 350 – 410 Watt

Munien määrä: 1 - 7 kananmunaa

Kypsytysajan säätö: 6 - 19 minuuttia

Toimituksen sisältö

Tarkista pakkauksen sisältö ja tuotteen sekä kaikkien osien kunto (katso tuotteen kuvaus sivulla 2) heti pakkauksen avaamisen jälkeen.

Pakkausmateriaali

Älä hävitä pakkausmateriaaleja tavallisen jätteen mukana, vaan kierrätä ne asianmukaisesti.

Toimita paperi, kartonki ja aaltopahvi keräyspisteisiin.

Muovipakkaukset ja -kalvot kuuluvat niille tarkoitettuihin keräysastioihin.



PE tarkoittaa polyeteeniä, koodi 02 PE-HD:tä, 04 PE-LD:tä, PP polypropeenaa, PS polystyreeniä.

Hävittäminen / kierrätys



Euroopan unionin sähkö- ja elektroniikkalaiteromudirektiivin (2012/19/EU) tätä tuotetta ei saa hävittää yhdessä muiden kotitalousjätteiden kanssa sen käyttöön päättyessä. Toimita laite esimerkiksi kuntasi SER-keräyspisteeseen, kodin elektroniikkaa myyvään markettiin tai erikoisliikkeeseen. Lisätietoja saat tarvittaessa kuntasi tai alueesi jätehuollosta, jotka neuvovat oikeista hävitysvaihtoehdoista.



Varoitus: Lue kaikki turvallisuusohjeet ja -määräykset. Ohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa sähköiskun, tulipalon ja/ tai vakavia loukkaantumisia.

- Pakkaukset, kuten muovipussit, on pidettävä poissa lasten ulottuvilta.
- Pidä alle 8-vuotiaat lapset poissa laitteen ja virtajohdon lähetyviltä.
- Vähintään 8-vuotiaat lapset saavat puhdistaa ja huoltaa laitetta vain valvonnan alaisena.
- Vähintään 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joilla ei ole riittävästi tietoa tai kokemusta laitteen käytöstä tai joilla on fyysinen, sensorinen tai henkinen toimintarajoite, saavat käyttää laitetta vain valvonnassa tai asianmukaisen opastuksen jälkeen ja vastuuhenkilön luvalla. Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa käytön aikana.
- Laitetta ei saa käyttää lasten leikkikaluna.
- Käytä jokaista keittokertaa varten 125 ml vettä. Älä käytä keitintä ilman vettä.



- Laite kuumenee käytön aikana. Varo palovammojen vaaraa koskettaessasi laitetta tai kuumia munia sekä kuuman höyryn aiheuttamia palovammoja.
- Nosta kansi hitaasti ja käännä se pois päin itsestäsi, jotta höyry pääsee karkaamaan taaksepäin.
- Älä nojaa laitteen ylle käytön aikana. Käytä aina patakintaita, kun käsittelet kantta tai munatelineitä.
- Jos lämmityskulhoon jää vettä, anna laitteen jäähtyä ennen veden kaatamista pois
- Lämmityskulhon ylitäyttäminen voi aiheuttaa kiehuvan veden roiskumista käytön aikana!
- Varovaisuutta mittakuppia käsiteltäessä – sen alapinnassa on terävä neula.
- Älä käytä laitetta ulkoisen ajastimen tai etäohjausjärjestelmän kanssa.

- Aseta laite vakaalle ja tasaiselle alustalle. Älä käytä sitä lähellä lämmönlähteitä (kuten uuni tai kaasuliekki) tai räjähdysriskissä ympäristöissä, joissa voi esiintyä helposti syttyviä nesteitä tai kaasuja.
- Huolehdi riittävästä etäisyydestä seiniin ja kaapistoihin, jotta nouseva höyry ei vahingoita niitä.
- Tarkista laitteen ja lisävarusteiden kunto ennen jokaista käyttökertaa. Laitetta ei saa käyttää, jos se on pudonnut tai siinä on näkyviä vaurioita. Tällöin on irrotettava virtapistoke ja annettava laite ammattilaisen tarkistettavaksi.
- Älä koskaan upota laitetta tai pistotulppaa veteen puhdistusta varten.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta jokaisen käytön jälkeen. Älä anna johdon roikkua pöydän reunan yli, jotta laite ei pääse putoamaan.
- Pidä virtajohto poissa kuumista pinnoista, terävistä reunoista ja mekaanisesta rasituksesta. Tarkista se säännöllisesti vaurioiden ja kulumisen varalta. Vaurioitunut tai kiertynyt johto lisää sähköiskun riskiä.
- Irrota laite sähköverkosta aina vetämällä pistotulpasta — älä koskaan vedä johdosta.
- Tämä sähkölaite täyttää asiaankuuluvat turvallisuusstandardit. Jos havaitset laitteen tai virtajohdon vaurioita, irrota pistotulppa välittömästi. Korjaukset saavat suorittaa vain valtuutetut huoltoliikkeet — virheelliset korjaukset voivat aiheuttaa merkittävää vaaraa käyttäjälle.
- Laitteen virheellinen käyttö tai tämän käyttöohjeen noudattamatta jättäminen mitätöi takuun.

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

Puhdista laite ja kaikki lisävarusteet ennen ensimmäistä käyttökertaa. Lisätietoja on kohdassa "Puhdistus ja hoito".

Mielenkiintoista tietoa kananmunista

- Kananmunat sisältävät runsaasti arvokasta proteiinia, joka on helposti sulavaa ja lähes 100-prosenttisesti hyödynnettävissä ihmiskehossa. Keltuainen sisältää jopa enemmän proteiinia kuin valkuainen, myös munan rasva on pääosin keltuaisessa.
- Munat sisältävät lisäksi rasvaliukoisia vitamiineja D, E, K ja erityisesti A-vitamiinia sekä vesiliukoisia B-vitamiineja ja erilaisia kivennäisaineita. Paljon parjattu kolesteroli on vain keltuaisessa – kolesteroli on kuitenkin tärkeä ja välttämätön aine elimistön normaalille toiminnalle.
- Henkilöiden, joilla on diabetes tai rasva-aineenvaihdunnan häiriöitä, tulisi rajoittaa munien käyttöä, sillä heidän elimistönsä ei pysty itse säätelemään kolesterolitasoa tehokkaasti. Heille suositellaan enintään kolmea munaa viikossa.
- Kuluttajien helpottamiseksi kananmunat on EU:ssa luokiteltu laatu- ja kokoluokkiin:
 - Laatuoluokka:
 - A = Kotitalouskäyttöön
 - B = Elintarviketeollisuuden käyttöön
 - Kokoluokat:
 - XL = erittäin suuret, 73 g tai enemmän
 - L = suuret, 63–73 g
 - M = keskikokoiset, 53–63 g (yleisin koko)
 - S = pienet, alle 53 g
- Keitetyt munat jaotellaan keittoajan mukaan kovaksi keitettyihin, sisukseltaan pehmeisiin ja pehmeäksi keitettyihin muniin. Termit ”kova” ja ”sisukseltaan pehmeä” viittaavat keltuaisen koostumukseen, kun taas ”pehmeä” kuvaa valkuaisen kypsyysastetta.

Laitteen käyttö



Varoitus: Laite kuumenee käytön aikana.

Varo palovammavaaraa koskettaessasi laitetta tai kuumia munia ja kuuman höyryn aiheuttamaa palovammavaaraa!

Lämmityskulhon täyttäminen

- Täytä mukana toimitettu mittakuppi kylmällä vedellä reunaan asti (**125 ml**).
- Kaada sitten koko kupillinen vettä varovasti laitteen lämmityskulhoon. Varo, ettei vettä roisku reunan yli.

Munatelineen täyttäminen

- Aseta munateline laitteen päälle. Varmista, että se asettuu oikein paikalleen.
- Ennen munien asettamista paikoilleen puhkaise niiden paksumpi pää mittakupin alapinnassa olevalla munanpuhkaisijalla, jotta munat eivät halkeilisi keittämisen aikana.
- Aseta munat munatelineeseen niin, että puhkaistu tylppä pää osoittaa ylöspäin.
- Aseta kansi laitteen päälle. Tarkista, että kansi on kunnolla paikoillaan ja että kannen yläosassa oleva höyryaukko ei ole tukossa tai peitetty.

Kovuusasteen säätäminen

Laite on varustettu aikasäädöllä toimivalla kovuusasteen säätimellä. Täydellisiä keitto-tuloksia varten on tärkeää noudattaa seuraavia ohjeita:

- elektroninen ohjaus perustuu painoluokan ”M” muniin (keskikoko)
- veden määrä on aina 125 ml (mittakuppi täyteen asti).

- Jos käytät suurempia tai pienempiä munia, säädä ohjausta sen mukaisesti.

HUOM: Munien kovuusasteen arviointi vaihtelee tapauskohtaisesti. Käytä elektronisen säätimen asetuksia lähtökohtana ja kokeile eri vaihtoehtoja löytääksesi oman mieluisan kovuusasteesi.

Kovuusasteen säätö on jaettu kolmeen tasoon:



pehmeäksi keitetyt munat
Keittoaika: 6 - 9 minuuttia



sisukseltaan pehmeät munat
Keittoaika: 9 - 14 minuuttia



kovaksi keitetyt
Keittoaika: 14 - 19 minuuttia



- Valitse ensin haluttu kovuusaste. Aseta myös keitettävien munien määrä tällä valitulla alueella.

HUOMAUTUS: Yhden munan kypsentämiseksi valitse vastaavan kovuusasteen aloitusalue. Valitse 4 munalle kovuusasteen keskikohta ja 7 munalle sen loppuosa.

- Aseta säätönuppi haluttuun asentoon. Nupin kohouma toimii merkinä.

Esimerkki pehmeäksi keitettävien munien kypsentämisestä:



pehmeä
1 muna



pehmeät
3 munaa



pehmeät
7 munaa

Laitteen kytkeminen päälle ja pois



- Kytke verkkopistoke pistorasiaan. Ylimääräinen johto voidaan kelata laitteen pohjassa olevaan johdon säilytystilaan.
- Liu'uta ON/OFF-kytkin yläasentoon "I" käynnistääksesi ajastetun keittoprosessin.
- Merkkivalo syttyy ja kuuluu lyhyt äänimerkki.
- Kun asetettu keittoaika on kulunut, kuuluu toistuva äänimerkki, joka jatkuu, kunnes laite kytketään pois päältä.

- Kytke laite pois päältä liu'uttamalla ON/OFF-kytkin alas asentoon "0".
- Merkkivalo sammuu.
- Irrota laite verkkovirrasta aina keittämisen jälkeen.

Munien poistaminen

HUOM: Käytä aina esimerkiksi patalappuja tai -kintaita ottaessasi munia pois, jotta suojaat kätesi kuumalta höyryltä.

- Nosta kansi varovasti itseesi päin kääntämättä ja anna höyryn poistua taaksepäin. Varo myös kannen sisäpuolelle kertynyttä kondenssivettä.
- Ota munat pois varovasti – joko yksitellen tai koko munateline kerralla.
- Jäähdytä munat heti kylmässä vedessä tai juoksevan veden alla estääksesi jälkikypsymisen.

Jäljelle jääneen veden poistaminen

- Kun laite on jäähtynyt, kaada lämmityskulhosta jäljelle jäänyt vesi pois.

Puhdistus ja huolto



Varoitus: Irrota aina laitteen pistoke pistorasiasta ennen puhdistusta ja kalkinpoistoa! Anna laitteen aina jäähtyä ennen puhdistamista tai kalkinpoistoa! Älä koskaan upota laitetta tai pistoketta veteen äläkä puhdisti niitä juoksevan veden alla!

Laitteen puhdistaminen

- Pyyhi laite kostealla liinalla ja kuivaa huolellisesti.
- Pese kansi, munateline ja mittakuppi kuumassa vedessä, jossa on hieman astianpesuainetta. Ennen seuraavaa käyttöä kaikkien osien on oltava täysin kuivia.
- **Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai liuottimia!**
- **Älä koskaan käytä höyrypesuria laitteen puhdistamiseen!**

Kalkinpoisto laitteesta

Suosittelimme laitteelle tehtävän säännöllistä kalkinpoistoa. Kalkkikerrostumat heikentävät laitteen energiatehokkuutta ja ne voivat tietyissä olosuhteissa lyhentää sen käyttöikää. Kalkin muodostumisen määrä riippuu veden kovuudesta.

- Lievät kalkkijäämät lämmityskulhossa voidaan poistaa pyyhkimällä ne liinalla, joka on kostutettu etikkaliuoksella.
- Mikäli kalkkijäämät ovat sitkeämmin kiinni, kaada hieman vedellä laimennettua etikkaa suoraan lämmityskulhoon ja anna vaikuttaa hetken, kunnes kalkki irtoaa. Tämän jälkeen pyyhi kulho huolellisesti puhtaaksi ja kuivaa se.
- Älä koskaan kuumenna laitetta kalkinpoiston aikana!

HUOM: Vahingot, jotka johtuvat kalkinpoisto-ohjeiden laiminlyönnistä, eivät kuulu takuun piiriin.

Introduction



We are pleased you decided in favour of this premium egg boiler and would like to thank you for your confidence. Its easy operation will certainly fill you with enthusiasm as well.

To make sure you can enjoy using this appliance for a long time, please read through the following notes carefully and observe them. Keep this instruction manual safely. Hand out all documents to third persons when passing on the appliance. Thank you very much.

Intended use

The appliance is designed for boiling eggs (domestic use only). Other uses or modifications of the appliance are not intended and harbour considerable risks. For damage arising from not intended use, the manufacturer does not assume liability. The appliance is not designed for commercial use.

Technical data

Only connect the appliance to an isolated ground receptacle installed according to regulations. The rated voltage must comply with the details on the rating label. Only connect to alternating current!

Nominal voltage:	220–240 V~ 50/60 Hz
Nominal power:	350 – 410 W
Quantity of eggs:	1 - 7 eggs
Time regulated hardness setting:	6 - 19 minutes

Scope of supply

Check the scope of supply for completeness as well as the soundness of the product and all components (see product description page 2) immediately after unpacking.

Packing material

Do not simply throw the packing material away but recycle it.

Deliver paper, cardboard and corrugated cardboard packing to collecting facilities.

Also put plastic packing material and foils into the intended collecting basins.



In the examples for the plastic marking:
PE stands for polyethylene, the code figure 02 for PE-HD, 04 for PE-LD, PP for polypropylene, PS for polystyrene.

Disposal/recycling



According to the Waste Electrical and Electronic Equipment Directive, do not dispose this product with your normal domestic waste at the end of its life span. Therefore, please deliver it at no charge to your appropriately licensed local collecting facilities (e.g. recycling yard) concerned with the recycling of electrical and electronic equipment. Please approach your local authorities for how to dispose of the product.

For your safety



Warning: Read all safety advices and instructions. Non-observance of the safety advices and instructions may cause electric shock, fire and/or bad injuries.

- Packing material like e. g. foil bags should be kept away from children.
- Always keep children under 8 away from the product and the power cord.
- Children from the age of 8 must be supervised when cleaning or maintaining the appliance.
- Children from the age of 8 and persons not having the knowledge or experience in operating the appliance or having handicaps of physical, sensorial or mental nature must not operate the appliance without supervision or instruction by a person, responsible for their safety. Never leave the appliance unattended during operation.
- Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
- Use 125 ml of water for each boiling process. Do not operate the boiler without water.



- During operation, the appliance is getting hot. Mind the hazard of burns when touching the appliance or the hot eggs and mind the hazard of scalding by hot steam.
- Lift the cover slowly, turned away from you, and let the steam escape to the back.
- Do not bend over the appliance during operation. Always use oven gloves when handling the cover or the egg tray.
- In case there is some residual water left in the heating bowl, let the appliance cool down before draining it.
- Overfilling the heating bowl might cause boiling water to splash out during operation!
- Attention when handling the measuring cup. There is a pointed needle at its underside.
- Do not at all operate this unit with an external timer or a separate telecontrol system.
- Place the appliance on a stable and even surface and do not operate it in the vicinity of sources of heat (oven, gas flame etc.) or in explosive environments, where inflammable liquids or gases are located.

- Mind to keep a sufficient distance to walls and cupboards in order to avoid damage caused by the rising steam.
- Prior to each use, check the appliance and the accessories for soundness, it must not be operated if it has been dropped or shows visible damage. In these cases, the power supply must be disconnected and the appliance has to be checked by a specialist.
- Never immerse the appliance and the plug in water for cleaning.
- Pull the mains plug after each use. Never let the cable hang down over the edge of the work surface so that the appliance cannot be pulled down accidentally.
- Keep the power cord away from hot surfaces, sharp edges and mechanical forces. Check the power cord regularly for damage and deteriorations. Damaged or entangled cords increase the risk of an electric shock.
- For disconnecting the appliance from the mains, only pull the plug and never the cord.
- This electrical appliance complies with the relevant safety standards. In case of signs of damage to the appliance or the power cord, unplug the appliance immediately. Repairs may be effected by authorised specialist shops only. Improper repairs may result in considerable dangers for the user.
- Improper use and disregard of this instruction manual will void all warranty claims.

Prior to initial use

For a start, please clean the appliance as well as all accessories. For more detailed information please refer to "Cleaning and maintenance".

Interesting facts

- Eggs store a significant amount of valuable proteins, which are easy to digest and can be exploited by humans for almost 100 %. The egg yolk even contains more protein than the egg white and also the fat is mainly in the yolk.
- Eggs furthermore contain the fat-soluble vitamins D, E, K and particularly vitamin A; also the water-soluble B-vitamins and various mineral nutrients. The discredited cholesterol is only stored in the yolk; cholesterol performs important tasks in the human body and is therefore essential.
- As persons with diabetes or with a lipo-metabolic disorder have endogenous problems to self-regulate their cholesterol level, they should not eat more than 3 eggs per week.
- To give a better orientation for consumers, eggs are classified in EU-standardized quality and size classes.

- Quality class:
 - A = domestic consumption
 - B = food industry
- Weight class:
 - XL = very large, 73 g and more
 - L = large, 63 g to 73 g
 - M = medium, 53 g to 63 g (standard)
 - S = small, 53 g and less
- Boiled eggs are classified – depending on the boiling time – in hard boiled, core-soft boiled and soft boiled eggs. 'Hard' and 'core-soft' refer to the state of the yolk, whereas 'soft' refers to the state of the egg white.

Operating the appliance



Attention: During operation, the appliance is getting hot. Mind the hazard of burns when touching the appliance or the hot eggs and mind the hazard of scalding by the hot steam escaping!

Filling the heating bowl

- Fill the included measuring cup with cold water, always full to the brim (**125 ml**).
- Then carefully pour the complete contents of the cup into the heating bowl. Mind that no water spills over the rim.

Filling the egg tray

- Place the egg tray on the appliance. See to a correct fitting of the egg tray.
- Before placing the eggs, pierce them at their dull end with the egg piercer (at the underside of the measuring cup) in order to prevent the eggs from bursting.
- Place the eggs on the egg tray with the pierced dull end to the top.
- Put the cover on the appliance. Mind the correct fitting of the cover and see to it that the steam outlet on the top of the cover is not blocked or covered.

Setting the degree of hardness

The appliance features a time regulated hardness control. For perfect boiling results it is imperative to stick to the following parameters:

- the electronic control is based on eggs of weight class 'M' (standard egg)
- the water volume must always be 125 ml (measuring cup full to the brim)
- when using bigger or smaller eggs, the electronic control must be adjusted correspondingly

NOTE: Mind that the degree of hardness of an egg is rated very differently. Thus, take the settings of the electronic control as a basis and try out by your own. The very variable setting possibilities will enable you to find your individually preferred degree of hardness.

The regulation of the degree of hardness is divided into 3 sections:



soft boiled eggs
boiling time 6 - 9 minutes



core-soft boiled eggs
boiling time 9 - 14 minutes



hard boiled eggs
boiling time 14 – 19 minutes



- First, select the desired degree of hardness. Within this selected range also set the amount of eggs to be boiled.

NOTE: For cooking 1 egg, select the start section of the respective hardness degree. For 4 eggs select the middle and for 7 eggs the end section of the respective hardness degree.

- Set the control knob to the desired position. The bulge on the knob serves as a mark.

Example for the cooking of soft boiled eggs:



soft boiled
1 egg



soft boiled
3 eggs



soft boiled
7 eggs

Switching the appliance on and off



- Connect the mains plug to the socket. Any cord length not needed can be stored in the cord storage at the bottom of the unit.
- Sliding the ON/OFF switch upwards to position 'I' makes the time regulated cooking process to start.
- The pilot lamp lights and a short signal tone sounds.
- Once the set boiling time has been reached, there is a cyclic acoustic signal sounding until the appliance is switched off.

- For switching the appliance off slide the ON/OFF switch downward to '0' position.
- The pilot lamp goes out.
- Always disconnect the unit from the mains once the boiling process has finished.

Taking the eggs out

NOTE: For taking the eggs out always use e. g. oven gloves to protect your hands from the hot steam.

- Cautiously lift the cover, turned away from you, and let the steam escape to the back. Also watch the condense water which was collected inside of the cover.
- Take out the eggs carefully, either each egg separately or the complete egg tray with all the boiled eggs in one.
- Afterwards put the eggs under or in cold water in order to avoid any post-boiling.

Disposal of remaining water

After the appliance has cooled down dispose the remaining water from the heating bowl.

Cleaning and maintenance



Attention: Always unplug the appliance before cleaning and decalcification! Always let the appliance cool down before cleaning or decalcification! Never immerse the appliance and the plug in water or clean them under running water!

Cleaning the appliance

- Clean the appliance with a damp tissue and wipe it dry.
- Clean the cover, the egg tray and the measuring cup in hot water with some dishwashing detergent. Before the next use, all parts must be completely dry.
- **Do not use any abrasives or solvents!**
- **Never use a steam jet appliance for cleaning!**

Descaling the appliance

We recommend decalcifying the appliance in regular intervals. Limescale leads to a loss of energy and might, under particular circumstances, even affect the lifespan of the unit. The intensity of limescale depends on the water hardness degree.

- Slight scale deposits in the heating bowl may be removed by wiping it with a cloth moistened with some vinegar essence.
- In case of more stubborn scale deposits pour some vinegar thinned with water directly into the heating bowl and let it rest for a while until the scale comes off. Then wipe out the bowl thoroughly and dry it afterwards.
- Do not heat the appliance during the descaling process.

NOTE: Damages caused by non-observance of our decaling directives are not covered by warranty.

Asiakaspalvelu ja takuu

Tuotteella on 2 vuoden takuu

Olethan yhteydessä laitteen myyjään mikäli sinulla on laitteesta kysyttävää, tai sen käytössä ilmenee ongelmia.

Maahantuoja Oy Noortrade Ab ei ole vastuussa muiden maahantuojiin toimittamista tuotteista ja saattaa veloittaa toimitus- ja palautuskulut aiheuttamista tuotepalautuksista.

Myyjän on aina sovittava palautettavista tuotteista Oy Noortrade Ab:n kanssa etukäteen.

Valmistuttaja:

ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Deutschland
Tel. 09851/57 58 0
Fax 09851/57 58 59
E-Mail: service@rommelsbacher.de
Internet: www.rommelsbacher.de

Maahantuoja:

Oy Noortrade Ab
Hallimestarinkatu 2
20780 KAARINA

Puh. (02)5122500
customer@noortrade.fi
www.noortrade.fi