

Яйцеварка EGG BOILER & MORE



Инструкция по эксплуатации



Встроенный таймер



3 степени готовности



Гигиеническая
нержавеющая сталь

Указания по безопасности

- ! Перед первым использованием прочитайте всю инструкцию по эксплуатации. Сохраняйте ее, а при передаче прибора новому владельцу передайте ее вместе с ним.
- ! Перед введением в эксплуатацию проверьте, чтобы напряжение в сети соответствовало напряжению, указанному на приборе. В прибор нельзя вносить изменения.
- ! Чтобы избежать удара электрическим током, прибор никогда не должен соприкасаться с водой или другими жидкостями. Никогда не погружайте прибор в воду. Избегайте прямого контакта с кабелем для подключения к сети.
- ! Перед разборкой, сборкой и очисткой прибора всегда вынимайте вилку из розетки.
- ! Прибор разработан для переработки количества продуктов, обычного для домашних условий.
- ! После использования всегда вынимайте вилку из розетки. Для дополнительной защиты при применении электрических приборов используйте устройство защитного отключения (УЗО) с номинальным током утечки максимально 30 мА. Профессиональный совет вам может дать электрик.
- ! Solis of Switzerland AG оставляет за собой право на проведение в любое время технических изменений и изменений внешнего вида прибора, а также модификаций с целью улучшения продукта.
- ! Прибор сильно нагревается. Опасность ожога / обваривания. Следует соблюдать осторожность при очистке, переноске и опорожнении прибора.
- ! Следите за тем, чтобы кабель для подключения к сети не висел над краем рабочей поверхности и стола, не лежал на горячей поверхности.
- ! Никогда не используйте поврежденные приборы (включая кабель и вилку). Отправьте прибор в Solis of Switzerland AG или в мастерскую, авторизованную Solis of Switzerland AG, для выполнения ремонта.
- ! Дети с 8 лет, лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, имеющие недостаточный опыт и знания, могут пользоваться прибором и выполнять работы по его очистке и техническому обслуживанию только под наблюдением лиц, отвечающих за их безопасность, или если им показали, как безопасно обращаться с прибором, и если они поняли связанные с этим опасности.
- ! Прибор сконструирован для домашнего хозяйства или использования в бытовых условиях, как в кухнях для персонала на фирмах, в бюро и другой производственной среде (например, в сельских домах, клиентами в гостиницах, мотелях, пансионатах с завтраком и других предприятиях гостиничного типа). Не предназначен для промышленного использования. Не пользоваться прибором вне помещения.
- ! Детям не разрешается играть с прибором. Прибор и кабель для подключения к сети следует держать в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- ! При надлежащем использовании может возникать значительная опасность. При возможном причинении ущерба и получении травм мы не можем нести за это ответственность.

SINCE 1908

Solis

Geräteübersicht
Aperçu de l'appareil
Panoramica dell'apparecchio
Appliance Overview
Toesteloverzicht

Dampfaustrittsöffnung

Poignées des œufs
 Apertura per la fuoriuscita del valore
 Steam outlet opening
 Stoomopening

Handgriffe

Recette pour les bacs
 de cuisson
 Manici
 Handles
 Handgrepen

Kochschale

Bac de cuisson
 Vaschetta di cottura
 Cooking tray
 Kookschotels



Kabelaufwicklung
 Enroulement cordon
 Avvolgimento cavo
 Enroulement cordon wrap
 Kabeloproller

○	◐	●	
weich	halbhart	hart	Härtegrad
à la coque	mi-cuit	dur	Degré de cuisson
alla coque	semisodo	sodo	Grado di durezza
soft-boiled	medium (mollet)	hard-boiled	Hardness
zacht	halfhard	hard	Hardheid

Deckel

Couvercle
 Coperchio
 Lid
 Deksel

Eiereinsatz

Panier
 Inserto portauova
 Egg tray
 Eierhouder

Messbecher

Gobelet gradué
 Misurino
 Measuring cup
 Maatbeker



Anstechnadel

Perce-œuf
 Ago perforatore
 Piercing pin
 Eierprikker

Ein/Aus-Taste mit Kontrolleuchte

Commutateur marche/arrêt avec voyant lumineux
 Pulsante di ON/OFF con spia di segnalazione
 ON/OFF button with indicator lamp
 Aan/uit-knop met controlelampje



Geräteübersicht	Общий вид прибора	Eiereinsatz	Вставка для яиц
Dampfaustrittsöffnung	Отверстие для выхода пара	Messbecher	Мерный стаканчик
Handgriffe	Ручки	Anstechnadel	Игла для накалывания
Kochschale	Чаша для варки	Härtegrad	Степень твердости
Kabelaufwicklung	Намотка кабеля	weich	мягкая
Ein / Aus-Taste mit Kontrolleuchte	Кнопка Вкл./Выкл. с контрольной лампочкой	halbhart	полутвердая
Deckel	Крышка	hart	твердая

*** Варка яиц**

Рецепты для чаш для варки смотри на странице 20



(oder = или)

Влить 1 стакан холодной воды

Установить принадлежности

Наколоть яйца
(препятствует растрескиванию яиц)

! Макс. 1 стакан питьевой воды на каждое применение

! Избегать травм от иглы для накалывания!



Включить прибор в сеть

Начать процесс приготовления

При звуковом сигнале:
Выключить прибор

! Помыть прибор перед первым использованием. Осторожно, в процессе использования появляется горячий пар!



Вставить яйца




Установить крышку

Выбрать степень твердости



Яйца сразу обдать холодной водой

Отключить прибор от сети

-  мягкая
-  полутвердая
-  твердая

Рецепты для чаши для варки



Яйца пашот

- 1 Добавить в чашу прибора (не в чашу для варки) максимально 1 мерный стакан холодной воды.
- 2 В каждую чашу для варки осторожно разбить макс. 1 яйцо. С помощью ложки осторожно распределить белок вокруг желтка, чтобы желток был полностью окружен белком.
- 3 Установить крышку с отверстием для выхода пара.
- 4 Выбрать самую низкую ступень варки и начать процесс приготовления.



Крем из яичной заправки

- 1 Добавить в чашу прибора (не в чашу для варки) максимально 1 мерный стакан холодной воды.
- 2 В миску разбить 1 яйцо и смешать с 1 мерным стаканом воды. По вкусу добавить соль, бульонный порошок, лук-батун, шампиньоны, поджаренное мясо / креветки, соевый соус, кунжутное масло и т.п.
- 3 При равномерном распределении вылить в чаши для варки и накрыть крышкой.
- 4 Выбрать среднюю ступень варки и начать процесс приготовления.



Тушение овощей

- 1 Добавить в чашу прибора (не в чашу для варки) максимально 1 мерный стакан холодной воды.
- 2 Овощи (брокколи, морковь, картофель и т.д.) хорошо вымыть и порезать кусочками. Равномерно уложить в чаши для варки.
- 3 Установить крышку с отверстием для выхода пара.
- 4 Выбрать любую ступень варки (в зависимости от того, насколько поджаристыми или вареными должны быть овощи) и начать процесс приготовления.

Удаление накипи

 Только после отключения от сети.



* Удалить накипь с помощью SOLIPOL forte

* Высыпать SOLIPOL forte

Прокипятить с водой

Смешать SOLIPOL forte (Арт. 703.01) в соответствии с информацией на упаковке. Solis of Switzerland AG снимает с себя любую ответственность за повреждения вследствие использования других продуктов.
Для покупки в Швейцарии смотри:



Арт. 703.01

Тел.: 0848 804 884
Факс: 0848 804 890
solis-onlineshop.ch

Очистка

! Только после отключения от сети. Не использовать абразивные чистящие средства!



*** Протереть корпус влажной тканью**

Промыть под проточной водой

Хорошо высушить

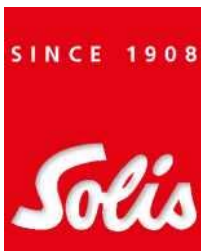


Утилизация

Указания по надлежащей утилизации прибора в соответствии с Директивой ЕС 2002/96/ЕС

Не утилизировать прибор как обычный бытовой мусор. Отнести в местный пункт сбора / продавцу. Отдельная утилизация электрических / электронных приборов позволяет избежать возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья и делает возможным повторное использование и вторичную переработку компонентов со значительной экономией энергии и сырья. Чтобы ясно указать на обязанность проведения надлежащей утилизации прибора, на него наносится символ в виде перечеркнутого мусорного контейнера.

Если вы купили прибор за пределами Швейцарии, то для получения всей информации, касающейся этого аппарата, обращайтесь в пункт продажи или зайдите на нашу страницу www.solis.com.



ГОРЯЧАЯ ЛИНИЯ SOLIS:

091 802 90 10

(Только для клиентов в Швейцарии)

Этот артикул отличается продолжительным сроком службы и надежностью. Но если все же появится какая-либо неисправность, просто позвоните нам. А именно, очень часто неисправность быстро и просто можно устранить, получив правильный совет или информацию о каком-либо приеме, не отправляя сразу прибор в ремонт. Мы охотно поможем вам словом и делом.

Solis of Switzerland AG

Офис Solis • CH-8152 Глаттбругг-Цюрих • Швейцария

Телефон +41 44 874 64 64 • Факс +41 44 874 64 99

info@solis.ch • www.solis.ch • www.solis.com