

SINCE 1908

*Solis*

# EGG BOILER & MORE

Type 8272

**Bedienungsanleitung**



## INHALT

BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG	3
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	3
INHALT	6
GERÄTEBESCHREIBUNG	6
VOR DER INBETRIEBNAHME	8
INSTALLATION	8
KOCHEN VON EIERN	8
VERWENDEN DER KOCHSCHALE	11
REINIGUNG UND PFLEGE	12
LAGERUNG	12
ENTFERNEN VON KALKABLAGERUNGEN	12
TECHNISCHE DATEN	13
FEHLERBEHEBUNG	14
ENTSORUNG	15
2 JAHRE GARANTIE	15
SOLIS KUNDENDIENST HELPLINE	15
REZEPTE	16

## **▲ BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG**

- Dieses Gerät ist zum Kochen oder Pochieren von Eiern, zum Zubereiten von Eierspeisen und zum Dämpfen von Gemüse bestimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nur wie in dieser Anleitung beschrieben.
- Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt sowie für einen ähnlichen Gebrauch vorgesehen, wie z.B.:
  - Mitarbeiter-Küchen in Geschäften, Büros oder anderen Arbeitsumgebungen;
  - Bauernhäusern;
  - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Unterkünften;
  - Für Pensionen und Hostels und nicht für kommerzielle Zwecke.
- Dieses Gerät ist nur zur Verwendung innerhalb von Gebäuden gedacht.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Jede andere Verwendung des Geräts als in dieser Anleitung beschrieben gilt als Missbrauch und kann zu Verletzungen, Schäden am Gerät und zum Erlöschen der Garantie führen.

## **▲ WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE**

### **ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE**

#### **▲ WARNUNG**

- Vergewissern Sie sich, dass Sie die Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung vollständig gelesen und verstanden haben, bevor Sie das Gerät installieren oder verwenden. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen auf.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn ein Teil beschädigt ist oder es einen Mangel aufweist. Ersetzen Sie ein beschädigtes oder defektes Gerät unverzüglich.
- Wenn das Stromkabel oder das Gerät beschädigt ist, senden Sie das gesamte Gerät an Solis oder an einen von Solis autorisierten Kundendienst zur Reparatur ein.

- Vermeiden Sie Verletzungen durch die Eierstichnadel.

## **SICHERHEITSHINWEISE ZUR INSTALLATION**

### **⚠ WARNUNG**

- Lassen Sie das Gerät nicht herunterfallen und vermeiden Sie Stöße.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene sowie hitze- und feuchtigkeitsunempfindliche Oberfläche.
- Das Gerät nie mit einer externen Zeitschaltuhr oder Fernbedienung in Betrieb nehmen.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über Tischkanten hängen, damit das Gerät nicht heruntergezogen werden kann. Achten Sie darauf, dass weder das Kabel noch der Stecker mit heißen Oberflächen wie z.B. einer Herdplatte oder einem Heizkörper bzw. mit dem Gerät selbst in Kontakt kommen.
- Gerät niemals so platzieren, dass es ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten fallen könnte (z. B. in oder neben einem Spülbecken).
- Greifen Sie niemals nach einem Gerät, das in Wasser oder andere Flüssigkeiten gefallen ist:
  - Tragen Sie immer trockene Gummihandschuhe, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, bevor Sie es aus dem Wasser nehmen.
  - Verwenden Sie das Gerät nicht wieder, bevor Sie es von Solis oder einem von Solis autorisierten Servicecenter auf Funktion und Sicherheit haben überprüfen lassen.
- Platzieren Sie das Gerät nicht direkt unter einer Steckdose.

- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Netz, bevor Sie es bewegen.
- Wickeln Sie das Stromkabel vor der Verwendung vollständig ab.

## **SICHERHEITSHINWEISE ZUR VERWENDUNG**

### **▲ WARNUNG**

- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherstellen zu können, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Gerät und das Stromkabel von Kindern fern.
- Hantieren Sie mit dem Gerät nicht mit nassen Händen.
- Verwenden Sie das Gerät mit dem mitgelieferten Zubehör oder mit von Solis empfohlenem Zubehör. Falsches Zubehör oder falsche Verwendung können zu Beschädigungen am Gerät führen.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn kein Wasser eingefüllt worden ist.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während es in Verwendung ist oder wenn es Wasser enthält.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.
- Berühren Sie nur die Griffe und die Bedienelemente, wenn das Gerät in Betrieb ist. Teile des Geräts können bei Gebrauch heiss werden.
- Seien Sie beim Abnehmen des Deckels vorsichtig. Es kann heisser Dampf austreten.
- Setzen Sie während des Garvorgangs immer den Deckel auf das Gerät.

- Berühren Sie nicht die Wasserschale. Das Heizelement des Geräts bleibt nach dem Gebrauch eine Zeit lang heiss.

## **SICHERHEITSHINWEISE ZUR WARTUNG**

### **▲ WARNUNG**

- Ziehen Sie vor Wartungsarbeiten und beim Austausch von Teilen den Stecker des Geräts aus der Steckdose.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten und geben Sie es keinesfalls in eine Geschirrspülmaschine.
- Verwenden Sie keine aggressiven chemischen Reinigungsmittel wie Ammoniak, Säuren oder Aceton zur Reinigung des Geräts. Diese könnten das Gerät beschädigen.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und wegräumen.

### **▲ INHALT**

Bitte überprüfen Sie den Inhalt der Verpackung:

---

1x EGG BOILER & MORE

---

1x Deckel

---

1x Eierträger

---

1x Kochschale

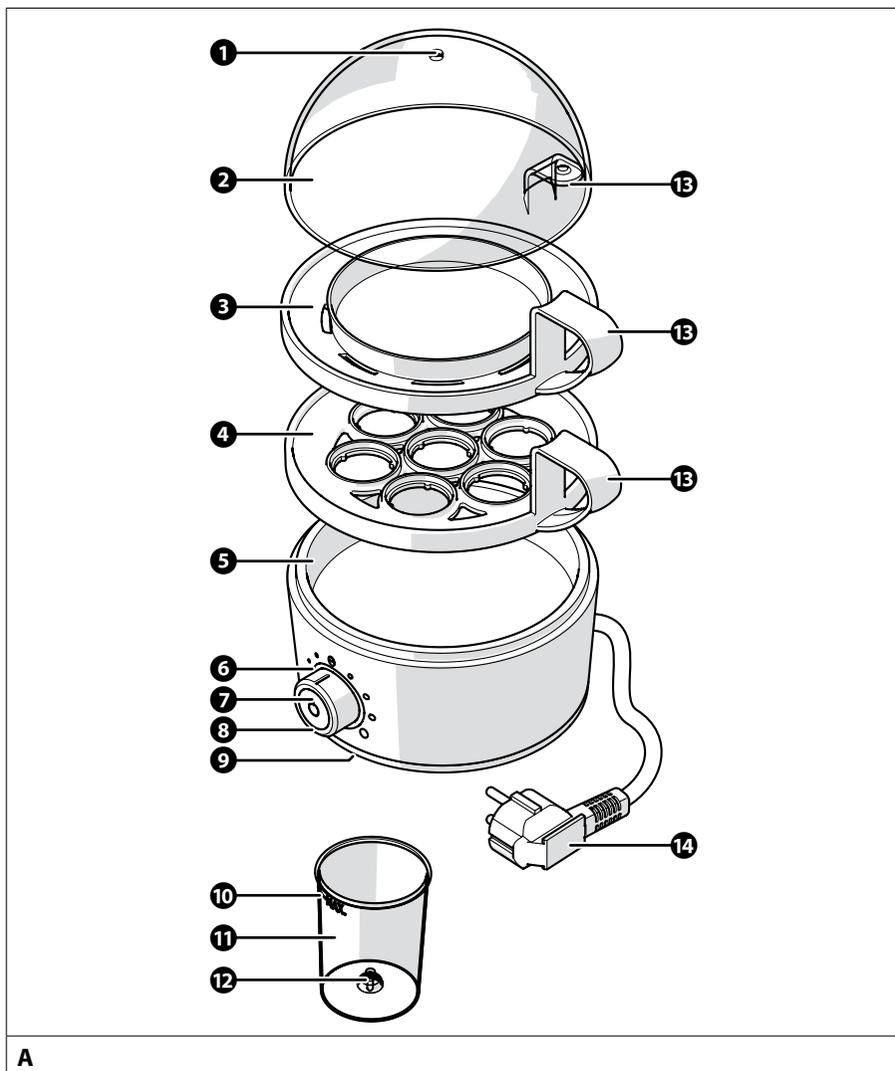
---

1x Messbecher mit Stichnetel

---

### **▲ GERÄTEBESCHREIBUNG**

Dieses Gerät ist ein Eierkocher. Mit dem Regler können Sie stufenlos einstellen, wie lange die Eier gekocht werden. Die zusätzliche Kochschale bietet Ihnen noch mehr Möglichkeiten. Pochieren und kochen Sie Eier oder dämpfen Sie Gemüse und mehr mit Ihrem EGG BOILER & MORE!



**A**

- |   |               |    |                       |
|---|---------------|----|-----------------------|
| 1 | Dampfablass   | 8  | Kochzeitregler        |
| 2 | Deckel        | 9  | Stromkabelaufwicklung |
| 3 | Kochschale    | 10 | MAX-Markierung        |
| 4 | Eierträger    | 11 | Messbecher            |
| 5 | Wasserschale  | 12 | Eierstichnadel        |
| 6 | Ein/Aus-LED   | 13 | Griff                 |
| 7 | Ein/Aus-Taste | 14 | Stromkabel            |

## ▲ VOR DER INBETRIEBNAHME

Vorbereitung des Gerätes vor der ersten Verwendung:

1. Entfernen Sie die Verpackung vom Gerät.
2. Reinigen Sie das Gerät mit einem leicht feuchten Tuch.
3. Spülen Sie folgende Teile mit heissem Wasser ab:
  - Eierträger **4**
  - Kochschale **3**
  - Deckel **2**
  - Messbecher **11**

## ▲ INSTALLATION

- i** Wir empfehlen den Einsatz eines Fehlerstromschutzschalters (FI-Sicherheitsschalter), um einen zusätzlichen Schutz bei der Verwendung von elektrischen Geräten zu gewährleisten. Es wird empfohlen, einen Sicherheitsschalter mit einem Nennfehlerstrom von maximal 30 mA zu verwenden. Ihr Elektriker vor Ort kann Sie diesbezüglich beraten.

Um das Gerät einzusetzen:

1. Stellen Sie das Gerät auf eine flache, stabile, hitze- und feuchtigkeitsbeständige Oberfläche.
2. Stecken Sie das **Stromkabel** **14** in eine Steckdose.

Das Gerät kann jetzt verwendet werden.

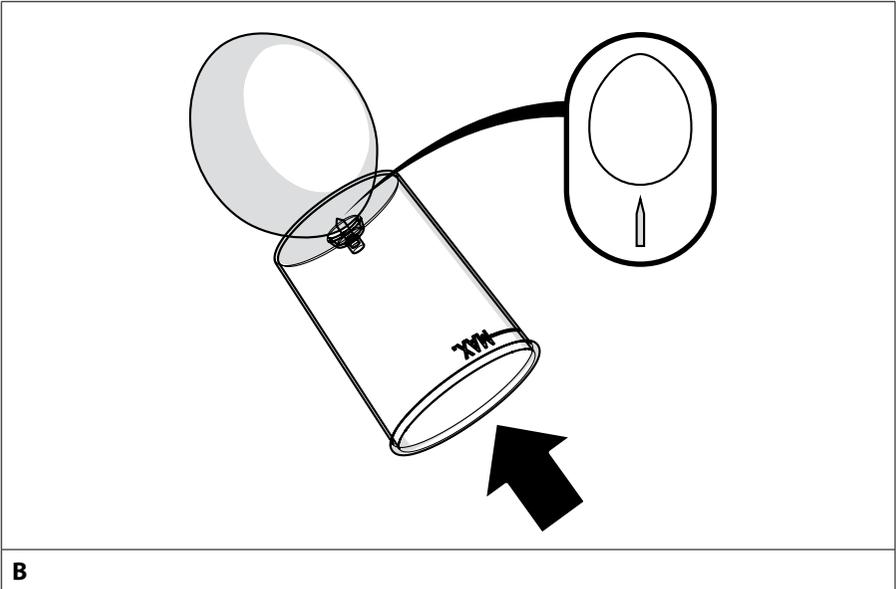
## ▲ KOCHEN VON EIERN

- ⚠** Vermeiden Sie Verletzungen durch die Eierstichnadel am Boden des Messbechers.
- ⚠** Vermeiden Sie ein Verschütten von Wasser auf den Gerätestecker.

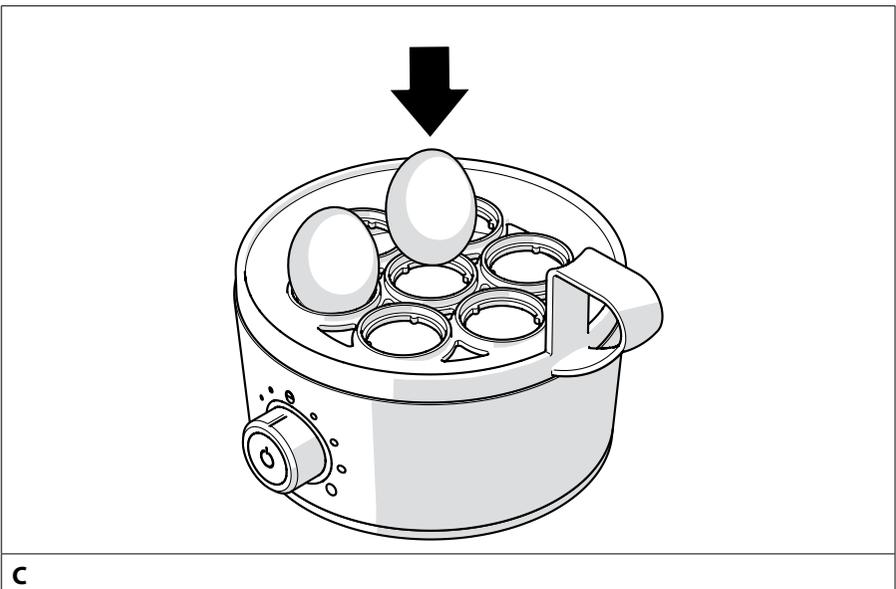
So kochen Sie Eier:

1. Füllen Sie den **Messbecher** **11** bis zur **MAX**-Markierung mit Wasser.
  2. Giessen Sie das Wasser aus dem **Messbecher** **11** in die **Wasserschale** **3**.
- ⚠** Verwenden Sie nicht mehr Wasser als einen bis zur **MAX**-Markierung gefüllten Messbecher.

3. Setzen Sie den **Eierträger** 4 auf die **Wasserschale** 5.



4. Stechen Sie das Ei auf der Unterseite vorsichtig mit der **Eierstichnadel** 12 an (siehe Abbildung B). Zerbrechen Sie die Eier nicht.



5. Stellen Sie die angestochenen Eier in den **Eierträger** 4 (siehe Abbildung C).

- Setzen Sie den **Deckel** 2 auf den **Eierträger** 4.
- Stellen Sie den **Kochzeitregler** 8 auf die gewünschte Härte für die gekochten Eier.

Symbol	Bedeutung
--------	-----------



Weich gekocht (etwa 5 Minuten)



Mittel gekocht (etwa 10 Minuten)



Hart gekocht (etwa 15 Minuten)

- i** Die Kochzeit ist stufenlos wählbar. Der Regler kann daher auch auf eine beliebige Position zwischen diesen Markierungen eingestellt werden.
- Drücken Sie die **Ein/Aus-Taste** 7, um den Kochvorgang zu beginnen. Die **Ein/Aus-LED** 6 leuchtet auf.

Wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist, ertönt ein Signal und das Gerät schaltet sich ab.

**⚠** Seien Sie beim Abnehmen des Deckels vorsichtig, es kann heisser Dampf austreten.

- Nutzen Sie den **Griff** 13, um den **Deckel** 2 zu entfernen.
- Entnehmen Sie den **Eierträger** 4 mit den Eieren mit dem **Griff** 13.
- Schrecken Sie die Eier mit kaltem Wasser ab.
- Ziehen Sie das **Netzkabel** 14 aus der Steckdose.

## **VERWENDEN DER KOCHSCHALE**

-  Vermeiden Sie Verletzungen durch die Eierstichnadel am Boden des Messbechers.
-  Vermeiden Sie ein Verschütten von Wasser auf den Gerätestecker.

So verwenden Sie die Kochschale:

1. Füllen Sie den **Messbecher**  bis zur *MAX*-Markierung mit Wasser.
2. Gießen Sie das Wasser aus dem **Messbecher**  in die **Wasserschale** .
-  Verwenden Sie nicht mehr Wasser als einen bis zur *MAX*-Markierung gefüllten Messbecher.
3. Setzen Sie die **Kochschale**  auf die **Wasserschale** .
4. Legen Sie die Lebensmittel in die **Kochschale** .
5. Setzen Sie den **Deckel**  auf die **Kochschale** .
6. Stellen Sie den **Kochzeitregler**  auf die gewünschte Kochdauer.
7. Drücken Sie die **Ein/Aus-Taste** , um den Kochvorgang zu beginnen. Die **Ein/Aus-LED**  leuchtet auf.

Wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist, ertönt ein Signal und das Gerät schaltet sich ab.

-  Seien Sie beim Abnehmen des Deckels vorsichtig, es kann heisser Dampf austreten.
8. Nutzen Sie den **Griff** , um den **Deckel**  zu entfernen.
  9. Entnehmen Sie die **Kochschale**  mit dem **Griff** .
  10. Ziehen Sie das **Netzkabel**  aus der Steckdose.

## ▲ REINIGUNG UND PFLEGE

⚠ Geben Sie weder das Gerät noch die Einzelteile in den Geschirrspüler.

Wir empfehlen, das Gerät nach jeder Verwendung zu reinigen. Um das Gerät zu reinigen:

1. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.
2. Lassen Sie das Gerät abkühlen.
3. Spülen Sie folgende Teile mit heissem Wasser ab:
  - Eierträger ④
  - Kochschale ③
  - Deckel ②
  - Messbecher ⑪
4. Trocknen Sie alle Teile gründlich ab.
5. Reinigen Sie das Gerät mit einem leicht feuchten Tuch.

## ▲ LAGERUNG

Bewahren Sie das Gerät in einem trockenen und geschlossenen Raum auf.

## ▲ ENTFERNEN VON KALKABLAGERUNGEN

ⓘ Befolgen Sie stets die Dosierungshinweise auf der Flasche des Entkalkers für das korrekte Mischverhältnis.

1. Füllen Sie die **Wasserschale** ⑤ mit der Entkalkungslösung.
2. Lassen Sie die Lösung während 10 Minuten in der **Wasserschale** ⑤ einwirken.
3. Leeren Sie die **Wasserschale** ⑤.

⚠ Vermeiden Sie Verletzungen durch die Eierstichnadel am Boden des Messbechers.

ⓘ Die **Wasserschale** ⑤ muss immer frei von Kalkablagerungen gehalten werden, da sich solche negativ auf das Kochresultat auswirken.

4. Füllen Sie den **Messbecher** ⑪ bis zur *MAX*-Markierung mit Wasser.
5. Giessen Sie das Wasser aus dem **Messbecher** ⑪ in die **Wasserschale** ⑤.
6. Stellen Sie den **Kochzeitregler** ⑧ auf die maximale Einstellung.
7. Drücken Sie die **Ein/Aus-Taste** ⑦, um den Kochvorgang zu beginnen. Die **Ein/Aus-LED** ⑥ leuchtet auf.

Wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist, ertönt ein Signal und das Gerät schaltet sich ab.

8. Schütten Sie gekochte Wasser weg.

## **▲ TECHNISCHE DATEN**

<b>Modell-Nr.</b>	Type 8272
<b>Spannung / Frequenz</b>	220–240 V~ / 50/60 Hz
<b>Leistung</b>	400 W
<b>Abmessungen (Ø × H)</b>	17 × 16 cm
<b>Gewicht</b>	900 g
<b>Maximale Anzahl Eier</b>	7
<b>Kochzeit</b>	5 - 15 Minuten (stufenlos regulierbar)

Technische Änderungen vorbehalten.

## ▲ FEHLERBEHEBUNG

<b>Problem</b>	<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Problembeseitigung</b>
Das Gerät funktioniert nicht.	Die Stromversorgung funktioniert nicht.	Stellen Sie sicher, dass das Stromkabel an eine funktionierende Stromquelle angeschlossen ist.
	Das Gerät ist nicht eingeschaltet.	Drücken Sie die Ein/Aus-Taste.
	Das Gerät ist beschädigt.	Drücken Sie die Ein/Aus-Taste. Wenn sich das Gerät nicht einschaltet, ist das Gerät beschädigt. Wenden Sie sich an Solis oder ein von Solis autorisiertes Servicecenter.
Eier zu weich/Lebensmittel zu wenig gar.	Kalkablagerungen in Wasserschale.	Wasserschale entkalken.
	Gewählte Kochzeit zu kurz.	Längere Kochzeit wählen.

## ▲ **ENTSORGUNG**



Diese Kennzeichnung zeigt an, dass dieses Produkt innerhalb der EU nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu verhindern, recyceln Sie das Produkt so, dass eine nachhaltige Wiederverwendung der Rohstoffe möglich ist. Zur Rückgabe des gebrauchten Produktes wenden Sie sich an Ihre lokale Abfallsammelstelle oder nehmen Sie Kontakt mit dem Händler auf, bei dem das Produkt erworben wurde. Dieser kann dieses Produkt einem umweltgerechten Recycling zuführen.

## ▲ **2 JAHRE GARANTIE**

**i** Nur gültig mit Kaufbeleg.

Wir leisten für dieses Gerät Garantie, wenn der Defekt nachweislich auf Material- oder Konstruktionsfehlern beruht und trotz sachgemässer Behandlung und Pflege aufgetreten ist. Glasbruch wird nicht durch die Garantie abgedeckt. Die Garantie beginnt mit dem Verkaufsdatum, wie auf dem Kaufbeleg vermerkt, der dem Gerät beigelegt werden muss. Bei gewerblicher Nutzung beträgt der Garantiezeitraum 12 Monate. Die ausführlichen Garantiebedingungen finden Sie auf [www.solis.com](http://www.solis.com).

## ▲ **SOLIS KUNDENDIENST HELPLINE**



Ein Anruf vor dem Einsenden des Artikels lohnt sich auf jeden Fall, da Funktionsstörungen mit dem richtigen Tipp oder Kniff unserer Spezialisten oftmals unkompliziert behoben werden können. Für länderspezifische Kontaktinformationen scannen Sie bitte den QR Code, verwenden Sie die Internetadresse oder rufen Sie uns an.

## ▲ REZEPTE

### POCHIERTE EIER

1. Max. 1 **Messbecher** 11 kaltes Wasser in die **Wasserschale** 5 (nicht in die Kochschale) geben.
2. Vorsichtig max. 2 Eier in die **Kochschale** 3 schlagen. Das Eiweiss mit einem Löffel elegant um das Eigelb führen, so dass das Eigelb komplett von Eiweiss umschlossen ist.
3. Setzen Sie den **Deckel** 2 auf die **Kochschale** 3.
4. Die niedrigste Kochstufe wählen und die Zubereitung starten.

### EIERSTICHCRÈME

1. Max. 1 **Messbecher** 11 kaltes Wasser in die **Wasserschale** 5 (nicht in die Kochschale) geben.
2. 1 Ei in eine Schüssel schlagen und mit 1 **Messbecher** 11 Wasser verrühren. Nach Belieben Zutaten wie Salz, Bouillonpulver, Frühlingszwiebeln, Champignons, angebratenes Fleisch / Crevetten, Sojasauce, Sesamöl etc. hinzugeben.
3. In die **Kochschale** 3 giessen und den **Deckel** 2 aufsetzen.
4. Die mittlere Kochstufe wählen und die Zubereitung starten.

### GEMÜSE DÄMPFEN

1. Max. 1 **Messbecher** 11 kaltes Wasser in die **Wasserschale** 5 (nicht in die Kochschale) geben.
2. Gemüse (Broccoli, Karotten, Kartoffeln usw.) gut waschen und in Stücke schneiden. Gleichmässig verteilt in die **Kochschale** 3 legen.
3. Setzen Sie den **Deckel** 2 auf die **Kochschale** 3.
4. Eine beliebige Kochstufe wählen (abhängig davon wie knackig oder gar das Gemüse sein soll) und die Zubereitung starten.



SINCE 1908

*Solis*

## **Solis of Switzerland Ltd**

Solis-House • CH-8152 Glattbrugg-Zurich • Switzerland  
[www.solis.ch](http://www.solis.ch) • [www.solis.com](http://www.solis.com)

Bitte besuchen Sie uns auf

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