

**Bedienungsanleitung/Garantie**

Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi  
Instrucciones de servicio • Istruzioni per l'uso  
Instruction Manual • Instrukcja obsługi/Gwarancja  
Használati utasítás • Інструкція з експлуатації  
Руководство по эксплуатации • دليل التعليمات



CE

**Hot-Dog-Maker**

Hotdogmaker • Cuiser à Hot Dog • Máquina de perritos calientes  
Apparecchio per la preparazione degli hot dog • Hot Dog Maker  
Urządzenie do hot dogów • Hot dog készítő • Прилад для приготування хот-догов  
Прибор для хот-догов • (هوت دوج) • ماكينة عمل ساندويتش السجق الساخن

**HDM 3420 EK N**

| DEUTSCH                            |          |
|------------------------------------|----------|
| <b>Inhalt</b>                      |          |
| Übersicht der Bedienelemente ..... | Seite 3  |
| Bedienungsanleitung.....           | Seite 4  |
| Technische Daten.....              | Seite 9  |
| Garantie .....                     | Seite 9  |
| Entsorgung .....                   | Seite 10 |

| ENGLISH                          |         |
|----------------------------------|---------|
| <b>Contents</b>                  |         |
| Overview of the Components ..... | Page 3  |
| Instruction Manual.....          | Page 35 |
| Technical Data.....              | Page 40 |
| Disposal .....                   | Page 40 |

| NEDERLANDS                                |           |
|---|-----------|
| <b>Inhoud</b>                             |           |
| Overzicht van de bedieningselementen..... | Pagina 3  |
| Gebruiksaanwijzing.....                   | Pagina 11 |
| Technische gegevens .....                 | Pagina 16 |
| Verwijdering .....                        | Pagina 16 |

| JĘZYK POLSKI                    |           |
|---------------------------------|-----------|
| <b>Spis treści</b>              |           |
| Przegląd elementów obsługi..... | Strona 3  |
| Instrukcja obsługi.....         | Strona 41 |
| Dane techniczne.....            | Strona 47 |
| Ogólne warunki gwarancji.....   | Strona 47 |
| Użycie.....                     | Strona 47 |

| FRANÇAIS  |         |
|---|---------|
| <b>Sommaire</b>                                 |         |
| Liste des différents éléments de commande ..... | Page 3  |
| Mode d'emploi .....                             | Page 17 |
| Données techniques .....                        | Page 22 |
| Élimination .....                               | Page 22 |

| MAGYARUL                         |          |
|----------------------------------|----------|
| <b>Tartalom</b>                  |          |
| A kezelőelemek áttekintése ..... | Oldal 3  |
| Használati utasítás .....        | Oldal 48 |
| Műszaki adatok.....              | Oldal 53 |
| Hulladékkezelés .....            | Oldal 53 |

| ESPAÑOL                                    |           |
|--|-----------|
| <b>Indice</b>                              |           |
| Indicación de los elementos de manejo..... | Página 3  |
| Instrucciones de servicio.....             | Página 23 |
| Datos técnicos .....                       | Página 28 |
| Eliminación .....                          | Página 28 |

| УКРАЇНСЬКА                      |             |
|---------------------------------|-------------|
| <b>Зміст</b>                    |             |
| Огляд елементів управління..... | сторінка 3  |
| Інструкція з експлуатації.....  | сторінка 54 |
| Технічні параметри.....         | сторінка 59 |

| ITALIANO                  |           |
|---------------------------|-----------|
| <b>Indice</b>             |           |
| Elementi di comando.....  | Pagina 3  |
| Istruzioni per l'uso..... | Pagina 29 |
| Dati tecnici .....        | Pagina 34 |
| Smaltimento.....          | Pagina 34 |

| РУССКИЙ                          |         |
|----------------------------------|---------|
| <b>Содержание</b>                |         |
| Обзор деталей прибора .....      | стр. 3  |
| Руководство по эксплуатации..... | стр. 60 |
| Технические данные .....         | стр. 65 |

| العربية          |                         |
|------------------|-------------------------|
| <b>المحتويات</b> |                         |
| 3 صفحة .....     | نظرة عامة على المكونات. |
| 70 صفحة .....    | دليل التعليمات.         |
| 66 صفحة .....    | البيانات الفنية.        |

## Übersicht der Bedienelemente

Overzicht van de bedieningselementen • Liste des différents éléments de commande  
Indicación de los elementos de manejo • Elementi di comando • Overview of the Components  
Przegląd elementów obsługi • A kezelőelemek áttekintése • Огляд елементів управління  
Обзор деталей прибора • نظرة عامة على المكونات



## Bedienungsanleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Gerät.

### Symbole in dieser Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders gekennzeichnet. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden:

#### **WARNUNG:**

Warnt vor Gefahren für Ihre Gesundheit und zeigt mögliche Verletzungsrisiken auf.

#### **ACHTUNG:**

Weist auf mögliche Gefährdungen für das Gerät oder andere Gegenstände hin.

#### **HINWEIS:**

Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

### Allgemeine Hinweise

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien. Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel), wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Raum verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Das Gerät und das Netzkabel müssen regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Wird eine Beschädigung festgestellt, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.

#### **WARNUNG!**

Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen.  
Es besteht **Erstickungsgefahr!**

## Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

### Symbole auf dem Produkt

Auf dem Gerät finden Sie folgendes Symbol mit Warn- und Informationscharakter:



#### **WARNUNG: Heiße Oberfläche!**

Während des Betriebes kann die Temperatur der berührbaren Oberfläche sehr hoch sein.

- Fassen Sie deshalb nach dem Betrieb den Deckel und den Dampfbehälter nur an den Griffen an.
- Berühren Sie während und unmittelbar nach dem Betrieb **nicht** den Aufsteckdorn. Er kann während des Betriebs eine Temperatur von 110° bis 130° C erreichen.

**⚠️ WARNUNG:**

- Füllen Sie das Wasser nur bis zur MAX-Markierung der Wasserschale. Zu viel Wasser kocht über und kann Ihnen Verbrennungen zufügen.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es in Betrieb ist.
- Benutzen Sie das Gerät nur mit aufgesetztem Deckel.
- Aus der Öffnung im Deckel tritt während des Betriebs heißer Dampf aus. Drehen Sie die Öffnung des Deckels in eine Richtung, wo der Dampf Ihnen keinen Schaden zufügen kann.
- Seien Sie vorsichtig beim Öffnen des Deckels. Heißer Dampf tritt aus.
- VORSICHT: Vermeide die Verletzungsgefahr beim Umgang mit der Eieranstechnadel.

**⚠️ ACHTUNG:**

- Schalten Sie das Gerät erst ein, wenn Sie Wasser in die Wasserschale gefüllt und den Dampfbehälter mit Deckel richtig aufgesetzt haben.
  - Benutzen Sie das Gerät nicht ohne Wasser.
  - Füllen Sie keine anderen Flüssigkeiten außer Wasser in die Wasserschale.
  - Füllen Sie die Wasserschale nur mit kaltem Wasser.
  - Achten Sie während der Benutzung darauf, dass das Netzkabel nicht in Kontakt mit heißen Teilen des Gerätes kommt.
- Betreiben Sie das Gerät nicht an einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.
  - Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder

einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.

- Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen nicht durch **Kinder** durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.
- Kinder, die jünger sind als 8 Jahre, sind von dem Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.

### **ACHTUNG:**

Dieses Gerät ist nicht dazu bestimmt, bei der Reinigung in Wasser eingetaucht zu werden. Beachten Sie die Anweisungen, die wir Ihnen im Kapitel „Reinigung“ dazu geben.

### **Bestimmungsgemäßer Gebrauch**

Dieses Gerät dient

- zur Zubereitung von heißen Würstchen;
- zum Kochen von Eiern;
- zum Erwärmen von Brötchen.

Es ist für den Gebrauch im Haushalt und ähnlichen Anwendungsbereichen vorgesehen wie z. B.

- in Personalküchen von Läden, Büros und anderen Arbeitsbereichen;
- in landwirtschaftlichen Anwesen.

Für folgende Anwendungen ist es **nicht** bestimmt:

- von Gästen in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
- in Frühstückspensionen.

Es darf nur in der Art und Weise benutzt werden, wie es in dieser Bedienungsanleitung beschrieben ist. Sie dürfen das Gerät nicht für gewerbliche Zwecke einsetzen.

Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstehen.

### **Lieferumfang**

- 1 Gerät Hot-Dog-Maker
- 1 Dampfbehälter
- 1 Deckel
- 1 Eierhalter (bestehend aus 3 Teilen)
- 1 Messbecher mit Eier-Anstechnadel

### **Auspacken des Gerätes**

1. Nehmen Sie das Gerät aus seiner Verpackung.
2. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, wie Folien, Füllmaterial, Kabelhalter und Kartonverpackung.
3. Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit.

**HINWEIS:**

Am Gerät können sich noch Staub oder Produktionsreste befinden. Wir empfehlen Ihnen, das Gerät wie unter „Reinigung“ beschrieben zu säubern.

**Beschreibung der Bedienelemente**

- 1 Deckelgriff
- 2 Griffe am Dampfbehälter
- 3 Dampfbehälter
- 4 Eierhalter
- 5 Arretierungsstifte
- 6 Wasserschale
- 7 Schalter ☁ (Dampfbehälter wird beheizt)
- 8 Schalter ≡ (Aufsteckdom wird beheizt)
- 9 Gehäuse
- 10 Aufsteckdom
- 11 Dampfaustritt

**Ohne Abbildung:**

Messbecher mit Eier-Anstechnadel

**Anwendungshinweise**



**Standort**

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, feuchtigkeits- und wärmebeständige Fläche. Stellen Sie das Gerät so auf, dass es nicht kippen kann.

**Elektrischer Anschluss**

Prüfen Sie, ob die Netzspannung, die Sie benutzen wollen, mit der des Gerätes übereinstimmt. Die Angaben hierzu finden Sie auf dem Typenschild am Gerät.

**Funktion der Schalter**

|   |                    |  |
|---|--------------------|--|
|  | Schalterstellung I | Wasserschale mit Dampfbehälter wird beheizt. Die Kontrollleuchte im Schalter leuchtet. |
|   | Schalterstellung O | Funktion ausgeschaltet   |
|  | Schalterstellung I | Aufsteckdom wird beheizt. Die Kontrollleuchte im Schalter leuchtet.                    |
|   | Schalterstellung O | Funktion ausgeschaltet   |

**Funktion der Kontrollleuchte (7)**

Ist die Wasserschale leer, wird das Gerät über ein Thermostat ausgeschaltet. Die Kontrollleuchte erlischt. Wenn Sie den Schalter nicht auf Position „O“ stellen, beginnt eine Warmhalte-Phase. Die Temperatur des Dampfbehälters wird thermostatisch kontrolliert und beibehalten. Die Kontrollleuchte zeigt Ihnen dies an.

**Messbecher**

Der Messbecher dient als Zubehör, wenn Sie das Gerät als Eierkocher nutzen.

Bestimmen Sie selbst, wie weich oder hart Sie die Eier kochen wollen. Wählen Sie mit dem Messbecher die jeweilige Wassermenge. Die Bezeichnungen auf dem Messbecher haben folgende Bedeutung:

- |                 |                             |
|-----------------|-----------------------------|
| soft / weich    | für weichgekochte Eier      |
| medium / mittel | für mittelhartgekochte Eier |
| hard / hart     | für hartgekochte Eier.      |

**Benutzung des Gerätes als Hot-Dog-Maker**

1. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nicht eingesteckt ist und die beiden Schalter auf Position „O“ stehen.
2. Füllen Sie die Wasserschale bis zur MAX-Markierung mit Wasser auf (Maximale Einfüllmenge: 60 ml).
3. Setzen Sie den Dampfbehälter (ohne Eierhalter) auf die Wasserschale. Achten Sie dabei auf die vier Arretierungsstifte: Diese müssen in die Mulden des Dampfbehälters eingreifen.
4. Stellen Sie maximal 14 Würstchen bei einem Durchmesser von 2,5 cm in den Dampfbehälter. Die Würstchen dürfen nicht länger als 13,5 cm sein, damit der Deckel den Dampfbehälter richtig verschließt. Überfüllen Sie den Dampfbehälter nicht, da das Gerät ansonsten nicht richtig funktionieren kann und die Würstchen nicht heiß werden.
5. Legen Sie den Deckel auf den Dampfbehälter.
6. Stecken Sie ein Brötchen auf den Aufsteckdom.
7. Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose.
8. Stellen Sie die beiden Schalter auf Position „I“. Die Kontrollleuchten in den Schaltern leuchten.

**HINWEIS:**

- Nach ca. 2 Minuten beginnt der Brühvorgang.
- Nach ca. 10 Minuten sind die Würstchen gar.
- Erlischt die Kontrollleuchte, ist das Wasser in der Wasserschale verdampft. Die Warmhalte-Phase beginnt.


9. Heben Sie den Deckel vorsichtig vom Dampfbehälter ab. Entnehmen Sie dem Dampfbehälter mit einer Gabel oder einer Würstchenzange ein Würstchen. Schließen Sie den Deckel.
10. Schalten Sie den Schalter ≡ auf Position „O“. Ziehen Sie das Brötchen vom Aufsteckdom ab. Schieben Sie das heiße Würstchen in die Öffnung des Brötchens.
11. Möchten Sie weitere Brötchen erwärmen, stellen Sie den Schalter ≡ wieder auf Position „I“. Verfahren Sie, wie zuvor beschrieben.

**⚠ WARNUNG: Verbrennungsgefahr!**

Der Aufsteckdom ist sehr heiß.

## Benutzung des Gerätes als Eierkocher

1. Stecken Sie die 3 Teile des Eierhalters zusammen. Beachten Sie hierzu auch unsere Abbildung auf Seite 3.
2. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nicht eingesteckt ist und die beiden Schalter auf Position „0“ stehen.
3. Füllen Sie den Messbecher mit kaltem Wasser. Beachten Sie die Bezeichnungen auf dem Messbecher.
4. Geben Sie die abgemessene Menge Wasser in die Wasserschale.
5. Setzen Sie den Dampfbehälter (ohne Eierhalter) auf die Wasserschale. Achten Sie dabei auf die vier Arretierungsstifte: Diese müssen in die Mulden des Dampfbehälters eingreifen.
6. Stechen Sie jedes Ei an der stumpfen Seite ein. Verwenden Sie dazu die Anstechnadel an der Unterseite des Messbechers. Drücken Sie das Ei vorsichtig an, bis die Stechnadel eingedrungen ist.
7. Stellen Sie die Eier mit der angestochenen Seite nach oben in den Eierhalter.
8. Setzen Sie den Eierhalter in den Dampfbehälter: Am Boden des Dampfbehälters sehen Sie in der Mitte eine Öffnung. Stecken Sie den Stab in diese Öffnung, so dass der Eierhalter fest sitzt.

9. Legen Sie den Deckel auf den Dampfbehälter.
10. Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose.
11. Stellen Sie den Schalter  auf Position „I“. Die Kontrollleuchte leuchtet.

### HINWEIS:

Die Eier sind fertig gekocht, wenn das Wasser in der Wasserschale verdampft ist. Die Kontrollleuchte erlischt. Es gibt kein anderes Signal für das Ende der Kochzeit.

12. Heben Sie den Deckel vorsichtig vom Dampfbehälter ab. Entnehmen Sie den Eierhalter.
13. Schrecken Sie die Eier kurz unter kaltem Wasser ab, damit sie nicht nachgaren.

## Betrieb beenden

1. Stellen Sie die beiden Schalter auf Position „0“.
2. Ziehen Sie den Netzstecker.
3. Lassen Sie das Gerät mindestens 20 Minuten abkühlen, bevor Sie es reinigen.

## Reinigung




### WARNUNG:

- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Berühren Sie nicht unmittelbar nach dem Betrieb den **Aufsteckdorn** und die **Wasserschale**. Es besteht **Verbrennungsgefahr!**
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser. Es könnte zu einem elektrischen Schlag oder Brand führen.



### ACHTUNG:

- Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Die Außenseite des Gerätes reinigen Sie nach Bedarf mit einem leicht feuchten Tuch – ohne Zusatzmittel.
- Den Dampfbehälter, den Deckel und den Eierhalter reinigen Sie in einem Spülbad. Sie können ein mildes Spülmittel zugeben. Trocknen Sie die Teile danach gut ab.
- Die Wasserschale wischen Sie mit einem feuchten Tuch oder Schwamm aus. Um eingebrannte Fettreste zu lösen, füllen Sie etwas Wasser mit ein paar Tropfen Spülmittel

in die Wasserschale. Setzen Sie den Dampfbehälter mit Deckel auf. Kochen Sie das Wasser ca. 2 Minuten (Schalter  auf Position „I“). Lassen Sie das Gerät abkühlen. Wischen Sie danach die Wasserschale nochmals aus.

## Entkalkung

- Die Abstände der Entkalkung hängen vom Härtegrad des Wassers und der Häufigkeit der Verwendung ab. Wir empfehlen eine regelmäßige Entkalkung.
- Benutzen Sie keinen Essig, sondern ein handelsübliches Entkalkungsmittel auf Zitronensäurebasis. Beachten Sie die Dosierungsanleitung des Herstellers.



## Aufbewahrung

- Reinigen Sie das Gerät wie beschrieben und lassen Sie es vollständig trocknen.

- Wir empfehlen, das Gerät in der Original-Verpackung aufzubewahren, wenn Sie es über einen längeren Zeitraum nicht benutzen möchten.
- Lagern Sie das Gerät immer außerhalb der Reichweite von Kindern an einem gut belüfteten und trockenen Ort.

## Störungsbehebung

| Störung                                | Mögliche Ursache  | Abhilfe  |
|--|---|--|
| Das Gerät ist ohne Funktion.           | Das Gerät hat keine Stromversorgung.                          | Überprüfen Sie die Steckdose mit einem anderen Gerät.<br>Setzen Sie den Netzstecker richtig ein.<br>Kontrollieren Sie die Haussicherung. |
|  | Das Gerät ist defekt.   | Wenden Sie sich an unseren Service oder an einen Fachmann.   |
| Die Würstchen platzen.                 | Zu viel Wasser eingefüllt.                                    | Füllen Sie etwas weniger kaltes Wasser in die Wasserschale.  |
| Die Würstchen werden nicht heiß genug. | Zu wenig oder gar kein Wasser eingefüllt.                     | Füllen Sie etwas mehr kaltes Wasser in die Wasserschale, aber nur bis zur MAX-Markierung.  |
|  | Zu viele Würstchen eingefüllt.                                | Füllen Sie max. 14 Würstchen mit einem Durchmesser von 2,5 cm in den Dampfbehälter.  |
|  | Der Deckel ist nicht aufgesetzt.                              | Schließen Sie den Dampfbehälter mit dem Deckel.  |
| Die Eier platzen.                      | Die Eier waren nicht angestochen.                             | Stechen Sie die Eier vor dem Kochen mit der Anstechnadel des Messbechers an.   |
| Die Eier sind zu weich gekocht.        | Zu wenig oder gar kein Wasser eingefüllt.                     | Füllen Sie etwas mehr kaltes Wasser in die Wasserschale. Benutzen Sie den mitgelieferten Messbecher.                                     |
|  | Der Deckel ist nicht aufgesetzt.                              | Schließen Sie den Dampfbehälter mit dem Deckel.  |
|  | Das Gerät schaltet vorzeitig ab wegen starker Kalkablagerung. | Entkalken Sie das Gerät regelmäßig. Die Kalkschicht ist nur noch sehr schwer zu entfernen, wenn sie zu stark ist.                        |
| Die Eier sind zu hart gekocht.         | Zu viel Wasser eingefüllt.                                    | Füllen Sie etwas weniger kaltes Wasser in die Wasserschale. Benutzen Sie den mitgelieferten Messbecher.                                  |
|  | Die Eier wurden nicht sofort nach dem Kochen entnommen.       | Achten Sie auf die Kontrollleuchte. Der Kochvorgang ist beendet, wenn sie erlischt.  |

## Technische Daten

Modell: ..... HDM 3420 EK N  
 Spannungsversorgung: ..... 230 V~, 50 Hz  
 Leistungsaufnahme: ..... 380 W  
 Füllmenge Wasserbehälter: ..... ca. 60 ml max.  
 Schutzklasse: ..... I  
 Nettogewicht: ..... ca. 0,62 kg

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

### Hinweis zur Richtlinienkonformität

Hiermit erklärt der Hersteller, dass sich das Gerät HDM 3420 EK N in Übereinstimmung mit den folgenden Anforderungen befindet:

- Europäische Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG
- EU-Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2004/108/EG
- Ökodesign Richtlinie 2009/125/EG
- RoHS-Richtlinie 2011/65/EG

## Garantie

### Garantiebedingungen

1. Gegenüber Verbrauchern gewähren wir bei privater Nutzung des Geräts eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum.

Ist das Gerät zur gewerblichen Nutzung geeignet, gewähren wir beim Kauf durch Unternehmer für das Gerät eine Garantie von 12 Monaten.

Die Garantiezeit für Verbraucher reduziert sich auf 12 Monate, sofern sie ein zur gewerblichen Nutzung geeignetes Gerät – auch teilweise – gewerblich nutzen.

2. Voraussetzung für unsere Garantieleistungen sind der Kauf des Geräts in Deutschland bei einem unserer Vertragshändler sowie die Übersendung einer Kopie des Kaufbelegs und dieses Garantiescheins an uns.

Befindet sich das Gerät zum Zeitpunkt des Garantiefalls im Ausland, muss es auf Kosten des Käufers uns zur Erbringung der Garantieleistungen zur Verfügung gestellt werden.

3. Mängel müssen innerhalb von 14 Tagen nach Erkennbarkeit uns gegenüber schriftlich angezeigt werden. Besteht der Garantieanspruch zu Recht, entscheiden wir, auf welche Art der Schaden/Mangel behoben werden soll, ob durch Reparatur oder durch Austausch eines gleichwertigen Geräts.
4. Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäßer Behandlung oder normaler Abnutzung des Geräts beruhen. Garantieansprüche sind ferner ausgeschlossen für leicht zerbrechliche Teile, wie zum Beispiel Glas oder Kunststoff. Schließlich sind Garantieansprüche ausgeschlossen, wenn nicht von uns autorisierte Stellen Arbeiten an dem Gerät vornehmen.
5. Durch Garantieleistungen wird die Garantiezeit nicht verlängert. Es besteht auch kein Anspruch auf neue Garantieleistungen. Diese Garantieerklärung ist eine freiwillige Leistung von uns als Hersteller des Geräts. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nacherfüllung, Rücktritt, Schadensersatz und Minderung) werden durch diese Garantie nicht berührt.

Stand 06 2012

## Garantieabwicklung

### 24 Stunden am Tag, 7 Tage in der Woche

Sollte Ihr Gerät innerhalb der Garantiezeit einen Mangel aufweisen, steht Ihnen die schnellste und komfortabelste Möglichkeit der Reklamationsanmeldung über unser SLI - Internet-Serviceportal zur Verfügung.

[www.sli24.de](http://www.sli24.de)

Bitte melden Sie direkt den Servicevorgang auf unserem Online Serviceportal [www.sli24.de](http://www.sli24.de) an. Sie erhalten wenige Sekunden nach Abschluss der Anmeldung ein kostenloses Versandticket per E-Mail übermittelt. Zusätzlich erhalten Sie weitere Informationen zur Abwicklung Ihrer Reklamation.

Mit Ihren persönlichen Zugangsdaten, die direkt nach Ihrer Anmeldung per E-Mail an Sie übermittelt werden, können Sie den Status Ihres Vorgangs auf unserem Serviceportal [www.sli24.de](http://www.sli24.de) online verfolgen.

Sie brauchen das kostenlose Versandticket nur noch auf die Verpackung Ihres gut verpackten Gerätes zu kleben und das Paket bei der nächsten Annahmestelle der Deutschen Post / DHL abzugeben. Der Versand erfolgt für Sie kostenlos an unser Servicecenter bzw. Servicepartner.

So einfach kann Service sein!

1. Anmelden
2. Einpacken
3. Ab zur Post damit

Fertig, so einfach geht es!

Bitte vergessen Sie nicht, dem Gerät eine Kopie Ihres Kaufbeleges (Kassenbon, Rechnung, Lieferschein) als Garantienachweis beizulegen, da wir sonst keine kostenlosen Garantieleistungen erbringen können.

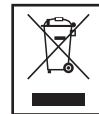
Unser Serviceportal [www.sli24.de](http://www.sli24.de) bietet Ihnen weitere Leistungen an:

- Downloadbereich für Bedienungsanleitungen
- Downloadbereich für Firmwareupdates
- FAQ's, die Ihnen Problemlösungen anbieten
- Kontaktformular
- Zugang zu unseren Zubehör- und Ersatzteile-Webshops

### Auch nach der Garantie sind wir für Sie da! – Kostengünstige Reparaturen zum Festpreis!

Bitte nehmen Sie in keinem Fall eine unfreie Einsendung Ihres Gerätes vor. Unfreie Lieferungen werden von uns nicht angenommen. Es entstehen Ihnen damit erhebliche Kosten.

Stand 06 2012



## Entsorgung

### Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab die Sie nicht mehr benutzen werden.

Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen, durch falsche Entsorgung, auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Sie leisten damit Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.

Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen.

## Gebbruiksaanwijzing

Dank u voor uw keuze van dit product. We hopen dat u er veel plezier van beleeft.

### Symbolen in deze bedieningshandleiding

Belangrijke aanwijzingen voor uw veiligheid zijn speciaal gekenmerkt. Neem deze aanwijzingen strikt in acht om ongevallen en schade aan het apparaat te vermijden:

#### WAARSCHUWING:

Waarschuwt voor gevaren voor uw gezondheid en toont mogelijk letselsrisico's.

#### LET OP:

Wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.

#### OPMERKING:

Kenmerkt tips en informatie voor u.

- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik.
- Gebruik het apparaat niet buiten. Bescherm het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (in geen geval in vloeistoffen dampen) en scherpe randen. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoevoer (trek aan de stekker, niet aan de kabel) wanneer u het apparaat niet gebruikt, hulpstukken aanbrengt, reinigt of wanneer storingen optreden.
- Laat het ingeschakelde apparaat **niet** zonder toezicht werken. Schakel het apparaat altijd uit voordat u de ruimte verlaat. Trek de netstekker uit de contactdoos.
- Het apparaat en de netkabel moeten regelmatig op zichtbare schade worden gecontroleerd. Wanneer u schade vaststelt, mag het apparaat niet meer worden gebruikt.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Laat om veiligheidsredenen geen verpakkingsdelen (plasticzak, doos, piepschuim, enz.) binnen het bereik van uw kinderen liggen.

#### WAARSCHUWING!

Laat kleine kinderen niet met de folie spelen. Er bestaat **gevaar voor verstikking!**

## Algemene Opmerkingen

Lees vóór de ingebruikname van dit apparaat de handleiding uiterst zorgvuldig door en bewaar deze goed, samen met het garantiebewijs, de kassabon en zo mogelijk de doos met de binnenverpakking. Geef ook de handleiding mee wanneer u de machine aan derden doorgeeft.

# Speciale veiligheidsinstructies voor dit apparaat

## Symbolen op het product

U zult de volgende waarschuwings- en informatiesymbolen op het apparaat vinden:



### WAARSCHUWING: Heet oppervlak!

Tijdens gebruik, kan de temperatuur van het tastbare oppervlak zeer hoog zijn.

- Na gebruik, houd altijd het deksel en de stomer bij de handgrepen vast.
- Raak de verticale spijker **niet** tijdens en onmiddellijk na gebruik aan. Tijdens het gebruik, kan het temperaturen van 110 °C tot 130 °C bereiken.

 **WAARSCHUWING:**

- Vul het waterreservoir tot de MAX-markering met schoon, vers water. Te veel water kan overkoken en kan tot brandwonden leiden.
- Verplaats het apparaat niet tijdens het gebruik.
- Gebruik altijd het apparaat met het deksel op.
- Hete stoom ontsnapt uit de opening in het deksel tijdens het gebruik. Draai de opening in het deksel in een richting waar de stoom geen schade kan aanrichten.
- Wees voorzichtig bij het openen van het deksel. Hete stoom ontsnapt.
- LET OP: Vermijd verwondingen door de eierenprikker.

 **LET OP:**

- Schakel het apparaat in als u het waterreservoir en de stomer met water hebt gevuld en het deksel goed is bevestigd.
- Gebruik het apparaat niet zonder water.
- Vul het waterreservoir niet met andere vloeistoffen dan water.
- Vul het waterreservoir alleen met koud water.
- Zorg tijdens het gebruik ervoor dat het netsnoer niet de hete onderdelen van het apparaat aanraakt.
- Gebruik het apparaat niet met een externe timer of afzonderlijk afstandsbedieningsysteem.
- Repareer het apparaat nooit zelf, maar breng het naar een geautoriseerde vakman. Voorkom gevaren en laat een defecte kabel altijd alleen door de fabrikant, onze technische dienst of een eender gekwalificeerde persoon vervangen door een soortgelijke kabel.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door **kinderen** in de leeftijd vanaf 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als zij onder toezicht staan of worden geïnstrueerd over het veilige gebruik van het apparaat en de betrokken gevaren begrijpen.
- **Kinderen** mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en **onderhoud door de gebruiker** mogen niet door **kinderen** worden verricht, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en begeleid worden.
- Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

**△ LET OP:**

Dit apparaat is niet ontworpen om in water te worden ondergedompeld tijdens het reinigen. Volg de instructies die wij voor u hebben opgenomen in het hoofdstuk "Reiniging".

**Beoogd gebruik**

Het apparaat is ontworpen voor

- de bereiding van warme worsten;
- koken van eieren;
- opwarming van broodjes.

Het is bedoeld voor gebruik in particuliere huishoudens en soortgelijke toepassingen zoals.

- in personeelkeukens in winkels, kantoren en andere werkplekken;
- in agrarische faciliteiten.

Het is **niet** bedoeld voor de volgende toepassingen:

- door gasten in hotels, motels en andere accommodaties;
- in bed & breakfast-gelegenheden.

Dit apparaat mag alleen gebruikt worden zoals beschreven in de handleiding. Gebruik het apparaat niet voor andere commerciële doeleinden.

Elk ander gebruik is oneigenlijk en kan schade of persoonlijke ongelukken tot gevolg hebben.

De fabrikanten zijn niet aansprakelijk voor schade door oneigenlijk gebruik.

**Meegeleverde onderdelen**

- 1 Hotdogapparaat
- 1 Stomer
- 1 Deksel
- 1 Eierenhouder (in drie delen)
- 1 Maatbeker met eierenprikker

**Het apparaat uitpakken**



1. Haal het apparaat uit de verpakking.
2. Verwijder alle verpakkingsmaterialen zoals plastic, vulmateriaal, kabelstrips en karton.
3. Controleer of alle onderdelen in de doos zitten.

**ⓘ OPMERKING:**

Er kunnen overblijfselen van de productie of stof op het apparaat zijn achtergebleven. We raden u aan om het apparaat te reinigen volgens het hoofdstuk "Reiniging".

**Bedieningselementen**

- 1 Deksel
- 2 Stomerhandgrepen
- 3 Stomer
- 4 Eierenhouder
- 5 Borgpennen
- 6 Waterreservoir

- 7  schakelaar (de stomer verwarmen)
- 8  schakelaar (de verticale spijker verwarmen)
- 9 Behuizing
- 10 Verticale spijker
- 11 Stoomuitlaat

**Niet afgebeeld:**

Maatbeker met eierenprikker

**Gebruiksaanwijzingen**

**Locatie**

Zet het apparaat op een vlakke, vochtige en hittebestendig oppervlak. Zet het apparaat op een zodanige wijze dat het niet kan omvallen.

**Elektrische aansluiting**

Controleer of de netspanning die u wilt gebruiken overeenkomt met die van het apparaat. De details zijn te vinden op het typeplaatje van het apparaat.

**Schakelaars en functies**

|   |                |   |
|---|----------------|---|
|  | Schakelstand I | Waterreservoir met stomer is aan het opwarmen. Het controlelampje van de schakelaar licht op. |
|   | Schakelstand O | Functie uitgeschakeld   |
|  | Schakelstand I | Verticale spijker aan het opwarmen. Het controlelampje van de schakelaar licht op.            |
|   | Schakelstand O | Functie uitgeschakeld   |

**Functie van de indicator lamp (7)**

Als het waterreservoir leeg is, wordt het apparaat via de thermostaat uitgeschakeld. Het indicatorlampje gaat uit. Als de schakelaar zich niet in de "O" stand bevindt, zal de warmhoud-functie van start gaan. De temperatuur van de stomer wordt geregeld en gehandhaafd. Dit wordt door het indicator lamp weergegeven.

**Maatbeker**

De maatbeker is een accessoire om gebruikt te worden wanneer u het apparaat als een eierenkoker gebruikt.

Beslis hoe zacht of hard u uw gekookte eieren wilt hebben. Selecteer het watervolume met de maatbeker. De markeringen op de beker betekenen het volgende:

- soft / weich            voor zachtgekookte eieren
- medium / middel      voor half gekookte eieren
- hard / hart             voor hardgekookte eieren.

**Het apparaat als een hotdogmaker gebruiken**

1. Zorg ervoor dat de stekker uit het stopcontact is verwijderd en dat beide schakelaars zich in de "O" stand bevinden.
2. Vul het waterreservoir tot de MAX-markering (maximal vulniveau: 60 ml).
3. Plaats de stomer (zonder de eierenhouder) op het waterreservoir. Controleer daarbij de borgpennen: Deze moeten in de uitsparingen op de stomer klikken.
4. Doe een maximum van 14 worstjes met een doorsnede van 2,5 cm in de stomer. De worsten mogen niet langer zijn dan 13,5 cm, zodat het deksel de stomer naar behoren afsluit. Doe niet te veel in de stomer, omdat anders het toestel niet goed kan functioneren en de worsten niet heet worden.
5. Plaats het deksel op de stomer.
6. Duw het broodje op de spijker.
7. Steek de stekker in een correct geïnstalleerd en geaard stopcontact.
8. Plaats de beide schakelaars in de "I" stand. De controlelampjes van de schakelaars lichten op.

**OPMERKING:**

- Het kookproces begint na ongeveer 2 minuten.
- De worsten zijn na ongeveer 10 minuten klaar.
- Als het indicatielampje uitgaat, is het water in het waterreservoir gekookt. De warmhoudfase begint.


9. Til het deksel van de stomer. Verwijder een worst uit de stomer met een vork of worsttang. Sluit het deksel.
10. Plaats de  schakelaar in de "O" stand. Trek het broodje van de spijker. Duw de hete worst in de holte van het broodje.
11. Als u nog meer broodjes wilt opwarmen, dient u de  schakelaar opnieuw in de "I" stand te plaatsen. Handel zoals hierboven beschreven.

**WAARSCHUWING: Gevaar voor brandwonden!**

De verticale spijker is erg heet.

**Het apparaat als een eierenkoker gebruiken**

1. Monteer de 3 delen van de eierenhouder. Zie ook onze afbeelding op pagina 3.
2. Zorg ervoor dat de stekker uit het stopcontact is verwijderd en dat beide schakelaars zich in de "O" stand bevinden.
3. Vul de maatbeker met koud water. Gebruik de markeringen op de maatbeker.
4. Vul het waterreservoir met de juiste hoeveelheid water.
5. Plaats de stomer (zonder de eierenhouder) op het waterreservoir. Controleer daarbij de borgpennen: Deze moeten in de uitsparingen op de stomer klikken.
6. Prik elk ei op het stompe einde. Om dit te doen, gebruik de prikker op de onderkant van de maatbeker. Duw het ei totdat de prikker de schaal doorboord heeft.
7. Leg de eieren in de eierenhouder met het geprikte eind naar boven.

8. Plaats de eierenhouder in de stomer: Op de bodem in het midden van de stomer ziet u een gat. Plaats de steel in dit gat, zodat het eierenhouder stevig zit .
9. Plaats het deksel op de stomer.
10. Steek de stekker in een correct geïnstalleerd en geaard stopcontact.
11. Plaats de  schakelaar in de "I" stand. Het indicatielampje licht op.
12. Til het deksel van de stomer. Verwijder eierenhouder.
13. Spoel snel de eieren onder koud water, zodat ze niet verder doorkoken.

### Als u klaar bent

1. Plaats beide schakelaars in de "O" stand.
2. Haal de stekker uit het stopcontact.
3. Laat het apparaat gedurende 20 minuten afkoelen voordat u het schoonmaakt.

#### OPMERKING:


De eieren zijn klaar als het water in het waterreservoir heeft gekookt. Het indicatorlampje gaat uit. Er is geen andere signaal om het einde van de kooktijd aan te geven.

## Reiniging

### WAARSCHUWING:

- Trek vóór de reiniging altijd de netstekker uit de contactdoos en wacht totdat het apparaat afgekoeld is.
- Raak de **verticale spijker** en **waterreservoir** niet onmiddellijk na gebruik aan. **Gevaar voor brandwonden!**
- Dompel het apparaat nooit onder water. Dit zou tot een elektrische schok of brand kunnen leiden.

### LET OP:

- Gebruik géén draadborstel of andere schurende voorwerpen.
- Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.
- Reinig de buitenkant van het apparaat zo nodig met een iets vochtige doek zonder reinigingsmiddelen.
- Spoel de stomer, het deksel en de eierenhouder met schoon water. U kunt een mild schoonmaakmiddel toevoegen. Droog de onderdelen goed.
- Veeg het waterreservoir uit met een vochtige doek of spons. Om aangebrand vet op te lossen, vul het waterreservoir met een beetje water en een paar druppels afwasmiddel. Plaats de stomer met het deksel erop. Kook het water voor ongeveer 2 minuten ( schakelaar in de "I" stand). Laat het apparaat afkoelen. Veeg het waterreservoir weer uit.

### Het verwijderen van kalkaanslag

- De regelmaat waarbij u kalkaanslag moet verwijderen is afhankelijk van de hardheid van het water en van de gebruiksfrequentie. Wij raden aan om regelmatig de kalkaanslag te verwijderen.
- Gebruik geen azijn, maar een standaard kalkaanslagverwijderaar op citroenzuurbasis. Volg de doseerinstructies van de fabrikant.

### Opslaan

- Reinig het apparaat zoals beschreven en laat het volledig opdrogen.
- Als het lange tijd niet gebruikt wordt raden wij aan om het apparaat in de originele verpakking te bewaren.
- Bewaar het apparaat altijd in een goed geventileerde en droge plaats, buiten bereik van kinderen.

## Probleemoplossing

| Probleem                            | Mogelijke Oorzaak   | Oplossing   |
|-------------------------------------|---|---|
| Het apparaat werkt niet.            | Het apparaat is niet op het elektriciteitsnet aangesloten.            | Controleer het stopcontact met behulp van een ander apparaat.<br>Steek de stekker goed in het stopcontact.<br>Controleer de stop. |
|                                     | Het apparaat is stuk.   | Neem contact op met uw leverancier of met een anderen specialist.   |
| De worsten barsten.                 | Te veel water in het reservoir.                                       | Vul het waterreservoir alleen met een beetje minder koud water.   |
| De worsten worden niet warm genoeg. | Te weinig of niet genoeg water in het reservoir.                      | Vul het waterreservoir met een beetje meer koud water, maar alleen tot aan de MAX-markering.                                      |
|                                     | Te veel worsten in de stomer.   | Vul de stomer met een maximum van 14 worstjes met een doorsnede van 2,5 cm.   |
|                                     | Het deksel is niet op de juiste wijze erop gezet.                     | Sluit de stomer met het deksel.   |
| De eieren barsten.                  | De eieren werden niet geprikt.  | Gebruik de prikker op de maatbeker om de eieren vóór het koken te prikken.  |
| De eieren zijn te zacht.            | Te weinig of niet genoeg water in het reservoir.                      | Vul het waterreservoir alleen met een beetje meer koud water.<br>Gebruik de meegeleverde maatbeker.                               |
|                                     | Het deksel is niet op de juiste wijze erop gezet.                     | Sluit de stomer met het deksel.   |
|                                     | Het apparaat schakelt voor het einde door overmatige kalkaanslag uit. | Verwijder kalkaanslag regelmatig van het apparaat. De kalk is alleen moeilijk te verwijderen als het te dik is.                   |
| De eieren zijn te hard.             | Te veel water in het reservoir.                                       | Vul het waterreservoir alleen met een beetje minder koud water. Gebruik de meegeleverde maatbeker.                                |
|                                     | De eieren werden na het koken niet onmiddellijk verwijderd.           | Houd het indicatorlampje in de gaten. Het koken is voltooid wanneer het lampje uitgaat.   |

### Technische gegevens

Model: ..... HDM 3420 EK N  
 Spanningstoever: ..... 230 V~, 50 Hz  
 Opgenomen vermogen: ..... 380 W  
 Stomercapaciteit: ..... maximaal ca. 60 ml.  
 Beschermingsklasse: ..... I  
 Nettogewicht: ..... ca. 0,62 kg

Het recht om technische en ontwerp aanpassingen te maken in de loop van voortdurende productontwikkeling blijft voorbehouden.

Dit apparaat is gekeurd conform de op dit moment van toepassing zijnde CE-richtlijnen zoals bijvoorbeeld elektromagnetische compatibiliteit en laagspanningsvoorschriften en is geconstrueerd volgens de nieuwste veiligheidstechnische voorschriften.



### Verwijdering

#### Betekenis van het symbool "vuilnisemmer"

Bescherm ons milieu, elektrische apparaten horen niet in het huisafval.

Maak voor het afvoeren van elektrische apparaten gebruik van de voorgeschreven verzamelpunten en geef daar de elektrische apparaten af die u niet meer gebruikt.

Daardoor helpt u de potentiële effecten te voorkomen die een verkeerde afvoer op het milieu en de menselijke gezondheid kunnen hebben.

Op deze wijze levert u uw bijdrage aan het hergebruik, de recycling en andere verwerkingsvormen voor oude elektronische en elektrische apparaten.

Voor informatie over verzamelpunten voor uw apparaten kunt u contact opnemen met uw gemeente of gemeenteadministratie.



## Mode d'emploi

Merci d'avoir choisi notre produit. Nous espérons que vous saurez profiter votre appareil.

### Symboles de ce mode d'emploi

Les informations importantes pour votre sécurité sont particulièrement indiquées. Veuillez à bien respecter ces indications afin d'éviter tout risque d'accident ou d'endommagement de l'appareil :

#### AVERTISSEMENT :

Prévient des risques pour votre santé et des risques éventuels de blessure.

#### ATTENTION :

Indique les risques pour l'appareil ou tout autre appareil.

#### NOTE :

Attire votre attention sur des conseils et informations.

## Notes générales

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre l'appareil en marche pour la première fois. Conservez le mode d'emploi ainsi que le bon de garantie, votre ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage se trouvant à l'intérieur. Si vous remettez l'appareil à des tiers, veuillez-le remettre avec son mode d'emploi.

- N'utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les tâches auxquelles il est destiné. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle.
- Ne l'utilisez pas en plein air. Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne le plongez en aucun cas dans l'eau) et des objets tranchants. N'utilisez pas cet appareil avec des mains humides. S'il arrive que de l'humidité ou de l'eau atteignent l'appareil, débranchez aussitôt le câble d'alimentation.
- Arrêtez l'appareil et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant (en tirant sur la fiche et non pas sur le câble) si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous installez les accessoires, pour le nettoyage ou en cas de panne.
- Ne laissez **jamais** fonctionner l'appareil sans surveillance. Lorsque vous quittez la pièce, toujours arrêter l'appareil. Débranchez la fiche de la prise.
- Il y a lieu d'inspecter l'appareil et le bloc d'alimentation régulièrement en vue d'éventuels signes d'endommagements. Lorsqu'un endommagement est détecté, l'appareil ne doit plus être utilisé.
- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.

#### AVERTISSEMENT !

Ne pas laisser les jeunes enfants jouer avec le film. Il y a **risque d'étouffement** !

## Conseils de sécurité spécifiques à cet appareil

### Symboles affichés sur le produit

Les symboles d'avertissement et d'information suivants sont présents sur l'appareil :



#### AVERTISSEMENT : Surfaces chaudes !

Lors de l'utilisation, la température des surfaces de contact peut être élevée.

- Après l'utilisation, saisir le couvercle et le cuiseur à vapeur par les poignées.
- **Ne pas** toucher la broche chauffante verticale pendant et immédiatement après l'utilisation. Lors de l'utilisation, elle peut atteindre des températures de 110° à 130° C.

**⚠ AVERTISSEMENT :**

- Remplir le réservoir d'eau uniquement jusqu'au repère MAX. Un excès d'eau en ébullition peut déborder et provoquer des brûlures.
- Ne pas déplacer l'appareil lors de son utilisation.
- Utiliser toujours l'appareil avec le couvercle en place.
- De la vapeur chaude s'échappera des ouvertures du couvercle lors de l'utilisation. Tourner les ouvertures du couvercle vers une direction où la vapeur ne peut pas provoquer de dommages.
- Faire attention lors de l'ouverture du couvercle. De la vapeur chaude peut s'échapper.
- ATTENTION : Évitez les blessures causées par le pique-œufs.

**⚠ ATTENTION :**

- Allumer uniquement l'appareil si vous avez rempli d'eau le réservoir et si le cuiseur à vapeur est correctement fermé par son couvercle.
- Ne pas utiliser l'appareil sans eau.
- Ne pas remplir le réservoir avec d'autres liquides que de l'eau.
- Remplir uniquement le réservoir avec de l'eau froide.
- Lors de l'utilisation, s'assurer que le cordon d'alimentation n'est pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance séparé.
- Ne réparez pas l'appareil vous-même. Contactez plutôt un technicien qualifié. Pour éviter toute mise en danger, ne faites remplacer le câble défectueux que par un câble équivalent et que par le fabricant, notre service après-vente ou toute personne de qualification similaire.

- Cet appareil peut être utilisé par les **enfants** de 8 ans et plus et les personnes atteintes de handicap mental, physique ou sensoriel ou les personnes qui manquent d'expérience ou de connaissances s'ils sont supervisés ou s'ils ont reçu des instructions à propos de **l'utilisation de l'appareil** d'une manière sûre et s'ils en comprennent les dangers.
- **Les enfants** ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et **l'entretien par l'utilisateur** ne peuvent pas être effectués par les **enfants** à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et supervisés.
- Conservez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

### **ATTENTION :**

Cet appareil n'est pas conçu pour être plongé dans l'eau pendant le nettoyage. Veuillez suivre les instructions que nous avons incluses pour vous dans le chapitre sur le "Nettoyage".

#### Utilisation prévue

L'appareil est conçu pour

- la préparation de saucisses chaudes ;
- la cuisson des œufs ;
- le réchauffement de petits pains.

Il est conçu pour une utilisation domestique ou similaire telle que.

- les cuisines communes de magasins, bureaux ou autres lieux de travail ;
- les propriétés agricoles.

Son utilisation **n'est pas** prévue pour les cas suivants :

- par les clients d'hôtel, de motel ou d'autres lieux d'hébergement ;
- dans les chambres d'hôtes.

L'appareil ne doit être utilisé que conformément à la description dans le mode d'emploi. Ne l'utilisez pas dans un but commercial.

Toute autre utilisation n'est pas prévue et peut provoquer des dégâts ou des blessures personnelles.

Le fabricant n'est aucunement responsable des dégâts causés par une mauvaise utilisation.

#### Pièces incluses

- 1 Appareil de cuisson de Hot dog
- 1 Cuiseur à vapeur
- 1 Couvercle
- 1 Panier à œuf (à 3 éléments)
- 1 Verre gradué à cuiseur à œuf

#### Déballer l'appareil



1. Enlevez l'appareil de son emballage.
2. Enlevez tout le matériel d'emballage tels que les films, le matériel de remplissage, les colliers de câble et le carton.
3. Vérifiez l'intégralité du contenu.

#### **NOTE :**

L'appareil peut présenter des résidus de production ou de la poussière. Nous vous conseillons de nettoyer l'appareil conformément au chapitre "Nettoyage".

#### Liste des différents éléments de commande

- 1 Poignée de couvercle
- 2 Poignées du cuiseur à vapeur
- 3 Cuiseur à vapeur
- 4 Panier à œuf

- 5 Ergots de blocage
- 6 Réservoir d'eau
- 7 Bouton  (pour réchauffer le cuiseur à vapeur)
- 8 Bouton  (pour réchauffer la broche chauffante verticale)
- 9 Boîtier
- 10 Broche chauffante verticale
- 11 Déverseur de vapeur

### Non illustré :

Verre gradué à cuiseur d'œuf

## Mode d'emploi



### Choix de l'emplacement

Placez l'appareil sur une surface plane et résistante à la chaleur et à l'humidité. Placez l'appareil de façon à ce qu'il ne puisse pas basculer.

### Raccordement électrique

Contrôlez que la tension du secteur correspond à celle de l'appareil. Les détails sont indiqués sur la plaque d'information de l'appareil.

### Boutons et fonctions

|   |                      |   |
|---|----------------------|---|
|  | Position du bouton I | Le réservoir d'eau du cuiseur à vapeur est réchauffé. Le voyant du bouton s'allume. |
|   | Position du bouton O | Fonction désactivée   |
|  | Position du bouton I | La broche verticale est réchauffée. Le voyant du bouton s'allume.                   |
|   | Position du bouton O | Fonction désactivée.  |

### Fonction du voyant indicateur (7)

Si le réservoir d'eau est vide, l'appareil est éteint par le thermostat. Le voyant indicateur s'éteint également. Si le bouton n'est pas réglé sur la position "O", la fonction de maintien au chaud démarrera. La température du cuiseur est contrôlée et maintenue. Le voyant indicateur reflète cet état.

### Verre gradué

Le verre gradué est un accessoire de l'appareil que vous utiliserez pour préparer un œuf.

Vous devez décider si vous voulez préparer un œuf dur ou à la coque. Préparez le volume d'eau avec le verre gradué. Les repères du verre gradué indique la cuisson suivante :



|                 |                                |
|-----------------|--------------------------------|
| soft / weich    | pour des œufs cuits à la coque |
| medium / mittel | pour des œufs à moitié cuits   |
| medium / mittel | pour la cuisson d'œufs durs.   |

## Utilisation de l'appareil en cuiseur de hot dog

1. Veillez à ce que la fiche électrique ne soit pas branchée et que les deux boutons soient sur la position "O".
2. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au repère MAX (Niveau de remplissage maximum : 60 ml).
3. Placez le cuiseur à vapeur (sans le panier à œuf) dans le réservoir à eau. En se faisant, vérifiez les ergots de blocage : ceux-ci doivent s'enficher au niveau des encoches sur le cuiseur à vapeur.
4. Placez un maximum de 14 saucisses d'un diamètre de 2,5 cm dans le cuiseur à vapeur. Les saucisses ne doivent pas mesurer plus de 13,5 cm, de façon à ce que le couvercle ferme correctement le cuiseur à vapeur. Ne remplissez pas de trop le cuiseur à vapeur autrement l'appareil ne fonctionnera pas correctement et les saucisses ne seront pas réchauffées.
5. Placez le couvercle sur le cuiseur à vapeur.
6. Insérez le petit pain sur la broche chauffante.
7. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise à mise à la terre correctement fixée.
8. Réglez les deux boutons sur la position "I". Le voyant de chaque bouton s'allume.

### NOTE :

- Le processus de cuisson débute après 2 minutes environ.
- Les saucisses sont cuites après 10 minutes environ.
- Si le voyant indicateur s'éteint, l'eau du réservoir est bouillante. La phase de maintien au chaud débute.


9. Levez le couvercle en faisant attention. Retirez une saucisse du cuiseur à vapeur en utilisant une fourchette ou des pinces à saucisse. Fermez le couvercle.
10. Réglez le bouton  sur la position "O". Retirez le petit pain de la broche chauffante. Insérez la saucisse chaude à l'intérieur du petit pain.
11. Si vous souhaitez réchauffer d'autres petits pains, réglez à nouveau le bouton  sur la position "I". Procédez comme décrit ci-dessus.

### AVERTISSEMENT : Risque de brûlure !

La broche chauffante verticale est très chaude.

## Utilisation de l'appareil en cuiseur d'œuf

1. Assemblez les 3 éléments du panier à œuf. Consultez également la figure de la page 3.
2. Veillez à ce que la fiche électrique ne soit pas branchée et que les deux boutons soient sur la position "O".
3. Remplissez le verre gradué avec de l'eau froide. Utilisez les repères sur le verre gradué.
4. Remplissez le réservoir avec la quantité adéquate d'eau.
5. Placez le cuiseur (sans le panier à œuf) dans le réservoir à eau. En se faisant, vérifiez les ergots de blocage : ceux-ci doivent s'enficher au niveau des encoches sur le cuiseur à vapeur.

6. Déposez chaque œuf sur l'extrémité émoussé. En se faisant, utilisez le piquoir de la base du verre gradué. Faites attention d'insérer l'œuf jusqu'à ce que le piquoir ait percé la coquille.
7. Placez les œufs dans le panier à œuf avec l'extrémité pointu sur leurs sommets.
8. Placez le panier à œuf dans le cuiseur à vapeur : au fond du cuiseur à vapeur, il existe un trou en son centre. Insérez la tige dans le trou de façon à ce que le panier à œuf reste ferme.
9. Placez le couvercle sur le cuiseur à vapeur.
10. Branchez le cordon d'alimentation à une prise électrique à mise à la terre correctement fixée.
11. Réglez le bouton  sur la position "I". Le voyant indicateur s'allume.

**NOTE :**

Les œufs sont prêts si l'eau du réservoir est en ébullition. Le voyant de contrôle s'éteint. Aucun autre signal n'indique la fin du temps de cuisson.

12. Levez le couvercle du cuiseur à vapeur en faisant attention. Retirez le panier à œuf.
13. Rincez rapidement les œufs sous de l'eau froide de façon à arrêter la cuisson.

**Lorsque vous avez fini**


1. Réglez les deux boutons sur la position "O".
2. Débranchez le cordon d'alimentation.
3. Laissez refroidir l'appareil pendant 20 minutes avant de le nettoyer.

## Nettoyage

### AVERTISSEMENT :

- Avant tout nettoyage, toujours débrancher l'appareil et patienter jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi.
- Ne pas toucher la **broche chauffante verticale et le réservoir d'eau** immédiatement après utilisation. **Risque de brûlure !**
- Ne pas plonger l'appareil dans de l'eau. Vous risqueriez de provoquer une électrocution ou un incendie.

### ATTENTION :

- Ne pas utiliser de brosse en fil de fer ou autres objets abrasifs.
- Ne pas utiliser de détergents agressifs ou abrasifs.
- En cas de besoin, vous nettoierez la face extérieure de l'appareil à l'aide d'un chiffon légèrement mouillé - sans adjuvant.
- Rincez le cuiseur à vapeur, le couvercle et le panier à œuf se nettoient avec de l'eau. Vous pouvez utiliser un détergent doux. Séchez bien les différents éléments.
- Nettoyez le réservoir d'eau avec un chiffon doux ou une éponge. Pour dissoudre les résidus gras de brûlé, remplissez le réservoir avec de l'eau et quelques gouttes de liquide pour vaisselle. Placez le couvercle et le cuiseur à vapeur. Portez à ébullition l'eau pour environ 2 minutes (bouton  sur la position "I"). Laissez refroidir l'appareil. Nettoyez à nouveau le réservoir d'eau.

### Élimination du calcaire

- Les intervalles d'élimination du calcaire dépendent de la dureté de l'eau et de la fréquence d'utilisation. Nous recommandons une élimination régulière du calcaire.
- Ne pas utiliser du vinaigre, mais un agent d'élimination du calcaire standard à base d'acide citrique. Respectez les instructions de dosage du fabricant.

### Stockage

- Nettoyez l'appareil comme décrit et laissez-le entièrement sécher.
- Pour des périodes d'inactivité plus longues, nous conseillons de ranger l'appareil dans son emballage d'origine.
- Rangez toujours l'appareil dans un endroit sec et bien ventilé hors de la portée des enfants.

## Dépannage

| Problème                                 | Raison possible  | Solution   |
|--|--|--|
| L'appareil ne fonctionne pas.            | L'appareil n'est pas branché à l'alimentation.                                   | Vérifiez la sortie murale avec un autre appareil.<br>Insérez correctement la fiche dans la prise murale.<br>Vérifiez le fusible.             |
|  | L'appareil est défectueux.   | Contactez votre distributeur ou un autre spécialiste.  |
| Les saucisses sont ouvertes.             | Trop d'eau dans le réservoir.  | Remplir le réservoir avec un peu moins d'eau froide.   |
| Les saucisses ne sont pas assez chaudes. | Trop peu d'eau ou pas assez d'eau dans le réservoir.                             | Remplir le réservoir avec un peu plus d'eau froide, mais uniquement jusqu'au repère MAX.   |
|  | Trop de saucisses dans le cuiseur à vapeur.                                      | Remplir le cuiseur à vapeur avec un maximum de 14 saucisses de 2,5 cm de diamètre.   |
|  | Le couvercle n'est pas correctement mis.   | Fermer le cuiseur à vapeur avec le couvercle.  |
| Les œufs sont ouverts.                   | Les œufs n'ont pas été piqués.   | Utiliser le piquoir du verre gradué pour piquer les œufs avant la cuisson.   |
| Les œufs sont mous.                      | Trop peu ou pas assez d'eau dans le réservoir.                                   | Remplir le réservoir avec un peu plus d'eau froide. Utiliser le verre gradué fourni.   |
|  | Le couvercle n'est pas correctement mis.   | Fermer le cuiseur à vapeur avec le couvercle.  |
|  | L'appareil s'éteint avant la fin en raison de la présence excessive de calcaire. | Éliminer le calcaire de l'appareil régulièrement. La couche de calcaire est devenue seulement trop épaisse et est plus difficile à éliminer. |
| Les œufs sont trop durs.                 | Trop d'eau dans le réservoir.  | Remplir le réservoir avec un peu moins d'eau froide. Utiliser le verre gradué fourni.  |
|  | Les œufs n'ont pas été retirés immédiatement après la cuisson.                   | Observer le voyant indicateur. La cuisson est terminée lorsque le voyant s'éteint.   |

### Données techniques

Modèle : ..... HDM 3420 EK N  
 Alimentation : ..... 230 V~, 50 Hz  
 Consommation : ..... 380 W  
 Capacité du cuiseur à vapeur : ..... approximativement 60 ml max.  
 Classe de protection : ..... I  
 Poids net : ..... approximativement 0,62 kg

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques ainsi que des modifications de conception dans le cadre du développement continu de nos produits.

Cet appareil a été contrôlé d'après toutes les directives européennes actuelles applicables, comme par exemple concernant la compatibilité électromagnétique et la basse tension. Cet appareil a été fabriqué en respect des réglementations techniques de sécurité les plus récentes.



### Élimination

#### Signification du symbole "Élimination"

Protégez votre environnement, ne jetez pas vos appareils électriques avec les ordures ménagères.

Utilisez, pour l'élimination de vos appareils électriques, les bornes de collecte prévues à cet effet où vous pouvez vous débarrasser des appareils que vous n'utilisez plus.

Vous contribuez ainsi à éviter les impacts potentiels dans l'environnement et sur la santé de chacun, causés par une mauvaise élimination de ces déchets.

Vous contribuez aussi au recyclage sous toutes ses formes des appareils électriques et électroniques usagés.

Vous trouverez toutes les informations sur les bornes d'élimination des appareils auprès de votre commune ou de l'administration de votre communauté.

## Instrucciones de servicio

Le agradecemos la confianza depositada en este producto y esperamos que disfrute de su uso.

### Símbolos en este manual de instrucciones

Advertencias importantes para su seguridad están señaladas en especial. Siga estas advertencias incondicionalmente, para evitar accidentes y daños en el aparato:

#### AVISO:

Advierte ante los peligros para su salud y demuestra posibles riesgos de herida.

#### ATENCIÓN:

Indica los posibles riesgos para el aparato u otros objetos.

#### NOTA:

Pone en relieve consejos e informaciones para usted.

## Notas generales

Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde éste bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior. En caso de dejar el aparato a terceros, también entregue el manual de instrucciones.

- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional.
- No lo utilice al aire libre. No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- **No** utilice el aparato sin vigilancia. En caso de salir de la habitación, desconecte siempre el aparato. Retire la clavija de la caja de enchufe.
- El aparato y el cable de alimentación de red se deben controlar regularmente para garantizar que no estén dañados. En caso de que se comprobara un daño, no se podrá seguir utilizando el aparato.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (Bolsas de plástico, cartón, poliestireno etc.) a su alcance.

#### ¡AVISO!

No deje jugar a los niños con la lámina. ¡Existe peligro de asfixia!

## Consejos de seguridad especiales para este aparato

### Símbolos de la máquina

Encontrará los siguientes símbolos de advertencia e información en el aparato:



#### AVISO: ¡Superficie caliente!

Durante el uso, la temperatura de las superficies de contacto puede aumentar mucho.

- Tras el uso, sujete la tapa y el vaporizador únicamente por las asas.
- **No** toque la espiga vertical durante el uso ni inmediatamente después del mismo, pues puede alcanzar temperaturas de entre 110 y 130 °C.

 **AVISO:**

- Al llenar el depósito de agua, no sobrepase la marca MAX. Si vierte demasiada agua, esta podría derramarse y provocar quemaduras.
- No mueva el aparato durante su uso.
- Utilice siempre la máquina con la tapa puesta.
- Durante el uso, sale vapor caliente de la abertura situada en la tapa. Oriente esta abertura de forma no exista riesgo de sufrir daños por el contacto con el vapor.
- Tenga cuidado con el vapor caliente que sale al abrir la tapa.
- **PRECAUCIÓN:** Evite herirse con el perforador para huevos.

 **ATENCIÓN:**

- Encienda la máquina solo con el depósito de agua lleno y el vaporizador colocado correctamente y con la tapa puesta.
- No utilice el aparato sin agua.
- No llene el depósito de agua con otros líquidos.
- Llene siempre el depósito de agua con agua fría.
- Durante el uso, asegúrese de que el cable de alimentación no entra en contacto con las piezas calientes del aparato.
- No utilice el aparato con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- No repare el aparato por su cuenta, sino vaya a un establecimiento autorizado. Para evitar peligros, deje sustituir un cable defecto por uno de la misma calidad solamente por el fabricante, nuestro servicio al cliente o una similar persona cualificada.
- Este aparato puede ser usado por **niños** de 8 o más años de edad y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, si reciben supervisión o



instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los riesgos implicados.

- Los **niños** no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el **mantenimiento del usuario** no deben ser realizados por **niños** menores de 8 años, y en este caso con supervisión.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.



### **ATENCIÓN:**

Este aparato no está diseñado para sumergirlo en agua durante su limpieza. Siga las instrucciones que hemos incluido en el capítulo “Limpieza”.

#### **Uso específico**

La máquina ha sido diseñada para

- preparar salchichas calientes,
- cocer huevos,
- calentar panecillos.

Es apta para su uso doméstico y aplicaciones similares como:

- en cocinas de personal en tiendas, oficinas y otros lugares de trabajo,
- en propiedades agrícolas.

**No** es apta para las siguientes aplicaciones:

- en hoteles, moteles y otros tipos de alojamiento para su uso por parte de los clientes,
- en las instalaciones de una pensión.

Sólo se utilizará tal como se describe en el manual de usuario. No utilice el aparato con ningún otro fin comercial.

Cualquier otro uso no está aceptado y podría provocar daños materiales o lesiones físicas.

El fabricante no asume ninguna responsabilidad por los daños que se puedan producir por un uso incorrecto.

#### **Piezas suministradas**

- 1 Máquina de perritos calientes
- 1 Vaporizador
- 1 Tapa
- 1 Huevera (en 3 partes)
- 1 Recipiente de medida con perforador de huevos



#### **Desembalaje del aparato**

1. Extraiga el aparato del embalaje.
2. Retire todos los materiales de embalaje, tales como peliúlas, material de relleno, bridas de cable y cartón.
3. Compruebe que estén todos los materiales.

#### **NOTA:**

Es posible que queden residuos derivados de la producción o polvo en el aparato. Se recomienda limpiar el aparato tal como se indica en el capítulo “Limpieza”.

#### **Indicación de los elementos de manejo**

- 1 Asa de la tapa
- 2 Asas del vaporizador
- 3 Vaporizador
- 4 Huevera
- 5 Patillas de bloqueo
- 6 Depósito de agua
- 7 Interruptor  (calentar el vaporizador)
- 8 Interruptor  (calentar la espiga vertical)
- 9 Carcasa
- 10 Espiga vertical
- 11 Salida de vapor

#### **No se muestra:**

Recipiente de medida con perforador de huevos

#### **Indicaciones de uso**

##### **Ubicación**

Coloque el aparato sobre una superficie plana, húmeda y resistente al calor. Sitúelo en una posición adecuada que evite que la máquina pueda caerse.

**Conexión eléctrica**

Compruebe que la tensión eléctrica de la toma que desea utilizar coincida con la del aparato. Puede consultar esta información en la placa de especificaciones de la máquina.

**Interruptores y funciones**

|  |                        |  |
|--|------------------------|--|
|  | Posición interruptor I | Calentamiento del depósito de agua con el vaporizador colocado. El testigo del interruptor se ilumina. |
|  | Posición interruptor O | Función desactivada  |

|  |                        |   |
|--|------------------------|---|
|  | Posición interruptor I | Calentamiento de la espiga vertical. El testigo del interruptor se ilumina. |
|  | Posición interruptor O | Función desactivada   |

**Funcionamiento del piloto indicador (7)**

Si el depósito de agua está vacío, el aparato dejará de funcionar gracias al termostato y el piloto indicador se apagará. Si el interruptor no se coloca en la posición "O", comenzará la función mantener caliente. Si no apaga la máquina, comenzará una fase de mantenimiento del calor, durante la cual se regulará y mantendrá la temperatura del vaporizador. Esta fase se indica también mediante el piloto.

**Recipiente de medida**

El recipiente de medida es un accesorio que se debe usar si se emplea la máquina para cocer huevos.

Decida cuánto desea cocer los huevos y seleccione el volumen de agua adecuado mediante el recipiente de medida. Las marcas del recipiente indican lo siguiente:

- soft / weich para cocer los huevos ligeramente
- medium / mittel para cocer los huevos a nivel medio
- hard / hart para obtener huevos duros.

**Uso de la máquina para hacer perritos calientes**

1. Asegúrese de que el enchufe de alimentación no está conectada y los dos interruptores están en la posición "O".
2. Llene el depósito de agua hasta la marca MAX (nivel máximo de relleno: 60 ml).
3. Coloque el vaporizador (sin la huevera) sobre el depósito de agua. Al hacerlo, compruebe que las patillas de bloqueo encajan en las muescas del vaporizador.
4. Introduzca un máximo de 14 salchichas de 2,5 cm de diámetro en el vaporizador. La longitud de las mismas no debe superar los 13,5 cm, de lo contrario la tapa no sellará correctamente el vaporizador. No llene el vaporizador en exceso o la máquina podría no funcionar correctamente y no calentar las salchichas lo suficiente.
5. Coloque la tapa en el vaporizador.
6. Encaje el panecillo en la espiga.

7. Conecte el enchufe de suministro a una toma correctamente instalada con conexión a tierra.
8. Coloque los dos interruptores en la posición "I". Los testigos de los interruptores se iluminan.

**NOTA:**

- El proceso de preparación comenzará cuando transcurran alrededor de 2 minutos.
- Las salchichas estarán listas unos 10 minutos después.
- El piloto indicador se apagará cuando se consuma toda el agua del depósito. A continuación, comenzará la fase de mantenimiento del calor.

9. Abra la tapa del vaporizador con cuidado. Saque una salchicha del vaporizador utilizando un tenedor o unas pinzas para salchichas. A continuación, cierre la tapa.
10. Coloque el interruptor a la posición "O". Retire el panecillo de la espiga e inserte la salchicha caliente en la cavidad del panecillo.
11. Si quiere calentar otros bollos, coloque el interruptor a la posición "I" de nuevo. Siga el procedimiento descrito previamente.

**AVISO: ¡Peligro de sufrir quemaduras!**  
La espiga vertical se calienta mucho.

**Uso de la máquina para cocer huevos**

1. Arme las 3 piezas de la huevera. Consulte la ilustración de la página 3.
2. Asegúrese de que el enchufe de alimentación no está conectado y los dos interruptores están en la posición "O".
3. Llene el recipiente de medida con agua fría. Use las marcas del recipiente como orientación.
4. Vierta la cantidad de agua adecuada en el depósito de agua.
5. Coloque el vaporizador (sin la huevera) sobre el depósito de agua. Al hacerlo, compruebe que las patillas de bloqueo encajan en las muescas del vaporizador.
6. Perfore todos los huevos por el extremo más plano. Para ello, utilice el perforador situado en la base del recipiente de medida. Presione el huevo con cuidado hasta que el perforador atraviese la cáscara del huevo.
7. Coloque los huevos en la huevera con el extremo perforado hacia arriba.
8. Para introducir la huevera en el vaporizador, localice el orificio central situado en la parte inferior del vaporizador. Inserte el saliente en este orificio de forma que la huevera quede fijada correctamente.
9. Coloque la tapa en el vaporizador.
10. Conecte el enchufe de suministro a una toma correctamente instalada con conexión a tierra.
11. Coloque el interruptor en la posición "I". El piloto indicador se encenderá.

**NOTA:**

Cuando se consuma toda el agua del depósito, los huevos estarán listos. El piloto indicador de apagará, siendo esta la única señal de que el tiempo de cocción ha acabado.

12. Abra la tapa del vaporizador con cuidado y retire la huevera.
13. Seguidamente, coloque los huevos bajo un chorro de agua fría para que no continúen cocidiéndose.

**Tras el uso**


1. Coloque los dos interruptores en la posición "0".
2. Desconecte el enchufe de la toma de corriente.
3. Deje enfriar la máquina durante 20 minutos antes de limpiarla.

## Limpeza

**AVISO:**

- Antes de cada limpieza retire siempre la clavija de red de la caja de enchufe y espere hasta que se haya enfriado el aparato.
- No toque la **espiga vertical** ni el **depósito de agua** inmediatamente después del uso: **podría sufrir quemaduras**.
- No sumerja el aparato en agua. Podría causar un electrochoque o un incendio.

**ATENCIÓN:**

- No utilice un cepillo de alambre u objetos abrasivos.
- No utilice detergentes agresivos o abrasivos.
- Las partes exteriores del aparato las debe limpiar con un paño levemente humedecido-sin aditivos.
- Enjuague el vaporizador, la tapa y la huevera con agua. Puede añadir un detergente suave. A continuación, seque todas estas piezas.
- Pase un paño húmedo o una esponja por el depósito de agua. Para disolver la grasa acumulada, llene el depósito con un poco de agua y unas gotas de lavavajillas. Coloque el vaporizador con la tapa puesta sobre él. Hierva el agua durante 2 minutos aproximadamente (interruptor  en la posición "I"). A continuación, espere a que se enfríe la máquina y vuelva a pasar el paño o esponja por el depósito de agua.

**Eliminación de la cal**

- Los intervalos apropiados para la eliminación de la cal dependerán de la dureza del agua y de la frecuencia de uso. Se recomienda quitar la cal con regularidad.
- No utilice vinagre, sino un producto antical estándar con base de ácido cítrico. Siga las instrucciones del fabricante para aplicar las dosis adecuadas.

**Almacenamiento**

- Limpie el aparato tal como se describe y deje que se seque por completo.
- Cuando no utilice el aparato durante largos períodos de tiempo, se recomienda almacenar el aparato en su empaque original.
- Mantenga siempre el aparato en un lugar seco y bien ventilado y fuera del alcance de los niños.

**Resolución de problemas**

| Problema                     | Posible causa   | Solución   |
|------------------------------|---|--|
| El aparato no funciona.      | El aparato no está conectado al suministro eléctrico. | Compruebe la toma eléctrica con otro aparato.              |
|                              |   | Inserte el enchufe correctamente en la toma de pared.      |
|                              | Compruebe el fusible.                                 |  |
|                              | El aparato está defectuoso.                           | Póngase en contacto con su proveedor o con un profesional. |
| Las salchichas se revientan. | Hay demasiada agua en el depósito.                    | Llene el depósito de agua con menos cantidad de agua fría. |

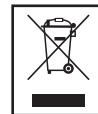
| Problema                                      | Posible causa   | Solución   |
|---|---|--|
| Las salchichas no se calientan lo suficiente. | Hay poca agua o una cantidad insuficiente en el depósito.                   | Llene el depósito de agua con más cantidad de agua fría, sin sobrepasar la marca MAX.                                |
|   | Hay demasiadas salchichas en el vaporizador.                                | Introduzca un máximo de 14 salchichas de 2,5 cm de diámetro en el vaporizador.                                       |
|   | No se ha colocado correctamente la tapa.                                    | Cierre el vaporizador con la tapa.   |
| Los huevos se revientan.                      | No se han perforado los huevos.   | Utilice el perforador del recipiente de medida para pinchar los huevos antes de cocerlos.                            |
| Los huevos quedan demasiado blandos.          | Hay poca agua o una cantidad insuficiente en el depósito.                   | Llene el depósito de agua con más cantidad de agua fría. Utilice el recipiente de medida suministrado.               |
|   | No se ha colocado correctamente la tapa.                                    | Cierre el vaporizador con la tapa.   |
|   | El aparato se apaga antes de terminar su función debido a un exceso de cal. | Quite la cal del aparato con regularidad. La capa de cal será más difícil de eliminar si se vuelve demasiado gruesa. |
| Los huevos quedan demasiado duros.            | Hay demasiada agua en el depósito.  | Llene el depósito de agua con menos cantidad de agua fría. Utilice el recipiente de medida suministrado.             |
|   | No se han retirado los huevos de inmediato tras cocerlos.                   | Compruebe el piloto indicador. Se apagará cuando termine el proceso de cocción.                                      |

### Datos Técnicos

Modelo: ..... HDM 3420 EK N  
 Suministro de tensión: ..... 230 V~, 50 Hz  
 Consumo de energía: ..... 380 W  
 Capacidad del vaporizador: ..... aprox. 60 ml max.  
 Clase de protección: ..... I  
 Peso neto: .....aprox. 0,62 kg

El derecho de realizar modificaciones técnicas y de diseño en el curso del desarrollo continuo del producto está reservado.

Este aparato se ha examinado según las normativas actuales y vigentes de la Comunidad Europea, como p.ej. compatibilidad electromagnética y directiva de baja tensión y se ha construido según las más nuevas especificaciones en razón de la seguridad.



### Eliminación

#### Significado del símbolo “Cubo de basura”

Proteja nuestro medio ambiente, aparatos eléctricos no forman parte de la basura doméstica.

Haga uso de los centros de recogida previstos para la eliminación de aparatos eléctricos y entregue allí sus aparatos eléctricos que no vaya a utilizar más.

Ayudará en evitar las potenciales consecuencias, a causa de una errónea eliminación de desechos, para el medio ambiente y la salud humana.

Con ello, contribuirá a la recuperación, al reciclado y a otras formas de reutilización de los aparatos viejos eléctricos y electrónicos.

La información cómo se debe eliminar los aparatos, se obtiene en su ayuntamiento o su administración municipal.

## Istruzioni per l'uso

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Vi auguriamo un buon utilizzo del dispositivo.

### Simboli per questo manuale di istruzioni per l'uso

Le indicazioni importanti per la propria sicurezza sono indicati appropriatamente. Osservare assolutamente queste indicazioni, per evitare incidenti e danni all'apparecchio:

#### AVVISIO:

Previene i rischi della propria salute ed indica possibili rischi di ferite.

#### ATTENZIONE:

Indica possibili pericoli per l'apparecchio o altri oggetti.

#### NOTA:

Mette in risalto consigli ed informazioni.

## Note Generali

Prima di mettere in funzione questo apparecchio, leggere molto attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura unitamente al certificato di garanzia, allo scontrino e, se possibile, alla scatola di cartone con la confezione interna. Se passate l'apparecchio a terzi, consegnate anche le istruzioni per l'uso.

- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fini di un impiego in ambito industriale.
- Non utilizzarlo all'aperto. Proteggerlo dal calore, nonché dall'esposizione diretta ai raggi solari e dall'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina.
- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo) allorché non si utilizza l'apparecchio, quando si applicano degli accessori oppure nel caso in cui lo si debba pulire o si siano manifestate anomalie.
- **Non** mettere in funzione l'apparecchio senza sorveglianza. Spegnerne sempre l'apparecchio, se si desidera uscire dalla stanza. Estrarre la spina dalla presa.
- Controllare regolarmente che l'apparecchio e il cavo non presentino tracce di danneggiamento. In tal caso l'apparecchio non deve più essere utilizzato.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Per sicurezza tenere l'imballaggio (sacchetto di plastica, scatola, polistirolo, ecc.) fuori dalla portata dei bambini.

#### AVVISIO!

Non lasciar giocare i bambini piccoli con la pellicola.  
**Pericolo di soffocamento!**

ITALIANO

## Avvertenze speciali di sicurezza per questo apparecchio

### Simboli sull'apparecchio

Sull'apparecchio sono riportati i seguenti simboli di avvertenza e informativi:



#### **AVVISIO: Superficie calda!**

Quando si utilizza l'apparecchio, la temperatura delle superfici con cui si può entrare in contatto diventa molto elevata.

- Dopo aver utilizzato l'apparecchio, tenere sempre coperchio e dispositivo di cottura a vapore per le impugnature.
- **Non** toccare la punta verticale durante e subito dopo l'uso. Quando l'apparecchio è in funzione, essa può raggiungere una temperatura compresa tra 110° e 130° C.

**⚠ AVVISO:**

- Riempire il contenitore dell'acqua senza superare il segno MAX. In caso contrario, l'acqua può traboccare quando bolle provocando ustioni.
- Non spostare l'apparecchio quando esso è in funzione.
- Utilizzare sempre l'apparecchio con il coperchio.
- Dall'apertura del coperchio fuoriesce vapore quando l'apparecchio è in funzione, Girare l'apertura nel coperchio in una direzione verso cui il vapore non possa provocare danni.
- Prestare attenzione quando si apre il coperchio. Fuoriuscita di vapore caldo.
- **ATTENZIONE:** Evita lesioni da parte dello sbuccia uovo.

**⚠ ATTENZIONE:**

- Cendere l'apparecchio soltanto se il contenitore dell'acqua è stato riempito di acqua e il dispositivo per la cottura a vapore con il coperchio è montato correttamente.
- Non utilizzare l'apparecchio senza acqua.
- Non riempire il serbatoio dell'acqua con liquidi diversi dall'acqua.
- Rimpire il serbatoio dell'acqua soltanto con acqua fredda.
- Quando si utilizza l'apparecchio, controllare che il cavo di alimentazione non tocchi le parti calde dell'apparecchio.
- Non far funzionare l'apparecchio con un timer esterno o un telecomando separato.
- Non tentare di riparare l'apparecchio, bensì rivolgersi a un tecnico autorizzato. Al fine di evitare l'insorgere di situazioni di pericolo, si raccomanda di contattare il costruttore, il nostro servizio di assistenza tecnica o un tecnico ugualmente qualificato per la sostituzione del cavo di alimentazione difettoso con un cavo equivalente.

- Questo dispositivo può essere usato da **bambini** di età dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenze se in presenza di persone che controllano e sanno **usare il dispositivo** in modo sicuro e capiscono i pericoli coinvolti.
- Il **bambini** non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la **manutenzione utente** non devono essere eseguiti da **bambini**, a meno che di età superiore agli 8 anni e non siano controllati.
- Tenere il dispositivo e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.



### ATTENZIONE:

Non immergere l'apparecchio in acqua per pulirlo. Seguire le istruzioni riportate nel capitolo "Pulizia".

#### Uso previsto

Lato a

- Preparazione di hot dig;
- Bollitura di uova;
- Riscaldamento di panini.

È destinato all'uso domestico e applicazioni simili come.

- grandi cucine di negozi, uffici e altri luoghi di lavoro;
- aziende agricole.

L'apparecchio **non** deve essere utilizzato:

- da ospiti di hotel motel e altri tipi di alberghi;
- in bed & breakfast.

L'apparecchio deve essere utilizzato solo come descritto nel manuale dell'utente. L'apparecchio non può essere utilizzato per scopi commerciali.

Qualsiasi altro uso non previsto può determinare guasti o lesioni a persone.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per guasti causati da uso improprio.

#### Pezzi in dotazione

- 1 Apparecchio per la preparazione degli hot-dog
- 1 Dispositivo per la cottura a vapore
- 1 Coperchio
- 1 Porta-uovo (in 3 parti)
- 1 Misurino con fora-uovo



#### Disimballaggio dell'apparecchio

1. Rimuovere l'apparecchio dal materiale d'imballaggio.
2. Rimuovere tutto il materiale d'imballaggio come pellicola, materiale di riempimento, fascette per cavi e cartone.
3. Controllare l'integrità della confezione.

#### NOTA:

Residui di produzione o polvere potrebbero essersi raccolti nell'apparecchio. Si consiglia di pulire l'apparecchio secondo il capitolo "Pulizia".

#### Elementi di comando

- 1 Impugnatura coperchio
- 2 Impugnatura dispositivo di cottura a vapore
- 3 Dispositivo di cottura a vapore
- 4 Porta-uovo
- 5 Pemi di bloccaggio
- 6 Contenitore dell'acqua
- 7 Interruttore  (riscaldare l'unità vapore)
- 8 Interruttore  (riscaldare la punta verticale)
- 9 Alloggiamento
- 10 Punta verticale
- 11 Uscita vapore

#### Non in figura:

Misurino con fora-uovo

## Avvertenze per l'uso



### Collocazione

Collocare l'apparecchio su una superficie piana e resistente a calore e umidità: Sistemare l'apparecchio in modo che non possa ribaltarsi.

### Collegamento elettrico

Controllare che la tensione principale corrisponda a quella dell'apparecchio. Per i dettagli, leggere le informazioni riportate sulla targhetta informativa dell'apparecchio.

### Interruttori e funzioni

|   |                          |   |
|---|--------------------------|---|
|  | Posizione interruttore I | Il contenitore acqua con il dispositivo di cottura a vapore sono in fase di riscaldamento. La spia di controllo dell'interruttore si accende. |
|   | Posizione interruttore O | Funzione disattivata  |
|  | Posizione interruttore I | La punta verticale è in fase di riscaldamento. La spia di controllo dell'interruttore si accende.   |
|   | Posizione interruttore O | Funzione disattivata.   |

### Funzioni della spia (7)

Se il contenitore dell'acqua è vuoto, l'apparecchio viene spento grazie al termostato. La spia si spegne. Se l'interruttore non è impostato in posizione "O", la funzione di riscaldamento si attiva. La temperatura del dispositivo di cottura a vapore viene controllata e conservata. Ciò viene mostrato dalla spia.

### Misurino



Se si utilizza l'apparecchio come cuoci-uova.

Decidere il punto di cottura desiderato per le uova. Selezionare la quantità di acqua con il misurino. I segni sulla tazza indicano:

soft / weich per uova poco cotte  
medium / weich per uova a cottura media  
hard/ hart per uova molto cotte.

### Utilizzo dell'apparecchio per la preparazione di hot-dog

1. Accertarsi che la spina di corrente non sia connessa e che gli entrambi gli interruttori siano in posizione "O".
2. Riempire il contenitore dell'acqua fino al segno MAX (livello max: 60 ml).
3. Collocare il dispositivo di cottura a vapore (senza porta-uovo) sul contenitore dell'acqua. In questa occasione, controllare i perni di bloccaggio, che devono inserirsi nelle tacche del dispositivo di cottura a vapore.

4. Collocare max 14 salsicce del diametro di 2,5 cm nel dispositivo di cottura a vapore. Le salsicce non devono essere più lunghe di 13,5 cm, in modo che il coperchio sia a tenuta sul dispositivo di cottura a vapore. Non riempire eccessivamente il dispositivo di cottura a vapore per non provocare anomalie all'apparecchio e le salsicce non possono scaldarsi.
5. Collocare il coperchio sul dispositivo di cottura a vapore.
6. Inserire il pane nella punta.
7. Inserire la spina in una presa con messa a terra correttamente installata.
8. Impostare entrambi gli interruttori in posizione "I". Le spie di controllo degli interruttori si accendono.
9. Sollevare con cautela il coperchio dal dispositivo di cottura a vapore. Rimuovere una salsiccia dal dispositivo di cottura a vapore con una forchetta o pinze per salsicce. Chiudere il coperchio.
10. Impostare l'interruttore  in posizione "O". Estrarre il pane dalla punta. Spingere la salsiccia calda nella cavità del pane.
11. Se si desidera riscaldare altri panini, impostare l'interruttore  di nuovo in posizione "I". Procedere come descritto sopra.

#### NOTA:

- Il processo di cottura si avvia dopo circa 2 minuti.
- Le salsicce sono pronte dopo circa 10 minuti.
- L'acqua nel contenitore dell'acqua bolle. Comincia la fase di mantenimento in caldo.


#### AVVISO: Pericolo di ustioni!

La punta verticale è molto calda.

### Utilizzo dell'apparecchio come cuoci-uova

1. Assemblare le 3 parti del porta-uovo. Fare riferimento anche alla nostra figura a pagina 3.
2. Accertarsi che la spina di corrente non sia connessa e che entrambi gli interruttori siano in posizione "O".
3. Riempire il misurino di acqua fredda. Osservare i segni sul misurino.
4. Riempire il contenitore dell'acqua con la quantità corretta di acqua.
5. Collocare il dispositivo di cottura a vapore (senza porta-uovo) sul contenitore dell'acqua. In questa occasione, controllare i perni di bloccaggio, che devono inserirsi nelle tacche del dispositivo di cottura a vapore.
6. Forare tutte le uova nell'estremità più piatta con il fora-uovo alla base del misurino. Spingere l'uovo finché il guscio non viene forato.
7. Collocare le uova sul porta-uovo con la parte forata sulla parte superiore.
8. Collocare il porta-uovo nel dispositivo di cottura a vapore. Nella parte inferiore del dispositivo di cottura a vapore si trova un foro al centro. Inserire la punta in questo foro in modo che il porta-uovo sia fissato correttamente.



- Collocare il coperchio sul dispositivo di cottura a vapore.
- Inserire la spina in una presa correttamente installata con messa a terra.
- Impostare l'interruttore  in posizione "I". La spia si accende.

#### **NOTA:**

Le uova sono pronte quando l'acqua nel contenitore dell'acqua smette di bollire. La spia si spegne. Non vi sono altri segnali a indicazione della fine del tempo di bollitura.

- Sollevare delicatamente il coperchio dal dispositivo di cottura a vapore. Rimuovere il porta-uovo.
- Risciacquare velocemente le uova con acqua fredda in modo che non continuino a bollire.

#### **Spegnimento dell'apparecchio**


- Impostare entrambi gli interruttori in posizione "O".
- Scollegare l'alimentazione.
- Lasciar raffreddare l'apparecchio per 20 minuti prima di pulirlo.

## Pulizia

### **AVVISO:**

- Staccate sempre la spina di collegamento alla rete elettrica, prima di procedere alla pulizia ed attendete che l'apparecchio si sia raffreddato.
- Non toccare la **punta verticale** e il **contenitore dell'acqua** subito dopo l'uso. **Pericolo di ustioni.**
- Non immergere l'apparecchio in acqua. Ne potrebbe conseguire un corto circuito o incendio.

### **ATTENZIONE:**

- Non usare pagliette o altri oggetti abrasivi.
- Per la pulizia non usare detersivi forti o abrasivi.
- All'occorrenza pulite la parte esterna dell'apparecchio con panno leggermente umido – senza aggiunte di detersivi.
- Risciacquare il dispositivo di cottura a vapore, il coperchio e il porta-uovo in acqua. È possibile aggiungere un detergente neutro. Asciugare bene le parti.
- Asciugare il contenitore dell'acqua con un panno o una spugna umidi. Per rimuovere il grasso bruciato, riempire il contenitore dell'acqua con acqua e qualche goccia di detersivo per piatti liquido. Collocare il dispositivo di cottura a vapore in posizione con il coperchio. Far bollire l'acqua per circa 2 minuti (interruttore  in posizione "I"). Lasciar raffreddare l'apparecchio. Asciugare nuovamente il contenitore.

#### **Rimozione del calcare**

- Rimuovere il calcare a seconda della durezza dell'acqua e della frequenza d'uso dell'apparecchio. Si consiglia di rimuovere il calcare a intervalli regolari.
- Non utilizzare aceto, ma un anticalcare standard a base di acido citrico. Seguire le istruzioni del produttore per il dosaggio.

#### **Conservazione**

- Pulire l'apparecchio come descritto e lasciarlo asciugare completamente.
- Per lunghi periodi di non utilizzo si consiglia di conservare l'apparecchio nella confezione originale.
- Tenere sempre l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini in un luogo asciutto e ben ventilato.

## Risoluzione di problemi

| Problema                                    | Causa possibile  | Soluzione  |
|---|--|--|
| L'apparecchio non funziona.                 | L'apparecchio non è collegato alla corrente.   | Controllare la presa a muro con un apparecchio diverso.<br>Inserire la spina correttamente nella presa a parete.<br>Controllare il fusibile. |
|   | L'apparecchio è difettoso.   | Contattare il proprio rivenditore o un altro esperto.  |
| Le salsicce esplodono.                      | Troppa acqua nel contenitore dell'acqua.   | Collocare una quantità inferiore di acqua nel contenitore dell'acqua.  |
| Le salsicce non diventano abbastanza calde. | Troppa acqua o troppa poca acqua nel contenitore dell'acqua.                             | Collocare una quantità di acqua leggermente superiore nel contenitore dell'acqua, ma soltanto fino al segno MAX.                             |
|   | Troppe salsicce nel dispositivo di cottura a vapore.                                     | Riempire il dispositivo di cottura a vapore con max 14 salsicce del diametro di 2,5 cm.  |
|   | Il coperchio non è chiuso correttamente.   | Chiudere il dispositivo di cottura a vapore con il coperchio.  |
| Le uova esplodono.                          | Le uova non sono state forate.   | Utilizzare il fora-uovo nel misurino per forare le uova prima di farle bollire.  |
| Le uova sono troppo morbide.                | Troppa o troppa poca acqua nel contenitore dell'acqua.                                   | Riempire il contenitore dell'acqua con una quantità leggermente superiore di acqua fredda. Utilizzare il misurino in dotazione.              |
|   | Il coperchio non è chiuso correttamente.   | Chiudere il dispositivo di cottura a vapore con il relativo coperchio.   |
|   | L'apparecchio si spegne prima della fine dell'operazione a causa dell'eccessivo calcare. | Rimuovere periodicamente il calcare dall'apparecchio. Lo strato di calcare diventa difficile da rimuovere quando diventa troppo spesso.      |
| Le uova sono troppo dure.                   | Troppa acqua nel contenitore dell'acqua.   | Riempire il contenitore dell'acqua con una quantità inferiore di acqua fredda Utilizzare il misurino in dotazione.                           |
|   | Le uova non sono state rimosse subito dopo la bollitura.                                 | Osservare la spia. La bollitura ha termine quando la spia si spegne.   |

### Dati tecnici

Modello: ..... HDM 3420 EK N  
 Alimentazione rete: ..... 230 V~, 50 Hz  
 Consumo di energia: ..... 380 W  
 Capacità dispositivo di cottura a vapore: ..... circa 60 ml max.  
 Classe di protezione: ..... I  
 Peso netto: ..... circa 0,62 kg

Si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche e di design nel corso dello sviluppo del prodotto.

Questo apparecchio è stato controllato sulla base di tutte le direttive CE attuali in vigore in questo settore, quali per esempio la normativa in materia di compatibilità elettromagnetica e la direttiva in materia di bassa tensione, ed è stato costruito conformemente alle norme di sicurezza più moderne.



### Smaltimento

#### Significato del simbolo "Eliminazione"

Salvaguardare l'ambiente, gli elettrodomestici non vanno eliminati come rifiuti domestici.

Per l'eliminazione degli elettrodomestici, fare uso dei posti di raccolta previsti per questo tipo e porre quegli elettrodomestici che non sono più in uso.

Si contribuisce così ad evitare un effetto potenziale sull'ambiente e sulla salute, dovuto magari ad una eliminazione sbagliata.

Questo significa un contributo personale alla riutilizzazione, al riciclaggio e altre forme di utilizzazione di elettrodomestici ed apparecchi elettronici usati.

Si possono trovare le corrispondenti informazioni sugli appositi luoghi di raccolta, nelle amministrazioni dei comuni.

## Instruction Manual

Thank you for choosing our product. We hope you will enjoy using the appliance.

### Symbols in these Instructions for Use

Important information for your safety is specially marked. It is essential to comply with these instructions in order to avoid accidents and prevent damage to the machine:

#### **WARNING:**

This warns you of dangers to your health and indicates possible injury risks.

#### **CAUTION:**

This refers to possible hazards to the machine or other objects.

#### **NOTE:**

This highlights tips and information.

### General Notes

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this device to other people, please also pass on the operating instructions.

- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use.
- Do not use it outdoors. Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do **not** operate the machine without supervision. If you leave the room you should always turn the device off. Remove the plug from the socket.
- The device and the mains lead have to be checked regularly for signs of damage. If damage is found the device must not be used.
- Use only original spare parts.
- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.

#### **WARNING!**

Do not allow small children to play with the foil. There is a **danger of suffocation!**

## Special safety information for this unit

### Symbols on the product

You will see the following warning and information symbols on the appliance:



#### **WARNING: Hot surface!**

When in use, the temperature of the touchable surface may be very high.

- After use, always hold the lid and the steamer by the handles.
- Do **not** touch the vertical spike during and immediately after use. During use, it can reach temperatures of 110° to 130° C.

**⚠ WARNING:**

- Fill the water tray with water only up to the MAX mark. Too much water may boil over and may lead to burns.
- Do not move the appliance when in use.
- Always use the appliance with the lid on.
- Hot steam escapes from the opening in the lid during use. Turn the opening in the lid in a direction where the steam can do no damage.
- Be careful when opening the lid. Hot steam escapes.
- CAUTION: Avoid injuries from the egg pricker.

**⚠ CAUTION:**

- Only switch on the appliance if you have filled the water in the water tray and the steamer with lid is correctly attached.
- Do not use the appliance without water.
- Do not fill the water tray with liquids other than water.
- Only fill the water tray with cold water.
- During use make sure that the power cord is not touching the hot parts of the appliance.
- Do not operate the appliance with an external timer or separate remote control system.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have a faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by a qualified person and with a cable of the same type.

- 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 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 8 years and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

### **CAUTION:**

This appliance is not intended to be immersed in water during cleaning. Please observe the instructions that we have included for you in the chapter “Cleaning”.

#### Intended Use

The appliance is designed for

- the preparation of hot sausages;
- boiling eggs;
- warming bread rolls.

It is intended for domestic use and similar applications such as.

- in staff kitchens in shops, offices and other workplaces;
- in farm properties.

It is **not** intended for the following use:

- by guests in hotels, motels and other accommodation;
- in bed & breakfast facilities.

The appliance is only to be used as described in the user manual. Do not use the appliance for any commercial purposes.

Any other use is not intended and can result in damages or personal injuries.

The manufacturer assumes no liability for damages caused by improper use.

#### Supplied parts

- 1 Hot dog maker appliance
- 1 Steamer
- 1 Lid
- 1 Egg holder (in 3 parts)
- 1 Measuring cup with egg pricker



#### Unpacking the appliance

1. Remove the appliance from its packaging.
2. Remove all packaging materials such as films, filler material, cable clips and carton.
3. Check the contents for completeness.

#### **NOTE:**

Production residue or dust may have collected on the appliance. We recommend cleaning the appliance according to chapter “Cleaning”.

#### Overview of the Components

- 1 Lid handle
- 2 Steamer handles
- 3 Steamer
- 4 Egg holder
- 5 Locking pins
- 6 Water tray
- 7  switch (heating the steamer)
- 8  switch (heating the vertical spike)
- 9 Housing
- 10 Vertical spike
- 11 Steam outlet

#### **Not shown:**

Measuring cup with egg pricker

## Instructions



### Location

Stand the appliance on a level, damp and heat resistant surface. Stand the appliance up in such a way that it cannot topple over.

### Electrical connection

Check whether the mains voltage which you want to use matches that of the appliance. The details can be found on the information plate of the appliance.

### Switches and functions

|   |                   |  |
|---|-------------------|--|
|  | Switch position I | Water tray with steamer is warming up. The control lamp of the switch lights up. |
|   | Switch position O | Function deactivated   |
|  | Switch position I | Vertical spike warming up. The control lamp of the switch lights up.             |
|   | Switch position O | Function deactivated   |

### Function of the indicator lamp (7)

If the water tray is empty, the appliance is switched off via the thermostat. The indicator lamp goes out. If the switch is not set to the "O" position, the keep-warm function will start. The temperature of the steamer is controlled and retained. This is shown by the indicator lamp.

### Measuring cup

The measuring cup is an accessory to be used when you use the appliance as an egg boiler.

Decide how soft or hard you want your boiled eggs to be. Select the volume of water with the measuring cup. The markings on the cup mean the following:

|                 |                       |
|-----------------|-----------------------|
| soft / weich    | for soft-boiled eggs  |
| medium / mittel | for half-boiled eggs  |
| hard / hart     | for hard-boiled eggs. |



### Using the Appliance as a hot dog maker

1. Make sure the mains plug is not connected and both switches are in the "O" position.
2. Fill the water tray with water up to the MAX mark (Maximum fill level: 60 ml).
3. Place the steamer (without the egg holder) onto the water tray. In doing so, check the locking pins: These must snap into the notches on the steamer.
4. Put a maximum of 14 sausages with a diameter of 2.5 cm into the steamer. The sausages must not be longer than 13.5 cm, so that the lid seals the steamer properly. Do not overfill the steamer since otherwise the appliance cannot function properly and the sausages will not become hot.

5. Place the lid onto the steamer.
6. Push the bread roll onto the spike.
7. Connect the mains plug to a properly installed earthed socket.
8. Set both switches to the "I" position. The control lamps of the switches light up.

#### NOTE:


- The cooking process begins after around 2 minutes.
- The sausages are done after around 10 minutes.
- If the indicator lamp goes out, the water in the water tray has boiled off. The keep-warm phase begins.

9. Carefully lift the lid from the steamer. Remove a sausage from the steamer using a fork or sausage tongs. Close the lid.
10. Set the  switch to "O" position. Pull the bread roll from the spike. Push the hot sausage into the cavity in the bread roll.
11. If you want to warm up additional buns, set the  switch to the "I" position again. Process as described above.

#### WARNING: Risk of burning!

The vertical spike is very hot.

### Using the appliance as a egg boiler

1. Assemble the 3 parts of the egg holder. Also refer to our figure on page 3.
2. Make sure the mains plug is not connected and both switches are in the "O" position.
3. Fill the measuring cup with cold water. Use the markings on the measuring cup.
4. Fill the water tray with the correct volume of water.
5. Place the steamer (without the egg holder) onto the water tray. In doing so, check the locking pins: These must snap into the notches on the steamer.
6. Prick each egg on the blunt end. To do so, use the pricker on the base of the measuring cup. Carefully push the egg on until the pricker has pierced the shell.
7. Place the eggs into the egg holder with the pricked end at the top.
8. Place the egg holder into the steamer: In the bottom of the steamer you will see a hole in the centre of it. Insert the stem into this hole so that the egg holder sits securely.
9. Place the lid onto the steamer.
10. Connect the mains plug to a properly installed earthed socket.
11. Set the  switch to the "I" position. The indicator lamp lights up.

#### NOTE:

The eggs are done if the water in the water tray has boiled off. The control lamp goes out. There is no other signal for the end of the boiling time.

12. Carefully lift the lid from the steamer. Remove the egg holder.
13. Quickly rinse the eggs under cold water so that they do not continue to boil.

### When you have finished

1. Set both switches to the "O" position.
2. Disconnect the mains plug.
3. Allow the appliance to cool for 20 minutes before cleaning it.

## Cleaning

### WARNING:

- Before cleaning, always remove the mains plug and wait until the device has cooled down.
- Do not touch the **vertical spike** and **water tray** immediately after use. **Risk of burning!**
- Do not immerse the device in water. Otherwise this might result in an electric shock or fire.

### CAUTION:

- Do not use a wire brush or any abrasive items.
- Do not use any acidic or abrasive detergents.
- The exterior of the device should be cleaned as necessary with a slightly damp cloth – without any additives.
- Rinse the steamer, the lid and the egg holder clean in water. You may add a mild detergent. Dry the parts well.
- Wipe out the water tray with a damp cloth or sponge. To dissolve burnt-on grease, fill the water tray with some water and a few drops of dishwashing liquid. Place the steamer with the lid onto it. Boil the water for around 2 minutes (switch in "I" position). Allow the appliance to cool. Wipe out the water tray again.

### Removing limescale

- The intervals at which you should remove limescale depend on the hardness of water and the frequency of use. We recommend regular removal of limescale.
- Do not use vinegar, but a standard citric acid-based limescale remover. Follow the manufacturer's dosage instructions.

### Storage

- Clean the appliance as described and let it dry completely.
- For longer periods of non-use we recommend storing the appliance in its original packaging.
- Always store the appliance in a well-ventilated and dry place out of reach of children.

## Troubleshooting

| Problem                                | Possible cause                                 | Solution   |
|--|--|--|
| The appliance does not work.           | The appliance is not connected to mains power. | Check the wall outlet with a different appliance.<br>Insert the plug properly in the wall outlet.<br>Check the fuse. |
|  | The appliance is defective.                    | Contact your dealer or another expert.   |
|  | The sausages burst.                            | Too much water in the tray.<br>Fill the water tray with a little less cold water.                                    |
| The sausages do not become hot enough. | Too little or not enough water in the tray.    | Fill the water tray with a little more cold water, but only up to the MAX mark.                                      |
|  | Too many sausages in the steamer.              | Fill the steamer with a max. of 14 sausages of 2.5 cm in diameter.   |
|  | The lid is not on properly.                    | Close the steamer with the lid.  |
| The eggs burst.                        | The eggs were not pricked.                     | Use the pricker on the measuring cup to prick the eggs before boiling.   |

| Problem                | Possible cause  | Solution   |
|------------------------|---|--|
| The eggs are too soft. | Too little or not enough water in the tray.                           | Fill the water tray with a little more cold water. Use the supplied measuring cup.   |
|                        | The lid is not on properly.   | Close the steamer with the lid.  |
|                        | The appliance switches off before the end due to excessive limescale. | Remove limescale from the appliance regularly. The limescale layer is only becomes too difficult to remove if it is too thick. |
| The eggs are too hard. | Too much water in the tray.   | Fill the water tray with a little less cold water. Use the supplied measuring cup.   |
|                        | The eggs were not removed immediately after boiling.                  | Watch the indicator lamp. Boiling is finished when the lamp goes out.  |

### Technical Data

Model: ..... HDM 3420 EK N  
 Power supply: ..... 230 V~, 50 Hz  
 Power consumption: ..... 380 W  
 Steamer capacity: ..... approx. 60 ml max.  
 Protection class: ..... I  
 Net weight: ..... approx. 0.62 kg

The right to make technical and design modifications in the course of continuous product development remains reserved.

This device has been tested according to all relevant current CE guidelines, such as electromagnetic compatibility and low voltage directives, and has been constructed in accordance with the latest safety regulations.



### Disposal

#### Meaning of the "Dustbin" Symbol

Protect our environment: do not dispose of electrical equipment in the domestic waste.

Please return any electrical equipment that you will no longer use to the collection points provided for their disposal.

This helps avoid the potential effects of incorrect disposal on the environment and human health.

This will contribute to the recycling and other forms of reutilisation of electrical and electronic equipment.

Information concerning where the equipment can be disposed of can be obtained from your local authority.



## Instrukcja obsługi

Dziękujemy za wybór naszego produktu. Mamy nadzieję, że korzystanie z urządzenia sprawi Państwu radość.

### Symbole użyte w tej instrukcji obsługi

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa użytkownika są specjalnie wyróżnione. Koniecznie stosuj się do tych wskazówek, aby uniknąć wypadków i uszkodzenia urządzenia.

#### OSTRZEŻENIE:

Ostrzega przed zagrożeniami dla zdrowia i wskazuje na potencjalne ryzyko obrażeń.

#### UWAGA:

Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

#### WSKAZÓWKA:

Wyróżnia porady i informacje ważne dla użytkownika.

## Ogólne uwagi

Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym. Przekazując urządzenie innej osobie, oddaj jej także instrukcję obsługi.

- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu, jaki został przewidziany dla urządzenia. Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej.

- Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz. Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła, bezpośredniego promieniowania słonecznego, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- Jeżeli nie korzystacie Państwo z urządzenia, jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria, w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń, proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Pracującego urządzenia **nie** należy pozostawiać bez nadzoru. Przed opuszczeniem pomieszczenia urządzenie należy zawsze wyłączyć i wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazda.
- Należy regularnie sprawdzać, czy urządzenie i kabel sieciowy nie są uszkodzone. W razie uszkodzenia należy przestać korzystać z urządzenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).

#### OSTRZEŻENIE!

Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. **Niebezpieczeństwo uduszenia!**

## Szczególne wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania

### Symbole na produkcie

Na urządzeniu znajdują się następujące symbole ostrzegawcze i informacyjne:



#### OSTRZEŻENIE: Gorąca powierzchnia!

Temperatura dostępnych powierzchni może być podczas pracy urządzenia bardzo wysoka.

- Po wyłączeniu urządzenia pokrywę i pojemnik do gotowania na parze należy zawsze trzymać za uchwyty.



### **OSTRZEŻENIE: Gorąca powierzchnia!**

- Podczas korzystania z urządzenia i zaraz po jego wyłączeniu **nie** wolno dotykać pionowego trzpienia. Podczas pracy urządzenia jego temperatura może wynosić od 110° do 130°C.



### **OSTRZEŻENIE:**

- Do zbiornika na wodę należy wlać wodę tylko do oznaczenia MAX. Zbyt duża ilość wody może być przyczyną kipienia i oparzeń.
- Włączonego urządzenia nie wolno przenosić.
- Urządzenie należy zawsze włączać dopiero po założeniu pokrywy.
- Podczas pracy urządzenia z otworu w pokrywie wydobywa się gorąca para. Otwór w pokrywie należy ustawić w takim miejscu, aby para nie powodowała żadnych szkód.
- Pokrywę należy zdejmować ostrożnie. Uwolniona zostanie gorąca para.
- UWAGA: Unikać obrażeń ze strony nakłuwacza do jaj.



### **UWAGA:**

- Urządzenie można włączyć dopiero wtedy, gdy w zbiorniku na wodę znajduje się woda i gdy prawidłowo zamocowano pojemnik do gotowania na parze z pokrywą.
  - Urządzenia nie należy używać bez wody.
  - Do zbiornika na wodę nie należy wlewać płynów innych niż woda.
  - Do zbiornika na wodę należy wlewać tylko zimną wodę.
  - Kabel zasilający nie powinien stykać się z gorącymi elementami włączonego urządzenia.
- Urządzenia nie należy obsługiwać za pomocą zewnętrznego regulatora czasowego ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

- W razie awarii proszę nie naprawiać urządzenia samemu lecz skorzystać z pomocy autoryzowanego specjalisty. Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u producenta lub w specjalnym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Z urządzenia mogą korzystać **dzieci** powyżej 8 roku życia oraz osoby z ograniczonymi fizycznymi, czuciowymi oraz mentalnymi zdolnościami lub z brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli są nadzorowane lub poinstruowane, jak **użyć urządzenia** w bezpieczny sposób i rozumieją ewentualne ryzyko.
- **Dzieciom** nie wolno bawić się urządzeniem.
- **Dzieci** nie mogą zajmować się czyszczeniem ani **konserwacją urządzenia**, chyba, że ukończyły 8 lat i są nadzorowane.
- Trzymać urządzenie i jego przewód z dala od dzieci poniżej 8 roku życia.

### **UWAGA:**

Tego urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie podczas czyszczenia. Proszę przestrzegać instrukcji, jakie znajdują się w rozdziale „Czyszczenie”.

#### **Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem**

Urządzenie to jest przeznaczone do

- przygotowywania gorących kielbasek,
- gotowania jajek,
- podgrzewania bułek.

Jest ono przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych i podobnych miejscach, takich jak:

- kuchnie dla pracowników sklepów, biur i innych miejsc pracy;
- gospodarstwa rolne.

**Nie** jest ono przeznaczone do użytku:

- przez gości w hotelach, motelach i innych ośrodkach oferujących zakwaterowanie;
- w ośrodkach oferujących zakwaterowanie ze śniadaniem.

Z urządzenia można korzystać wyłącznie w sposób opisany w instrukcji użytkowania. Urządzenia nie należy używać do celów komercyjnych.

Wszelkie inne sposoby użytkowania nie są zamierzone i mogą prowadzić do uszkodzenia lub obrażeń ciała.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za uszkodzenia spowodowane niewłaściwym użytkowaniem.

#### **Dostarczone części**

- 1 urządzenie do hot dogów
- 1 pojemnik do gotowania na parze
- 1 pokrywa
- 1 uchwyt na jajka (3-częściowy)
- 1 miarka z przebijakiem do jajek



## Wypakowanie urządzenia

1. Wyjmij urządzenie z opakowania.
2. Usuń wszystkie elementy opakowania, takie jak folia, materiał wypełniający, zaciski do kabli i karton.
3. Sprawdź, czy w opakowaniu znajdowały się wszystkie elementy.

### **i** WSKAZÓWKA:

Na urządzeniu może występować osad produkcyjny lub kurz. Zalecane jest wyczyszczenie urządzenia zgodnie z rozdziałem „Czyszczenie”.

## Elementy składowe

- 1 Uchwyt pokrywy
- 2 Uchwyty pojemnika do gotowania na parze
- 3 Pojemnik do gotowania na parze
- 4 Uchwyt na jajka
- 5 Bolce zabezpieczające
- 6 Zbiornik na wodę
- 7 Przełącznik  (ogrzewanie pojemnik do gotowania na parze)
- 8 Przełącznik  (ogrzewanie pionowy trzpień)
- 9 Obudowa
- 10 Pionowy trzpień
- 11 Wylot pary

### Brak rysunku:

Miarka z przebijakiem do jajek

## Instrukcja użycia


### Lokalizacja


Urządzenie należy postawić na równej oraz odpornej na wilgoć i ciepło powierzchni. Urządzenie należy ustawić tak, aby nie mogło się przewrócić.

### Połączenie elektryczne

Należy sprawdzić, czy napięcie sieciowe, do którego podłączone zostanie urządzenie, jest zgodne z napięciem urządzenia. Szczegółowe dane można znaleźć na tabliczce znamionowej urządzenia.

### Przełączniki i funkcje

|   |                        |  |
|---|------------------------|--|
|  | Pozycja przełącznika I | Nagrzewanie zbiornika na wodę z pojemnikiem do gotowania na parze. Lampka kontrolna w przełączniku zapala się. |
|   | Pozycja przełącznika O | Funkcja wyłączona  |

|   |                        |  |
|---|------------------------|--|
|  | Pozycja przełącznika I | Nagrzewanie pionowego trzpienia. Lampka kontrolna w przełączniku zapala się. |
|   | Pozycja przełącznika O | Funkcja wyłączona  |

### Działanie wskaźnika świetlnego (7)

Po opróżnieniu zbiornika na wodę urządzenie zostanie wyłączone przez termostat. Wskaźnik świetlny zgaśnie. Jeśli przełącznik nie jest ustawiony w pozycji „O”, włączy się funkcja utrzymywania ciepła. Temperatura pojemnika do gotowania na parze będzie kontrolowana i utrzymywana na stałym poziomie. Będzie to wskazywane za pomocą wskaźnika świetlnego.

### Miarka

Miarka jest elementem dodatkowym, z którego należy korzystać w przypadku używania urządzenia do gotowania jajek.

Należy wybrać, czy jajka mają zostać ugotowane na miękko czy na twardo. Za pomocą miarki należy odmierzyć odpowiednią ilość wody. Wskaźniki na miarce mają następujące znaczenie:

|                 |                                  |
|-----------------|----------------------------------|
| soft / weich    | do gotowania jajek na miękko,    |
| medium / mittel | do gotowania jajek na półtwardo, |
| hard / hart     | do gotowania jajek na twardo.    |



## Używanie urządzenia do przygotowywania hot dogów

1. Upewnij się, że wtyczka zasilania nie jest włożona do kontaktu, a oba przełączniki są w pozycji „O”.
2. Wlej wodę do zbiornika na wodę, nie przekraczając oznaczenia MAX (maksymalny poziom napełnienia: 60 ml).
3. Umieść pojemnik do gotowania na parze (bez uchwytu na jajka) nad zbiornikiem na wodę. Aby to zrobić, należy zwrócić uwagę na bolce zabezpieczające: muszą one zostać odpowiednio zamocowane w szczelinach pojemnika do gotowania na parze.
4. Włóż maksymalnie 14 kielbasek o średnicy 2,5 cm do pojemnika do gotowania na parze. Kielbaski nie mogą być dłuższe niż 13,5 cm, aby pokrywa mogła zostać prawidłowo domknięta. Pojemnika do gotowania na parze nie należy przepelniać, ponieważ w przeciwnym razie urządzenie nie będzie działać prawidłowo i kielbaski nie zostaną podgrzane.
5. Załóż pokrywę na pojemnik do gotowania na parze.
6. Wciśnij bułkę na trzpień.
7. Podłącz wtyczkę zasilającą do prawidłowo zainstalowanego i uziemionego gniazda elektrycznego.
8. Ustaw oba przełączniki w pozycji „I”. Lampka kontrolna w przełączniku zapali się.

### **i** WSKAZÓWKA:

- Proces gotowania rozpocznie się po około 2 minutach.

#### WSKAZÓWKA:


- Kielbaski będą gotowe po około 10 minutach.
  - Wyłączenie wskaźnika świetlnego oznacza, że wygotowała się woda w zbiorniku na wodę. Rozpocznie się faza utrzymywania ciepła.
9. Ostrożnie zdejmij pokrywę z pojemnika do gotowania na parze. Wyjmij kielbaski z pojemnika do gotowania na parze przy użyciu widelca lub szczypec do kielbasek. Załóż pokrywę.
  10. Ustaw przełącznik  w pozycji „O”. Zdejmij bulkę z trzpienia. Włóż gorącą kielbaskę do otworu w bulce.
  11. Jeśli chcesz podgrzać dodatkowe bulki, ponownie ustaw przełącznik  w pozycji „I”. Postępuj zgodnie z powyższym opisem.

#### OSTRZEŻENIE: Ryzyko poparzeń!

Pionowy trzpień jest bardzo gorący.

### Używanie urządzenia do gotowania jajek

1. Złóż 3 części uchwytu na jajka. Zapoznaj się z rysunkiem na stronie 3.
2. Upewnij się, że wtyczka zasilania nie jest włożona do kontaktu, a oba przełączniki są w pozycji „O”.
3. Wlej zimną wodę do miarki. Zwróć uwagę na wskaźniki miarki.
4. Wlej odpowiednią ilość wody do zbiornika na wodę.
5. Umieść pojemnik do gotowania na parze (bez uchwytu na jajka) nad zbiornikiem na wodę. Aby to zrobić, należy zwrócić uwagę na bolce zabezpieczające: muszą one zostać odpowiednio zamocowane w szczelinach pojemnika do gotowania na parze.

6. Przekłuj płaską stroną każdego jajka. Zrób to, korzystając z przebijaka w podstawie miarki. Dociśnij ostrożnie jajko, aż przebijak przekuje skorupkę.
7. Umieść jajka w uchwycie na jajka, przekłutą stroną skierowaną ku górze.
8. Włóż uchwyt na jajka do pojemnika do gotowania na parze: Na dole pojemnika do gotowania na parze znajduje się na środku otwór. Wsuń trzon w otwór do momentu prawidłowego zamocowania uchwytu na jajka.
9. Załóż pokrywę na pojemnik do gotowania na parze.
10. Podłącz wtyczkę zasilającą do prawidłowo zainstalowanego i uziemionego gniazda elektrycznego.
11. Ustaw przełącznik  w pozycji „I”. Zapali się wskaźnik świetlny.

#### WSKAZÓWKA:

Jajka będą gotowe, gdy wygotuje się woda w zbiorniku na wodę. Wskaźnik świetlny zgaśnie. Zakończenie czasu gotowania nie jest sygnalizowane w żaden inny sposób.

12. Ostrożnie zdejmij pokrywę z pojemnika do gotowania na parze. Wyjmij uchwyt na jajka.
13. Oplucz szybko jajka pod zimną wodą, aby przerwać proces gotowania.

### Po zakończeniu pracy


1. Ustaw oba przełączniki w pozycji „O”.
2. Odłącz wtyczkę zasilającą.
3. Przed rozpoczęciem czyszczenia odstaw urządzenie na 20 minut w celu ostygnięcia.

## Czyszczenie

#### OSTRZEŻENIE:

- Przed każdym czyszczeniem wyciągnąć wtyczkę z sieci i odczekać, aż urządzenie ostygnie.
- Zaraz po wyłączeniu urządzenia nie wolno dotykać **pionowego trzpienia** ani **zbiornika na wodę**. **Ryzyko poparzeń!**
- Nie zanurzaj urządzenia w wodzie. Może to doprowadzić do porażenia elektrycznego lub pożaru.

**△ UWAGA:**

- Nie używaj szciotki drucianej ani innych podobnych przedmiotów.
- Nie używaj ostrych lub ściernych środków czyszczących.
- Zewnętrzna stronę urządzenia czyścić w miarę potrzeby lekko wilgotną ściereczką – bez dodatkowych środków czyszczących.
- Wyczyść pojemnik do gotowania na parze, pokrywę i uchwyt na jajka, płucząc je pod wodą. Można użyć łagodnego detergentu. Wysusz dokładnie wszystkie elementy.
- Wytrzyj zbiornik na wodę wilgotną szmatką lub gąbką. Aby usunąć przypalony tłuszcz, wlej do zbiornika na wodę trochę wody i kilka kropel płynu do mycia naczyń. Umieść na miejscu pojemnik do gotowania na parze z pokrywą. Zagotuj wodę przez około 2 minuty (przełącznik  w pozycji „I”). Odstaw urządzenie w celu ostygnięcia. Ponownie wytrzyj zbiornik na wodę.

**Usuwanie kamienia**

- Odstępy, w jakich należy usuwać kamień, zależą od twardości wody i częstotliwości korzystania z urządzenia. Zalecane jest regularne usuwanie kamienia.
- Nie należy używać octu, a standardowego środka do usuwania kamienia z kwasem cytrynowym. Należy stosować się do instrukcji producenta dotyczących dozowania.

**Przechowywanie**

- Urządzenie należy wyczyścić zgodnie z opisem i zostawić w celu całkowitego ostygnięcia.
- W przypadku dłuższych okresów nieużywania zalecane jest przechowywanie urządzenia w oryginalnym opakowaniu.
- Urządzenie należy zawsze przechowywać w odpowiednio wentylowanym i suchym miejscu poza zasięgiem dzieci.

**Usterki i sposoby ich usuwania**

| Problem  | Możliwa przyczyna   | Rozwiązanie  |
|--|---|--|
| Urządzenie nie działa.                                 | Urządzenie nie zostało podłączone do zasilania.   | Sprawdź działanie gniazdka ściennego przy użyciu innego urządzenia.<br>Włóż prawidłowo wtyczkę do gniazdka ściennego.<br>Sprawdź bezpieczniki. |
|  | Urządzenie jest wadliwe.  | Skontaktuj się z dystrybutorem lub innym specjalistą.  |
| Kielbaski pękają.                                      | Zbyt dużo wody w zbiorniku.   | Wlej trochę mniej zimnej wody do zbiornika na wodę.  |
| Kielbaski nie nagrzewają się w wystarczającym stopniu. | Zbyt mało lub niewystarczająca ilość wody w zbiorniku.  | Wlej trochę więcej zimnej wody do zbiornika na wodę, ale nie przekraczaj oznaczenia MAX.   |
|  | Zbyt wiele kielbasek w pojemniku do gotowania na parze.<br>Pokrywa nie została prawidłowo założona. | Włóż maksymalnie 14 kielbasek o średnicy 2,5 cm do pojemnika do gotowania na parze.<br>Zamknij pojemnik do gotowania na parze pokrywą.         |
| Jajka pękają.  | Jajka nie zostały przekłute.  | Przekłuj jajka przebijakiem miarki przed ich ugotowaniem.  |
| Jajka są zbyt miękkie.                                 | Zbyt mało lub niewystarczająca ilość wody w zbiorniku.  | Wlej trochę więcej zimnej wody do zbiornika na wodę. Skorzystaj z dostarczonej miarki.   |
|  | Pokrywa nie została prawidłowo założona.  | Zamknij pojemnik do gotowania na parze pokrywą.  |
|  | Urządzenie wyłącza się przed zakończeniem gotowania z powodu zbyt grubej warstwy kamienia.          | Usuwać regularnie kamień z urządzenia. Warstwa kamienia jest trudna do usunięcia tylko wtedy, gdy jest zbyt gruba.                             |
| Jajka są zbyt twarde.                                  | Zbyt dużo wody w zbiorniku.   | Wlej trochę mniej zimnej wody do zbiornika na wodę. Skorzystaj z dostarczonej miarki.  |
|  | Jajka nie zostały wyjęte zaraz po ugotowaniu.   | Obserwuj wskaźnik świetlny. Wyłączenie wskaźnika oznacza zakończenie gotowania.  |

## Dane techniczne

Model: ..... HDM 3420 EK N  
Napięcie zasilające: ..... 230 V~, 50 Hz  
Pobór mocy: ..... 380 W  
Pojemność pojemnika do gotowania na parze: ..... maks. ok. 60 ml.  
Stopień ochrony: ..... I  
Masa netto: ..... ok. 0,62 kg

Zastrzegamy sobie prawo wprowadzania zmian technicznych i projektowych w trakcie ciągłego rozwoju produktu.

Niniejsze urządzenie odpowiada wymaganiom normy bezpieczeństwa użytkownika oraz spełnia wymagania dyrektywy niskonapięciowej i kompatybilności elektromagnetycznej.

## Ogólne warunki gwarancji

Producent / Dystrybutor udziela 24 miesięcy gwarancji na zakupione urządzenie. Okres gwarancji liczony jest od daty zakupu urządzenia.

W tym okresie uszkodzone urządzenie będzie bezpłatnie wymienione na wolne od wad. W przypadku, gdy wymiana będzie niemożliwa do zrealizowania, Nabywca otrzyma zwrot ceny zakupu urządzenia.

Za uszkodzone urządzenie uważa się takie, które nie spełnia funkcji określonych w instrukcji obsługi, a przyczyną takiego stanu jest wewnętrzna wada fabryczna lub materiałowa.

Gwarancją nie są objęte uszkodzenia mechaniczne, chemiczne, termiczne, powstałe w wyniku działania sił zewnętrznych (np. przepięcie w sieci energetycznej czy wylądowania atmosferyczne), jak również wady powstałe w wyniku obsługi niezgodnej z instrukcją obsługi urządzenia.

Nabywcy przysługuje prawo do wymiany urządzenia na wolne od wad lub, jeśli wymiana jest niemożliwa, zwrotu gotówki tylko po dostarczeniu do punktu zakupu kompletnego urządzenia z oryginalnymi akcesoriami, instrukcją obsługi i w oryginalnym opakowaniu wraz z dowodem zakupu i prawidłowo wypełnioną kartą gwarancyjną (pieczętka sklepu, data sprzedaży urządzenia).

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.

Niniejsza gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień Nabywcy wynikających z przepisów Ustawy z dnia 27 lipca 2002 r. o szczególnych warunkach sprzedaży konsumenckiej oraz o zmianie kodeksu cywilnego (Dz. U. z 2002 r. Nr 141, poz. 1176).

Dystrybutor:  
CTC Clatronic Sp. z o.o  
ul. Opolska 1 a karczów  
49 - 120 Dąbrowa



## Usuwanie

### Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci“

Proszę oszczędzać nasze środowisko, sprzęt elektryczny nie należy do śmieci domowych.

Proszę korzystać z punktów zbiorczych, przewidzianych do zdawania sprzętu elektrycznego, i tam proszę oddawać sprzęt elektryczny, którego już nie będą Państwo używać.

Tym sposobem pomagają Państwo unikać potencjalnych następstw niewłaściwego usuwania odpadów, mających wpływ na środowisko i zdrowie ludzi.

Tą drogą przyczyniają się Państwo do ponownego użycia, do recyklingu i do innych form wykorzystania starego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Informacje, gdzie można zdać sprzęt, otrzymają Państwo w swoich urzędach komunalnych lub w administracji gminy.

## Használati utasítás

Köszönjük, hogy a termékünket választotta. Reméljük, elégedetten használja majd a készüléket.

### A használati útmutatóban található szimbólumok

Az Ön biztonságára vonatkozó utasítások kifejezetten meg vannak különböztetve. Kérjük, mindenképpen ügyeljen ezekre annak érdekében, hogy elkerülje a baleseteket és a készülék károsodását:

#### FIGYELMEZTETÉS:

Egészségét károsító veszélyforrásokra figyelmeztet és rámutat a lehetséges sérülési lehetőségekre.

#### VIGYÁZAT:

Lehetséges veszélyre utal, mely a készülékben vagy más tárgyokban kárt tehet.

#### MEGJEGYZÉS:

Tippeket és információkat emel ki.

### Általános megjegyzések

A készülék használatba vétele előtt gondosan olvassa végig a használati utasítást, és őrizze meg a garancialevéllel, a pénztári nyugtával és lehetőleg a csomagolókartonnal, ill. az abban lévő béléssanyaggal együtt! Amennyiben a készüléket harmadik személynek adja tovább, a használati útmutatót is adja a készülékhez.

- Kizárólag személyi célra használja a készüléket, és csupán arra, amire való! A készülék nem ipari jellegű használatra készült.
- Ne használja a szabadban! Ne tegye ki erős hőhatásnak, közvetlen napsugárzásnak és nedvességnek (semmi esetre se mártsa folyadékba), és óvja az éles szélektől! Ne használja a készüléket vizes kézzel! Ha a készülék vizes vagy nedves lett, azonnal húzza ki a konnektorból!
- Kapcsolja ki a készüléket és mindig húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatból (a csatlakozót, ne pedig a vezetéket húzza), ha nem használja a készüléket, tartozékokat szerel fel rá, tisztítja vagy zavart észlel.
- **Ne** működtesse a készüléket felügyelet nélkül! Mindig kapcsolja ki a készüléket, ha elhagyja a helyiséget! Húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatból!
- A készüléket és a hálózati kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, hogy nincs-e rajta sérülés jele. Ha sérülést lát rajta, a készüléket nem szabad használni.
- Csak eredeti tartozékokat használjon!
- Gyermekei biztonsága érdekében ne hagyja általuk elérhető helyen a csomagolóelemeket (műanyag zacskó, karton, sztiropor stb.)!

#### FIGYELMEZTETÉS!

Kisgyermekeket ne engedjen a fóliával játszani. **Fulladás veszélye állhat fenn!**

## A készülékre vonatkozó speciális biztonsági rendszabályok

### A terméken található szimbólumok

A következő figyelmeztető és tájékoztató szimbólumok láthatók a készüléken:



#### FIGYELMEZTETÉS: Forró felület!

Használat közben a megérinthető felületek hőmérséklete nagyon magas lehet.

- Használat után mindig a fogantyúknál fogja meg a fedelet és a gőzölőt.





### **FIGYELMEZTETÉS: Forró felület!**

- **Ne** érintse meg a függőleges tüskét használat közben és közvetlenül használat után. Használat közben hőmérséklete elérheti a 110 - 130° C-ot.

### **⚠ FIGYELMEZTETÉS:**

- Csak a MAX jelzésig töltsen fel vízzel a víztálcát. A túl sok víz felforrhat és égéseket okozhat.
- Ne mozgassa a készüléket használatban közben.
- Mindig felhelyezett fedéllel használja a készüléket.
- Használat közben forró gőz áramlik ki a fedél nyílásán át. Fordítsa olyan irányba a fedélen lévő nyílást, hogy a gőz ne tehessen kárt semmiben.
- Legyen óvatos a fedél felnyitásakor. Forró gőz távozik.
- **VIGYÁZAT:** Kerülje el a lyukasztó okozta sérüléseket.

### **⚠ VIGYÁZAT:**

- Csak akkor kapcsolja be a készüléket, ha betöltötte a vizet a víztálcába és a gőzőlőre megfelelően fel van helyezve a fedél.
  - Ne használja a készüléket víz nélkül.
  - Ne töltsen fel víztől eltérő folyadékkal a víztálcát.
  - Csak hideg vízzel töltsen fel a víztálcát.
  - Használat közben ellenőrizze, hogy a kábel nem érintkezik a készülék forró részeivel.
- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy különálló távirányító rendszerrel.
  - A kockázatok elkerülése végett ne maga javítsa a készüléket, hanem keressen fel egy erre kiképzett szakembert! Ha hibás a csatlakozó kábel, csak a gyártótól, a vevőszolgálatunktól vagy hasonló képzettségű személytől kérjen helyette azonos értékű másik kábelt!

- A készüléket nem használhatják 8 évesnél fiatalabb **gyerekek**, valamint csökkent fizikai, érzékelési vagy értelmi képességű személyek, vagy akiknek nincs meg a tapasztalatuk és tudásuk ehhez; kivéve, ha a biztonságukért felelős személy a készülék használatára megtanítja, vagy használat közben felügyeli őket.
- **Gyerekek** ne játsszanak a készülékkel.
- A tisztítást és **karbantartást** nem végezhetik **gyerekek**, kivéve, ha már 8 évesnél idősebbek és a művelet közben felügyelik őket.
- Tartsa a készüléket és tápkábelét a 8 évesnél fiatalabb gyerekektől távol.

## ⚠ VIGYÁZAT:

Ez a készülék nem alkalmas arra, hogy tisztítás közben víz alá merítsék. Kérjük kövesse a "Tisztítás" fejezetben részletezett utasításokat.

### Felhasználási terület

A készülék alkalmas

- forró kolbászok elkészítésére;
- tojás főzésére;
- kiflik melegítésére.

A készülék háztartásokban és más hasonló helyeken használható, például:

- üzletek, irodák és más munkahelyek alkalmazotti konyháiban;
- mezőgazdasági ingatlanokban.

**Nem** alkalmas a következő használatra:

- hotelek, motelek és egyéb szállásadó helyek vendégei által;
- ágyat és reggelit biztosító létesítményekben.

A készülék csak a használati útmutatóban leírtak szerint használható. Ne használja a készüléket kereskedelmi célokra.

Minden más használat nem rendeltetésszerű, és károsodást vagy személyi sérülést eredményezhet.

A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen használatból eredő károkért.

### A csomag tartalma

- 1 Hot dog készítő készülék
- 1 Gőzölő
- 1 Fedél
- 1 Tojástartó (3 részes)
- 1 Mérőpohár tojásszűrővel

### A készülék kicsomagolása

1. Vegye ki a készüléket a csomagolásból.
2. Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, úgymint a fóliákat, töltőanyagot, kábelrögzítőket és a kartonpapírt.
3. Ellenőrizze a csomagot, hogy minden megvan-e.

#### 📖 MEGJEGYZÉS:

A gyártási maradékok vagy a por összegyűlhetett a készüléken. Javasoljuk, hogy a „Tisztítás” részben leírtak szerint tisztítsa meg a készüléket.

### Az alkotórészek áttekintése

- 1 Fedél fogantyúja
- 2 Gőzölő fogantyúi
- 3 Gőzölő
- 4 Tojástartó
- 5 Rögzítőcsapok
- 6 Vízálca
- 7 🌀 kapcsoló (gőzölő fűtés)
- 8 ≡≡≡ kapcsoló (függőleges túske fűtés)
- 9 Burkolat
- 10 Függőleges túske
- 11 Gőzkimenet

#### Nem látható:

Mérőpohár tojásszűrővel

## Használati tudnivalók



### Elhelyezés

Helyezze a készüléket egy vízszintes, nedvesség- és hőálló felületre. Állítsa függőlegesen a készüléket, hogy ne boruljon fel.

### Elektromos csatlakoztatás

Ellenőrizze, hogy a használni kívánt hálózati feszültség megegyezik a készülék hálózati feszültségével. Az adatok megtalálhatók a készülék adattábláján.

### Kapcsolók és funkciók

|   |                 |   |
|---|-----------------|---|
|  | I kapcsolóállás | Víztálca a gőzölővel melegszik. A kapcsoló ellenőrző fénye kigyullad. |
|   | O kapcsolóállás | A funkció ki van kapcsolva  |
|  | I kapcsolóállás | Függőleges túske melegszik. A kapcsoló ellenőrző fénye kigyullad.     |
|   | O kapcsolóállás | A funkció ki van kapcsolva  |

### A jelzőlámpa funkciója (7)

Ha a víztálca üres, a készüléket a termosztát kikapcsolja. A jelzőfény kialszik. Ha a kapcsolót nem kapcsolja "O" állásba, bekapcsol a melegentartási funkciót. A gőzölő hőmérsékletét a készülék szabályozza és megtartja. Ezt a jelzőfény jelzi.

### Mérőpohár

A mérőpohár egy kiegészítő, ami a készülék tojásfőzőként való használatához szükséges.

Döntse el, hogy milyen lágyra illetve keményre szeretné főzni a tojásokat. Válassza ki a víz mennyiségét a mérőpohárral. A mérőpohár a jelölései a következők:

|                 |                    |
|-----------------|--------------------|
| soft / weich    | lágy tojáshoz      |
| medium / mittel | félkemény tojáshoz |
| hard / hart     | kemény tojáshoz.   |



### A készülék hot dog készítőként való használata

1. Győződjön meg róla, hogy a hálózati kábel nincs csatlakoztatva, illetve mindkét kapcsoló a "O" állásban van.
2. Töltse fel a tálcát vízzel a MAX jelzésig (maximális feltöltési szint: 60 ml).
3. Helyezze a gőzölőt (a tojástartó nélkül) a víztálcába. Ezzel együtt ellenőrizze a rögzítőcsapokat: ezeknek be kell pattanniuk a gőzölő bevágásaiba.
4. Helyezzen maximum 14 2,5 cm-es átmérőjű virsli a gőzölőbe. A virslik nem lehetnek 13,5 cm-nél hosszabbak, hogy a fedél megfelelően záródjon a gőzölőre. Ne töltse túl a gőzölőt, mert máskülönben a készülék nem fog megfelelően működni és a virslik nem lesznek forróak.
5. Helyezze rá a fedelet a gőzölőre.

6. Nyomja rá a kiflit a tuskére.
7. Csatlakoztassa a tápkábelt egy megfelelően felszerelt földelt aljzatba.
8. Kapcsolja mindkét kapcsolót "I" állásba. A kapcsolók ellenőrző fényei kigyulladnak.

#### MEGJEGYZÉS:


- A főzési folyamat körülbelül 2 perc után indul el.
- A virslik körülbelül 10 perc alatt készülnek el.
- Ha a jelzőlámpa kialszik, a víz a víztartályban felfőtt. A melegentartás fázis kezdődik el.

9. Óvatosan emelje fel a fedelet a gőzölőről. Vegyen ki egy virsli a gőzölőből egy villa vagy kolbászfogó segítségével. Zárja be a fedelet.
10. Kapcsolja a  kapcsolót "O" állásba. Húzza le a kiflit a tuskéről. A forró virsli nyomja be a kifliben lévő lyukba.
11. Amennyiben további kifliket szeretne felmelegíteni, kapcsolja a  kapcsolót újra "I" állásba. A fent leírtak szerint járjon el.

#### FIGYELMEZTETÉS: Égésveszély!

A függőleges túske nagyon forró.

### A készülék tojásfőzőként való használata

1. Szerelje össze a tojásfőző 3 részét. Lásd a 3. oldalon található ábrát.
2. Győződjön meg róla, hogy a hálózati kábel nincs csatlakoztatva, illetve mindkét kapcsoló a "O" állásban van.
3. Töltse fel a mérőpoharat hideg vízzel. Használja a mérőpohár jelzéseit.
4. Töltse fel a víztálcát a megfelelő mennyiségű vízzel.
5. Helyezze a gőzölőt (a tojástartó nélkül) a víztálcába. Ezzel együtt ellenőrizze a rögzítőcsapokat: ezeknek be kell pattanniuk a gőzölő bevágásaiba.
6. Szűrje ki az összes tojást a tompa végükön. Ehhez használja a mérőpohár alján található szűrőt. Óvatosan nyomja rá a tojást, amíg a szűrő át nem szűrja a héjat.
7. A tojásokat lyukkal felfelé helyezze tojástartóba.
8. Helyezze a tojástartót a gőzölőbe. A gőzölő alján, középen egy nyílást fog látni. Helyezze a nyelet ebbe a nyílásba, hogy a tojástartó erősen rögzítve legyen.
9. Helyezze rá a fedelet a gőzölőre.
10. Csatlakoztassa a tápkábelt egy megfelelően felszerelt földelt aljzatba.
11. Kapcsolja a  kapcsolót "I" állásba. A jelzőlámpa kigyullad.

#### MEGJEGYZÉS:

A tojások akkor készültek el, ha a víz a víztálcában kifőtt. A jelzőfény kialszik. A forrásidő végének nincs több jelzése.

12. Óvatosan emelje fel a fedelet a gőzölőről. Távolítsa el a tojástartót.
13. Gyorsan öblítse le a tojásokat hideg vízben, hogy ne főjenek tovább.

## A használat befejezések

1. Kapcsolja mindkét kapcsolót "O" állásba.

2. Húzza ki a tápkábelt.


3. A készüléket tisztítás előtt 20 percig hagyja lehűlni.

## Tisztítás

### FIGYELMEZTETÉS:

- Tisztítás előtt mindig húzza ki a csatlakozó dugaszt a konnektorból, és várjon, amíg le nem hűl készülék!
- Ne érintse meg a **függőleges tuskét** és a **víztálcát** közvetlenül használat után. **Égésveszély!**
- Ne merítse a készüléket vízbe. Ez elektromos áramütést vagy tüzet okozhat.

### VIGYÁZAT:

- Ne használjon drótkéfé vagy más súroló hatású tárgyat.
- Ne használjon agresszív vagy súroló hatású tisztítószert.
- A készülék külsejét szükség szerint enyhén nedves ruhával tisztítsa meg — adalékszer nélkül!
- Öblítse ki tiszta vízzel a gőzölőt, a fedelet és a tojástartókat. Adhat hozzá némi tisztítószert. Jól szárítsa meg az alkatrészeket.
- Egy nedves ruhával vagy szivaccsal törölje ki a víztálcát. A ráégett zsír feloldásához tölts fel a víztálcát némi vízzel és néhány csepp mosogatószerrel. Helyezze fel a gőzölőt a fedéllel. Forralja a vizet körülbelül 2 percig (a  kapcsoló "I" állásban). Hagyja lehűlni a készüléket. Törölje ki újra a víztálcát.

### Vízkezelés

- A vízkömentesítés gyakorisága függ a víz keménységétől és a használat gyakoriságától. Javasoljuk a vízkő rendszer eltávolítását.
- Ne használjon ecetet, hanem standard citromsav alapú vízkőoldót. Tartsa be a gyártó adagolási utasításait.

### Tárolás

- A leírtaknak megfelelően tisztítsa meg a készüléket, és hagyja teljesen megszáradni.
- Ha hosszabb ideig nem használja, javasolt a készüléket az eredeti csomagolásba helyezni.
- Mindig egy jól szellőztetett és száraz, gyerekek által nem elérhető helyiségben tárolja a készüléket.

## Hibaelhárítás

| Probléma                              | Lehetséges ok                                | Megoldás   |
|---------------------------------------|--|--|
| A készülék nem működik.               | A készülék nincs csatlakoztatva a hálózatba. | Ellenőrizze a fali csatlakozó aljzatot egy másik készülékkel.<br>Megfelelően csatlakoztassa a csatlakozót a fali csatlakozó aljzatba.<br>Ellenőrizze a biztosítékot. |
|                                       | A készülék meghibásodott.                    | Vegye fel a kapcsolatot a forgalmazóval vagy más szakemberrel.   |
| A virslik megégték.                   | Túl sok víz van a tálcában.                  | Kevesebb hideg vízzel tölts fel a víztálcát.   |
| A virslik nem melegszenek fel eléggé. | Túl kevés vagy túl sok víz van a tálcában.   | Egy kicsivel több hideg vízzel tölts fel a víztálcát, de csak a MAX jelzésig.  |
|                                       | Túl sok virsli van a gőzölőben.              | Max. 14 2,5 cm átmérőjű virsli helyezzen a gőzölőbe.   |
|                                       | A fedél nem megfelelően van felhelyezve.     | Zárja le a gőzölőt a fedéllel.   |
| A tojások megégték.                   | A tojások nem voltak kiszúrva.               | Főzés előtt a mérőpoháron lévő szűrő segítségével szűrje ki a tojásokat.   |

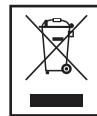
| Probléma                | Lehetséges ok   | Megoldás   |
|-------------------------|---|--|
| A tojások túl lágyak.   | Túl kevés vagy túl sok víz van a tálcában.                              | Egy kicsivel több hideg vízzel tölts fel a víztálcát. Használja a mellékelt mérőpoharat.   |
|                         | A fedél nem megfelelően van felhelyezve.                                | Zárja le a gőzölőt a fedéllel.   |
|                         | A készülék a túlzott vízkő miatt a folyamat befejezése előtt kikapcsol. | Rendszeresen távolítsa el a vízkőt a készülékből. A vízkőréteg eltávolítása csak akkor válik túlságosan bonyolulttá, ha túl vastaggá vált. |
| A tojások túl kemények. | Túl sok víz van a tálcában.   | Egy kicsivel kevesebb hideg vízzel tölts fel a víztálcát. Használja a mellékelt mérőpoharat.   |
|                         | A tojások a főzés után nem azonnal lettek eltávolítva.                  | Figyelje a jelzőfényt. A főzés befejeződött, amikor a jelzőfény kialszik.  |

### Műszaki adatok

Modell: ..... HDM 3420 EK N  
Feszültségellátás: ..... 230 V~, 50 Hz  
Teljesítményfelvétel: ..... 380 W  
Gőzölő térfogata: ..... kb. 60 ml max.  
Védelmi osztály: ..... I  
Nettó súly: ..... kb. 0,62 kg

A műszaki és kivitelezési módosítások jogát a folyamatos termékfejlesztés miatt fenntartjuk.

Ezt a készüléket az Európa Tanács minden vonatkozó aktuális irányelve szerint (pl. elektromágnesesség-elviselő képesség vagy kifeszültség-elviselő képesség) ellenőriztük, és a legújabb biztonságtechnikai előírások szerint készült.



### Hulladékkezelés

#### A „kuka“ piktogram jelentése

Kímélje környezetünket, az elektromos készülékek nem a háztartási szemétként való!

Használja az elektromos készülékek ártalmatlanítására kijelölt gyűjtőhelyeket, ott adja le azokat az elektromos készülékeit, amelyeket többé már nem kíván használni!

Ezzel segítséget nyújt ahhoz, hogy elkerülhetők legyenek azok a hatások, amelyeket a helytelen „szemétre dobás“ gyakorolhat a környezetre és az emberi egészségre.

Ezzel hozzájárul az újrahasznosításhoz, a recyclinghoz és a kiöregedett elektromos és elektronikus készülékek értékesítésének egyéb formáihoz.

Az önkormányzatoknál vagy a polgármesteri hivatalokban tájékoztatást kaphat arról, hogy hova viheti a kiselejtett készülékeket.

## Інструкція з експлуатації

Дякуємо, що вибрали наш виріб. Сподіваємось, що ви будете задоволені його можливостями.

### Символи в цій інструкції з експлуатації

Важливі вказівки для Вашої безпеки спеціально відмічені. Для запобігання нещасних випадків та пошкоджень приладу обов'язково притримуйтесь цих вказівок:

#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Попереджує про загрози для Вашого здоров'я та вказує на можливі ризики травм.

#### УВАГА:

Вказує на можливі загрози для приладу або інших предметів.

#### ПРИМІТКА:

Виділяє підказки та інформацію для вас.

## Загальні відомості

Перед прийняттям в експлуатацію цього приладу дуже уважно читайте інструкцію з експлуатації та зберігайте її разом з гарантійним талоном, касовим чеком та, по мірі можливості, з картонною коробкою і внутрішньою упаковкою. У разі, що прилад буде передано третім особам, слід передавати його разом з цією інструкцією з експлуатації.

- Використайте прилад виключно в приватних цілях та за передбаченим призначенням. Прилад не призначено для промислового використання.
- Не використовуйте його на вулиці. Оберігайте його від спеки, прямого сонячного опромінювання, вологи (в жодному разі не опускайте у рідину) та гострих кутів. Не користуйтеся приладом з вологими руками. Якщо прилад зволожився або змокрів, невідкладно витягніть штепсельну вилку.
- Вимкніть прилад та обов'язково витягніть вилку з штепсельної розетки (тягніть за штекер, не за кабель), коли не користуетесь приладом, або монтуєте комплектуючі деталі, або під час чищення або при дефектах.
- **Не експлуатуйте прилад без огляду.** Обов'язково вимкніть прилад, коли ви покидаєте приміщення. Витягніть штепсельну вилку з штепсельної розетки.
- Прилад та кабель живлення слід регулярно обстежити на ознаки пошкоджень. При виявленні пошкоджень приладом заборонено користуватись.
- Користуйтеся виключно оригінальними комплектувальними деталями.
- Для безпеки своїх дітей не залишайте доступними пакувальні матеріали (пластикові пакети, картонні коробки, пенопласт тощо).

#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Не дозволяйте малим дітям гратись із пливкою. **Існує загроза задухи!**

## Спеціальна інструкція з безпеки для цього електроприладу

### Позначки на приладі

На приладі містяться такі позначки попереджень та певних відомостей:



#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ: гаряча поверхня!

Під час роботи температура поверхні, якої можна торкнутися, дуже висока.

- Після завершення роботи завжди тримайте кришку та пароварку за ручки.



### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ: гаряча поверхня!**

- **Не** торкайтеся вертикального штиря під час роботи або одразу після вимкнення. Під час роботи його температура сягає 110°–130° С.

### **⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ:**

- Наповнюйте відсік для води тільки до позначки MAX. Зайва вода може збігти через край і стати причиною опіків.
- Під час роботи не переміщуйте прилад.
- Забороняється користуватися приладом без кришки.
- Під час роботи гаряча пара виходить з отвору на кришці. Поверніть отвір у той бік, де пара не завдасть шкоди.
- Обережно піднімайте кришку — з-під неї виходить пара.
- **УВАГА:** Обережно користуйтеся шипом для проколювання яєць.

### **⚠ УВАГА:**

- Вмикайте прилад тільки, якщо вода залита у відсік для води і пароварку з кришкою встановлено правильно.
  - Не використовуйте прилад без води.
  - У відсік для води заливайте тільки воду.
  - Заливайте у відсік тільки холодну воду.
  - Під час роботи пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався гарячих деталей приладу.
- Не управляйте пристроєм за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
  - Не ремонтуйте прилад самі, але зверніться до авторизованого фахівця. Для запобігання загрозі пошкоджений кабель живлення слід замінити на еквівалентний виключно виробником, або нашою сервісною службою або іншою кваліфікованою особою.

- Цей пристрій може використовуватись **дітьми**, старшими 8 років, і особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, чи особами без достатнього досвіду і знань, якщо вони використовують пристрій під наглядом або були проінструковані щодо використання пристрою в безпечний спосіб і зрозуміли його небезпеку.
- **Діти** не повинні гратися з пристроєм.
- Чищення та **технічне обслуговування** пристрою не повинні виконуватись **дітьми**, навіть якщо вони старші 8 років і перебувають під наглядом.
- Тримайте пристрій та його кабель живлення поза зоною досяжності дітей, молодших 8 років.

### **УВАГА:**

Цей прилад не можна занурювати у воду під час чищення. Дотримуйтеся вказівок із розділу “Очищення”.

#### Призначення

Призначення приладу

- приготування гарячих сосисок;
- варіння яєць;
- підігрівання булочок.

Прилад призначено для побутового використання та подібних сфер застосування, а саме.

- в службових кухнях магазинів, офісів та інших місць роботи;
- у сільському господарстві.

Прилад **не** призначено для таких сфер застосування:

- відвідувачами готелів, мотелів тощо;
- відвідувачами міні-готелів.

Прилад слід використовувати тільки так, як описано в особликому користувача. Цей прилад не можна використовувати з будь-якою комерційною метою.

Використання приладу не за призначенням може призвести до пошкодження майна або травмування користувача.

Виробник не несе відповідальності за шкоду, спричинену неналежним використанням приладу.

#### Частини, які додаються

- 1 Прилад для приготування хот-догів
- 1 Пароварка
- 1 Кришка
- 1 Тримач яєць (з трьох частин)
- 1 Мірча чашка з шипом для проколювання яєць

#### Розпакування пристрою

1. Вийміть прилад з упаковки.
2. Вийміть увесь пакувальний матеріал, наприклад фольгу, наповнювач, фіксатори кабелів і картон.
3. Перевірте, чи наявні всі частини.



#### **ПРИМІТКА:**

На приладі можуть бути залишки виробництва або пил. Ми рекомендуємо почистити прилад, як зазначено в розділі “Чищення”.

#### Огляд елементів управління

- 1 Ручка кришки
- 2 Ручки пароварки
- 3 Пароварка
- 4 Тримач яєць



- 5 Кнопки блокування
- 6 Відсік для води
- 7 вимикач  (нагрівання пароварка)
- 8 вимикач  (нагрівання вертикальний штир)
- 9 Корпус
- 10 Вертикальний штир
- 11 Отвір виходу пари

### Не зазначено на рисунку:

Мірча чашка з шипом для проколювання яєць

## Інструкція з застосування



### Розташування

Розташуйте прилад на пласкій вологій жаростійкій поверхні. Ставте прилад так, щоб він не перекинувся.

### Живлення від мережі

Упевніться, що напруга в мережі відповідає номіналу приладу. Відомості містяться на інформаційній табличці на приладі.

### Вимикачі та їхні функції

|   |             |  |
|---|-------------|--|
|  | Положення I | Гріється відсік для води з пароваркою. Світиться контрольний індикатор вимикача. |
|   | Положення O | Функцію вимкнено   |
|  | Положення I | Гріється вертикальний штир. Світиться контрольний індикатор вимикача.            |
|   | Положення O | Функцію вимкнено.  |

### Функції індикатора (7)

Якщо відсік для води порожній, термостат вимкне прилад, а індикатор згасне. Якщо єн перевести перемикач у положення "O", апарат почне працювати в режимі підігріву. температура в пароварці контролюється та утримується, на що вказує індикатор.

### Мірча чашка

Мірча чашка — це приладдя, яке використовується для варіння яєць.

Вирішіть, зварити яйця круто чи некруто. Налийте потрібний об'єм води за допомогою мірчої чашки. Позначки на чашці означають наступне:



|                 |                             |
|-----------------|-----------------------------|
| soft / weich    | для яєць зварених некруто   |
| medium / mittel | для яєць середньої крутості |
| hard / hart     | для яєць зварених круто.    |

## Використання приладу для приготування хот-догів

1. Переконайтеся в тому, що вилку живлення не вставлено в розетку, а обидва вимикачі переведено в положення "O".
2. Налийте воду у відсік до позначки MAX (максимальний об'єм становить 60 мл).
3. Встановіть пароварку (без тримача яєць) на відсік для води, перевіряючи фіксацію кнопок блокування: вони мають із клацанням ввійти у пази на пароварці.
4. Покладіть максимум 14 сосисок діаметром 2,5 см у пароварку. Довжина сосисок не повинна перебільшувати 13,5 см, щоб кришка пароварки закрилася належним чином. Не переповнюйте пароварку, оскільки це завадить роботі приладу, і сосиски не нагріються.
5. Закрийте пароварку кришкою.
6. Насадіть булочку на штир.
7. Під'єднайте штекер до заземленої розетки, встановленої належним чином.
8. Переведіть обидва вимикачі в положення "I". Засвітяться контрольні індикатори вимикачів.

### ПРИМІТКА:

- Процес приготування почнеться приблизно через 2 хвилини.
- Сосиски готуються приблизно 10 хвилин.
- Якщо індикатор згасає, значить вода у відсіку вичерпана. Почнеться фаза утримання в теплі.


9. Обережно зніміть кришку з пароварки. Вийміть сосиски з пароварки за допомогою виделки або щипців для сосисок. Закрийте кришку.
10. Переведіть вимикач  у положення "O". Зніміть булочку зі штиря. Проштовхніть гарячу сосиску у отвір на булочці.
11. Якщо потрібно підігріти більше сосисок, знову переведіть вимикач  у положення "I". Виконайте дії, зазначені вище.

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ: ризик опіків!

Вертикальний штир дуже гарячий.

## Використання приладу для варіння яєць

1. Встановіть 3 частини тримача яєць. Також див. рис. на стор. 3.
2. Переконайтеся в тому, що вилку живлення не вставлено в розетку, а обидва вимикачі переведено в положення "O".
3. Налийте холодну воду у мірчу чашку. Користуйтеся позначками на мірчій чашці.
4. Налийте точну кількість води у відсік.
5. Встановіть пароварку (без тримача яєць) на відсік для води, перевіряючи фіксацію кнопок блокування: вони мають із клацанням ввійти у пази на пароварці.

6. Проколiть кожне яйце з тупого боку, користуючись шипом знизу мiрної чашки. Обережно притискайте шипом яйце, доки не проколеться шаралупа.
7. Покладiть яйця на тримач проколотим боком догори.
8. Поставте тримач яєць у пароварку: в центрі нижньої частини пароварки є отвір, куди треба вставити вісь, щоб встановити тримач яєць належним чином.
9. Закрийте пароварку кришкою.
10. Під'єднайте штекер до заземленої розетки, встановленої належним чином.
11. Переведіть вимикач  у положення "I". Загориться індикатор.

#### ПРИМІТКА:

Яйця будуть готові, коли википить уся вода у відсіку. Індикатор згасне. Іншого сигналу завершення часу кипіння немає.

12. Обережно зніміть кришку пароварки. Витягніть тримач яєць.
13. Швидко сполосніть яйця холодною водою, щоб вони не продовжували кипіти.

#### Після завершення роботи


1. Переведіть обидва вимикачі в положення "O".
2. Від'єднайтеся від мережі живлення.
3. Перед чищенням прилад має охолонути 20 хвилин.

## Чищення

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

- Перед очищенням приладу слід обов'язково витягти вилку із розетки і дати кавоварці остигнути.
- Не торкайтеся **вертикального штиря та відсіку для води** одразу після використання. **Ризик опіків!**
- Забороняється опускати прилад в воду. Це може призвести до електричного удару або пожежі.

### УВАГА:

- Забороняється використання для очищення дряпаних щіток або інших абразивних матеріалів.
- Забороняється використання їдких або абразивних миючих засобів.
- Зовнішню сторону приладу слід очищати за потребою вологою тканиною – без додаткових засобів.
- Сполосніть пароварку, кришку та тримач яєць у чистій воді. Можна додати м'який засіб для миття. Ретельно висушіть деталі.
- Витріть воду у відсіку для води вологою ганчіркою або губкою. Щоб розчинити горілий жир, налийте воду у відсік і додайте кілька крапель рідини для миття посуду. Встановіть пароварку з кришкою на відсік. Прокип'ятіть воду протягом приблизно 2 хвилин (вимикач  слід перевести в положення "I"). Дайте приладу вихолонуть. Знову про-тріть відсік для води.

### Видалення накипу

- Проміжки часу, через які треба видалити накип, залежить від жорсткості води та частоти використання. Рекомендовано регулярно видалити накип.
- Не використовуйте оцет, користуйтеся звичайним засобом видалення накипу на основі лимонної кислоти. Дотримуйтеся інструкції виробника щодо дозування.

### Зберігання

- Почистьте прилад відповідно до описаного і дайте йому повністю висохнути.
- Якщо прилад не використовуватиметься протягом тривалого терміну, ми рекомендуємо зберігати його в оригінальному упакуванні.
- Завжди зберігайте прилад поза зоною досяжності дітей в сухому, добре провітрюваному місці.

## Усунення несправностей

| Несправність                       | Можлива причина   | Вирішення   |
|------------------------------------|---|---|
| Прилад не працює.                  | Прилад не під'єднано до мережі.   | Перевірте настінну розетку за допомогою іншого пристрою.<br>Надійно вставте штекер у настінну розетку.<br>Перевірте запобіжник. |
|                                    | Прилад несправний.  | Зверніться до місцевого дилера чи до іншого спеціаліста.  |
| Лопаяться сосиски.                 | Забагато води у відсіку.  | Заливайте у відсік менше холодної води.   |
| Сосиски не достатньо нагріваються. | Недостатня кількість води у відсіку.                                    | Заливайте у відсік трохи більше холодної води, але тільки до позначки MAX.  |
|                                    | Забагато сосисок у пароварці.   | Кладіть у пароварку максимум 14 сосисок діаметром 2,5 см.   |
|                                    | Кришка не закрита повністю.   | Закрийте пароварку кришкою.   |
| Лопаяться яйця.                    | Яйця не проколоті.  | Користуйтеся шипом на мірчій чашці, щоб проколоти яйця перед варінням.  |
| Яйця занадто некруті.              | Недостатньо води у відсіку.   | Заливайте у відсік трохи більше холодної води. Користуйтеся мірчою чашкою.  |
|                                    | Кришка не закрита повністю.   | Закрийте пароварку кришкою.   |
|                                    | Прилад вимикається до завершення циклу через надмірну кількість накипу. | Регулярно видаляйте накип з приладу. Чим більший шар накипу, тим важче його видаляти.   |
| Яйця занадто круті.                | Забагато води у відсіку.  | Заливайте у відсік трохи менше холодної води. Користуйтеся мірчою чашкою.   |
|                                    | Яйця не були вийняті одразу після варіння.                              | Слідкуйте за індикатором. Кипіння завершується, коли вимикається індикатор.   |

### Технічні параметри

Модель: ..... HDM 3420 EK N  
 Подання живлення: ..... 230В~, 50 Гц  
 Споживання потужності: ..... 380 Вт  
 Ємність пароварки: ..... при бл. 60 мл макс.  
 Група електробезпеки: ..... I  
 Вага нетто: ..... при бл. 0,62кг

Право на технічні зміни та зміни у дизайні зберігається продовж процесу розробки продукту.

Цей прилад було перевірено згідно всіх відповідних, актуальних директив СЕ, наприклад щодо електромагнітної сумісності та низьковольтної директиви, та збудовано з а новітніми положеннями техніки безпеки.

## Руководство по эксплуатации

Спасибо за выбор нашего продукта. Надеемся, он вам понравится.

### Символы применяемые в данном руководстве пользователя

Важные рекомендации для обеспечения вашей безопасности обозначены по особенному. Обязательно следуйте этим рекомендациям, чтобы предотвратить несчастный случай или поломку изделия:

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Предупреждает об опасности для здоровья и возможном риске получения травмы.

#### ВНИМАНИЕ:

Указывает на возможную опасность для изделия и других окружающих предметов.

#### ПРИМЕЧАНИЯ:

Дает советы и информацию.

### Общие замечания

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной коробкой с упаковочным материалом. Если даете кому-либо пользоваться прибором, обязательно дайте впридачу данную инструкцию по эксплуатации.

- Пользуйтесь прибором только частным образом и по назначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования.
- Не пользуйтесь прибором под открытым небом. Предохраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, влажности (ни в коем случае не погружайте его в воду) и ударов об острые углы. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. Если прибор увлажнился или намоч, тут же выньте вилку из розетки.
- После эксплуатации, монтаже принадлежностей, чистке или поломке прибора всегда вынимайте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- Не оставляйте включенные электроприборы без присмотра. Выходя из помещения всегда выключайте прибор. Выньте штекер из розетки.
- Прибор и кабель сетевого питания необходимо регулярно обследовать на наличие следов повреждения. При обнаружении повреждения пользоваться прибором запрещается.
- Используйте только оригинальные запчасти.
- Из соображений безопасности для детей не оставляйте лежать упаковку (пластиковые мешки, картон, пенопласт и т.д.) без присмотра.

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не позволяйте детям играть с полиэтиленовой пленкой. **Опасность удушья!**

## Специальные требования безопасности для этого прибора

### Символы на изделии

На приборе имеются следующие предупреждающие и информационные символы:



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Горячая поверхность!

Во время работы температура внешних поверхностей может быть очень высокой.

- После приготовления всегда беритесь за ручки крышки и пароварки.



### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Горячая поверхность!**

- **Не прикасайтесь** к вертикальному штырю во время и сразу после приготовления. Во время работы прибора он нагревается до 110° – 130° С.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

- Заполняйте водяной поддон водой только до отметки **MAX**. При избытке воды возможно переливание кипящей воды, в результате чего можно получить ожог.
- Не перемещайте прибор во время приготовления.
- Всегда закрывайте прибор крышкой.
- Во время работы из отверстия в крышке выходит горячий пар. Ориентируйте отверстие в крышке в безопасном направлении.
- Осторожно открывайте крышку. Выходит горячий пар.
- **ОСТОРОЖНО:** Остерегайтесь получения травм от шпильки прибора.

### **⚠ ВНИМАНИЕ:**

- Включайте прибор, только при наличии воды в водяном поддоне и правильно закрытой крышке пароварки.
- Не используйте прибор без воды.
- Не наливайте в водяной поддон другие жидкости, кроме воды.
- Наливайте в водяной поддон только холодную воду.
- Во время использования следите за тем, чтобы шнур питания не касался горячих частей прибора.
- Не управляйте устройством с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Ни в коем случае не ремонтируйте прибор самостоятельно, а обращайтесь в таком случае за помощью к специалисту, имеющему соответствующий допуск. Из соображений безопасности,

замена сетевого шнура на равнозначный допускается только через заводизготовитель, нашу сервисную мастерскую или соответствующего квалифицированного специалиста.

- Это устройство может использоваться **детьми** с 8 лет и людьми с ограниченными физическими, осязательными и умственными способностями, а также людьми без опыта и знаний, если они находятся под присмотром или были проинструктированы об использовании устройства безопасным образом и понимают возможные угрозы.
- **Детям** не разрешается играть с устройством.
- Чистка и **обслуживание** не должно выполняться детьми, за исключением **детей** старше 8 лет и под наблюдением взрослых.
- Располагайте печь и сетевой шнур вне досягаемости детей младше 8 лет.



### **ВНИМАНИЕ:**

Это устройство не предназначено для погружения в воду во время чистки. Пожалуйста, следуйте указаниям, размещенным в разделе “Чистка”.

#### **Назначение**

Этот прибор предназначен для

- приготовления горячих сосисок;
- варки яиц;
- разогрева булочек.

Он предназначен для использования в бытовых условиях и аналогичных применениях, таких как:

- на общих кухнях в магазинах, офисах и других рабочих учреждениях;
- в фермерском хозяйстве.

Он **не предназначен** для использования:

- постояльцами в гостиницах, отелях и других помещениях;
- для завтрака в постели.

Устройство можно использовать только так, как описано в данном руководстве пользователя. Не используйте его в каких-либо коммерческих целях.

Любое другое использование считается использованием не по назначению, и может привести к порче имущества или травмам.

Производитель не несет никакой ответственности за ущерб, причиненный неправильным использованием устройства.

#### **Комплект**

- 1 Прибор для хот-догов
- 1 Пароварка
- 1 Крышка
- 1 Держатель для яиц (из 3 частей)
- 1 Мерная чашка с пробойником для яиц

#### **Распаковка устройства**



1. Извлеките устройство из упаковки.
2. Удалите все упаковочные материалы, такие как полиэтиленовая пленка, материал наполнителя, кабельные стяжки и коробки.

3. Убедитесь, что в коробке есть все компоненты.

#### **ПРИМЕЧАНИЯ:**

На устройстве все еще могут оставаться мелкие частицы и пыль, оставшиеся после производственного процесса. Рекомендуется почистить устройство, как описано в разделе "Чистка".

### Элементы устройства

- 1 Ручка крышки
- 2 Ручки пароварки
- 3 Пароварка
- 4 Держатель для яиц
- 5 Фиксирующие штифты
- 6 Водяной поддон
- 7 Переключатель  (нагрев пароварки)
- 8 Переключатель  (нагрев вертикального штыря)
- 9 Корпус
- 10 Вертикального штыря
- 11 Отверстие для выпуска пара

#### Не показаны:

Мерная чашка с пробойником для яиц

### Указания к применению



#### Место установки

Ставьте прибор на горизонтальную, увлажненную и термостойкую поверхность. Прибор должен находиться в вертикальном положении, чтобы он не мог опрокинуться.

#### Подключение к электросети

Убедитесь, что напряжение электросети соответствует напряжению, указанному на приборе. Эту информацию можно найти на паспортной табличке прибора.

#### Переключатели и функции

|   |                           |   |
|---|---------------------------|---|
|  | Положение переключателя I | Нагревание водяного поддона с пароваркой. Загорается контрольная лампа переключателя. |
|   | Положение переключателя O | Функция деактивирована  |
|  | Положение переключателя I | Нагревание вертикального штыря. Загорается контрольная лампа переключателя.           |
|   | Положение переключателя O | Функция деактивирована  |

#### Назначение светового индикатора (7)

При опустошении водяного поддона прибор отключается термореле. Световой индикатор гаснет. Если переключатель не установлен в положение "O", будет активирована

функция поддержания в теплом состоянии. Температура пароварки контролируется и поддерживается. Это показывается световым индикатором.

#### Мерная чашка

Мерная чашка является принадлежностью, используемой при варке яиц.



Определитесь, до какой степени нужно отварить яйца. Соответственно выберите количество воды в мерной чашке. Отметки на чашке означают следующее:

|                 |                   |
|-----------------|-------------------|
| soft / weich    | яйца всмятку      |
| medium / mittel | яйца в полукрутую |
| hard / hart     | яйца вкрутую.     |

### Использование прибора для приготовления хот-догов

1. Убедитесь, что сетевой штепсель не подключен к сети и оба переключателя находятся в положении "O".
2. Налейте воду в водяной поддон от отметки MAX (максимальный уровень заполнения: 60 мл).
3. Поставьте пароварку (без держателя для яиц) на водяной поддон. При этом следите за положением фиксирующих штифтов: они должны войти в пазы на пароварке.
4. Поместите максимум 14 сосисок диаметром 2,5 см в пароварку. Сосиски должны быть не длиннее 13,5 см, чтобы можно было закрыть крышку. Не перегружайте пароварку; в противном случае прибор не сможет работать правильно, и сосиски не разогреются.
5. Закройте пароварку крышкой.
6. Наденьте булочку на вертикальный штырь.
7. Включите сетевую вилку в правильно установленную заземленную розетку.
8. Установите оба переключателя в положение "I". Загорятся контрольные лампы переключателей.

#### **ПРИМЕЧАНИЯ:**


- Процесс приготовления начинается примерно через 2 минуты.
  - Сосиски готовы примерно через 10 минут.
  - Когда световой индикатор погаснет, это означает, что вода в водяном поддоне выкипела. Начнется стадия поддержания температуры.
9. Осторожно снимите крышку с пароварки. Извлеките сосиску из пароварки при помощи вилки или щипцов для сосисок. Закройте крышку.
  10. Установите переключатель  в положение "O". Снимите булочку с вертикального штыря. Вставьте горячую сосиску в полость в булочке.
  11. Если вы желаете подогреть еще булочек, снова установите переключатель  в положение "I". Процесс описан выше.

#### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Риск ожога!**

Вертикальный штырь очень горячий.

## Использование прибора для варки яиц

1. Соберите 3 части держателя для яиц. Также см. рисунок на стр. 3.
2. Убедитесь, что сетевой штепсель не подключен к сети и оба переключателя находятся в положении "О".
3. Налейте холодную воду в мерную чашку. Используйте отметки на мерной чашке.
4. Налейте в водяной поддон соответствующий объем воды.
5. Поставьте пароварку (без держателя для яиц) на водяной поддон. При этом следите за положением фиксирующих штифтов: они должны войти в пазы на пароварке.
6. Проколите каждое яйцо с тупого конца. Для этого используйте пробойник в основании мерной чашки. Осторожно нажмите на яйцо так, чтобы пробойник проткнул оболочку.
7. Поместите яйца на держатель для яиц проткнутым концом вверх.
8. Поместите держатель для яиц в пароварку. В дне пароварки имеет отверстие в центре. Вставьте шток в это отверстие так, чтобы держатель для яиц.

9. Закройте пароварку крышкой.
10. Включите сетевую вилку в правильно установленную заземленную розетку.
11. Установите переключатель  в положение "I". Световой индикатор засветится.

### ПРИМЕЧАНИЯ:

Яйца готовы после выкипания воды из водяного поддона. Контрольный индикатор погаснет. Других признаков окончания варки нет.

12. Осторожно снимите крышку с пароварки. Извлеките держатель для яиц.
13. Ополосните яйца холодной водой, чтобы они больше не готовились.

## После использования

1. Установите оба переключателя в положение "О".
2. Выньте сетевую вилку из розетки.
3. Дайте прибору остывать в течение 20 перед чистой.


## Чистка

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Всегда перед чисткой вынимайте сетевой штекер и ждите, пока прибор не остынет.
- Не прикасайтесь к **вертикальному штырю и водяному поддону** сразу после использования. **Можно получить ожог!**
- Не погружайте прибор в воду. Это может быть причиной электрического удара или пожара.

### ВНИМАНИЕ:

- Не используйте проволочные щетки или другие царапающие предметы.
- Не используйте сильные или царапающие чистящие средства.
- С наружной стороны, при необходимости, протирайте прибор слегка влажной тряпкой без добавления моющих средств.
- Помойте пароварку, крышку и держатель для яиц чистой водой. Можно применить мягкое моющее средство. Хорошо просушите детали.
- Протрите водяной поддон мягкой тканью или губкой. Для удаления пригоревшего жира налейте немного воды в водяной поддон и добавьте несколько капель

средства для мойки посуды. Поместите на поддон пароварку с крышкой. Кипятите воду в течение примерно 2 минут (переключатель  в положении "I"). Дайте прибору остыть. Снова протрите водяной поддон.

## Удаление накипи

- Периодичность удаления накипи зависит от жесткости воды и частоты использования. Рекомендуется регулярно удалять накипь.
- Не применяйте уксус, а только стандартное средство для удаления накипи на основе лимонной кислоты. Следуйте инструкциям изготовителя средства.



## Хранение

- Почистите устройство в соответствии с описанием, и дайте ему полностью высохнуть.

- Рекомендуется хранить устройство в его оригинальной упаковке, если оно не используется длительное время.
- Всегда храните устройство в сухом, хорошо вентилируемом месте, недоступном для детей.

## Устранение неисправностей

| Проблема                            | Возможная причина  | Решение  |
|-------------------------------------|--|--|
| Устройство не работает.             | К устройству не подключено электропитание.   | Проверьте розетку с помощью другого устройства.  |
|                                     |  | Вставьте штепсель в розетку правильно.   |
|                                     | Проверьте предохранитель.  |  |
|                                     | Устройство неисправно.   | Обратитесь к своему продавцу или другому специалисту.  |
| Сосиски разрываются.                | Слишком много воды в поддоне.  | Налейте в водяной поддон немного меньше холодной воды.                                       |
| Сосиски разогреваются недостаточно. | Слишком мало или недостаточно воды в поддоне.                                      | Налейте в водяной поддон немного больше холодной воды, но только до отметки MAX.             |
|                                     | Слишком много сосисок в пароварке.   | Помещайте в пароварку максимум 14 сосисок диаметром 2,5 см.                                  |
|                                     | Плохо закрыта крышка.  | Правильно закройте крышку пароварки.   |
| Яйца взрываются.                    | Яйца не были проткнуты.  | Перед варкой проткните яйца при помощи пробойника в дне мерной чашки.                        |
| Яйца совсем недоварены.             | Слишком мало или недостаточно воды в поддоне.                                      | Налейте в водяной поддон немного больше холодной воды. Используйте прилагаемую мерную чашку. |
|                                     | Плохо закрыта крышка.  | Правильно закройте крышку пароварки.   |
|                                     | Прибор отключился до окончания процесса варки из-за избыточного накопления накипи. | Регулярно удаляйте накипь из прибора. Слишком толстый слой накипи трудно удалить.            |
| Яйца слишком переварены.            | Слишком много воды в поддоне.  | Налейте в водяной поддон немного меньше холодной воды. Используйте прилагаемую мерную чашку. |
|                                     | Яйца не были извлечены сразу после варки.  | Следите за световым индикатором. Когда он погаснет, варка закончена.                         |

## Технические данные

Модель: ..... HDM 3420 EK N  
 Электропитание: ..... 230 В~, 50 Гц  
 Потребляемая мощность: ..... 380 ватт  
 Объем пароварки: ..... прикл. 60 мл макс.  
 Класс защиты: ..... I  
 Вес нетто: ..... прикл. 0,62 кг

Сохранено право на технические и конструкционные изменения в рамках продолжающейся разработки продукта.

Это изделие прошло все необходимые и актуальные проверки, предписанные директивой CE, к прим. на электромагнитную совместимость и соответствие требованиям к низковольтной технике, оно было также сконструировано и построено с учетом последних требований по технике безопасности.

## إزالة الرواسب الكلسية

- تعتمد الفترات اللازمة التي يجب خلالها إزالة الرواسب الكلسية على صلابة الماء ومعدل تكرار الاستخدام. نوصي بإزالة الرواسب الكلسية بشكل منتظم.
- لا تستخدم الخل، ولكن استخدم مزيج الرواسب الكلسية بحمض ستريك قياسي. اتبع تعليمات الجرعة من الجهة المصنعة.
- نظّف الجهاز حسبما هو موضح واتركه حتى يجف تماماً.
- في حالة عدم الاستخدام لفترات طويلة، نوصي بتخزين الجهاز في عبوته الأصلية.
- يجب دائماً تخزين الجهاز في مكان جيد التهوية وجاف وبعيداً عن متناول الأطفال.


## استكشاف الأعطال وإصلاحها

| المشكلة  | السبب المحتمل  | الحل   |
|--|--|--|
| الجهاز لا يعمل.  | الجهاز غير موصل بقباس مأخذ الطاقة الرئيسي.   | تحقق من مأخذ الحائط باستخدام جهاز مختلف. أدخل قابس الطاقة في مأخذ الحائط بصورة صحيحة. افحص المصهر. |
| الجهاز معيب.   | اتصل بالوكيل أو أي خبير آخر.   | اتصل بالوكيل أو أي خبير آخر.   |
| انفجار قطع السجق.  | يوجد الكثير من الماء في الحوض.   | املأ حوض الماء بمقدار قليل من الماء البارد.  |
| لا تسخن قطع السجق بشكل كافٍ.   | يوجد ماء قليل جداً أو غير كافٍ في الحوض.   | املأ حوض الماء بماء بارد قليلاً حتى يصل إلى علامة الحد الأقصى فقط.                                 |
| يوجد الكثير من قطع السجق في وعاء البخار.                                       | يوجد الكثير من قطع السجق في وعاء البخار.   | لا تضع أكثر من 14 قطعة من السجق بقطر 2.5 سم في وعاء البخار.  |
| الغطاء غير موضوع بصورة صحيحة.  | أغلق وعاء البخار بالغطاء.  | أغلق وعاء البخار بالغطاء.  |
| انفجار البيض.  | لم يتم ثقب البيض.  | استخدم الثاقبة الموجودة على كأس القياس لثقب البيض قبل السلق.                                       |
| البيض نيء جداً.  | يوجد ماء قليل جداً أو غير كافٍ في الحوض.   | املأ حوض الماء بمقدار أكثر قليل من الماء البارد. استخدم كأس القياس المزود بالجهاز.                 |
| الغطاء غير موضوع بصورة صحيحة.  | أغلق وعاء البخار بالغطاء.  | أغلق وعاء البخار بالغطاء.  |
| يتوقف الجهاز عن التشغيل قبل عملية انتهاء العملية بسبب الرواسب الكلسية الزائدة. | أزل الرواسب الكلسية من الجهاز بشكل منتظم. يصعب إزالة طبقة الرواسب الكلسية إذا كانت سمكية جداً. | أزل الرواسب الكلسية من الجهاز بشكل منتظم. يصعب إزالة طبقة الرواسب الكلسية إذا كانت سمكية جداً.     |
| البيض مسلووق أكثر من اللازم.   | يوجد الكثير من الماء في الحوض.   | املأ حوض الماء بمقدار قليل من الماء البارد. استخدم كأس القياس المزود مع الجهاز.                    |
| لم يتم إزالة البيض بعد السلق مباشرة.   | راقب مصباح المؤشر. تنتهي عملية السلق عندما ينطفئ المصباح.                                      | راقب مصباح المؤشر. تنتهي عملية السلق عندما ينطفئ المصباح.  |

## البيانات الفنية

|   |
|---|
| الطراز: HDM 3420 EK N   |
| مصدر الطاقة: 230 فولت ~، 50 هرتز  |
| استهلاك الطاقة: 380 واط   |
| سعة قدر الطهي بالبخار: 60 مل بحد أقصى تقريباً.                                |
| فئة الحماية: I  |
| الوزن الصافي: حوالي 0.62 كيلو جرام  |
| نحتفظ بالحق في إجراء تغييرات فنية وتصميمية في سياق التطوير المستمر لمنتجاتنا. |

يتوافق هذا الجهاز مع توجيهات الفنية الخاصة ب CE فيما يخص توجيهات التوافق الكهرومغناطيسي التوافقية المغناطيسية وتوجيهات الجهد المنخفض والتي تم وضعها وفقاً لأحدث المتطلبات الفنية للسلامة.

4. املأ حوض الماء بالمقدار الصحيح من الماء.
5. ضع وعاء البخار (دون حامل البيض) على حوض الماء أثناء القيام بهذا الأمر، تحقق من مسامير التثبيت: حيث يجب قلبها في الحزوز الموجودة بوعاء البخار.
6. اتقب كل بيضة من الطرف المنديب للقيام بهذا الأمر، استخدم الناقية الموجودة على قاعدة كأس القياس. ادفع البيضة بحذر حتى تقوم الناقية بتقب القشرة.
7. ضع البيض على حامل البيض مع الطرف المثقوب مواجهاً لأعلى.
8. ضع حامل البيض في وعاء البخار: سترى ثقب في منتصف قاع وعاء البخار. أدخل الجذع في هذا الثقب حتى يستقر حامل البيض بشكل آمن.
9. ضع الغطاء على وعاء البخار.
10. وصل قابس مأخذ الطاقة الرئيسي بمقبس مؤرض ومركب بطريقة صحيحة.
11. اضبط المفتاح  على الوضع "I". فيضئ مصباح المؤشر.

#### ملاحظة:

يتم طهي البيض إذا تبخر الماء الموجود في حوض الماء. وينطفئ مصباح التحكم. لا توجد إشارة أخرى لانتهاه وقت السلق.

12. ارفع الغطاء بحذر من وعاء البخار. أزل حامل البيض.
13. اشطف البيض بسرعة تحت ماء بارد حتى لا يستمر في الغليان.



#### عند الانتهاء من السلق

1. اضبط كلا المفتاحين على الوضع "O".
2. افصل القابس من مأخذ الطاقة الرئيسي.
3. اترك الجهاز حتى يبرد لمدة 20 دقيقة قبل تنظيفه.

6. ادفع رغيغ الخبز في المسمار.
7. وصل قابس مأخذ الطاقة الرئيسي بمقبس مؤرض ومركب بطريقة صحيحة.
8. اضبط كلا المفتاحين على الوضع "I". فتضئ مصابيح مفاتيح التحكم.

#### ملاحظة:

- تبدأ عملية الطهي بعد دقيقتين تقريباً.
- يتم طهي قطع السجق بعد 10 دقائق تقريباً.
- إذا انطفأ مصباح المؤشر، فهذا يشير إلى تبخر الماء في حوض الماء. فتبدأ مرحلة الاحتفاظ بالتسخين.

9. ارفع الغطاء بحذر من وعاء البخار. أزل قطعة السجق من وعاء البخار باستخدام شوكة أو ملاقط السجق. أغلق الغطاء.
10. اضبط مفتاح  على الوضع "O". اسحب رغيغ الخبز من المسمار. ادفع السجق الساخن إلى التجويف في رغيغ الخبز.
11. إذا كنت تريد تسخين قطع كعك إضافية، فاضبط المفتاح  على الوضع "I" مرة ثانية. تابع حسبما هو موضح أعلاه.

#### تحذير: خطر الاحتراق!

المسمار العمودي ساخن جداً.

#### استخدام الجهاز كغلاية بيض


1. جمّع الثلاثة (3) أجزاء لحامل البيض. كما يُرجى الرجوع إلى الشكل في صفحة 3.
2. تحقق ما إذا كان قابس مأخذ الطاقة الرئيسي غير موصل وأن كلا المفتاحين في الوضع "O".
3. املأ كأس القياس بماء بارد. استخدم العلامات الموجودة على كأس القياس.

## لتنظيف

#### تحذير:

- قبل التنظيف، انزع القابس من مأخذ الطاقة الرئيسي وانتظر حتى يبرد الجهاز.
- لا تلمس المسمار العمودي وحوض الماء بعد الاستخدام مباشرة. خطر الاحتراق!
- لا تغمر الجهاز في الماء. وإلا فقد يؤدي ذلك إلى حدوث صدمة كهربائية أو حريق.

#### تنبيه:

- امسح حوض الماء بقطعة قماش أو إسفنجة مبللة. لإذابة الشحم المحترق، املأ حوض الماء ببعض الماء وقطرات قليلة من سائل غسيل الأطباق. ضع وعاء البخار وعليه الغطاء. قم بغلي الماء لمدة دقيقتين تقريباً (  اضبط المفتاح في الوضع "I"). اترك الجهاز حتى يبرد. تشف حوض الماء مرة أخرى.
- يجب تنظيف الجانب الخارجي للجهاز بقطعة قماش قليلاً - دون أية إضافات.
- اشطف وعاء البخار ونظف الغطاء وحامل البيض بالماء. يمكنك إضافة مطهر خفيف. جفف الأجزاء جيداً.

## الغرض المُخصص للاستخدام

الجهاز مخصص للأغراض التالية

- تحضير السجق (النفاق) الساخن؛
- سلق البيض؛
- تسخين أرغفة الخبز.

كما أنه مخصص للاستخدام المنزلي والتطبيقات المماثلة مثل

- في مطابخ المتاجر والمكاتب وأماكن العمل الأخرى؛
- في المنازل الريفية.

الجهاز غير مخصص للاستخدامات التالية:

- من قبل النزلاء في الفنادق والفنادق على الطريق العام (الموتيل) وأماكن الإقامة الأخرى؛
- في أماكن النوم وأماكن تناول الإفطار.

يجب استخدام الجهاز وفقاً للتعليمات الواردة في دليل المستخدم. لا تستخدم الجهاز لأي أغراض تجارية.

حيث إن أي استخدام آخر غير مخصص له يمكن أن يؤدي إلى حدوث أضرار أو إصابات شخصية.

لا تتحمل الجهة المُصنعة مسؤولية الأضرار الناجمة عن الاستخدام الخاطئ.

## الأجزاء المزودة مع الجهاز

- 1 ماكينة عمل السجق الساخن (هوت دوج)
- 1 وعاء البخار
- 1 الغطاء
- 1 حامل البيض (من 3 أجزاء)
- 1 كأس قياس مع ثاقبة البيض

## تفريغ محتويات الجهاز من عبوته

1. أخرج الجهاز من عبوته.
2. أزل كافة مواد التعبئة والتغليف مثل الطبقات البلاستيكية، ومواد الحشو، ومشابك الكابل، والعبوة الكرتون.
3. تحقق من اكتمال المحتويات.

### ملاحظة:

يمكن جمع بقايا الإنتاج أو الغبار من على الجهاز. نوصي بتنظيف الجهاز وفقاً للإرشادات الواردة في فصل "التنظيف".

## نظرة عامة على المكونات

- 1 مقبض الغطاء
- 2 مقابض وعاء البخار
- 3 وعاء البخار
- 4 حامل البيض
- 5 مسامير التثبيت
- 6 حوض الماء
- 7 مفتاح (تسخين وعاء البخار)
- 8 مفتاح (تسخين المسمار العمودي)
- 9 لمبيت
- 10 المسمار العمودي
- 11 مخرج البخار

### غير موضح:

كأس قياس مع ثاقبة البيض

## التعليمات



### المكان

ضع الجهاز على سطح مستو ورطب ومقاوم للحرارة. ضع الجهاز في وضع قائم بطريقة لا تؤدي إلى سقوطه.

### التوصيل الكهربائي

تحقق مما إذا كان الجهد الكهربائي لأخذ التيار الرئيسي الذي تريد استخدامه ملائماً للجهاز أم لا. يُمكن العثور على التفاصيل في لوحة بيانات الجهاز.

### المفاتيح والوظائف

|   |               |   |
|---|---------------|---|
|  | وضع المفتاح I | حوض الماء مع وعاء البخار في وضع التسخين. يضيء مصباح مفتاح التحكم. |
|   | وضع المفتاح O | الوظيفة معطلة   |
|  | وضع المفتاح I | المسمار العمودي في وضع التسخين. يضيء مصباح مفتاح التحكم.          |
|   | وضع المفتاح O | الوظيفة معطلة.  |

### وظيفة مصباح المؤشر (7)

إذا كان حوض الماء فارغاً، يتم إيقاف تشغيل الجهاز عبر الترموستات. فينبغي مصباح المؤشر. إذا لم يتم ضبط المفتاح على الوضع "O"، فسيفيدأ تشغيل وظيفة الاحتفاظ بالتسخين. يتم التحكم في درجة حرارة وعاء البخار والاحتفاظ بها. يتضح هذا الأمر من خلال مصباح المؤشر.

### كأس القياس

يعتبر كأس القياس ضرورياً عند استخدام الجهاز كغلاية بيض. حدد درجة استواء البيض المسلوقة سواء كان نصف مسلوقة أو مسلوقة جيداً. حدد كمية الماء باستخدام كأس القياس. تعني العلامات الموجودة على الكأس ما يلي:

|                         |                 |
|-------------------------|-----------------|
| للبيض المغلي الخفيف     | soft / weich    |
| للبيض المغلي نصف مسلوقة | medium / mittel |
| للبيض المسلوقة جيداً.   | hard / hart     |

### استخدام الجهاز كماكينة عمل سجق ساخن (هوت دوج)

1. تحقق مما إذا كان قابس مأخذ الطاقة الرئيسي غير موصل وأن المفاتيح على الوضع "O".
2. املا حوض الماء حتى يصل إلى علامة الحد الأقصى (MAX) فقط (مستوى الحد الأقصى للماء: 60 مل).
3. ضع وعاء البخار (دون حامل البيض) على حوض الماء. أثناء القيام بهذا الأمر، تحقق من مسامير التثبيت: حيث يجب قفلها في الحزوز الموجودة بوعاء البخار.
4. لا تضع أكثر من 14 قطعة من السجق بقطر 2.5 سم في وعاء البخار. يجب ألا تكون قطع السجق أطول من 13.5 سم بحيث يمكن قفل غطاء وعاء البخار بشكل صحيح. لا تفرط في ملء وعاء البخار لأن خلافاً لذلك، لن يتمكن وعاء البخار من القيام بوظيفته بشكل صحيح ولن تصبح قطع السجق ساخنة.
5. ضع الغطاء على وعاء البخار.

### ⚠️ تحذير:

- يخرج البخار الساخن من فتحة الغطاء أثناء الاستخدام. أدر الفتحة الموجود في الغطاء في اتجاه يمنع البخار من التسبب في حدوث ضرر.
- توخ الحذر عند فتح الغطاء. حيث يخرج بخار ساخن.
- تنبيه: تجنب الإصابات الناجمة عن ثاقبة البيض.

### ⚠️ تنبيه:

- لا تشغل الجهاز إلا إذا كان حوض الماء مملوءً وتأكد من وضع غطاء وعاء البخار بشكل صحيح.
- لا تستخدم الجهاز دون ماء.
- لا تملأ حوض الماء بسوائل خلاف الماء.
- لا تملأ حوض الماء إلا بماء بارد.
- تأكد أن سلك التيار غير ملامس لأجزاء الجهاز الساخنة أثناء الاستخدام.

- لا تشغل الجهاز باستخدام مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بُعد منفصل.
- لا تحاول تصليح الجهاز بنفسك. اتصل دائماً بفني معتمد. لتجنب التعرض للخطر، يجب دائماً استبدال الكبل التالف فقط بنفس نوع الكبل وذلك عن طريق المُصنع، أو عن طريق خدمة العملاء الخاصة بنا أو عن طريق شخص مؤهل.
- يمكن للأطفال بدءاً من سن 8 سنوات وأكثر استخدام الجهاز وكذلك الأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات البدنية أو الحسية أو الذهنية أو نقص الخبرة والمعرفة إذا توفر لهم الإشراف أو التعليمات الخاصة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وإذا أدركوا المخاطر التي ينطوي عليها الجهاز.
- يجب ألا يعيثر الأطفال بالجهاز.
- يجب عدم قيام الأطفال بالتنظيف أو صيانة المستخدم إلا إذا كانوا أكبر من سن 8 سنوات وخضعوا للإشراف.
- احتفظ بالجهاز والكبل الخاص به بعيداً عن متناول الأطفال دون 8 سنوات.

### ⚠️ تنبيه:

الجهاز غير مصمم لغمره في الماء عند التنظيف. يُرجى اتباع التعليمات المضمنة لك في فصل „التنظيف“.

## دليل التعليمات

شكراً لك لاختيارك منتجنا. نأمل أن تستمتع باستخدام الجهاز.

### الرموز الموجودة في تعليمات الاستخدام

تم وضع علامة خاصة على المعلومات المهمة لسلامتك. يجب الالتزام بهذه التعليمات لتجنب وقوع حوادث ومنع حدوث تلف في الماكينة:

#### ⚠ تحذير:

يحذرك هذا من الأخطار على صحتك ويشير إلى مخاطر الإصابة المحتملة.

#### ⚠ تنبيه:

يشير ذلك إلى المخاطر المحتملة على الماكينة أو الأشياء الأخرى.

#### ℹ ملاحظة:

هذا يميز النصائح والمعلومات.

- الجهاز مُصمم خصيصاً للاستخدام الخاص وللغرض الذي صنع من أجله. هذا الجهاز غير مناسب للاستخدام التجاري.
- لا تستخدمه خارج المنزل. احفظه بعيداً عن مصادر الحرارة وضوء الشمس المباشر والرطوبة (لا تسقطه في أي سائل) والحواف الحادة. لا تستخدم الجهاز ويديك مبللة. إذا كان الجهاز رطباً أو مبللاً، افصله من القابس مباشرة.
- عند تنظيف الجهاز أو عدم استخدامه، أوقف تشغيل الجهاز وانزع دائماً القابس من المقبس (انزع القابس نفسه وليس الكبل) في حالة عدم استخدام الجهاز وأزل الملحقات المركبة.
- لا تشغل الجهاز دون مراقبة. في حالة ترك الغرفة، يجب عليك دائماً إيقاف تشغيل الجهاز. أزل القابس من المقبس.
- يجب فحص الجهاز والكبل الرئيسي بانتظام للكشف عن أي علامات تلف. في حالة وجود تلف يجب عدم استخدام الجهاز.
- استخدم قطع الغيار الأصلية.
- لضمان سلامة الأطفال، يُرجى الاحتفاظ بجميع العبوات (الأكياس البلاستيكية، والصناديق ومواد العزل (البولسترين) وغيرها) بعيداً عن متناول الأطفال.

#### ⚠ تحذير!

لا تسمح للأطفال الصغار اللعب بالرقاقة المعدنية لتجنب خطر الاختناق!

## ملاحظات عامة

اقرأ تعليمات التشغيل بعناية قبل تشغيل الجهاز واحتفظ بالتعليمات التي تشمل الضمان والإصلاح، والصندوق مع التغليف الداخلي إن أمكن. في حالة إعطاء هذا الجهاز إلى أشخاص آخرين، يُرجى إعطائهم تعليمات التشغيل أيضاً.

## معلومات السلامة الخاصة بهذا الجهاز

### الرموز الموجودة على المنتج

سترى التحذير والرموز الإرشادية التالية على الجهاز:

#### ⚠ تحذير: سطح ساخن!



- قد تكون درجة حرارة السطح القابل للمس عالية جداً عند الاستخدام.
- امسك دائماً الغطاء ووعاء البخار بالمقابض بعد الاستخدام.
- لا تلمس المسمار العمودي أثناء الاستخدام وبعده مباشرة. حيث يمكن أن تصل درجات الحرارة من 110 إلى 130 درجة مئوية أثناء الاستخدام.

#### ⚠ تحذير:

- املاً حوض الماء حتى يصل إلى علامة الحد الأقصى (MAX) فقط. حيث إنّ الملء بالماء أكثر من اللازم قد يؤدي إلى الفوران والإصابة بحروق.
- لا تحرك الجهاز أثناء الاستخدام.
- احرص دائماً على وضع الغطاء على الجهاز أثناء الاستخدام.









## GARANTIEKARTE

warranty card • garantiekaart • carte de garantie • scheda di garanzia • tarjeta de garantía • cartão de garantia • garantkort • karta gwarancyjna • záruční list • kartica jamstva • carte de garanție • Гаранционна карта • záručný list • garancijski list • garancijajegy • гарантійний формуляр • Гарантийный талон •

بطاقة ضمان

### HDM 3420 EK N

24 Monate Garantie gemäß Garantieerklärung • 24 months warranty according to warranty declaration • 24 maanden garantie volgens garantieverklaring • 24 mois de garantie selon la déclaration de garantie • 24 mesi di garanzia secondo la dichiarazione di garanzia • 24 meses de garantía de acuerdo con la declaración de garantía • 24 meses de garantia, de acordo com a declaração de garantia • 24 månaders garanti i henhold til garantibetingelsene • 24 miesiące gwarancji na podstawie oświadczenia gwarancyjnego • záruka 24 měsíců podle prohlášení o záruce • 24 mjesečno jamstvo u skladu s jamstvenom deklaracijom • 24 luni garanție conform declarației de garanție • 24 месеца гаранция в съответствие с гаранционната декларация • 24-mesečná záruka podľa vyhlásenia o záruke • 24-mesečna garancija, skladno z garancijsko izjavo • 24 hónap garancia a garanciafeltételekben leírtak szerint • гарантія на 24 місяці відповідно заяві про гарантію • Гарантія 24 місяця согласно заявленим гарантійним правилам • ضمان لمدة 24 شهرا وفقاً لبيان الضمان

Kaufdatum, Händlerstempel, Unterschrift • date of purchase, dealer stamp, signature • aankoopdatum, dealerstempel, handtekening • date d'achat, tampon du concessionnaire, signature • data di acquisto, timbro del rivenditore, firma • fecha de compra, sello del distribuidor, firma • data de compra, carimbo do distribuidor, assinatura • kjepsdato, forhandlerstempel, signatur • data zakupu, pieczęć sprzedawcy, podpis • datum zakoupení, razítko prodejce, podpis • datum kupovine, žig trgovca, potpis • data de achiziție, stampila furnizorului, semnătură • дата на покупката, Печат на Продавача, Подпис • datum nakupa, pečlatka obchodníka/prodejce, podpis • datum nakupa, žig trgovca, potpis • vásárlás dátuma, kereskedő bélyegzője, aláírás • дата придбання, печатка продавця, підпис • дата приобретения, штамп продавца, Подпись • تاريخ التراء وتمد التوافق والتوقيع



**CLATRONIC**<sup>®</sup>  
INTERNATIONAL GMBH

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



**CLATRONIC**<sup>®</sup>  
INTERNATIONAL GMBH

Internet: <http://www.clatronic.de>