

# KALORIK®

Since 1930

## EGG COOKER

CUECE HUEVOS

CUIT OEUFS



EN.....4

ES.....12

FR.....20

**EK 35321**

120V~60Hz 360W (3A)

M

# PARTS DESCRIPTION

---



# PARTS DESCRIPTION

---

## ENGLISH:

1. Lid
2. Lid handle
3. Egg-rack
4. Egg-rack handle
5. Housing
6. Egg Poaching tray
7. On/Off Switch with power light
8. Steam outlet
9. Egg piercer
10. Measuring cup

## ESPAÑOL:

1. Tapadera
2. Asa de la tapadera
3. Huevera
4. asa porta huevo
5. Base del aparato
6. Bandeja huevos escalfados
7. Control on/off [encendido / apagado] con testigo luminoso
8. Orificio para el vapor
9. Aguja para pinchar los huevos
10. Vaso medidor

## FRANÇAIS:

1. Couvercle
2. Poignée du couvercle
3. Support de cuisson
4. Poignée du support de cuisson
5. Base
6. Plateau pour pocher
7. Interrupteur Marche/Arrêt avec signal lumineux
8. Orifice vapeur
9. Aiguille à percer
10. Gobelet-mesureur


# IMPORTANT SAFEGUARDS

---

**When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:**

**1. READ ALL INSTRUCTIONS**

2. Check that your mains voltage corresponds to that stated on the rating plate of the appliance before using the appliance.
3. Do not touch hot surfaces. Use the handles.
4. To protect against electrical shock do not immerse cord, plug, or the appliance in water or other liquid.
5. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
6. Please keep out of reach of children and pets. This product is not intended for use by children, by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience or knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the product, by a person responsible for their safety. Extra caution is always necessary when using this product.
7. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning the appliance.
8. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
9. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
10. Do not use outdoors
11. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
12. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
13. Do not handle plug or appliance with wet hands.
14. Never immerse the heating base of your appliance in water or any other liquid for any reason whatsoever. Never place any piece of your appliance into the dishwasher.
15. Never use the appliance near hot surfaces.
16. Stand the appliance on a flat and stable surface.

17. Unplug the appliance when not in use or immediately after use.
18. Make sure the appliance is unplugged before inserting, removing or cleaning one of the accessories. It is absolutely necessary to remove the accessories before cleaning them.
19. Make sure to let the appliance cool down before cleaning it, as the plate might be very hot and cause scalding.
20. Only cook chicken eggs and nothing else.
21. Make sure the cord never comes into contact with the hot parts of the appliance. Never touch the hot parts of the appliance, make use of the plastic handles. Always use gauntlets when handling the appliance. Make sure nothing comes into contact with the heating element of the appliance.
22.  Be careful not to hurt yourself with the needle (situated underneath the measuring cup) that serves for piercing the egg before cooking it, as it is very sharp. Make sure it is always clean as it comes into direct contact with food.
23. Never move the appliance when it is in use.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

## HOUSEHOLD USE ONLY

### POLARIZED PLUG INSTRUCTIONS

---

This appliance is equipped with a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit into the polarized outlet only one way. If the plug does not properly fit into the outlet at first, reverse it. If it still does not fit, contact a competent qualified electrician. **Do not attempt to modify the plug in any way.**

### SHORT CORD INSTRUCTIONS

---

A short power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in, or tripping over a longer cord. Extension cords may be used if care is exercised in their use.

- The electrical rating of the extension cord should be at least that of the appliance. If the electrical rating of the extension cord is too low, it could overheat and burn.
- The resulting extended cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

## PARTS DESCRIPTION

---

See page 2-3.

## IMPORTANT

---

- The cooking time depends on the number and size of eggs.
- Depending on the mineral content of the water in your region you may see a slight decolourisation of the egg shell. This does not affect the taste or the quality of the egg.

## HARD OR SOFT BOILING

---

- Take the appliance out of the gift box. Clean the boiling dish with a damp cloth.
- Put the egg boiler on an even surface.
- Choose the number of eggs that you want to cook. Use the measuring cup for filling the boiling dish with cold water, adapting the quantity of water to the type of cooking you need (soft-, medium- or hard-boiled eggs) and to the number of eggs to be cooked; using the graduation on the measuring cup or your own experience.

**NOTE:** the harder the egg, the more water is needed. The more eggs to be cooked, the less water is needed.

- Put the egg-rack onto the boiling dish.
- Pierce the largest rounded end of the eggs, with the egg piercer, which you will find underneath the measuring cup, and place the eggs onto the egg rack. Using the egg piercer prevents the eggs from cracking during boiling.

**NOTE:** Please be very careful when using the egg piercer as the needle is very sharp.

- Place the lid on top of the egg boiler and plug the power plug into the socket. Then switch on the appliance, using the on/off switch. The pilot light will switch on indicating the appliance is heating.
- To avoid any scalding risk, keep your hands away from the steam vent in the lid while the egg boiler is in use. Do not touch the stainless-steel lid as it will get hot too.
- When the eggs are ready, a buzzer sound will ring. Switch the appliance back to off.
- Unplug the appliance.
- Remove the lid using the handle. Take the egg rack immediately to prevent overcooking and rinse the eggs with cold water, or let them cool down.
- If you use your appliance several times, let it cool down between each use.

## POACHING

---

Your egg boiler is supplied with a poaching tray. To use it:

- Place the egg cooker on a clean, dry surface.
- Remove the lid and cooking tray.
- Fill half of the beaker with cold water (approx. 1.9 Fl.Oz / 55ml). Pour the cold water onto heating plate.
- Lightly butter or spray vegetable oil on the poaching tray.
- Break one or 2 eggs for each poaching section – cooks up to four poached eggs.
- Place the cooking rack on the base and place the poaching tray on the top of the cooking rack.
- Place the lid on top of unit
- Plug-in the appliance and switch it on using the on/off switch. The indicator light will be lit.
- When the liquid is sufficiently evaporated, the eggs will be poached.
- When cooking is complete, a continuous audible buzzing tone will sound. Switch off the appliance.
- Switch off and unplug the appliance.

- Remove the poached eggs immediately to prevent overcooking.

## MEASURING THE WATER

- If you want to cook 2 soft eggs, fill the measuring cup up to the number 2 of the "SOFT" level and so on. This is valid for soft, medium and hard eggs.
- Below is a table with the approximate amount of water needed to achieve the cooking level you want:

**It is recommended to use the included measuring cup.**

Please reference the chart below should the special measuring cup be misplaced. Water quantities are approximate.

The measuring cup indicates three different water levels:  
SOFT - MEDIUM – HARD.

The table below indicates the corresponding amount of water.

Quantity of eggs	Soft-boiled	Medium-boiled	Hard-boiled	Poached
1	33ml / 1.1Oz	55ml / 1.9Oz	94ml / 3.2Oz	55ml / 1.9Oz
2	30ml / 1.0Oz	51ml / 1.7Oz	87ml / 2.9Oz	55ml / 1.9Oz
3	26ml / 0.9Oz	47ml / 1.6Oz	80ml / 2.7Oz	55ml / 1.9Oz
4	23ml / 0.8Oz	43ml / 1.5Oz	73ml / 2.5Oz	55ml / 1.9Oz
5	19ml / 0.7Oz	39ml / 1.3Oz	66ml / 2.2Oz	
6 - 7	16ml / 0.5Oz	35ml / 1.2Oz	59ml / 2.0Oz	

Duration for poached eggs: 8 to 9 minutes.

# CLEANING AND MAINTENANCE

---

Please let the appliance cool down before cleaning and rinsing it!

- Unplug the appliance from the supply socket and wait until it has cooled down. Throw away the excess liquid if any.
- When cooled, wipe off the excess water and/or deposit with a wet sponge or towel
- If the mineral deposit is stubborn, let a slightly diluted vinegar and water solution, or a decalcifying solution formulated for coffee makers, stay on the mineral deposit a few minutes, until it is gone.
- Rinse the rack, the accessories (be careful with the needle underneath the measuring cup) and the lid with water.
- Clean the heating plate with a paper towel moistened with one tablespoon of white vinegar.
- Clean the housing and the metallic surface of the lid with a damp cloth. Never use abrasive cleaners. **DO NOT** immerse the main body in water.
- Place clean cooking tray, poaching tray, measuring cup and egg holders inside the egg cooker for storage. All accessories should fit inside the appliance for storage.

# WARRANTY

---

We suggest that you complete and return the enclosed Product Registration Card promptly to facilitate verification of the date of original purchase. However, return of the Product Registration Card is not a condition of these warranties. You can also fill out this warranty card online, at the following address: [www.KALORIK.com](http://www.KALORIK.com)

This KALORIK product is warranted in the U.S.A. and Canada for 1 year from the date of purchase against defects in material and workmanship. This warranty is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance.

During this period, if the KALORIK product, upon inspection by KALORIK, is proven defective, it will be repaired or replaced, at Kalorik's option, without charge to the customer. If a replacement product is sent, it will carry the remaining warranty of the original product.

This warranty does not apply to any defect arising from a buyer's or user's misuse of the product, negligence, failure to follow KALORIK instructions noted in the user's manual, use on current or voltage other than that stamped on the product, wear and tear, alteration or repair not authorized by KALORIK, or use for commercial purposes. There is no warranty for glass parts, glass containers, filter basket, blades and agitators, and accessories in general. There is also no warranty for parts lost by the user.

ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS WITH RESPECT TO THIS PRODUCT IS ALSO LIMITED TO THE ONE YEAR LIMITED WARRANTY PERIOD.

Some states do not allow limitation on how long an implied warranty lasts or do not allow the exclusion of incidental or consequential damages, so the above limitations may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

If the appliance should become defective within the warranty period and more than 30 days after date of purchase, do not return the appliance to the store: often, our Customer Service Representatives can help solve the problem without having the product serviced. If

servicing is needed, a Representative can confirm whether the product is under warranty and direct you to the nearest service location.

If this is the case, bring the product, or send it, postage prepaid by the user (all Kalorik customers are responsible for the initial shipment back to the warranty center), along **with proof of purchase** and a **return authorization number** indicated on the outer package, given by our Customer Service Representatives. Send to the authorized KALORIK Service Center (please visit our website at [www.KALORIK.com](http://www.KALORIK.com) or call our Customer Service Department for the address of our authorized KALORIK Service Center).

When sending the product, please include a letter explaining the nature of the claimed defect.

If you have additional questions, please call our Customer Service Department (please see below for complete contact information), Monday through Thursday from 9:00am - 5:00pm (EST) and Friday from 9:00am - 4:00pm (EST). Please note hours are subject to change.

If you would like to write, please send your letter to:

**KALORIK Customer Service Department**

Team International Group of America Inc.  
1400 N.W 159th Street, Suite 102  
Miami Gardens, FL 33169 USA

Or call:

Toll Free: +1 888-521-TEAM / +1 888-KALORIK

**Only letters can be accepted at this address above. Shipments and packages that do not have a return authorization number will be refused.**


# IMPORTANTES MEDIDAS DE PRECAUCIÓN

---

Cuando use algún aparato eléctrico siempre deben seguirse precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

## 1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.

2. Antes de utilizar el aparato, compruebe que el voltaje de la red eléctrica coincide con el indicado en la placa de datos técnicos del aparato.
3. No toque las superficies calientes. Utilice siempre las pegas.
4. Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua o en otros líquidos.
5. Es siempre necesaria la supervisión cercana cuando este aparato esté utilizado cerca de niños. Este aparato no debe ser usado por niños.
6. Manténgalo fuera del alcance de los niños y mascotas. Este producto no está destinado a ser utilizado por niños, personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o que carecen de experiencia o conocimiento, a menos que no sean supervisados o instruidos acerca del uso del producto, por una persona responsable de su seguridad. Cuando se utiliza este producto siempre es necesaria una precaución extrema.
7. Desconecte el aparato de la toma de corriente cuando la unidad no se encuentra en uso o antes de limpiarla. Deje enfriar el aparato antes de limpiarlo.
8. No opere este y ningún aparato si el cable o el enchufe están quemados o dañados, o después de que el aparato ha funcionado inadecuadamente o ha sido dañado en cualquier manera. El aparato debe ser reemplazado por el fabricante o por un centro de servicio autorizado o por una persona similar cualificada.
9. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar lesiones.
10. No use en exteriores
11. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador o toque las partes calientes.
12. No coloque este aparato cerca de quemadores de gas o eléctricos, o dentro de un horno caliente.

13. No agarre el enchufe o aparato con las manos mojadas.
14. Nunca sumerja el motor de base de su aparato en agua o en ningún otro líquido por cualquier motivo. No coloque ninguna pieza de su aparato en el lavavajillas.
15. Nunca use el aparato cerca de superficies calientes.
16. Coloque el aparato sobre una mesa o superficie plana.
17. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso o inmediatamente después de su uso.
18. Asegúrese de que el aparato esté desenchufado antes de insertar, eliminar o limpiar cualquier accesorio. Es absolutamente necesario quitar los accesorios antes de limpiarlos.
19. Deje enfriar su aparato antes de limpiarlo, ya que la placa puede estar muy caliente y provocar quemaduras.
20. Cocine únicamente huevos de gallina y nada más.
21. Asegúrese de que el cable no entre en contacto con las partes calientes del aparato. Nunca toque las partes calientes del aparato, haga uso de las asas de plástico. Use asidores o guantes de cocina para manipular el aparato. Asegúrese de que no hay nada en contacto con el elemento de calentamiento del aparato.
22. Tenga cuidado de no lastimarse con la aguja (situada en la bandeja), esta sirve para la perforación de los huevos antes de cocinarlos, y está muy afilada. Asegúrese de que esté siempre limpia, ya que está en contacto directo con los alimentos.
23. Nunca mueva el aparato cuando esté en funcionamiento.

## **GUARDE BIEN ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE**

### **INSTRUCCIONES PARA ENCHUFE POLARIZADO**

---

Este aparato está equipado con un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe entra en el tomacorriente polarizado en un solo sentido. Si el enchufe no entra de inicio completamente en el tomacorriente, gire el enchufe. Si aun así no encaja, contacte a un técnico electricista calificado. **No intente modificar el enchufe de ninguna manera.**

## INSTRUCCIONES PARA CABLE CORTO

---

Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir los riesgos de que se enrede o tropiece con un cable largo. Los cables de extensión pueden usarse si se tiene cuidado en su uso.

- La clasificación eléctrica del cable de extensión debe ser al menos igual a la del aparato. Si la clasificación eléctrica del cable de extensión es demasiado baja, este podría recalentarse e incendiarse.
- El cable extendido resultante debe colocarse de manera que no cuelgue del mostrador o mesa en donde los niños pudieran halarlo o tropezar con él.

## PARTES

---

Vea la página 2-3.

## IMPORTANTE

---

- El tiempo de cocción varía según el número y el tamaño de los huevos.
- En función de la dureza del agua de su región, podría notar un ligero descolorimiento de la parte inferior del huevo. Esto no afecta al gusto ni a la calidad del mismo.

## DUROS O PASADOS POR AGUA

---

- Saque el aparato fuera de la caja. Limpie con un paño un poco humedecido.
- Coloque el cuece-huevos sobre una superficie uniforme.
- Seleccione el número de huevos que desea cocinar. Utilice el vaso medidor para llenar el recipiente de ebullición con agua fría, adaptando la cantidad de agua al tipo de cocción que necesite (huevos duros o pasados por agua), utilizando la graduación del vaso medidor o su propia experiencia.

NOTA: Cuanto más duros se quiera cocinar los huevos, mayor será la cantidad de agua necesaria. Cuanto más huevo sea necesario cocinar, menor será la cantidad de agua necesaria.

- Coloque la huevera.
- Pinche el extremo redondo mayor de los huevos, con la aguja situada debajo de la copa medidora y colóquelos en la huevera. Pinchando los huevos se evitan las grietas durante la ebullición.
- Por favor, tenga mucho cuidado al utilizar la aguja ya que está muy afilada.
- Coloque la tapa en la parte superior de la huevera y enchufe su aparato. Luego encienda el aparato, utilizando el control *on/off* [encendido/apagado]. El testigo luminoso se enciende indicando que el dispositivo se está calentando.
- Para evitar quemaduras, mantenga sus manos lejos de la salida de vapor de la tapa, mientras su aparato esté en funcionamiento. No toque la tapa de acero inoxidable, ya que puede estar muy caliente.
- Cuando los huevos estén listos, sonará la alarma sonora y el aparato se apagará. Vuelva el aparato a la posición *off*.
- Desenchufe el aparato
- Quite de inmediato los huevos para evitar que se cuezan demasiado.
- Quite la tapadera usando el asa. Saque la huevera y pase los huevos por agua fría o déjelos enfriar.
- Si utiliza el aparato varias veces, no olvide dejarlo enfriar entre cada utilización.

## HUEVOS ESCALFADOS

---

Su cuece-huevos viene suministrado con una bandeja para huevos escalfados. Como usarla:

- Coloque el cuece-huevos en una superficie lisa, limpia y seca.
- Retire la tapadera y la bandeja de cocción.
- Llene el vaso con agua fría hasta la línea del Medio y vierta el agua fría en recipiente de ebullición.
- Unte ligeramente con mantequilla o aceite vegetal la bandeja para huevos escalfados.

- Rompa un huevo o dos en cada sección de la bandeja. Hay sitio para cuatro huevos.
- Coloque la huevera sobre la base y la bandeja para pochar sobre la huevera.
- Coloque la tapadera
- Enchufe el aparato. El testigo luminoso se encenderá.
- Cuando el líquido se haya evaporado suficientemente, los huevos estarán listos.
- Cuando se complete la cocción, sonara la alarma sonora. Apague el aparato.
- Desenchufe el aparato.
- Retire los huevos escalfados de inmediato para evitar que se cuezan demasiado.

## MEDIR EL AGUA

- El vaso medidor está marcado con 3 niveles de agua: SOFT /PASADO POR AGUA - MEDIUM/MEDIO - HARD/DURO.
- Para cocer dos huevos pasados por agua, llene el vaso de agua hasta el número dos del nivel: "SOFT/MEDIUM/HARD" y así sucesivamente.  
Esto sirve para los huevos pasados por agua, medios y duros.
- A continuación, se muestra una tabla con la cantidad aproximada de agua necesaria para alcanzar el nivel de cocción deseado:

### Se recomienda utilizar el vaso medidor suministrado.

En caso de la pérdida de este, la tabla de abajo indica las cantidades de agua aproximadas.

Cantidad de huevos	Pasados por agua	Medio	Duros	Escalfados
1	33ml / 1.1Oz	55ml / 1.9Oz	94ml / 3.2Oz	55ml / 1.9Oz
2	30ml / 1.0Oz	51ml / 1.7Oz	87ml / 2.9Oz	55ml / 1.9Oz
3	26ml / 0.9Oz	47ml / 1.6Oz	80ml / 2.7Oz	55ml / 1.9Oz
4	23ml / 0.8Oz	43ml / 1.5Oz	73ml / 2.5Oz	55ml / 1.9Oz
5	19ml / 0.7Oz	39ml / 1.3Oz	66ml / 2.2Oz	
6 - 7	16ml / 0.5Oz	35ml / 1.2Oz	59ml / 2.0Oz	

Duración para huevos escalfados: 8 a 9 minutos

## SEGURIDAD Y MANTENIMIENTO

---

- Deje enfriar su aparato antes de su limpieza o enjuagarlo.
- Para eliminar los restos de cal del recipiente es necesario poner una cucharilla de café de vinagre en un vaso de agua. Cuezca 10 minutos sin la tapadera.
- Desenchufe el aparato y espere hasta que se haya enfriado. Tire el líquido.
- Enjuague la huevera, los accesorios y la tapa con agua. Limpie la placa de calefacción con una toalla de papel humedecida con una cucharada de vinagre blanco.
- Si el depósito mineral es muy rebelde, coloque una solución de vinagre y agua, o una solución descalcificadora formulada para cafeteras, sobre el depósito mineral por unos minutos, hasta que desaparezca.
- Limpie el cuerpo y la superficie metálica con un paño humedecido. Nunca use limpiadores abrasivos. No sumerja el cuerpo del aparato en el agua.
- Una vez limpio, coloque la huevera, la bandeja, y el vaso medidor cerrando con la tapa. Todos los accesorios deberán estar adentro del aparato para su almacenamiento.

# GARANTÍA

---

Le sugerimos rellenen y nos envíen rápidamente la Tarjeta de Registro de Producto adjunta para facilitar la verificación de la fecha de compra. Por lo tanto, la devolución de esa Tarjeta de Registro de Producto no es una condición imprescindible para la aplicación de esa garantía. Puede también rellenar dicha tarjeta de garantía en línea en la dirección siguiente: [www.KALORIK.com](http://www.KALORIK.com)

A partir de la fecha de compra, este producto KALORIK está garantizado un año contra los defectos materiales y de fabricación, en los Estados Unidos y en Canadá. Esta garantía no es transferible. Conserve la prueba de compra original. Se exige una prueba de compra para obtener la aplicación de la garantía.

Durante este período, si el producto KALORIK después de una inspección por parte de KALORIK, se manifiesta defectuoso, será reparado o reemplazado, según lo que decida KALORIK, sin gastos para el consumidor. Si se envía un producto de reemplazo, se aplicará la garantía que queda del producto original.

Esta garantía no se aplica a los defectos causados por una mala utilización por parte del comprador o del usuario, o una negligencia al no respeto del manual de instrucciones KALORIK, o una utilización en un circuito eléctrico cuyo voltaje es diferente al que figura en el producto, o un desgaste normal, o modificaciones o reparaciones no autorizadas por KALORIK, o por un uso con fines comerciales. No existe garantía por las partes de cristal, jarras de cristal, filtros, cestos, cuchillas y accesorios en general. No existe tampoco garantía por las piezas perdidas por el usuario.

Toda garantía de valor comercial o de adaptabilidad a este producto está limitada a un año también.

Algunos estados no ponen límites a la duración de la garantía tácita o no autorizan la exclusión de daños y perjuicios accesorios o indirectos, por lo que puede que las restricciones anteriormente mencionadas no le sean aplicables a Usted. Esta garantía le otorga derechos legales particulares, pero usted puede tener también otros derechos que varían de un estado a otro y algunos derechos pueden variar de un estado a otro.

Si el aparato tuviera un defecto durante el periodo de garantía y / o más de 30 días después de que se compró, no devuelva el aparato en la

tienda donde le compró: a menudo, nuestro Servicio al Consumidor puede ayudar a resolver el problema sin que el producto tenga que ser reparado. Si hace falta una reparación, uno de nuestros representantes puede confirmar si el producto está bajo garantía y dirigirle al servicio post-venta más próximo.

Si fuera el caso, traiga el producto (o envíelo, correctamente franqueado) con la **prueba de compra** que mencione **el número de autorización de devolución** indicado por nuestro Servicio al Consumidor, al servicio post-venta KALORIK más próximo. (Visite nuestra web [www.KALORIK.com](http://www.KALORIK.com) o llame al Servicio al Consumidor para obtener la dirección del Servicio post-venta KALORIK exclusivo más próximo).

Si envía el producto, le rogamos añadan una carta explicando la naturaleza del defecto.

Si tiene preguntas adicionales, por favor llame al Servicio al Consumidor (véase abajo para los datos completos), de lunes a jueves, de las 9:00 a las 17:00 (EST), y el viernes de las 9:00 a las 16:00 (EST). Note que las horas pueden ser modificadas.

Si quiere escribirnos, puede hacerlo a la dirección siguiente:

**KALORIK Servicio al Consumidor**

Team International Group of America Inc.  
1400 N.W 159th Street, Suite 102  
Miami Gardens, FL 33169 USA

O llame gratuitamente (U.S.A.) al +1 888-521-TEAM / +1 888-KALORIK

**Las cartas se aceptan solamente en la dirección anteriormente mencionada. Los envíos y paquetes que no tengan número de autorización de devolución serán rechazados.**


# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

**Pour utiliser un appareil électrique, des précautions élémentaires sont à respecter, telles que celles énumérées ci-dessous :**

**1. LISEZ L'ENSEMBLE DES INSTRUCTIONS.**

2. Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle notée sur la plaque signalétique.
3. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Manipulez par les poignées.
4. Pour écarter les risques d'électrocution, n'immergez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
5. Faites particulièrement attention lorsque l'appareil est utilisé par ou en présence d'enfants. L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants.
6. Gardez hors de portée des enfants et animaux domestiques. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants, ou des personnes aux facultés mentales ou motrices réduites, ou sans expérience, à moins que ceux-ci ne soient supervisés ou aient été formés à l'usage de ce produit, par une personne responsable de leur sécurité. Faites particulièrement attention en utilisant cet appareil.
7. Débranchez l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
8. Ne faites pas fonctionner l'appareil si son cordon ou sa fiche est endommagé ou si l'appareil a présenté un dysfonctionnement ou est endommagé. Retournez l'appareil au centre de service agréé pour le faire vérifier ou réparer.
9. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant présente des risques d'incendie, d'électrocution ou de blessure.
10. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
11. Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou d'un comptoir et évitez qu'il touche une surface chaude.
12. Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chaud.
13. Ne manipulez pas la fiche de l'appareil ou l'appareil avec des mains mouillées.
14. N'utilisez pas l'appareil près de surfaces chaudes.

15. N'immerger jamais la base de l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide, pour quelque raison que ce soit. Ne placez jamais l'appareil au lave-vaisselle.
16. Placez l'appareil sur une surface plane et stable.
17. Débranchez l'appareil s'il n'est pas en fonction, ou tout de suite après l'usage.
18. Assurez-vous que l'appareil soit débranché avant d'insérer ou retirer ou nettoyer les accessoires. Il est impératif de retirer tous les accessoires avant de les nettoyer.
19. Assurez-vous que l'appareil soit complètement refroidi avant de le nettoyer, car la plaque pourrait être extrêmement chaude et provoquer des brûlures.
20. Ne cuisez que des œufs de poule dans l'appareil, et rien d'autre.
21. Assurez-vous que le cordon ne puisse pas entrer en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil. Ne touchez jamais les surfaces chaudes de l'appareil et utilisez les poignées en plastique. Prenez soin à ce que rien ne rentre en contact avec l'élément chauffant.
22.  Prenez soin à ne pas vous blesser avec l'aiguille (située sous le gobelet mesureur), qui sert à percer les œufs avant de les cuire, car elle est très pointue. Assurez-vous toujours de la propreté de cette aiguille, car elle entre en contact avec des aliments.
23. Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.

# **GARDEZ CES INSTRUCTIONS USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT**

## **INSTRUCTIONS POUR LES FICHES POLARISÉES**

---

Cet appareil est équipé avec une fiche polarisée (une lame et plus large que l'autre). À fin de réduire le danger de choc électrique, cette fiche s'adapte dans la prise de courant d'une seule manière. Si la fiche ne s'adapte pas correctement dans la prise de courant, renversez-la. Il est

impossible de rentrer la fiche dans la prise de courant, contactez un électricien certifié. **N'essayez d'aucune façon de modifier la fiche.**

## INSTRUCTIONS POUR LE CÂBLE COURT

---

Le cordon d'alimentation de l'appareil est un cordon de type court, et ce afin de diminuer les risques d'accidents (chute si vous marchez sur le cordon...). Vous pouvez toutefois utiliser une rallonge si nécessaire mais:

- Assurez-vous que l'ampérage de la rallonge soit égal ou supérieur à celui de l'appareil. Une rallonge avec un ampérage inférieur à celui de l'appareil risquerait de surchauffer et de brûler.
- La rallonge ne doit pas pendre du plan de travail ou de la table afin d'éviter que les enfants ne le tirent ou trébuchent.

## DESCRIPTION DES ELEMENTS

---

Voir page 2-3.

## IMPORTANT

---

- Le temps de cuisson dépend du nombre d'œufs et de la taille des œufs.
- En fonction du contenu minéral de l'eau dans votre région, vous pourriez remarquer une légère décoloration de la coquille d'œuf. Cela n'affecte ni le goût ni la qualité de l'œuf.

## COMMENT UTILISER VOTRE CUIT-OEUFS

---

- Retirez votre appareil du carton, lavez la plaque chauffante avec un chiffon humide et doux.
- Mettez la base de votre appareil sur une surface horizontale.
- Choisissez le nombre d'œufs à cuire. Utilisez le gobelet mesureur pour mettre de l'eau froide sur la plaque chauffante, en adaptant la quantité d'eau à la quantité d'œufs et au type de cuisson désiré (dur (« Hard »), mollet (« Medium »), coque (« Soft »)). Utilisez la graduation sur le gobelet mesureur ou votre propre expérience.

Note : plus les œufs doivent être durs, plus la quantité d'eau doit être augmentée. Plus il y a d'œufs à cuire, plus la quantité d'eau doit être diminuée !

- Mettez le support de cuisson au-dessus de la plaque chauffante.
- Piquez la base des œufs avec l'aiguille, qui se trouve au dos du gobelet-mesureur, et mettez-les sur le support. En utilisant cette aiguille vous évitez que les coquilles ne se fêlent pendant la cuisson.

Note : faites attention, l'aiguille pour piquer les œufs est très pointue !

- Mettez le couvercle et branchez votre appareil sur la prise murale. Ensuite, actionnez l'interrupteur marche/arrêt pour démarrer la cuisson. Le voyant lumineux s'allume indiquant que l'appareil est en fonction.
- Afin d'éviter les brûlures, éloignez vos mains de l'orifice pour la vapeur (qui se trouve sur le couvercle) pendant la durée de la cuisson. Ne touchez pas non plus au couvercle qui devient également brûlant.
- Une sonnerie vous avertira quand il n'y a plus d'eau. Cela signifie que les œufs sont prêts, et vous pouvez donc mettre l'appareil hors tension en utilisant l'interrupteur.
- Débrancher l'appareil.
- Soulevez le couvercle par sa poignée, retirez immédiatement le support de cuisson, pour éviter que les œufs ne cuisent trop, et rincez-les à l'eau froide ou laissez-les refroidir.
- Si vous utilisez votre appareil plusieurs fois successives, laissez-le refroidir entre chaque cuisson.

## LES OEUFS POUCHES

---

Votre cuit-œufs est fourni avec un plateau pour pocher les œufs. Pour l'utiliser :

- Mettez la base de votre appareil sur une surface horizontale.
- Retirez le couvercle et le support de cuisson.
- Remplissez le gobelet-mesureur à moitié, avec de l'eau froide (environ 1.9 Fl.Oz. / 55ml) et versez l'eau sur la plaque chauffante.
- Étalez un peu de beurre ou d'huile (ou d'huile en spray) sur le plateau à pocher.

- Cassez un ou deux œufs dans chaque alvéole (vous pouvez pocher jusqu'à 4 œufs), et placez le plateau à pocher avec les œufs sur la plaque chauffante.
- Mettez le couvercle en place.
- Branchez l'appareil et actionnez l'interrupteur, pour mettre l'appareil sous tension. Le témoin lumineux s'allume.
- Lorsque l'eau sera suffisamment évaporée, les œufs seront pochés.
- Une sonnerie vous avertira quand il n'y a plus d'eau. Cela signifie que les œufs sont prêts et vous pouvez donc mettre l'appareil hors tension en utilisant l'interrupteur.
- Débrancher l'appareil.
- Retirez le couvercle puis immédiatement les œufs pour éviter qu'ils ne cuisent trop.

## MESURER L'EAU

- Si vous souhaitez cuire deux œufs, remplissez le gobelet mesureur d'eau froide jusqu'au niveau 2 dans la colonne correspondant au niveau de cuisson désiré, et ainsi de suite. Ceci vaut pour les œufs coque ("soft"), mollets ("medium") et durs ("hard »).
- Voir ci-dessous la table indiquant la quantité d'eau approximative nécessaire pour obtenir le niveau de cuisson désiré.

**Il est recommandé d'utiliser le gobelet-mesureur.** Utilisez la table ci-dessous uniquement comme référence au cas où vous égareriez le gobelet-mesureur. Les quantités d'eau indiquées sont indicatives.

Le gobelet-mesureur indique trois types de niveau :

SOFT pour les œufs coques

MEDIUM pour les œufs mollets

HARD pour les œufs durs.

La table ci-dessous indique les quantités d'eau correspondantes.

Quantité d'œufs	COQUES	MOLLETS	DURS	POCHES
1	33ml / 1.1Oz	55ml / 1.9Oz	94ml / 3.2Oz	55ml / 1.9Oz
2	30ml / 1.0Oz	51ml / 1.7Oz	87ml / 2.9Oz	55ml / 1.9Oz

3	26ml / 0.9Oz	47ml / 1.6Oz	80ml / 2.7Oz	55ml / 1.9Oz
4	23ml / 0.8Oz	43ml / 1.5Oz	73ml / 2.5Oz	55ml / 1.9Oz
5	19ml / 0.7Oz	39ml / 1.3Oz	66ml / 2.2Oz	
6 - 7	16ml / 0.5Oz	35ml / 1.2Oz	59ml / 2.0Oz	

Durée de la cuisson pour les œufs pochés : de 8 à 9 minutes.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

---

Attendez que l'appareil soit froid avant de le nettoyer et de le rincer.

- Débranchez l'appareil de la prise murale et attendez son refroidissement complet. Jetez tout liquide toujours présent sur la plaque chauffante.
- Une fois refroidi, retirez toute trace d'humidité ou de dépôt calcaire avec un chiffon doux ou une éponge.
- Pour enlever les dépôts de calcaire tenaces, faites tremper la plaque chauffante avec une solution d'eau ajoutée avec du vinaigre ou un produit détartrant pour machine à café. Laisser poser quelques minutes, jusqu'à la disparition du dépôt.
- Rincez les accessoires (attention à l'aiguille sous le gobelet-mesureur), le support de cuisson et le couvercle sous l'eau courante. Nettoyez la plaque chauffante avec un papier absorbant humecté avec une cuillère à café de vinaigre pour retirer tout résidu calcaire.
- Essuyez la base avec un chiffon humide et doux. N'utilisez pas de détergents ou produits abrasifs. N'immerger jamais la base dans de l'eau ou tout autre liquide !
- Placez le plateau de cuisson, le plateau à pocher et le gobelet-mesureur dans le cuit-œufs, sous le couvercle, pour le rangement. Tous les accessoires devraient pouvoir tenir dans l'appareil.

# GARANTIE

---

Nous vous suggérons de remplir et de nous renvoyer rapidement la Carte d'Enregistrement Produit ci-jointe afin de faciliter la vérification de la date d'achat. Cependant, le renvoi de la Carte d'Enregistrement Produit n'est pas une condition indispensable à l'application de la présente garantie. Vous pouvez aussi remplir cette carte de garantie en ligne à l'adresse suivante : [www.KALORIK.com](http://www.KALORIK.com).

A compter de la date d'achat, ce produit KALORIK est garanti un an, sur les territoires des Etats-Unis et du Canada, contre les défauts matériels et de fabrication. Cette garantie n'est pas transférable. Conservez la preuve d'achat originelle. Une preuve d'achat est exigée pour obtenir l'application de la garantie.

Durant cette période, le produit KALORIK qui, après inspection par KALORIK, s'avère défectueux, sera réparé ou remplacé, au choix de KALORIK, sans frais pour le consommateur. Si un produit de remplacement est envoyé, c'est la garantie restante du produit original qui s'appliquera.

La présente garantie ne s'applique pas aux défauts dus à une mauvaise utilisation de la part de l'acheteur ou de l'utilisateur, à une négligence, au non-respect des consignes du manuel d'utilisation KALORIK, à une utilisation sur un circuit électrique au voltage différent de celui renseigné sur le produit, à une usure normale, à des modifications ou réparations non autorisées par KALORIK, ou par un usage à des fins commerciales. Il n'existe pas de garantie pour les parties en verre, récipients en verre, filtres, paniers, lames et accessoires en général. Il n'existe également pas de garantie pour les pièces perdues par l'utilisateur.

Toute garantie de valeur commerciale ou d'adaptabilité à ce produit est également limitée à la garantie d'un an.

Certains états ne limitent pas la longueur de la garantie tacite ou n'autorisent pas l'exclusion de dommages-intérêts accessoires ou indirects, les restrictions ci-dessus peuvent donc ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous donne des droits légaux particuliers, et certains droits peuvent varier d'un état à l'autre.

Si l'appareil devait présenter un défaut durant la période de garantie et plus de 30 jours après l'achat, ne ramenez pas l'appareil au magasin : souvent, notre Service Clientèle peut aider à résoudre le problème sans que le produit ne doive être réparé. Si une réparation est nécessaire, un représentant peut confirmer si le produit est sous garantie et vous rediriger vers notre centre de réparation.

Le cas échéant, ramenez le produit (ou envoyez-le, dûment affranchi), ainsi qu'**une preuve d'achat**, en mentionnant **le numéro d'autorisation de retour**, indiqué par notre service clientèle, au service après-vente KALORIK agréé (visitez notre site internet [www.KALORIK.com](http://www.KALORIK.com) ou appelez notre département Service Clientèle pour obtenir l'adresse du service après-vente KALORIK agréé).

Si vous envoyez le produit, veuillez y joindre une lettre expliquant la nature du défaut.

Si vous avez des questions complémentaires, veuillez appeler notre département Service Clientèle (voyez plus bas pour les coordonnées complètes), du Lundi au Jeudi de 9h à 17h (EST) et le Vendredi de 9h à 16h (EST). Veuillez noter que les heures sont sujettes à modification.

Si vous souhaitez nous écrire, adressez votre courrier à :

**KALORIK Customer Service Department**

Team International Group of America Inc.

1400 N.W 159th Street, Suite 102

Miami Gardens, FL 33169 USA

Ou appelez (Gratuitement des Etats-Unis): +1 888-521-TEAM ou +1 888-KALORIK.

**Seules les lettres seront acceptées à l'adresse ci-dessus. Les envois et colis n'ayant pas de numéro d'autorisation de retour seront refusés.**

**For questions please contact:**

**KALORIK Customer Service Department**  
Team International Group of America Inc.  
1400 N.W 159th Street, Suite 102  
Miami Gardens, FL 33169 USA

Toll Free: +1 888-521-TEAM / +1 888-KALORIK

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

*User manual content and recipes courtesy of Team International Group – Do not reproduce without consent of the authors - All rights reserved.*



**Model EK 35321**

**KALORIK®**  
Since 1930