

SINCE 1908

Solis

EGG BOILER & MORE

Type 8272

Manuel utilisateur



SOMMAIRE

UTILISATION PRÉVUE	3
CONSEILS DE SECURITE IMPORTANTS	3
SOMMAIRE	6
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	6
AVANT LA PREMIERE MISE EN SERVICE	8
INSTALLATION	8
ŒUFS CUITS DURS	8
UTILISATION DU PLATEAU DE CUISSON	11
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	12
RANGEMENT	12
ÉLIMINATION DU TARTRE	12
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	13
DEPANNAGE	13
ELIMINATION	14
GARANTIE DE 2 ANS	14
SOLIS HELPLINE – SERVICE D'ASSISTANCE	14
RECETTES	15

▲ UTILISATION PRÉVUE

- Cet appareil est destiné à faire bouillir ou pocher des œufs, à préparer des plats à base d'œufs et à cuire des légumes à la vapeur.
- Utilisez l'appareil uniquement comme décrit dans le présent manuel.
- Cet appareil est destiné pour une utilisation domestique ou similaire comme par exemple:
 - coin cuisine pour le personnel de magasins, bureaux ou autres environnement professionnel;
 - fermes;
 - par les clients d'hôtels, motels ou autres types de résidences de vacances;
 - environnements de type chambres d'hôtes et non à usage commercial.
- Cet appareil est prévu pour un usage intérieur uniquement.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants de 8 ans ou plus, ainsi que par les personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience ou de connaissances, s'ils sont supervisés ou ont été instruits dans l'utilisation sûre de l'appareil et comprennent les risques inhérents. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Ne laissez pas les enfants procéder au nettoyage ou à l'entretien de l'appareil sans les surveiller.
- Toute utilisation de l'appareil autre que celle décrite dans le présent manuel est considérée comme une mauvaise utilisation et peut causer des blessures, endommager l'appareil et annuler la garantie.

▲ CONSEILS DE SECURITE IMPORTANTS

CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

▲ AVERTISSEMENT

- Assurez-vous d'avoir entièrement lu et compris les instructions de ce manuel de l'utilisateur avant d'installer ou d'utiliser l'appareil. Conservez ce document pour référence ultérieure.
- Ne pas utiliser l'appareil si une pièce est endommagée ou défectueuse. Remplacez immédiatement un appareil endommagé ou défectueux.
- Si le câble d'alimentation ou l'appareil est endommagé, renvoyez l'ensemble de l'appareil à Solis ou à un agent de service agréé par Solis pour réparation.

- Évitez les blessures causées par la broche de perçage des œufs.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ CONCERNANT L'INSTALLATION

▲ AVERTISSEMENT

- Ne pas laisser tomber l'appareil et éviter de le cogner.
- Placez l'appareil sur une surface stable, plane et résistant à la chaleur et à l'humidité.
- Ne mettez jamais l'appareil en marche au moyen d'une minuterie externe ou d'une télécommande.
- Ne laissez pas pendre le cordon sur le rebord d'une table afin que l'appareil ne risque pas de tomber. Prenez soin que ni le cordon ni la prise n'entrent en contact avec des surfaces chaudes comme p.ex. une plaque de cuisson ou un radiateur ou avec l'appareil lui-même.
- Ne jamais placer l'appareil à un endroit où il pourrait tomber dans l'eau ou d'autres liquides (par ex. dans ou à proximité d'un évier).
- Ne jamais attraper un appareil qui est tombé dans l'eau ou dans d'autres liquides :
 - Toujours porter des gants en caoutchouc secs pour débrancher l'appareil avant de le sortir de l'eau.
 - Ne pas recommencer à utiliser l'appareil avant d'avoir fait vérifier son fonctionnement et sa sécurité par Solis ou un centre de service agréé par Solis.
- Ne pas placer l'appareil directement sous une prise secteur.
- Mettez l'appareil hors tension et débranchez-le avant de le déplacer.

- Déroulez complètement le câble d'alimentation avant utilisation.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ CONCERNANT L'UTILISATION

▲ AVERTISSEMENT

- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Gardez toujours l'appareil et le câble d'alimentation hors de portée des enfants.
- Ne pas utiliser l'appareil avec les mains mouillées.
- Utilisez uniquement l'appareil avec les accessoires fournis ou les accessoires recommandés par Solis. Des accessoires inappropriés ou une mauvaise utilisation peuvent endommager l'appareil.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est utilisé.
- Ne pas mettre l'appareil en marche s'il ne contient pas d'eau.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation ou qu'il contient de l'eau.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne touchez les poignées et les boutons de commande que lorsque l'appareil est en marche. Certaines parties de l'appareil peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.
- Soyez prudent lorsque vous retirez le couvercle. De la vapeur chaude peut s'échapper.
- Mettez toujours le couvercle pendant la cuisson.
- Ne pas toucher le réservoir d'eau. L'élément chauffant de l'appareil reste chaud pendant un certain temps après utilisation.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ CONCERNANT LA MAINTENANCE

▲ AVERTISSEMENT

- Débranchez l'appareil avant de procéder à une opération de maintenance ou de remplacer des pièces.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides et ne pas le laver au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas de nettoyeurs chimiques abrasifs tels que de l'ammoniac, de l'acide ou de l'acétone lors du nettoyage de l'appareil. Cela peut endommager l'appareil.
- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer ou de le ranger.

▲ SOMMAIRE

Veuillez vérifier le contenu de l'emballage :

1x EGG BOILER & MORE

1x Couvercle

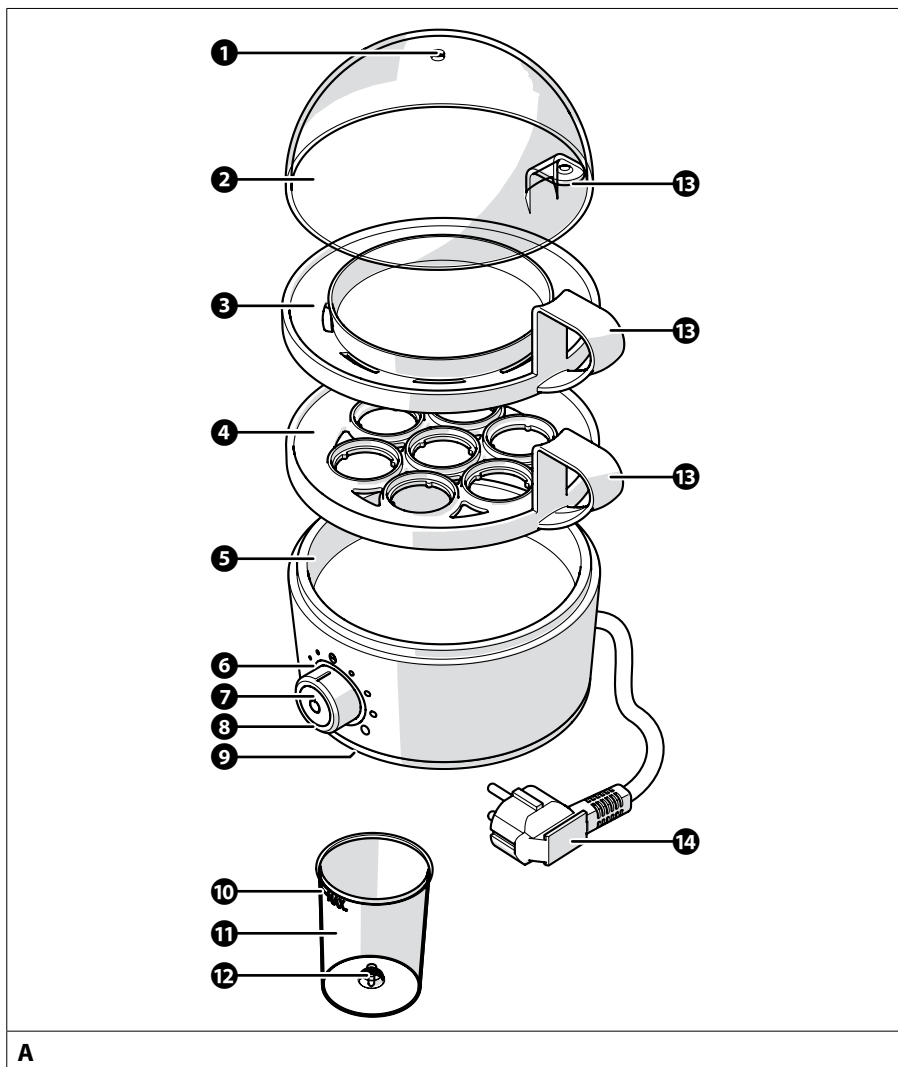
1x Plateau à œufs

1x Plateau de cuisson

1x Tasse à mesurer avec pointe de perçage

▲ DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Cet appareil est un cuiseur à œufs. Avec le bouton, vous pouvez régler en continu la durée de cuisson des œufs. Le plateau de cuisson supplémentaire vous offre encore plus d'options. Pochez et faites cuire des œufs ou des légumes à la vapeur et plus encore avec votre EGG BOILER & MORE !



A

- | | | | |
|---|-----------------------|---|-----------------------------------|
| ① | Évent de vapeur | ⑧ | Molette de temps de cuisson |
| ② | Couvercle | ⑨ | Rangement du câble d'alimentation |
| ③ | Plateau de cuisson | ⑩ | Repère MAX |
| ④ | Plateau à œufs | ⑪ | Tasse à mesurer |
| ⑤ | Bol d'eau | ⑫ | Broche pour percer les œufs |
| ⑥ | LED d'alimentation | ⑬ | Poignée |
| ⑦ | Bouton d'alimentation | ⑭ | Câble d'alimentation |

▲ AVANT LA PREMIERE MISE EN SERVICE

Pour préparer l'appareil avant la première utilisation :

1. Sortez l'appareil de l'emballage.
2. Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide.
3. Rincez les parties suivantes à l'eau chaude :
 - Plateau à œufs ④
 - Plateau de cuisson ③
 - Couvercle ②
 - Tasse à mesurer ⑪

▲ INSTALLATION

- i** Nous recommandons l'installation d'un disjoncteur différentiel pour fournir une protection supplémentaire lors de l'utilisation d'appareils électriques. Il est conseillé d'utiliser un disjoncteur avec un courant de défaut nominal de 30 mA maximum. Votre électricien local peut vous conseiller.

Installation de l'appareil :

1. Placez l'appareil sur une surface plane, stable et résistant à la chaleur et à l'humidité.
2. Branchez le **câble d'alimentation** ⑭ dans une prise de courant.

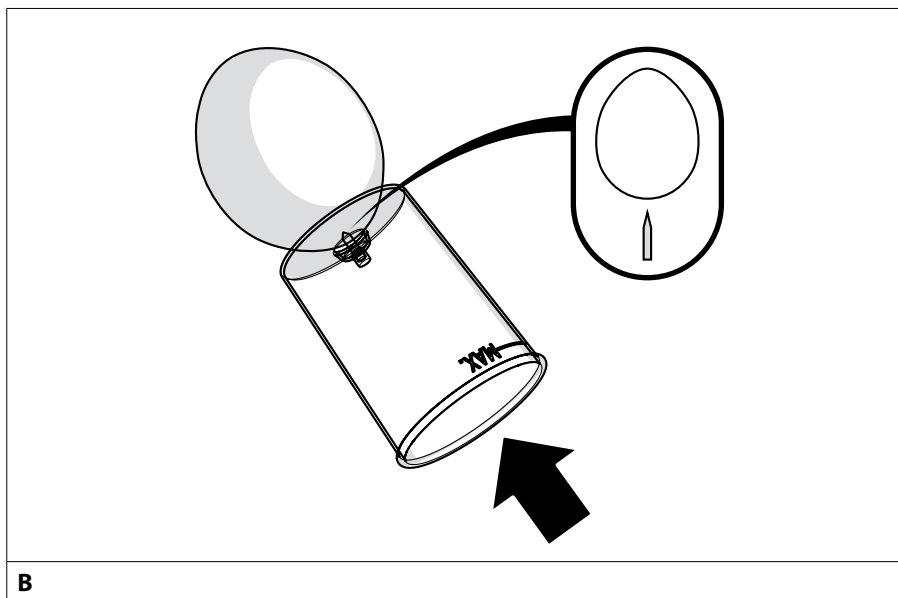
L'appareil est maintenant prêt à être utilisé.

▲ ŒUFS CUITS DURS

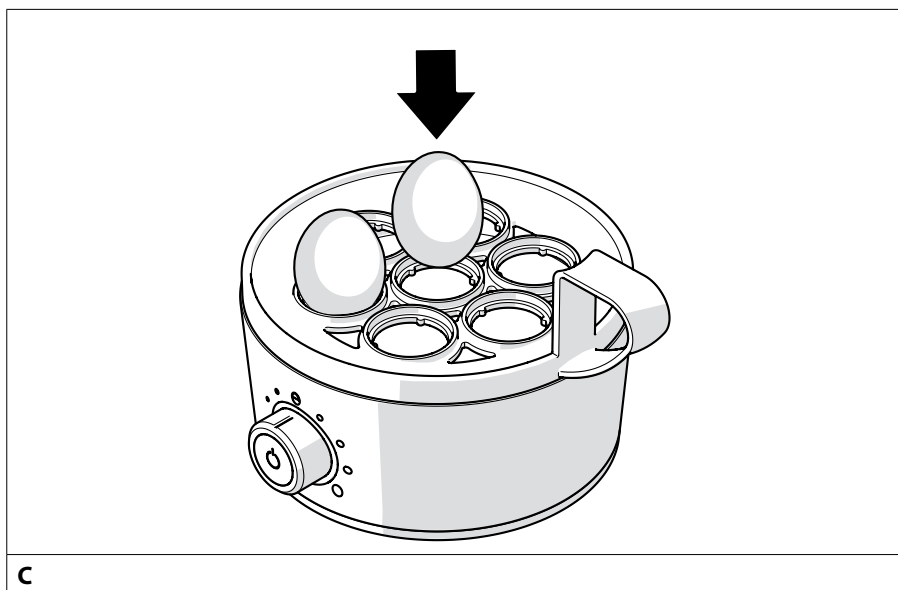
- ⚠** Évitez les blessures causées par la broche de perçage des œufs au bas de la tasse à mesurer.
- ⚠** Évitez tout renversement sur le connecteur d'alimentation.

Pour faire bouillir des œufs :

1. Remplissez la **tasse à mesurer** ⑪ avec de l'eau jusqu'au repère *MAX*.
 2. Versez l'eau de la **tasse à mesurer** ⑪ dans le **réservoir d'eau** ③.
- ⚠** N'utilisez pas plus d'eau qu'une tasse à mesurer remplie jusqu'au repère *MAX*.
3. Placez le **plateau à œufs** ④ au-dessus du **réservoir d'eau** ⑤.






4. Percez délicatement le fond de l'œuf avec la **broche de perçage d'œufs** 12 (voir image B). Ne pas casser les œufs.



5. Placez les œufs percés sur le **plateau à œufs** 4 (voir image C).

6. Mettez le **couvercle** 2 sur le **plateau à œufs** 4.
7. Tournez la **molette de temps de cuisson** 8 pour choisir la dureté souhaitée pour les œufs durs.

Icône	Signification
	À la coque (environ 5 minutes)
	Mi-cuits (environ 10 minutes)
	Cuits durs (environ 15 minutes)

- i** Le temps de cuisson est réglable en continu. La molette peut également être réglée sur n'importe quelle position entre ces repères.
8. Appuyez sur le **bouton d'alimentation** 7 pour démarrer le cycle d'ébullition. La **LED d'alimentation** 6 s'allume.

Une fois le processus d'ébullition terminé, un signal retentit et l'appareil s'arrête.

⚠ Soyez prudent lorsque vous retirez le couvercle, de la vapeur chaude peut s'échapper.

9. Utilisez la **poignée** 13 pour enlever le **couvercle** 2.
10. Retirez le **plateau à œufs** 4 avec les œufs à l'aide de la **poignée** 13.
11. Laissez les œufs refroidir dans de l'eau froide.
12. Débranchez le **câble d'alimentation** 14 de la prise de courant.

▲ UTILISATION DU PLATEAU DE CUISSON

- ▲ Évitez les blessures causées par la broche de perçage des œufs au bas de la tasse à mesurer.
- ▲ Évitez tout renversement sur le connecteur d'alimentation.

Pour utiliser le plateau de cuisson :

1. Remplissez la **tasse à mesurer** 11 avec de l'eau jusqu'au repère *MAX*.
2. Versez l'eau de la **tasse à mesurer** 11 dans le **réservoir d'eau** 5.
- ▲ N'utilisez pas plus d'eau qu'une tasse à mesurer remplie jusqu'au repère *MAX*.
3. Placez le **plateau de cuisson** 3 au-dessus du **réservoir d'eau** 5.
4. Mettez les aliments dans le **plateau de cuisson** 3.
5. Mettez le **couvercle** 2 sur le **plateau de cuisson** 3.
6. Tournez la **molette de temps de cuisson** 8 pour choisir le temps de cuisson souhaité.
7. Appuyez sur le **bouton d'alimentation** 7 pour démarrer le cycle d'ébullition. La **LED d'alimentation** 6 s'allume.

Une fois le processus d'ébullition terminé, un signal retentit et l'appareil s'arrête.

- ▲ Soyez prudent lorsque vous retirez le couvercle, de la vapeur chaude peut s'échapper.
- 8. Utilisez la **poignée** 13 pour enlever le **couvercle** 2.
- 9. Enlevez le **plateau de cuisson** 3 à l'aide de la **poignée** 13.
- 10. Débranchez le **câble d'alimentation** 14 de la prise de courant.

▲ NETTOYAGE ET ENTRETIEN

⚠ Ne mettez pas l'appareil ni ses pièces au lave-vaisselle.

Nous recommandons de nettoyer l'appareil après chaque utilisation. Pour nettoyer l'appareil :

1. Éteignez et débranchez l'appareil.
2. Laissez l'appareil refroidir.
3. Rincez les parties suivantes à l'eau chaude :
 - Plateau à œufs ④
 - Plateau de cuisson ③
 - Couvercle ②
 - Tasse à mesurer ⑪
4. Séchez soigneusement toutes les pièces;
5. Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide.

▲ RANGEMENT

Rangez l'appareil dans un espace sec et clos.

▲ ÉLIMINATION DU TARTRE

i Suivez toujours les instructions de dosage sur la bouteille de détartrant pour les rapports de mélange.

1. Remplissez le **réservoir d'eau** ⑤ avec la solution de détartrage.
2. Laissez la solution dans le **bol d'eau** ⑤ pendant 10 minutes.
3. Videz le **réservoir d'eau** ⑤.

⚠ Évitez les blessures causées par la broche de perçage des œufs au bas de la tasse à mesurer.

i Le **bol d'eau** ⑤ doit toujours être exempt de calcaire, car cela a un effet négatif sur le résultat de la cuisson.

4. Remplissez la **tasse à mesurer** ⑪ avec de l'eau jusqu'au repère **MAX**.
5. Versez l'eau de la **tasse à mesurer** ⑪ dans le **réservoir d'eau** ⑤.
6. Tournez la **molette de temps de cuisson** ⑧ sur le réglage maximal.
7. Appuyez sur le **bouton d'alimentation** ⑦ pour démarrer le cycle d'ébullition. La **LED d'alimentation** ⑥ s'allume.

Une fois le processus d'ébullition terminé, un signal retentit et l'appareil s'arrête.

8. Jetez l'eau bouillie.

▲ CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

No. de modèle	Type 8272
Tension / fréquence	220–240 V~ / 50/60 Hz
Puissance	400 W
Dimensions (Ø × H)	17 × 16 cm
Poids	900 g
Nombre maximum d'œufs	7
Temps de cuisson	5 - 15 minutes (réglable en continu)

Sous réserve de modifications techniques.

▲ DEPANNAGE

Problème	Cause possible	Dépannage
L'appareil ne fonctionne pas.	L'alimentation électrique ne fonctionne pas.	Assurez-vous que le câble d'alimentation soit branché sur une source d'alimentation en état de marche.
	L'appareil n'est pas sous tension.	Appuyez sur le bouton d'alimentation.
	L'appareil est endommagé.	Appuyez sur le bouton d'alimentation. L'appareil est endommagé s'il ne se met pas sous tension. Contactez Solis ou un centre de service agréé Solis.
Œufs trop mous / aliments pas suffisamment cuits.	Présence de dépôts de calcaire dans le bol d'eau.	Détartrez le bol d'eau.
	Le temps de cuisson sélectionné est trop court.	Sélectionnez un temps de cuisson plus long.

▲ ELIMINATION



Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers partout en UE. Afin d'éviter que l'élimination incontrôlée des déchets ne porte atteinte à l'environnement ou à la santé publique, recyclez-les de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, utilisez les systèmes de reprise et de collecte ou contactez le fournisseur auprès duquel vous avez acheté le produit. Celui-ci veillera à assurer un recyclage respectueux de l'environnement.

▲ GARANTIE DE 2 ANS

i Uniquement valable avec un ticket de caisse.

Nous fournissons une garantie pour cet appareil, si le défaut est manifestement apparu à la suite de défauts de matériau ou de construction, et qu'il est survenu malgré une manipulation et des soins appropriés. Le bris de verre n'est pas couvert par la garantie. La garantie commence à partir de la date de vente, telle qu'indiquée sur la facture, qui doit être jointe à l'appareil. Pour un usage commercial, la garantie dure 12 mois. Les conditions de garantie détaillées sont disponibles sur www.solis.com.

▲ SOLIS HELPLINE – SERVICE D'ASSISTANCE



Avant de nous retourner un produit, pensez à nous consulter par téléphone, puisque les dysfonctionnements peuvent être éliminés souvent par l'une des astuces indiquées par nos spécialistes. Pour obtenir les coordonnées correspondant à votre pays, scannez le code QR, cliquez sur le lien hypertexte ou appelez-nous.

▲ RECETTES

ŒUFS POCHÉS

1. Mettez au maximum 1 **tasse à mesurer** 11 d'eau froide dans le **bol d'eau** 5 (pas dans le bac de cuisson).
2. Cassez soigneusement au maximum 2 œufs sur le **plateau de cuisson** 3. Utilisez une cuillère pour répartir uniformément le blanc d'œuf autour du jaune d'œuf afin qu'il soit complètement enfermé.
3. Mettez le **couvercle** 2 sur le **plateau de cuisson** 3.
4. Sélectionnez le réglage de cuisson le plus bas et démarrez le processus de cuisson.

CRÈME ANGLAISE ROYALE

1. Mettez au maximum 1 **tasse à mesurer** 11 d'eau froide dans le **bol d'eau** 5 (pas dans le bac de cuisson).
2. Cassez 1 œuf dans un bol et mélangez avec 1 **tasse à mesurer** 11 d'eau. Ajoutez du sel, du bouillon instantané, des oignons verts, des champignons, de la viande/des crevettes frites, de la sauce soja, de l'huile de graines de sésame, etc., à votre guise.
3. Versez sur le **plateau de cuisson** 3 et mettez le **couvercle** 2.
4. Sélectionnez le réglage de cuisson moyen et démarrez le processus de cuisson.

LÉGUMES À LA VAPEUR

1. Mettez au maximum 1 **tasse à mesurer** 11 d'eau froide dans le **bol d'eau** 5 (pas dans le bac de cuisson).
2. Lavez bien les légumes (brocolis, carottes, pommes de terre, etc.) et coupez-les en morceaux. Placez-les sur le **plateau de cuisson** 3 et répartissez-les uniformément.
3. Mettez le **couvercle** 2 sur le **plateau de cuisson** 3.
4. Sélectionnez le réglage de cuisson souhaité (al dente à bien cuit) et démarrez le processus de cuisson.

SINCE 1908

Solis

Solis of Switzerland Ltd

Solis-House • CH-8152 Glattbrugg-Zurich • Switzerland
www.solis.ch • www.solis.com

Rendez-nous visite sur

www.solis.com