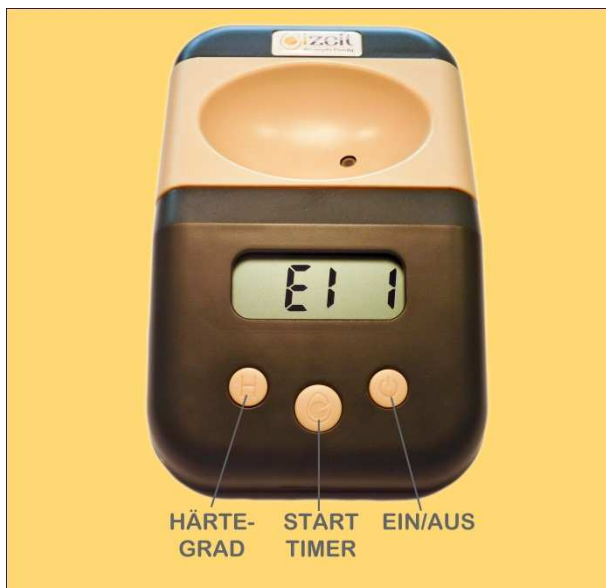


# BEDIENUNGSANLEITUNG



SICHERHEITSHINWEISE  
WEICHE ODER HARTE EIER KOCHEN  
PRAKTISCHE HINWEISE  
KONFORMITÄTSERKLÄRUNG



# Wichtige Sicherheitshinweise

---

1. Bitte lesen Sie sich die Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch sorgfältig durch.
2. Schützen Sie die Eieruhr vor Feuchtigkeit, Staub, Chemikalien, Stößen und extremen Temperaturen und halten Sie das Gerät von Wärmequellen fern (zum Beispiel: Herd, Ofen usw.).
3. Stellen Sie die Eieruhr auf eine ebene und rutschfeste Fläche.
4. Benutzen Sie das Gerät gemäß den Anweisungen.
5. Benutzen Sie das Gerät nicht, nachdem Fehlfunktionen aufgetreten sind.
6. Wenn eine Flüssigkeit in das Gerät eingetreten ist, das Gerät nicht funktioniert oder beschädigt worden ist, entfernen Sie die Batterien und nehmen Sie Kontakt mit [eizeit@trebuch.com](mailto:eizeit@trebuch.com) auf.
7. Zerlegen Sie das Gerät nicht.
8. Beachten Sie die Hinweise zum richtigen Einlegen und Entsorgen der Batterien.
9. Reinigen Sie die Eieruhr nur mit einem trockenen Tuch. Benutzen Sie keine Reinigungsmittel und halten Sie das Gerät nicht unter fließendes Wasser.
10. Batterien stellen eine große Gefahr für Kinder dar, da sie leicht verschluckt werden können.
11. Dieses Gerät ist kein Spielzeug! Halten Sie es daher bitte von Kindern fern! Lassen Sie Kinder das Gerät nicht ohne Aufsicht von Erwachsenen benutzen!

## Important safety instructions

1. Please read the instruction manual carefully before using the egg timer.
2. Protect the egg timer against humidity, dust, chemicals, jolts and extreme temperatures. Keep it also away from heat sources (e.g.: Cooker, stove, etc.)
3. Place the egg timer on an even and anti-slip surface.
4. Use the device according to the instructions.
5. Do not use the device after malfunctions.
6. If a liquid has entered the device or it does not work correctly, remove the batteries and contact [eizeit@trebuch.com](mailto:eizeit@trebuch.com).

7. Do not disassemble the device.
8. Please follow the instructions for installing and disposing of the batteries correctly.
9. Clean the egg timer only with a dry paper towel. Do not use any cleaning agents, and do not hold the device under running water.
10. Batteries represent a big danger for kids because they might be swallowed up.
11. This egg timer is not a toy! Keep it away from your kids! Kids must not use the device without the supervision of adults!

## Conseils de sécurité importants

1. S'il vous plaît, lisez le mode d'emploi soigneusement avant l'usage.
2. Protégez le minuteur contre humidité, poussière, produits chimiques, secousses et températures extrêmes et tenez l'ustensile éloigné des sources de chaleur (p.ex.: cuisinière, four, etc.)
3. Mettez le minuteur sur une surface plate et antidérapante.
4. Utilisez l'ustensile selon le mode d'emploi.
5. N'utilisez pas l'ustensile après l'apparition d'un mauvais fonctionnement!
6. Si un liquide est entré dans l'ustensile, si l'ustensile ne fonctionne pas ou est endommagé, enlevez les piles et contactez [eizeit@trebuch.com](mailto:eizeit@trebuch.com)
7. Ne démontez pas l'ustensile!
8. Suivez les instructions d'introduction et d'élimination correcte des piles.
9. Nettoyez le minuteur seulement avec un chiffon sec. Ne pas utiliser de nettoyeurs ni de mettre l'ustensile sous l'eau courante.
10. Les piles représentent un grand danger pour les enfants, parce qu'elles peuvent être avalées facilement.
11. Ce minuteur n'est pas un jouet! Alors, tenez-le à l'écart des enfants! Ne pas permettre aux enfants d'utiliser l'ustensile sans surveillance d'un adulte!

# Weiche oder harte Eier kochen:

---

## Vorbereitung:

Ei an der Luftblasenseite (dickes Ende) anstechen.

In einem Kochtopf ausreichend Wasser (jedes Ei muss komplett unter Wasser sein) aufsetzen und zum Kochen bringen.

## Härtegrad auswählen und kochen:

Während dessen die Eieruhr mit der EIN/AUS- oder START-Taste einschalten. In der Anzeige erscheint für etwa drei Sekunden der aktuell eingestellte Härtegrad des Dotters (Auslieferungszustand H:2):

WEICH

**H:1**

Das Eiweiß ist fast  
fest und der Dotter  
flüssig

KERNWEICH

**H:2**

Das Eiweiß ist fest und  
der Dotter in der Mitte  
leicht flüssig

WACHSWEICH

**H:3**

Das Eiweiß ist fest und  
der Dotter leicht cremig

**H:4**

berechnet die Kochzeit für ein HARTES EI.

Durch Drücken der **H**-Taste kann man auf den gewünschten Härtegrad wechseln. Die letzte Einstellung bleibt gespeichert.

Wenn in der Anzeige **0:00** blinkt, ein Ei auf die Sensorschale legen. Das Ei wird automatisch vermessen, die optimale Kochzeit berechnet, und im Display angezeigt (zum Beispiel **4:35**)

Nun das Ei von der Sensorschale nehmen, in das kochende Wasser legen, und auf der Eieruhr den START-TIMER-Knopf drücken. Die Uhr beginnt herunter zu zählen.

Nach Ablauf der Kochzeit ertönt ein Signalton und das Display zeigt **0:00** . Jetzt eine Tasse kaltes Wasser in das kochende Wasser gießen, den START-Kopf an der Eieruhr nochmals betätigen, und **0:20** Sekunden warten. Damit wird der Kochvorgang gestoppt. Es ertönt wieder ein Signalton. Danach das Ei aus dem Wasser nehmen und **gleich** servieren.

## Ausschalten:

Die Eieruhr schaltet sich nach zehn Minuten automatisch aus, alternativ die EIN/AUS-Taste drücken. Im Display erscheint für einige Sekunden **OFF** .

## Technische Daten:

<b>Farbe:</b>	Anthrazit, Beige
<b>Abmessungen:</b>	Länge 150 mm x Breite 90mm x Höhe 45mm
<b>Material:</b>	ABS-Kunststoff
<b>Gewicht:</b>	150g
<b>Betriebstemperatur:</b>	+5°C bis +35°C
<b>Stromversorgung:</b>	2 Stück Batterien 1,5 V Größe AAA oder Standard USB-Netzgerät mit Micro-USB Stecker (Netzgerät nicht im Lieferumfang!)
<b>Härtegrade:</b>	4 Stufen wählbar H:1 WEICH H:2 KERNWEICH H:3 WACHSWEICH H:4 HART
<b>Eier pro Kochvorgang:</b>	1 bis 9 Stück
<b>Ei Mindestgewicht:</b>	11 g
<b>Ei Maximalgewicht:</b>	500 g
<b>Genauigkeit:</b>	+/- 5 Sekunden
<b>Abschaltautomatik:</b>	10 Minuten

## Gewährleistung:

Gewährleistung wird im Rahmen der jeweiligen gesetzlichen Bestimmungen geleistet. Darüber hinaus sind wir bemüht, Probleme kulant und unbürokratisch zu lösen.

## Praktische Hinweise:

---

### Mehrere Eier zubereiten:

Wenn mehrere Eier gleichzeitig gekocht werden sollten, muss darauf geachtet werden, dass alle Eier der gleichen Gewichtsklasse entsprechen und auch bei gleicher Temperatur gelagert wurden. Da innerhalb einer Gewichtsklasse Größenunterschiede von 10 Gramm möglich sind, wird das beste Ergebnis erzielt, wenn man annähernd gleich große Eier auswählt. Eines davon auf die Sensorschale legen, die Kochzeit für **EI 1** wird errechnet und im Display angezeigt. Danach das nächste Ei auf die Schale legen, in der Anzeige erscheint **EI 2** und kurz darauf die blinkende Anzeige der durchschnittlichen Kochzeit. Diesen Vorgang für alle Eier (maximal 9 Stück) wiederholen und anschließend alle Eier gleichzeitig mit der errechneten Kochzeit kochen.

Wenn im Display das Symbol **--** erscheint und ein Warnton ertönt, dann ist die Toleranz (10 Gramm) für unterschiedlich große Eier überschritten. Das Ergebnis wäre unbefriedigend. In diesem Fall beginnt die Messung von vorne mit **EI 1**. Ersetzen Sie das offensichtlich zu große oder zu kleine Ei und wiederholen Sie den Vorgang. Wenn alle Eier aus der gleichen vorsortierten Verpackung bzw. Gewichtsklasse stammen, wird das Problem nicht auftreten.

### Qualität der Eier:

Wie allgemein beim Kochen gilt auch hier, dass die Qualität der Speise wesentlich von der Qualität des Rohmaterials abhängt. Mit der entsprechenden Auswahl der Haltungsform, der Güteklasse und der Benutzung der Eieruhr für eine präzise Ermittlung der optimalen Kochzeit haben Sie die besten Voraussetzungen für ein „Perfektes weiches Ei“ geschaffen.

Ein Ei ist trotzdem ein Naturprodukt. Daher sind gewisse Schwankungen in der Form, Schalendicke, und der Inhaltsstoffe unumgänglich. Diese können nicht ohne Zerstörung des Eies analysiert werden. Auch das Alter der Eier hat Auswirkung auf die Kochzeit. Die Eieruhr berücksichtigt die wesentlichen Parameter wie Masse, Lagertemperatur und Luftdruck, und ermöglicht so die

Zubereitung von fast „Perfekten weichen Eiern“. Mehr Informationen dazu finden Sie im Internet auf unserer Homepage [www.eizeit.at](http://www.eizeit.at).

## Stromversorgung:

Die Eieruhr ist umweltfreundlich und stromsparend konstruiert. Sie kann mit Batterien, einem Netzgerät (nicht im Lieferumfang) oder an einem USB-Anschluss eines PCs oder Laptops betrieben werden. Als Netzgerät eignen sich ein Universalnetzgerät für Handy oder Smartphone mit Micro-USB Stecker gemäß EU-Norm.

Die Batteriebensdauer beträgt bei durchschnittlichem Gebrauch über 2 Jahre. Zeigt das Display **Lo** an, sollte die Batterie ausgewechselt werden. Das Batteriefach befindet sich an der Unterseite des Gerätes. Legen Sie die Batterien wie dort abgebildet ein. Benötigt werden 2 Stück Microzellen (LR03, R03, FR03 oder ZR03) mit einer Nennspannung von 1,5 V Größe AAA.

## Entsorgung:

Werfen Sie alte Batterien nicht in den Müll, entsorgen Sie diese bitte beim Fachhändler oder an einer entsprechenden Sammelstelle. Auch wir nehmen sie kostenlos zurück.



Am Ende seiner Nutzungszeit darf das Gerät in Übereinstimmung mit der EU-RICHTLINIE 2002/96/EG NICHT mit dem Hausmüll entsorgt werden. Es muss zu einer örtlichen Sammelstelle für Sondermüll oder zu einem Fachhändler gebracht werden, der einen Rücknahmeservice anbietet.

## Kontakt:

Wir arbeiten ständig an Produktverbesserungen, daher sind Wünsche und Anregungen an [eizeit@trebuch.com](mailto:eizeit@trebuch.com) sehr willkommen. Eine Video-Anleitung sowie Tipps und Tricks rund um das Thema Eier kochen sind auf [www.eizeit.at](http://www.eizeit.at) verfügbar.

# KONFORMITÄTSERKLÄRUNG:

---

## EC Declaration of Conformity for apparatus with CE mark

We, Manufacturer  
Trebuch Elektronik  
Erich Fried Strasse 16  
5020 Salzburg  
Austria

Phone: +43 662 828828  
E-Mail: info@trebuch.com

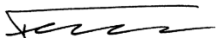
certify and declare under our sole responsibility that the following apparatus:

**EIZEIT 200320XX**  
**Hardware: TPE\_V2\_00**  
**Firmware: V\_34**

conforms with the essential requirements of the EMC Directive 2004/108/EC,  
based on the following specifications applied:

**EN61000-6-3: 2007,**  
**EN61000-3-2: 2006,**  
**EN61000-3-3: 1995+A1: 2001+A2: 2005**  
**EN61000-6-1: 2007 (EN61000-4-2: 1995+A1: 1998+A2 2001, EN61000-**  
**4-3: 2006, EN61000-4-4: 2004, EN61000-4-5: 2006, EN61000-4-6:**  
**1996+ A1: 2001, EN61000-4-8: 1993+A1: 2001, EN61000-4-11: 2004)**

and therefore complies with the essential requirements and provisions of the  
EMC Directive.



Ing. Michael Trebuch  
Owner of TREBUCH ELEKTRONIK  
Salzburg, 01.06.2013