

SILVERCREST®



CUISEUR À ŒUFS SED 400 A1

FR BE

CUISEUR À ŒUFS

Mode d'emploi

DE AT CH

EIERKOCHER

Bedienungsanleitung

IAN 326737_1904

FR



FR BE

Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

DE AT CH

Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

FR / BE	Mode d'emploi	Page	1
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	17

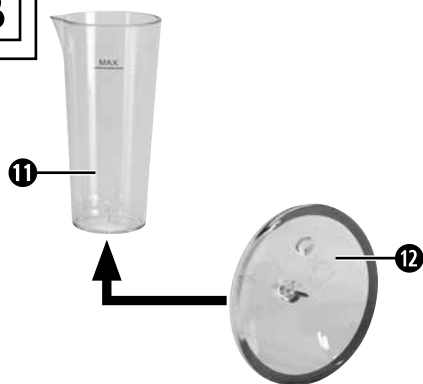
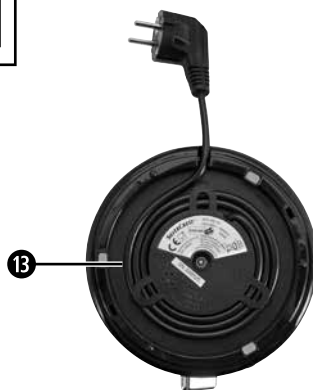
A**B****C**

Table des matières

Introduction	2
Droits d'auteur	2
Utilisation conforme	2
Matériel livré	3
Éléments de commande	3
Caractéristiques techniques	3
Consignes de sécurité	4
Préparatifs	7
Déballage	7
Recyclage de l'emballage	7
Mise en service	8
Enroulement du cordon	8
Préparation des œufs	8
Cuisson des œufs avec le même degré de dureté	9
Cuisson des œufs avec un degré de dureté différent	10
Nettoyage et entretien	11
Nettoyage de l'appareil	12
Nettoyage des accessoires	12
Rangement	12
Mise au rebut de l'appareil	13
Garantie de Kompnass Handels GmbH	13
Service après-vente	16
Importateur	16

Introduction

Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil.

Vous venez ainsi d'opter pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'usage et la mise au rebut. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et de sécurité. N'utilisez le produit que conformément aux descriptions et pour les domaines d'utilisation prévus. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Droits d'auteur

Cette documentation est protégée par des droits d'auteur.

Toute reproduction ou réimpression, même partielle, y compris la reproduction des illustrations, même sous une forme modifiée, est interdite sans l'accord écrit du fabricant.

Utilisation conforme

Cet appareil est exclusivement destiné à la cuisson d'œufs de poule dans un cadre domestique. Il n'est pas prévu pour être utilisé avec d'autres aliments ou d'autres matériaux.

Cet appareil est exclusivement réservé à un usage domestique dans un cadre privé. N'utilisez pas l'appareil pour des applications commerciales !

L'appareil est réservé à l'usage dans des espaces intérieurs.

AVERTISSEMENT

Danger résultant d'un usage non conforme !

L'appareil peut présenter des dangers en cas d'utilisation non conforme et / ou d'usage différent.

- ▶ Utiliser l'appareil exclusivement de manière conforme à sa destination.
- ▶ Respecter les procédures décrites dans ce mode d'emploi.

Aucune réclamation ne sera prise en compte pour des dommages résultant d'un usage du matériel non conforme à la destination, de réparations effectuées incorrectement, de modifications non autorisées, ou encore de l'utilisation de pièces de rechange non agréées.

L'utilisateur assume seul la responsabilité des risques encourus.

Matériel livré

L'appareil est livré équipé de série des composants suivants :

- Cuiseur à œufs (couvercle, porte-œufs, base de l'appareil)
- Verre mesureur avec pic à œuf
- Mode d'emploi

REMARQUE

- Vérifiez si la livraison est au complet et ne présente aucun dégât apparent.
- En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage défectueux ou du transport, veuillez vous adresser à la hotline du service après-vente (voir le chapitre **Service après-vente**).

Éléments de commande

Figure A :

- ❶ Trou à vapeur
- ❷ Couvercle
- ❸ Poignée du porte-œufs
- ❹ Porte-œufs
- ❺ Bol de cuisson
- ❻ Base de l'appareil
- ❼ Régulateur de puissance
- ❽ Interrupteur de service avec témoin lumineux intégré
- ❾ Cordon d'alimentation
- ❿ Poignée du couvercle

Figure B :

- ⓫ Verre mesureur
- ⓬ Pic à œuf (intégré au verre mesureur ❿)

Figure C :

- ⓭ Enroulement du cordon

Caractéristiques techniques

Alimentation électrique	220 - 240 V ~ (courant alternatif), 50/60 Hz
Puissance absorbée	400 W
Capacité	7 œufs maximum
	Tous les éléments de cet appareil en contact avec les aliments conviennent aux produits alimentaires.

Consignes de sécurité

DANGER – RISQUE D'ÉLECTROCUTION!

- ▶ Raccordez le cuiseur à œufs uniquement à une prise réglementairement mise à la terre et installée selon les dispositions en vigueur avec une tension secteur de 220 – 240 V ~, 50/60 Hz.
- ▶ Débranchez toujours la fiche secteur de la prise de courant lorsque vous déplacez et remplissez l'appareil, en cas de pannes, avant de nettoyer l'appareil ou lorsque vous ne l'utilisez pas ! Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation , mais toujours sur la fiche secteur. Ne touchez pas la fiche de l'appareil avec les mains mouillées ou humides.
-  N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ni dans d'autres liquides ! Il y a danger de mort par électrocution si des restes de liquide entrent en contact avec des pièces sous tension pendant le fonctionnement. Si l'appareil tombe dans un liquide, débranchez immédiatement la fiche secteur de la prise de courant. Ne remettez pas l'appareil en service et adressez-vous à la hotline du service après-vente (voir chapitre **Service après-vente**).
- ▶ N'utilisez pas le cuiseur à œufs, si vous êtes sur un sol humide ou si vos mains ou l'appareil sont mouillés.
- ▶ Posez le cordon d'alimentation  de sorte qu'il n'entre pas en contact avec des objets brûlants ou présentant des arêtes vives.
- ▶ Pour le branchement, choisissez uniquement des prises de courant facilement accessibles afin de pouvoir débrancher rapidement l'appareil de l'alimentation électrique en cas de dysfonctionnement.
- ▶ Veuillez ne pas plier ou coincer le cordon d'alimentation  ; de même, ne l'enroulez pas autour de l'appareil.
- ▶ N'utilisez pas le cuiseur à œufs si l'appareil, le cordon d'alimentation  ou la fiche secteur présente des détériorations.

⚠ DANGER – RISQUE D'ÉLECTROCUTION!

- ▶ Faites immédiatement remplacer la fiche secteur ou le cordon d'alimentation ❶ endommagé par des techniciens spécialisés agréés ou par le service après-vente pour éviter tout risque.
- ▶ Tenez le cuiseur à œufs ainsi que le cordon d'alimentation ❶ et la fiche secteur toujours loin de flammes nues et de surfaces brûlantes.
- ▶ Aucun liquide ne doit couler sur le connecteur de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT – RISQUE DE BLESSURE!

- ▶ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus s'ils sont surveillés ou à condition qu'ils aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers encourus. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être confiés à des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans ou plus et s'ils effectuent ces opérations sous surveillance. Éloignez l'appareil et son cordon d'alimentation des enfants âgés de moins de 8 ans.
- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- ▶ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ▶ Il faut surveiller les enfants pour être sûr qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- ▶ AVERTISSEMENT : Évitez tout risque de blessure lors de la manipulation du pic à œuf ❷.

⚠ AVERTISSEMENT – RISQUE DE BLESSURE!

- ▶ Lors de l'utilisation de l'appareil, les surfaces du boîtier sont brûlantes. Par conséquent, saisissez le couvercle ❷ et le porte-œufs ❹ uniquement par la poignée ❸/❶ respectivement prévue à cet effet pour les retirer.
- ▶ Après utilisation, la surface de l'élément chauffant présente encore une chaleur résiduelle.
- ▶ N'utilisez l'appareil que conformément à sa destination. En cas d'usage abusif de l'appareil, il existe un risque de blessures!



PRUDENCE ! De la vapeur à très haute température s'échappe du trou à vapeur ❶ et lorsque vous soulevez le couvercle ❷ ! Risque de brûlure! Pour ouvrir le couvercle ❷, soulevez-le par la poignée ❶ et retirez-le latéralement. Évitez tout contact des mains et des bras avec la vapeur s'échappant de l'appareil. Retirez le porte-œufs ❹ seulement lorsque la vapeur s'est entièrement résorbée.

ATTENTION – RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS!

- ▶ N'utilisez pas de minuterie externe ni de dispositif de commande à distance séparé pour utiliser l'appareil.
- ▶ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque vous l'utilisez.
- ▶ Ne posez jamais l'appareil à proximité de sources de chaleur.
- ▶ N'ouvrez jamais le boîtier. Dans ce cas, la sécurité n'est pas assurée et la garantie est annulée.
- ▶ Utilisez uniquement les accessoires contenus dans la livraison, et n'utilisez jamais l'appareil sans le porte-œufs ❹ et sans eau dans le bol de cuisson ❺.
- ▶ Laissez l'appareil et les accessoires entièrement refroidir avant de les nettoyer et de les ranger.

Préparatifs

Déballage

- ◆ Sortez du carton toutes les pièces de l'appareil et le mode d'emploi.
- ◆ Retirez tous les matériaux d'emballage et les éventuels autocollants de l'appareil.

AVERTISSEMENT

Risque d'étouffement !

- Les matériaux d'emballage ne doivent pas être utilisés comme des jouets. Il y a un risque d'étouffement.

Recyclage de l'emballage

L'emballage protège l'appareil de tous dommages au cours du transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement et de recyclage permettant leur élimination écologique.



Le recyclage de l'emballage en filière de revalorisation permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume de déchets. Veuillez éliminer les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.



Éliminez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement.

Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et triez-les séparément si nécessaire. Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante:

1 - 7 : Plastiques,

20 - 22 : Papier et carton,

80 - 98 : Matériaux composites.

REMARQUE

- Si possible, conservez l'emballage d'origine pendant la période de garantie de l'appareil afin de pouvoir emballer ce dernier en bonne et due forme en cas de recours à la garantie.

Mise en service

Avant de mettre en service l'appareil, veuillez vous assurer que...

- l'appareil, la fiche secteur et le cordon d'alimentation ⑨ sont en parfait état et que ...
- tous les matériaux d'emballage sont retirés de l'appareil.

- 1) Nettoyez toutes les pièces de l'appareil comme indiqué au chapitre «Nettoyage et entretien».
- 2) Déroulez complètement le cordon d'alimentation ⑨ de l'enroulement du cordon ⑬ et passez-le dans l'encoche située sur le bord de l'appareil.
- 3) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur adaptée.

L'appareil est maintenant prêt à être utilisé.

Enroulement du cordon

Un enroulement du cordon ⑬ se trouve sous la base de l'appareil. L'enroulement du cordon ⑬ vous permet d'adapter la longueur du cordon d'alimentation ⑨ aux conditions sur place.

ATTENTION – RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS!

- Tenez compte du fait que le cordon d'alimentation ⑨ doit toujours passer par l'encoche à cet effet située sur la partie arrière de la base de l'appareil ⑥ pour garantir une position stable.

REMARQUE

- Enroulez toujours le cordon d'alimentation ⑨ dans le sens horaire autour de l'enroulement du cordon ⑬. C'est la seule manière de réduire la longueur du cordon à un minimum et de faire passer le cordon d'alimentation ⑨ par l'encoche que comporte la base de l'appareil ⑥.

Préparation des œufs

- 1) Avec le pic à œuf ⑫, percez un trou en dessous des œufs. Ainsi, l'air qui se trouve à l'intérieur de l'œuf peut s'échapper lorsque celui-ci se dilate en cours de cuisson. Cela permet d'éviter que la coquille n'éclate.
- 2) Placez jusqu'à 7 œufs avec le côté piqué tourné vers le haut dans le porte-œufs ④.
- 3) Remplissez le verre mesureur ⑪ jusqu'au repère MAX d'eau du robinet froide et fraîche et versez l'eau dans le bol de cuisson ⑤.
- 4) Placez le porte-œufs ④ dans le bol de cuisson ⑤ et fermez le couvercle ②.

Cuisson des œufs avec le même degré de dureté

REMARQUE

- Les temps de cuisson préprogrammés sont valables pour des œufs de taille moyenne (taille M / L) à une température de 7 °C environ (réfrigérateur).

- 1) Réglez le régulateur de puissance **7** sur la position correspondant au degré de dureté souhaité des œufs (les symboles à droite du régulateur sont utilisés) :

Icône	Signification
	pour des œufs mollets
	pour des œufs mi-mollets
	pour des œufs durs

Pour un temps de cuisson plus court, placez le régulateur de puissance **7** dans la zone à gauche du symbole respectif si

- a) vous souhaitez cuire le nombre entier d'œufs ou si
- b) les œufs sont plus petits que la moyenne (taille S) ou si
- c) les œufs sont à température ambiante et ne viennent pas du réfrigérateur.

Pour un temps de cuisson plus long, placez le régulateur de puissance **7** dans la zone à droite du symbole respectif si les œufs sont plus gros que la moyenne (taille XL).

- 2) Placez l'interrupteur de service **8** en position «**I**» pour allumer l'appareil. Le témoin lumineux intégré s'allume et la cuisson débute.
- 3) Dès que les œufs ont atteint le degré de dureté souhaité, un signal sonore retentit. Placez ensuite l'interrupteur de service **8** en position «**O**» pour éteindre l'appareil. Le témoin lumineux intégré s'éteint.
- 4) Ouvrez le couvercle **2** avec précaution et retirez le porte-œufs **4**, en saisissant sa poignée **3**, du bol de cuisson **5**.

AVERTISSEMENT

Risque de brûlure!

- La vapeur et le condensat à l'intérieur sous le couvercle **2** sont brûlants. Éviter tout contact avec la vapeur et l'eau !

- 5) Après la cuisson, passez les œufs dans le porte-œufs **4** sous l'eau courante froide, pour les écaler plus facilement et pour qu'ils ne continuent pas à cuire.
- 6) Si nécessaire, videz le reste d'eau du bol de cuisson **5** dans l'évier.

Cuisson des œufs avec un degré de dureté différent

Avec l'appareil, vous pouvez cuire des œufs avec deux degrés de dureté différents. Le premier degré de dureté atteint est toujours le moindre des deux. Pour obtenir des résultats fiables, tous les œufs utilisés doivent être dans la mesure du possible de taille identique et présenter la même température initiale.

Pour la première opération de cuisson, les symboles    situés à droite du régulateur sont utilisés.

Pour la seconde opération de cuisson, les symboles   situés à gauche du régulateur sont utilisés.

- 1) Préparez les œufs comme décrit au chapitre «Préparation des œufs».
- 2) Réglez le régulateur de puissance **7** sur la position correspondant au degré de dureté le plus bas des œufs (utilisation des symboles à droite du régulateur). 
- 3) Placez l'interrupteur de service **8** en position «I» pour allumer l'appareil. Le témoin lumineux intégré s'allume et la cuisson débute.
- 4) Dès que les œufs ont atteint le premier degré de dureté, un signal sonore retentit. Placez ensuite l'interrupteur de service **8** en position «O» pour éteindre l'appareil. Le témoin lumineux intégré s'éteint.
- 5) Ôtez ensuite le couvercle **2** et retirez avec précaution le nombre d'œufs souhaité, qui doivent être cuits avec un moindre degré de dureté.

AVERTISSEMENT

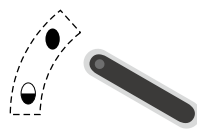
Risque de brûlure!

- Les œufs cuits sont très chauds ! Ne touchez les œufs qu'avec des gants pour protéger vos doigts.

Passer les œufs prélevés sous l'eau courante froide.

- 6) Refermez le couvercle **2** et tournez le régulateur de puissance **7** jusqu'à la position des symboles, à gauche du régulateur, correspondant au degré de dureté souhaité des œufs restés dans l'appareil :

Icône	Signification
	pour des œufs mi-mollets lors de la 2ème partie de la cuisson, après les œufs à la coque lors de la 1ère partie de la cuisson
	pour des œufs durs lors de la 2ème partie de la cuisson, après les œufs mi-mollets lors de la 1ère partie de la cuisson
	pour des œufs durs lors de la 2ème partie de la cuisson, après les œufs mollets lors de la 1ère partie de la cuisson



- 7) Placez l'interrupteur de service **8** en position «I» pour allumer l'appareil. Le témoin lumineux intégré s'allume et la seconde partie de la cuisson combinée débute.
- 8) Dès que les œufs ont atteint le second degré de dureté, un signal sonore retentit. Placez ensuite l'interrupteur de service **8** en position «O», pour éteindre l'appareil. Le témoin lumineux intégré s'éteint.
- 9) Ouvrez le couvercle **2** avec précaution et retirez le porte-œufs **4**, en saisissant sa poignée **3**, du bol de cuisson **5**.

AVERTISSEMENT

Risque de brûlure!

- La vapeur et le condensat à l'intérieur sous le couvercle **2** sont brûlants. Éviter tout contact avec la vapeur et l'eau!

- 10) Après la cuisson, passez les œufs dans le porte-œufs **4** sous l'eau courante froide, pour les écaler plus facilement et pour qu'ils ne continuent pas à cuire.
- 11) Si nécessaire, videz le reste d'eau du bol de cuisson **5** dans l'évier.

Nettoyage et entretien

DANGER – RISQUE D'ÉLECTROCUTION!

- Avant chaque nettoyage, retirez la fiche secteur de la prise secteur! Sinon, il y a un risque d'électrocution!
- N'ouvrez jamais les éléments du boîtier. Celui-ci ne contient aucun élément de commande. Danger de mort par électrocution en cas d'ouverture du boîtier de l'appareil.



N'immergez jamais la base de l'appareil **6** dans de l'eau ni dans d'autres liquides! Il y a danger de mort par électrocution si des restes de liquide entrent en contact avec des pièces sous tension pendant le fonctionnement.

AVERTISSEMENT – RISQUE DE BLESSURE!

- Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer. Risque de brûlure !
- Lors du nettoyage du verre mesureur **11** faites attention au pic à œuf **12**. Risque de blessures!

ATTENTION – RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS!

- N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ou corrosifs. Ils peuvent en effet aggraver la surface et endommager l'appareil de manière irréparable.

Nettoyage de l'appareil

- 1) Retirez tout d'abord la fiche secteur de la prise secteur.
- 2) Laissez l'appareil refroidir.
- 3) Ensuite, nettoyez le bol de cuisson ❸ et la surface de la base de l'appareil ❹ avec un chiffon de nettoyage légèrement humidifié.
- 4) N'oubliez pas de bien sécher l'appareil avant de le réutiliser.

En cas de dépôts calcaires

Si des dépôts calcaires se forment dans le bol de cuisson ❸, veuillez procéder de la manière suivante pour les éliminer :

- 1) remplissez le verre mesureur ❶ à un tiers de jus de citron. Remplissez ensuite d'eau le verre mesureur ❶ jusqu'au repère «MAX».
- 2) Versez cette solution de jus de citron dans le bol de cuisson ❸.
- 3) Insérez la fiche secteur dans une prise secteur adaptée et appuyez sur l'interrupteur de service ❷ pour l'amener en position «I» pour allumer l'appareil.
- 4) Laissez la solution de jus de citron mijoter pendant 10 secondes environ.
- 5) Éteignez l'appareil en amenant l'interrupteur de service ❷ en position «O».
- 6) Débranchez la fiche secteur de la prise secteur.
- 7) Laissez refroidir l'appareil et la solution de jus de citron.
- 8) Jetez la solution de jus de citron et essuyez le bol de cuisson ❸ avec un chiffon humide.

Nettoyage des accessoires

- Lavez le couvercle ❷, le porte-œufs ❹ ainsi que le verre mesureur ❶ à l'eau courante avec du produit vaisselle.

REMARQUE



► Le porte-œufs ❹, le couvercle ❷ et le verre mesureur ❶ peuvent passer au lave-vaisselle.

Rangement

- Laissez d'abord entièrement refroidir l'appareil avant de le ranger.
- Enroulez le cordon d'alimentation ❾ dans le sens de la flèche autour de l'enroulement du cordon ❿.
- Entrez l'appareil dans un endroit sec.

Mise au rebut de l'appareil



Ne jetez en aucun cas l'appareil avec les ordures ménagères. Ce produit est assujéti à la directive européenne 2012/19/EU.

Éliminez l'appareil par l'intermédiaire d'une entreprise de traitement des déchets autorisée ou via le service de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doute, veuillez contacter votre centre de recyclage.



Renseignez-vous auprès de votre commune pour connaître les possibilités de mise au rebut de votre appareil usagé.



Le produit recyclable doit être trié ou rapporté dans un point de collecte pour être recyclé.

Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs, batteries ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

- 1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
- 2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (par ex. IAN 12345) en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 123456.

Service après-vente

FR

Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

BE

Service Belgique

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 326737_1904

Importateur

Veuillez tenir compte du fait que l'adresse suivante n'est pas une adresse de service après-vente. Veuillez d'abord contacter le service mentionné.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einführung	18
Urheberrecht	18
Bestimmungsgemäße Verwendung	18
Lieferumfang	19
Bedienelemente	19
Technische Daten	19
Sicherheitshinweise	20
Vorbereitungen	23
Auspacken	23
Entsorgung der Verpackung	23
Inbetriebnahme	24
Kabelaufwicklung	24
Eier vorbereiten	24
Eier mit gleichem Härtegrad kochen	25
Eier mit unterschiedlichem Härtegrad kochen	26
Reinigung und Pflege	27
Gerät reinigen	28
Zubehör reinigen	28
Aufbewahren	28
Gerät entsorgen	29
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	30
Service	31
Importeur	31

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Jede Vervielfältigung bzw. jeder Nachdruck, auch auszugsweise, sowie die Wiedergabe der Abbildungen, auch im veränderten Zustand, ist nur mit schriftlicher Zustimmung des Herstellers gestattet.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist ausschließlich vorgesehen für das Kochen von Hühnereiern in privaten Haushalten. Es ist nicht vorgesehen für die Verwendung mit anderen Lebensmitteln oder anderen Materialien.

Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt. Benutzen Sie das Gerät nicht gewerblich!

Das Gerät ist nur für den Gebrauch in Innenräumen bestimmt.

WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

- ▶ Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.
- ▶ Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommenen Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile sind ausgeschlossen.

Das Risiko trägt allein der Benutzer.

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Eierkocher (Deckel, Kocheinsatz, Gerätebasis)
- Messbecher mit Eipick
- Bedienungsanleitung

HINWEIS

- Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel **Service**).

Bedienelemente

Abbildung A:

- ❶ Dampfloch
- ❷ Deckel
- ❸ Griff des Kocheinsatzes
- ❹ Kocheinsatz
- ❺ Kochschale
- ❻ Gerätebasis
- ❼ Leistungsregler
- ❽ Betriebsschalter mit integrierter Kontrollleuchte
- ❾ Netzkabel
- ❿ Deckelgriff

Abbildung B:

- ⓫ Messbecher
- ⓬ Eipick (im Messbecher ❾ integriert)

Abbildung C:

- ⓭ Kabelaufwicklung

Technische Daten

Spannungsversorgung	220 - 240 V ~ (Wechselstrom), 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	400 W
Fassungsvermögen	max. 7 Eier
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Sicherheitshinweise

GEFAHR – ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Schließen Sie den Eierkocher nur an eine vorschriftsmäßig installierte und geerdete Steckdose mit einer Netzspannung von 220 – 240 V ~, 50/60 Hz an.
- ▶ Ziehen Sie, wenn Sie das Gerät bewegen, befüllen, bei Störungen, bevor Sie das Gerät reinigen oder wenn Sie es nicht gebrauchen, immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose! Ziehen Sie niemals am Netzkabel , sondern immer nur am Netzstecker. Berühren Sie den Gerätestecker nicht mit nassen oder feuchten Händen.
-  Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Hier kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen, wenn im Betrieb Flüssigkeitsreste auf spannungsführende Teile gelangen. Sollte das Gerät doch einmal in Flüssigkeit gefallen sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Nehmen Sie das Gerät nicht wieder in Betrieb und wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel **Service**).
- ▶ Benutzen Sie den Eierkocher nicht, wenn Sie sich auf feuchtem Boden befinden oder wenn Ihre Hände oder das Gerät nass sind.
- ▶ Verlegen Sie das Netzkabel  so, dass es nicht mit heißen oder scharfkantigen Gegenständen in Berührung kommt.
- ▶ Wählen Sie für den Anschluss nur gut zugängliche Steckdosen, damit Sie das Gerät bei Fehlfunktionen schnell von der Stromversorgung trennen können.
- ▶ Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel  nicht und wickeln Sie es nicht um das Gerät.
- ▶ Nehmen Sie den Eierkocher nicht in Betrieb, wenn das Gerät, das Netzkabel  oder der Netzstecker Beschädigungen aufweisen.

⚠ GEFAHR – ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel ❶ sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Halten Sie den Eierkocher sowie das Netzkabel ❶ und -stecker immer fern von offenem Feuer und heißen Oberflächen.
- ▶ Es darf keine Flüssigkeit auf die Gerätesteckverbindung überlaufen.

⚠ WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht ohne Aufsicht.
- ▶ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- ▶ Dieses Gerät kann 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.
- ▶ Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ VORSICHT: Vermeiden Sie Verletzungsgefahr beim Umgang mit dem Eipick ❷.

⚠ WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Die Gehäuseoberflächen werden im Betrieb sehr heiß. Fassen Sie daher den Deckel ❷ und den Kocheinsatz ❹ ausschließlich am jeweils dafür vorgesehenen Griff ❸/❶❶ an, um diese zu entfernen.
- ▶ Nach der Anwendung verfügt die Oberfläche des Heizelements noch über Restwärme.
- ▶ Benutzen Sie das Gerät nur bestimmungsgemäß. Bei Missbrauch oder Fehlanwendung des Gerätes besteht Verletzungsgefahr!



VORSICHT! Aus dem Dampfloch ❶ und beim Öffnen des Deckels ❷ tritt heißer Dampf aus! Verbrühungsgefahr! Öffnen Sie den Deckel ❷, indem Sie ihn am Griff ❶❶ anheben und seitlich entfernen. Vermeiden Sie den Kontakt von Hand und Arm mit dem austretenden Dampf. Entfernen Sie den Kocheinsatz ❹ erst, wenn der Dampf vollständig abgezogen ist.

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

- ▶ Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirkssystem, um das Gerät zu betreiben.
- ▶ Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.
- ▶ Stellen Sie das Gerät niemals in der Nähe von Wärmequellen auf.
- ▶ Öffnen Sie niemals das Gehäuse. In diesem Fall ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt.
- ▶ Verwenden Sie nur die im Lieferumfang enthaltenen Zubehörteile und benutzen Sie das Gerät nie ohne den Kocheinsatz ❹ und Wasser in der Kochschale ❺.
- ▶ Lassen Sie das Gerät und die Zubehörteile vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen und verstauen.

Vorbereitungen

Auspacken

- ◆ Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
- ◆ Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und eventuelle Aufkleber vom Gerät.

WARNUNG

Erstickungsgefahr!

- Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.



Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert.

Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung:

1–7: Kunststoffe,

20–22: Papier und Pappe,

80–98: Verbundstoffe.

HINWEIS

- Heben Sie, wenn möglich, die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können.

Inbetriebnahme

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, überzeugen Sie sich davon, dass ...

- das Gerät, Netzstecker und Netzkabel ⑨ in einwandfreiem Zustand sind und...
- alle Verpackungsmaterialien vom Gerät entfernt sind.

- 1) Reinigen Sie alle Teile des Gerätes wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.
- 2) Wickeln Sie das Netzkabel ⑨ von der Kabelaufwicklung ⑬ und führen Sie es durch die Aussparung am Rand.
- 3) Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Netzsteckdose.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Kabelaufwicklung

An der Unterseite der Gerätebasis befindet sich eine Kabelaufwicklung ⑬. Mit der Kabelaufwicklung ⑬ können Sie die Länge des Netzkabels ⑨ an Ihre örtlichen Gegebenheiten anpassen.

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel ⑨ immer durch die dafür vorgesehene Aussparung am hinteren Teil der Gerätebasis ⑥ geführt werden muss, um einen sicheren Stand zu gewährleisten.

HINWEIS

- Wickeln Sie das Netzkabel ⑨ immer im Uhrzeigersinn um die Kabelaufwicklung ⑬. Nur so können Sie die Kabellänge auf ein Minimum reduzieren und das Netzkabel ⑨ noch durch die Aussparung der Gerätebasis ⑥ führen.

Eier vorbereiten

- 1) Stechen Sie mit dem Eipick ⑫ ein Loch in die Unterseite der Eier. So kann die Luft, die sich im Inneren des Eies befindet, entweichen, wenn diese sich während des Kochens ausdehnt. So wird ein Aufplatzen der Schale verhindert.
- 2) Setzen Sie bis zu 7 Eier mit der angestochenen Seite nach oben auf den Kocheinsatz ④.
- 3) Füllen Sie den Messbecher ⑪ bis zur MAX-Markierung mit kaltem, frischen Leitungswasser und geben Sie das Wasser in die Kochschale ⑤.
- 4) Setzen Sie den Kocheinsatz ④ in die Kochschale ⑤ und setzen Sie den Deckel ② auf.

Eier mit gleichem Härtegrad kochen

HINWEIS

- Die vorprogrammierten Kochzeiten beziehen sich auf durchschnittlich große Eier (Größe M/L) mit einer Temperatur von ca. 7 °C (Kühlschrank).

- 1) Drehen Sie den Leistungsregler **7** in die Position, die dem gewünschten Härtegrad der Eier entspricht (es gelten die Symbole rechts des Reglers):

Symbol	Bedeutung
	für weiche Eier
	für mittelweiche Eier
	für harte Eier

Stellen Sie den Leistungsregler **7** für eine kürzere Kochdauer in den Bereich links des jeweiligen Symbols, wenn

- a) Sie weniger als die volle Anzahl Eier kochen wollen oder
- b) die Eier kleiner als der Durchschnitt sind (Größe S) oder
- c) die Eier Raumtemperatur haben und nicht aus dem Kühlschrank entnommen wurden.

Stellen Sie den Leistungsregler **7** für eine längere Kochdauer in den Bereich rechts des jeweiligen Symbols, wenn die Eier größer als der Durchschnitt sind (Größe XL).

- 2) Drücken Sie den Betriebsschalter **8** in die Position „I“, um das Gerät einzuschalten. Die integrierte Kontrollleuchte leuchtet auf und der Kochvorgang beginnt.
- 3) Sobald die Eier den gewünschten Härtegrad erreicht haben, ertönt ein Signal. Drücken Sie dann den Betriebsschalter **8** in die Position „O“, um das Gerät auszuschalten. Die integrierte Kontrollleuchte erlischt.
- 4) Nehmen Sie vorsichtig den Deckel **2** ab und den Kocheinsatz **4** an seinem Griff **3** von der Kochschale **5**.

⚠ WARNUNG

Verbrühungsgefahr!

- Der Dampf und das Kondensat innen am Deckel **2** sind heiß. Berührung mit Dampf und Wasser vermeiden!

- 5) Schrecken Sie die Eier im Kocheinsatz **4** nach dem Kochen unter kaltem, fließendem Wasser ab, damit sich die Schale leichter entfernen lässt und das Ei nicht nachgart.
- 6) Gießen Sie ggf. das Restwasser aus der Kochschale **5** in den Ausguss.

Eier mit unterschiedlichem Härtegrad kochen

Sie können mit dem Gerät Eier in zwei unterschiedlichen Härtegraden kochen. Der zuerst erreichte Härtegrad ist dabei immer der weichere. Für zuverlässige Ergebnisse müssen alle verwendeten Eier möglichst gleich groß sein und die gleiche Ausgangstemperatur haben.

Für den ersten Kochvorgang gelten die Symbole    rechts des Reglers.

Für den zweiten Kochvorgang gelten die Symbole   links des Reglers.

- 1) Bereiten Sie die Eier wie im Kapitel „Eier vorbereiten“ beschrieben vor.
- 2) Stellen Sie den Leistungsregler **7** in die Position, die dem weichsten Härtegrad der Eier entspricht (es gelten die Symbole rechts des Reglers). 
- 3) Drücken Sie den Betriebsschalter **8** in die Position „I“, um das Gerät einzuschalten. Die integrierte Kontrollleuchte leuchtet auf und der Kochvorgang beginnt.
- 4) Sobald die Eier den ersten, weicheren Härtegrad erreicht haben, ertönt ein Signal. Drücken Sie dann den Betriebsschalter **8** in die Position „O“, um das Gerät auszuschalten. Die integrierte Kontrollleuchte erlischt.
- 5) Nehmen Sie dann den Deckel **2** ab und entnehmen vorsichtig die gewünschte Anzahl Eier, die mit dem weicheren Härtegrad gekocht werden sollten.

WARNUNG

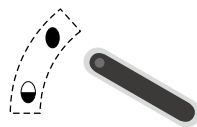
Verbrennungsgefahr!

- Die gekochten Eier sind sehr heiß! Fassen Sie die Eier zum Schutz Ihrer Finger nur mit Handschuhen an.

Schrecken Sie die entnommenen Eier unter kaltem, fließendem Wasser ab.

- 6) Setzen Sie den Deckel **2** wieder auf und drehen Sie den Leistungsregler **7** in die Position der Symbole links des Reglers, die dem gewünschten Härtegrad für die im Gerät verbliebenen Eier entspricht:

Symbol	Bedeutung
	für mittelweiche Eier im 2. Kochvorgang, nach weichen Eiern im 1. Kochvorgang
	für harte Eier im 2. Kochvorgang, nach mittelweichen Eiern im 1. Kochvorgang
	für harte Eier im 2. Kochvorgang, nach weichen Eiern im 1. Kochvorgang



- 7) Drücken Sie den Betriebsschalter **8** in die Position „I“, um das Gerät einzuschalten. Die integrierte Kontrollleuchte leuchtet auf und der zweite Teil des kombinierten Kochvorgangs beginnt.

- 8) Sobald die Eier den zweiten Härtegrad erreicht haben, ertönt wieder ein Signal. Drücken Sie dann den Betriebsschalter **8** in die Position „O“, um das Gerät auszuschalten. Die integrierte Kontrollleuchte erlischt.
- 9) Nehmen Sie vorsichtig den Deckel **2** ab und den Kocheinsatz **4** an seinem Griff **3** von der Kochschale **5**.

WARNUNG

Verbrühungsgefahr!

- Der Dampf und das Kondensat innen am Deckel **2** sind heiß. Berührung mit Dampf und Wasser vermeiden!

- 10) Schrecken Sie die Eier im Kocheinsatz **4** nach dem Kochen unter kaltem, fließendem Wasser ab, damit sich die Schale leichter entfernen lässt und das Ei nicht nachgart.
- 11) Gießen Sie ggf. das Restwasser aus der Kochschale **5** in den Ausguss.

Reinigung und Pflege

GEFAHR – ELEKTRISCHER SCHLAG!

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Netzsteckdose! Ansonsten besteht Gefahr eines elektrischen Schlags!
- Öffnen Sie niemals irgendwelche Gehäuseteile. Es befinden sich keinerlei Bedienelemente darin. Bei geöffnetem Gehäuse kann Lebensgefahr bestehen durch elektrischen Schlag.
-  Tauchen Sie die Gerätebasis **6** niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Hier kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen, wenn im Betrieb Flüssigkeitsreste auf spannungsführende Teile gelangen.

WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!

- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen. Verbrennungsgefahr!
- Achten Sie bei der Reinigung des Messbechers **11** auf den Eipick **12**. Verletzungsgefahr!

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

- Benutzen Sie keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche angreifen und das Gerät irreparabel beschädigen.

Gerät reinigen

- 1) Ziehen Sie erst den Netzstecker aus der Steckdose.
- 2) Lassen Sie das Gerät abkühlen.
- 3) Reinigen Sie danach die Kochschale **5** und die Oberfläche der Gerätebasis **6** mit einem leicht angefeuchteten Tuch.
- 4) Trocknen Sie das Gerät auf jeden Fall gut ab, bevor Sie es erneut verwenden.

Bei Kalkrückständen

Wenn sich in der Kochschale **5** Kalkrückstände bilden, gehen Sie wie folgt vor, um diese zu beseitigen:

- 1) Befüllen Sie den Messbecher **11** zu einem Drittel mit Zitronensaft. Füllen Sie dann den Messbecher **11** bis zur Markierung „MAX“ mit Wasser auf.
- 2) Schütten Sie diese Zitronensaft-Lösung in die Kochschale **5**.
- 3) Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Netzsteckdose und drücken Sie den Betriebsschalter **8** in die Position „I“, um das Gerät einzuschalten.
- 4) Lassen Sie die Zitronensaft-Lösung ca. 10 Sekunden lang köcheln.
- 5) Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Betriebsschalter **8** in die Position „O“ stellen.
- 6) Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- 7) Lassen Sie das Gerät und die Zitronensaft-Lösung abkühlen.
- 8) Schütten Sie die Zitronensaft-Lösung weg und wischen Sie die Kochschale **5** mit einem feuchten Tuch aus.

Zubehör reinigen

- Spülen Sie den Deckel **2**, den Kocheinsatz **4** und den Messbecher **11** mit Spülmittel unter fließendem Wasser.

HINWEIS

-  Der Kocheinsatz **4**, Deckel **2** und Messbecher **11** sind auch spülmaschinengeeignet.

Aufbewahren

- Lassen Sie das Gerät erst vollständig auskühlen, bevor Sie es wegstellen.
- Wickeln Sie das Netzkabel **9** in Pfeilrichtung um die Kabelaufwicklung **13**.
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort.

Gerät entsorgen



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



Das Produkt ist recycelbar, unterliegt einer erweiterten Herstellerverantwortung und wird getrennt gesammelt.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Kassenbonn gut auf. Dieser wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert, ersetzt, oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbonn) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Serviceniederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 123456) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 123456 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 326737_1904

Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst die benannte Servicestelle.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Version des informations · Stand der Informationen:

07/2019 · Ident.-No.: SED400A1-062019-1

IAN 326737_1904