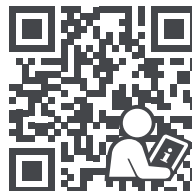


SILVERCREST®



PDF ONLINE
www.lidl-service.com

CUECEHUEVOS SED 400 A1

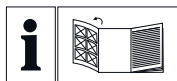
ES
CUECEHUEVOS
Instrucciones de uso

DE AT CH
EIERKOCHER
Bedienungsanleitung

PT
MÁQUINA DE COZER OVOS
Manual de instruções

IAN 352644_2010

ES PT



ES

Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

PT

Antes de começar a ler abra na página com as imagens e, de seguida, familiarize-se com todas as funções do aparelho.

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.

ES	Instrucciones de uso	Página	1
PT	Manual de instruções	Página	17
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	33

A**B****C**

Índice

Introducción	2
Derechos de propiedad intelectual	2
Uso previsto	2
Volumen de suministro	3
Elementos de mando	3
Características técnicas	3
Indicaciones de seguridad	4
Preparativos	7
Desembalaje	7
Desecho del embalaje	7
Puesta en funcionamiento	8
Enrollacables	8
Preparación de los huevos	8
Preparación de los huevos con el mismo nivel de cocción	9
Preparación de los huevos con distintos niveles de cocción	10
Limpieza y mantenimiento	12
Limpieza del aparato	12
Limpieza de los accesorios	13
Almacenamiento	13
Desecho del aparato	13
Garantía de Kompernass Handels GmbH	14
Asistencia técnica	16
Importador	16

Introducción

Felicidades por la compra de su aparato nuevo.

Ha adquirido un producto de alta calidad. Las instrucciones de uso forman parte del producto y contienen indicaciones importantes acerca de la seguridad, del uso y del desecho de este aparato. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe y para los ámbitos de aplicación indicados. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

Derechos de propiedad intelectual

Esta documentación está protegida por derechos de propiedad intelectual.

Solo se permite su reproducción o reimpresión, total o parcial, así como la reproducción de imágenes, incluso modificadas, con la autorización por escrito del fabricante.

Uso previsto

Este aparato está previsto exclusivamente para cocer huevos de gallina en un entorno doméstico privado. No está previsto para su uso con otros alimentos o materiales.

Este aparato está previsto exclusivamente para su uso doméstico privado.
¡No lo utilice con fines comerciales!

El aparato está previsto exclusivamente para su uso en estancias interiores.

ADVERTENCIA

¡Peligro por una utilización contraria al uso previsto!

El aparato puede ser una fuente de peligros si se utiliza de forma contraria al uso previsto o para una finalidad diferente.

- Use el aparato exclusivamente para el fin previsto.
- Deben observarse los procedimientos descritos en estas instrucciones de uso.

Se excluyen las reclamaciones de cualquier tipo por los daños causados por un uso contrario a lo dispuesto, reparaciones incorrectas, modificaciones no autorizadas o el uso de recambios no homologados.

El riesgo será responsabilidad exclusiva del usuario.

Volumen de suministro

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

- Cuecehuevos (tapa, inserto para los huevos, base del aparato)
- Vaso medidor con punzón
- Instrucciones de uso

INDICACIÓN

- Compruebe la integridad del suministro y si hay daños visibles.
- Si el suministro está incompleto o se observan daños debido a un embalaje deficiente o al transporte, póngase en contacto con la línea directa de asistencia (consulte el capítulo **Asistencia técnica**).

Elementos de mando

Figura A:

- ❶ Orificio para el vapor
- ❷ Tapa
- ❸ Asa del inserto para los huevos
- ❹ Inserto para los huevos
- ❺ Recipiente de cocción
- ❻ Base del aparato
- ❼ Regulador de potencia
- ❽ Interruptor de funcionamiento con piloto de control integrado
- ❾ Cable de red
- ❿ Asa de la tapa

Figura B:

- ⓫ Vaso medidor
- ⓬ Punzón (integrado en el vaso medidor ❿)

Figura C:

- ⓭ Enrollacables

Características técnicas

Alimentación de tensión	220 – 240 V ~ (corriente alterna), 50/60 Hz
Consumo de potencia	400 W
Capacidad	máx. 7 huevos
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.

Indicaciones de seguridad

¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ Conecte el hervidor de huevos exclusivamente a una toma de corriente instalada conforme a la normativa y puesta a tierra con una tensión de red de 220 – 240 V ~, 50/60 Hz.
- ▶ ¡Desconecte siempre el aparato de la red eléctrica si pretende moverlo o llenarlo, si se produce una avería, antes de limpiarlo o cuando no lo esté utilizando! Tire siempre del propio enchufe y nunca del cable de red . No toque nunca el enchufe del aparato con las manos mojadas o húmedas.
-  ¡No sumerja nunca el aparato en agua ni en otros líquidos! Existe un posible peligro de muerte por descarga eléctrica si, durante el funcionamiento, los líquidos residuales entran en contacto con las piezas sometidas a tensión. Si el aparato se cae dentro de un líquido, desconecte inmediatamente el enchufe de la toma eléctrica. No vuelva a poner el aparato en funcionamiento y póngase en contacto con la línea directa de asistencia (consulte el capítulo **Asistencia técnica**).
- ▶ No utilice el hervidor de huevos si se encuentra sobre un suelo húmedo o si sus manos o el aparato están mojados.
- ▶ Tienda el cable de red  de forma que no entre en contacto con objetos calientes o afilados.
- ▶ Utilice exclusivamente tomas eléctricas accesibles para la conexión del aparato de forma que pueda desconectarse rápidamente de la red eléctrica si se producen errores de funcionamiento.
- ▶ No doble ni aprisione el cable de red , ni lo enrolle alrededor del aparato.
- ▶ No ponga el hervidor de huevos en funcionamiento si el aparato, el cable de red  o el enchufe presentan daños.

⚠ ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ Si el enchufe o el cable de red ⑨ están dañados, encomiende su sustitución al personal técnico autorizado o al servicio de asistencia técnica para evitar riesgos.
- ▶ Mantenga siempre el hervidor de huevos, el cable de red ⑨ y el enchufe lejos de llamas abiertas y de superficies calientes.
- ▶ No debe rebosar ningún líquido por la conexión del aparato.

⚠ ADVERTENCIA: ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- ▶ Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años siempre que sean vigilados o hayan sido instruidos correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña. Los niños no deben realizar las tareas de limpieza y mantenimiento a no ser que tengan más de 8 años de edad y estén bajo supervisión. El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- ▶ Este aparato puede ser utilizado por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesaria siempre que sean vigiladas o hayan sido instruidas correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- ▶ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ▶ Vigile a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- ▶ CUIDADO: Trate de no lesionarse al manipular el punzón ⑫.

⚠ ADVERTENCIA: ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Durante el funcionamiento, la superficie de la carcasa se calienta mucho. Por este motivo, para retirar la tapa ② y el inserto para los huevos ④, toque exclusivamente el asa ③/⑩ prevista para ello.
- ▶ La superficie del elemento térmico sigue manteniendo el calor residual después de su uso.
- ▶ Utilice el aparato exclusivamente según lo dispuesto.
¡El uso incorrecto del aparato puede provocar lesiones!



¡CUIDADO! ¡A través del orificio para el vapor ① y al abrirse la tapa ② sale vapor caliente! ¡Peligro de quemaduras! Para abrir la tapa ②, levante el asa ⑩ y retírela por un lado. Evite que el vapor saliente entre en contacto con la mano y el brazo. Retire el inserto para los huevos ④ cuando haya salido todo el vapor.

ATENCIÓN: ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No utilice ningún tipo de reloj programador externo ni sistema de control remoto para accionar el aparato.
- ▶ No deje nunca el aparato desatendido durante su funcionamiento.
- ▶ Nunca coloque el aparato en la proximidad de fuentes de calor.
- ▶ No abra nunca la carcasa. De lo contrario, no podrá garantizarse la seguridad del aparato y se perderá la garantía.
- ▶ Utilice exclusivamente los accesorios incluidos en el volumen de suministro y no utilice nunca el aparato sin colocar el inserto para los huevos ④ y sin que haya agua en el recipiente de cocción ⑤.
- ▶ Deje que el aparato y los accesorios se enfríen completamente antes de limpiarlos y guardarlos.

INDICACIÓN

- El usuario no tiene que hacer nada para cambiar el ajuste del producto entre 50 y 60 Hz. El producto se adapta tanto a 50 Hz como a 60 Hz.

Preparativos

Desembalaje

- ◆ Extraiga todas las piezas del aparato y las instrucciones de uso de la caja.
- ◆ Retire todo el material de embalaje y cualquier adhesivo del aparato.

ADVERTENCIA

¡Peligro de asfixia!

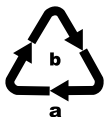
- Los materiales de embalaje no deben usarse para jugar. Existe peligro de asfixia.

Desecho del embalaje

El embalaje protege el aparato durante el transporte. El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de desecho, por lo que es reciclable.



El reciclaje del embalaje permite ahorrar en materias primas y reduce el volumen de residuos. Deseche el material de embalaje innecesario de la forma dispuesta por las normativas locales aplicables.



Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

Observe las indicaciones de los distintos materiales de embalaje y, si procede, reciclelos de la manera correspondiente. Los materiales de embalaje cuentan con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente:

1-7: plásticos,

20-22: papel y cartón,

80-98: materiales compuestos.

INDICACIÓN

- En la medida de lo posible, conserve el embalaje original durante el periodo de garantía del aparato para poder empaquetarlo correctamente en caso de una reclamación conforme a la garantía.

Puesta en funcionamiento

Antes de poner en marcha el aparato, asegúrese de lo siguiente:

- El aparato, el enchufe y el cable de red ⑨ deben estar en perfecto estado.
 - Debe haberse retirado todo el material de embalaje del aparato.
- 1) Limpie todas las piezas del aparato conforme a lo descrito en el capítulo "Limpieza y mantenimiento".
 - 2) Desenrolle el cable ⑨ del enrollacables ⑬ y guíelo a través del alojamiento del borde.
 - 3) Conecte el enchufe a la toma eléctrica adecuada.

Con esto, el aparato estará listo para su uso.

Enrollacables

En la parte inferior de la base del aparato hay un enrollacables ⑬ que permite adaptar la longitud del cable de red ⑨ a las condiciones del lugar de instalación.

ATENCIÓN: ¡DAÑOS MATERIALES!

- Asegúrese de que el cable de red ⑨ atraviese siempre el alojamiento previsto para ello de la parte trasera de la base del aparato ⑥ para garantizar la colocación estable del aparato.

INDICACIÓN

- Enrolle siempre el cable de red ⑨ en el enrollacables ⑬ en sentido horario. Solo así puede reducirse la longitud del cable ⑨ a un mínimo e introducir el cable de red a través del alojamiento de la base del aparato ⑥.

Preparación de los huevos

- 1) Haga un agujero en la parte inferior de los huevos con el punzón ⑫. De esta manera, se escapa el aire del interior del huevo al dilatarse durante la cocción y se evita la rotura de la cáscara.
- 2) Coloque hasta 7 huevos con el lado punzado hacia arriba en el inserto para los huevos ④.
- 3) Llene el vaso medidor ⑪ hasta la marca Max con agua corriente fresca y fría, y viértala en el recipiente de cocción ⑤.
- 4) Introduzca el inserto para los huevos ④ en el recipiente de cocción ⑤ y coloque la tapa ②.

Preparación de los huevos con el mismo nivel de cocción

INDICACIÓN

- Los tiempos de cocción preprogramados se refieren a los huevos de tamaño medio (tamaño M/L) con una temperatura de aprox. 7° C (nevera).

- 1) Gire el regulador de potencia **7** hasta ajustarlo en la posición que se corresponda con el nivel de cocción deseado para los huevos (se aplican los símbolos situados a la derecha del regulador):

Símbolo	Significado
	Para huevos pasados por agua
	Para huevos medio cocidos
	Para huevos duros

Coloque el regulador de potencia **7** en el símbolo correspondiente de la parte izquierda para ajustar un tiempo de cocción más breve en los siguientes casos:

- a) Si desea cocer menos huevos que los de la cantidad total.
- b) Si los huevos tienen un tamaño más pequeño que el tamaño medio (tamaño S).
- c) Si los huevos están a temperatura ambiente y no vienen directamente de la nevera.

Ajuste el regulador de potencia **7** con un tiempo de cocción más largo en el símbolo correspondiente de la parte derecha si los huevos tienen un tamaño más grande que el tamaño medio (tamaño XL).

- 2) Para encender el aparato, ajuste el interruptor de encendido/apagado **8** en la posición "I". El piloto de control integrado se ilumina y se inicia el proceso de cocción.
- 3) Cuando los huevos hayan alcanzado el nivel de cocción deseado, se emitirá una señal. Para apagar el aparato, coloque el interruptor de encendido/apagado **8** en la posición "O". El piloto de control integrado se apaga.
- 4) Retire cuidadosamente la tapa **2** y agarre el inserto para los huevos **4** por el asa **3** para retirarlo del recipiente de cocción **5**.

ADVERTENCIA

¡Peligro de quemaduras!

- El vapor y el agua condensada en el interior de la tapa **2** están calientes. ¡Evite el contacto con el vapor y el agua!

- 5) Después de cocerlos, **4** "asuste" los huevos bajo el agua corriente fría para poder retirar la cáscara con mayor facilidad y detener la cocción.

- 6) Si procede, vierta el agua que haya sobrado del recipiente de cocción **5** al fregadero.

Preparación de los huevos con distintos niveles de cocción

Con este aparato, pueden prepararse huevos con dos niveles distintos de cocción. El primer nivel alcanzado siempre es el nivel de cocción inferior. Para obtener resultados fiables, todos los huevos utilizados deben ser, en la medida de lo posible, del mismo tamaño y estar a la misma temperatura.

Para el primer proceso de cocción se aplican los símbolos    situados a la derecha del regulador.

Para el segundo proceso de cocción se aplican los símbolos   situados a la izquierda del regulador.

- 1) Prepare los huevos de la manera descrita en el capítulo "Preparación de los huevos".
- 2) Ajuste el regulador de potencia **7** en la posición que se corresponda con el nivel de cocción más blando para los huevos (se aplican los símbolos situados a la derecha del regulador).
- 3) Para encender el aparato, ajuste el interruptor de encendido/apagado **8** en la posición "I". El piloto de control integrado se ilumina y se inicia el proceso de cocción.
- 4) Cuando los huevos hayan alcanzado el primer nivel de cocción, se emitirá una señal. Para apagar el aparato, ajuste el interruptor de encendido/apagado **8** en la posición "O". El piloto de control integrado se apaga.
- 5) Retire la tapa **2** y extraiga cuidadosamente los huevos que deban quedar menos cocidos.



ADVERTENCIA

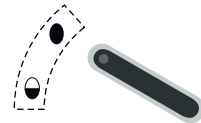
¡Peligro de quemaduras!

- ¡Los huevos cocidos están muy calientes! Manipule los huevos cocidos exclusivamente con guantes para protegerse los dedos.

A continuación, "asuste" los huevos extraídos bajo el agua corriente fría.

- 6) Vuelva a colocar la tapa **2** y gire el regulador de potencia **7** hasta ajustarlo en la posición indicada por los símbolos situados a la izquierda del regulador y que se corresponda con el nivel de cocción deseado para los huevos restantes:

Símbolo	Significado
	Para huevos medio cocidos en un 2º proceso de cocción tras preparar huevos pasados por agua en el 1º proceso de cocción
	Para huevos duros en un 2º proceso de cocción tras preparar huevos medio cocidos en el 1º proceso de cocción
	Para huevos duros en un 2º proceso de cocción tras preparar huevos pasados por agua en el 1º proceso de cocción



- 7) Para encender el aparato, ajuste el interruptor de encendido/apagado **8** en la posición "I". El piloto de control integrado se ilumina y se inicia la segunda parte del proceso de cocción combinado.
- 8) Cuando los huevos hayan alcanzado el segundo nivel de cocción deseado, volverá a emitirse una señal. A continuación, ajuste el interruptor de encendido/apagado **8** en la posición "O" para apagar el aparato. El piloto de control integrado se apaga.
- 9) Retire cuidadosamente la tapa **2** y agarre el inserto para los huevos **4** por el asa **3** para retirarlo del recipiente de cocción **5**.

ADVERTENCIA

¡Peligro de quemaduras!

- El vapor y el agua condensada en el interior de la tapa **2** están calientes. ¡Evite el contacto con el vapor y el agua!

- 10) Después de cocerlos, "asuste" los huevos en el inserto para los huevos **4** bajo el agua corriente fría para poder retirar la cáscara con mayor facilidad y detener la cocción.
- 11) Si procede, vierta el agua que haya sobrado del recipiente de cocción **5** al fregadero.

Limpieza y mantenimiento

¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ¡Antes de limpiar el aparato, desconecte siempre el enchufe de la red eléctrica! De lo contrario, ¡existe peligro de descarga eléctrica!
- No abra nunca ninguna de las piezas de la carcasa. No existe ningún elemento de mando en el interior. Al abrir la carcasa, existe peligro de muerte por descarga eléctrica.
-  ¡No sumerja nunca la base del aparato **6** en agua ni en otros líquidos! Existe un posible peligro de muerte por descarga eléctrica si, durante el funcionamiento, los líquidos residuales entran en contacto con las piezas sometidas a tensión.

ADVERTENCIA: ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. ¡Peligro de quemaduras!
- Al limpiar el vaso medidor **11**, tenga cuidado con el punzón **12** integrado. ¡Peligro de lesiones!

ATENCIÓN: ¡DAÑOS MATERIALES!

- No utilice productos de limpieza abrasivos ni corrosivos, ya que pueden dañar la superficie y provocar daños irreparables en el aparato.

Limpieza del aparato

- 1) En primer lugar, desconecte el enchufe de la toma eléctrica.
- 2) Deje que el aparato se enfríe.
- 3) A continuación, limpie el recipiente de cocción **5** y la superficie de la base del aparato **6** con un paño ligeramente húmedo.
- 4) Seque completamente el aparato antes de volver a utilizarlo.

Restos de cal

Si en el recipiente de cocción **5** se forman restos de cal, proceda de la siguiente manera para eliminarlos:

- 1) Llene un tercio del vaso medidor **11** con zumo de limón. Tras esto, vierta agua en el vaso medidor **11** hasta alcanzar la marca "MAX".
- 2) Vierta la solución de zumo de limón y agua en el recipiente de cocción **5**.
- 3) Conecte el enchufe a una toma eléctrica adecuada y ajuste el interruptor de encendido/apagado **8** en la posición "I" para encender el aparato.
- 4) Deje cocer la solución de zumo de limón y agua durante aprox. 10 segundos.
- 5) Para apagar el aparato, ajuste el interruptor de encendido/apagado **8** en la posición "O".

- 6) Desconecte el enchufe de la red eléctrica.
- 7) Deje que el aparato y la solución de zumo de limón se enfríen.
- 8) Deseche la solución de zumo de limón y limpie el recipiente de cocción ❸ con un paño húmedo.

Limpieza de los accesorios

- Limpie la tapa ❷, el inserto para los huevos ❹ y el vaso medidor ❾ con jabón lavavajillas y enjuáguelos bajo el agua corriente.

INDICACIÓN

-  El inserto para los huevos ❹, la tapa ❷ y el vaso medidor ❾ también pueden lavarse en el lavavajillas.

Almacenamiento

- Deje que el aparato se enfríe completamente antes de guardarlo.
- Enrolle el cable de red ❾ en el enrollacables ❿ en el sentido que indica la flecha.
- Guarde el aparato en un lugar seco.

Desecho del aparato



**No deseche nunca el aparato con la basura doméstica.
Este aparato está sujeto a la Directiva 2012/19/EU.**

Deseche el aparato en un centro de residuos autorizado o a través de las instalaciones municipales de desecho de residuos. Observe las normas vigentes. En caso de duda, póngase en contacto con las instalaciones municipales de desecho de residuos.



Puede informarse acerca de las posibilidades de desecho de los aparatos usados en su administración municipal o ayuntamiento.

Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

Este aparato cuenta con una garantía de 3 años a partir de la fecha de compra. Si se detectan defectos en el producto, puede ejercer sus derechos legales frente al vendedor. Estos derechos legales no se ven limitados por la garantía descrita a continuación.

Condiciones de la garantía

El plazo de la garantía comienza con la fecha de compra. Guarde bien el comprobante de caja, ya que lo necesitará como justificante de compra.

Si dentro de un periodo de tres años a partir de la fecha de compra de este producto se detecta un defecto en su material o un error de fabricación, asumiremos la reparación o sustitución gratuita del producto o restituiremos el precio de compra a nuestra elección. La prestación de la garantía requiere la presentación del aparato defectuoso y del justificante de compra (comprobante de caja), así como una breve descripción por escrito del defecto detectado y de las circunstancias en las que se haya producido dicho defecto, dentro del plazo de tres años.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, le devolveremos el producto reparado o le suministraremos uno nuevo. La reparación o sustitución del producto no supone el inicio de un nuevo periodo de garantía.

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

La duración de la garantía no se prolonga por hacer uso de ella. Este principio también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Si después de la compra del aparato, se detecta la existencia de daños o de defectos al desembalarlo, deben notificarse de inmediato. Cualquier reparación que se realice una vez finalizado el plazo de garantía estará sujeta a costes.

Alcance de la garantía

El aparato se ha fabricado cuidadosamente según estándares elevados de calidad y se ha examinado en profundidad antes de su entrega.

La prestación de la garantía se aplica a defectos en los materiales o errores de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto normalmente sometidas al desgaste y que, en consecuencia, puedan considerarse piezas de desgaste ni los daños producidos en los componentes frágiles, p. ej., interruptores, baterías o piezas de vidrio.

Se anulará la garantía si el producto se daña o no se utiliza o mantiene correctamente. Para utilizar correctamente el producto, deben observarse todas las indicaciones especificadas en las instrucciones de uso. Debe evitarse cualquier uso y manejo que esté desaconsejado o frente al que se advierta en las instrucciones de uso.

El producto está previsto exclusivamente para su uso privado y no para su uso comercial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía perderá su validez.

Proceso de reclamación conforme a la garantía

Para garantizar una tramitación rápida de su reclamación, le rogamos que observe las siguientes indicaciones:

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (p. ej., IAN 123456_7890) como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características del producto, grabado en el producto, en la portada de las instrucciones de uso (parte inferior izquierda) o en el adhesivo de la parte trasera o inferior del producto.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono o por correo electrónico**.
- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



En www.lidl-service.com, podrá descargar este manual de usuario y muchos otros más, así como vídeos sobre los productos y software de instalación.

Con este código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir las instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 352644_2010.

Asistencia técnica

ES

Servicio España

Tel.: 902 59 99 22

(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa normal))

(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa reducida))

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 352644_2010

Importador

Tenga en cuenta que la dirección siguiente no es una dirección de asistencia técnica. Póngase primero en contacto con el centro de asistencia técnica especificado.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompernass.com

Índice

Introdução	18
Direitos de autor	18
Utilização correta	18
Conteúdo da embalagem	19
Elementos de comando	19
Dados técnicos	19
Instruções de segurança	20
Preparações	23
Desembalagem	23
Eliminação da embalagem	23
Colocação em funcionamento	24
Dispositivo de enrolamento do cabo	24
Preparar ovos	24
Cozer ovos com um grau de dureza idêntico	25
Cozer ovos com um grau de dureza diferente	26
Limpeza e conservação	27
Limpar o aparelho	28
Limpar os acessórios	28
Armazenamento	28
Eliminação do aparelho	29
Garantia da Kompernass Handels GmbH	29
Assistência Técnica	31
Importador	31

Introdução

Parabéns pela compra do seu novo aparelho.

Optou por um produto de elevada qualidade. O manual de instruções é parte integrante deste produto. Este contém instruções importantes para a segurança, a utilização e a eliminação. Antes de utilizar o produto, familiarize-se com todas as instruções de operação e segurança. Utilize o produto apenas como descrito e nas áreas de aplicação indicadas. Ao transferir o produto para terceiros, entregue todos os respetivos documentos.

Direitos de autor

Esta documentação está protegida por direitos de autor.

Não é permitido duplicar ou reimprimir, total ou parcialmente, o presente documento, bem como reproduzir imagens, mesmo com alterações, sem a autorização por escrito do fabricante.

Utilização correta

Este aparelho foi concebido apenas para cozer ovos de galinha no âmbito doméstico privado. Não é indicado para a utilização com outros alimentos ou materiais.

Este aparelho destina-se exclusivamente à utilização privada. Não utilize este aparelho para fins comerciais!

O aparelho destina-se apenas a ser utilizado em espaços interiores.

AVISO

Perigo devido a utilização incorreta!

A utilização incorreta e/ou não adequada do aparelho pode acarretar riscos.

- ▶ O aparelho deve ser utilizado apenas para a finalidade descrita.
- ▶ Cumprir os procedimentos descritos neste manual de instruções.

Não é assumida qualquer responsabilidade por danos resultantes da utilização incorreta, de reparações indevidas, de alterações não autorizadas ou da utilização de peças sobresselentes não permitidas.

O risco é assumido exclusivamente pelo utilizador.

Conteúdo da embalagem

Por norma, o aparelho é fornecido com os seguintes componentes:

- Máquina de cozer ovos (tampa, suporte para ovos, base do aparelho)
- Copo medidor com fura ovos
- Manual de instruções

NOTA

- Verifique a integralidade do produto fornecido e a existência de eventuais danos visíveis.
- Caso falte algum componente ou se verifiquem danos resultantes de embalagem defeituosa ou do transporte, contacte a linha direta de Assistência Técnica (ver capítulo **Assistência Técnica**).

Elementos de comando

Figura A:

- 1 Saída de vapor
- 2 Tampa
- 3 Pega do suporte para ovos
- 4 Suporte para ovos
- 5 Recipiente para cozer
- 6 Base do aparelho
- 7 Regulador de potência
- 8 Interruptor de funcionamento com luz de controlo integrada
- 9 Cabo de alimentação
- 10 Pega da tampa

Figura B:

- 11 Copo medidor
- 12 Fura ovos (integrado no copo medidor 11)

Figura C:

- 13 Dispositivo de enrolamento do cabo

Dados técnicos

Alimentação de tensão	220 - 240 V ~ (corrente alternada), 50/60 Hz
Consumo de energia	400 W
Capacidade	máx. 7 ovos
	Todas as peças deste aparelho, que entram em contacto com alimentos, são adequadas para utilização com produtos alimentares.

Instruções de segurança

PERIGO – CHOQUE ELÉTRICO!

- ▶ Ligue o cozedor de ovos apenas a uma tomada devidamente instalada e ligada à terra, com uma tensão de alimentação de 220 - 240 V ~, 50/60 Hz.
- ▶ Retire sempre a ficha da tomada nas seguintes situações: em caso de falhas/avarias, ao deslocar, encher, antes de limpar ou se não utilizar o aparelho! Puxe sempre pela ficha elétrica, nunca pelo cabo de alimentação ❸. Nunca toque na ficha do aparelho com as mãos molhadas ou húmidas.
- ❌  Nunca mergulhe o aparelho em água ou noutros líquidos! Pode existir perigo de morte por choque elétrico caso, durante o funcionamento, se verifique uma infiltração de líquidos remanescentes nas peças condutoras de tensão. No entanto, se o aparelho cair acidentalmente no líquido, retire imediatamente a ficha da tomada. Não volte a colocar o aparelho em funcionamento e contacte a linha direta de Assistência Técnica (ver capítulo **Assistência Técnica**).
- ▶ Não utilize o cozedor de ovos, caso se encontre sobre piso húmido ou se as suas mãos ou o aparelho estiverem molhados.
- ▶ Coloque o cabo de alimentação ❸ de forma que não entre em contacto com objetos quentes ou afiados.
- ▶ Selecione apenas tomadas bem acessíveis para a ligação, para que o aparelho possa ser desligado rapidamente da corrente em caso de falhas de funcionamento.
- ▶ Não dobre nem esmague o cabo de alimentação ❸ e não o enrole à volta do aparelho.
- ▶ Não coloque o cozedor de ovos em funcionamento, caso o aparelho, o cabo de alimentação ❸ ou a ficha de elétrica apresentem danos.

⚠ PERIGO – CHOQUE ELÉTRICO!

- ▶ Cabos ou fichas danificados ⑨ devem ser imediatamente substituídos por técnicos autorizados ou pelo Serviço de Apoio ao Cliente, de modo a evitar situações de perigo.
- ▶ Mantenha o cozedor de ovos, o cabo de alimentação ⑨ e a ficha elétrica sempre afastados de chamas desprotegidas e superfícies quentes.
- ▶ Não podem transbordar líquidos para a ligação de encaixe do aparelho.

⚠ AVISO – PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- ▶ Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idades superiores a 8 anos, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes. A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não podem ser efetuadas por crianças, salvo se tiverem idade igual ou superior a 8 anos e forem vigiadas. O aparelho e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados de crianças com idades inferiores a 8 anos.
- ▶ Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e/ou conhecimento, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
- ▶ As crianças não podem brincar com o aparelho.
- ▶ As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- ▶ CUIDADO: Evite perigo de ferimentos ao manusear o fura ovos ⑫.

⚠ AVISO – PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ As superfícies do corpo do aparelho aquecem muito durante o funcionamento. Por esta razão, agarre a tampa ❷ e o suporte para ovos ❹ apenas pela pega prevista ❸/❶ para os remover.
- ▶ Após a utilização, a superfície do elemento de aquecimento ainda dispõe de aquecimento residual.
- ▶ Utilize o aparelho apenas de forma correta. Perigo de ferimentos em caso de má utilização do aparelho!



CUIDADO! É expelido vapor quente pela saída de vapor ❶ e pela abertura da tampa ❷! Perigo de queimaduras! Abra a tampa ❷, levantando-a pela pega ❶, e retire-a lateralmente. Evite o contacto da mão e do braço com o vapor expelido. Retire o suporte para ovos ❹ apenas quando o vapor tiver saído totalmente.

ATENÇÃO – DANOS MATERIAIS!

- ▶ Não utilize um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto em separado para operar o aparelho.
- ▶ Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- ▶ Nunca coloque o aparelho na proximidade de fontes de calor.
- ▶ Nunca abra o corpo do aparelho. Caso contrário, a segurança não é garantida e a garantia extingue-se.
- ▶ Utilize apenas os acessórios fornecidos e nunca utilize o aparelho sem o suporte para ovos ❹ e sem água no recipiente para cozer ❺.
- ▶ Deixe sempre arrefecer completamente o aparelho e os acessórios, antes de os limpar e guardar.

NOTA

- ▶ Não é necessária qualquer ação por parte do utilizador para mudar o aparelho entre os 50 e 60 Hz. O aparelho adapta-se tanto para os 50 como para os 60 Hz.

Preparações**Desembalagem**

- ◆ Retire todas as peças do aparelho e o manual de instruções da caixa.
- ◆ Remova todos os materiais de embalagem e eventuais autocolantes do aparelho.

⚠ AVISO**Perigo de asfixia!**

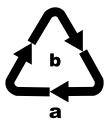
- ▶ Os materiais de embalagem não podem ser utilizados para brincar. Perigo de asfixia.

Eliminação da embalagem

A embalagem protege o aparelho contra danos durante o transporte. Os materiais de embalagem são selecionados tendo em conta os aspetos ambientais e técnicos relativamente à eliminação, sendo, por isso, recicláveis.



A reciclagem da embalagem permite a poupança de matérias-primas e reduz a formação de lixo. Elimine os materiais de embalagem que já não são necessários de acordo com os regulamentos locais em vigor.



Elimine a embalagem de modo ecológico.

Tenha em atenção a marcação nos diversos materiais de embalagem e separe-os convenientemente. Os materiais de embalagem estão identificados com abreviaturas (a) e algarismos (b), com os seguintes significados:

1-7: plásticos,

20-22: papel e cartão,

80-98: compostos.

NOTA

- ▶ Se possível, conserve a embalagem original durante o período de garantia, para que possa embalar o aparelho corretamente em caso de acionamento da mesma.

Colocação em funcionamento

Antes de colocar o aparelho em funcionamento, certifique-se de que...

- o aparelho, a ficha elétrica e o cabo de alimentação ⑨ se encontram em perfeitas condições...
- todos os materiais da embalagem foram removidos do aparelho.

- 1) Limpe todas as peças do aparelho, tal como descrito no capítulo "Limpeza e manutenção".
- 2) Desenrole o cabo de alimentação ⑨ do dispositivo de enrolamento do cabo ⑬ e passe-o pelo entalhe na borda.
- 3) Insira a ficha numa tomada adequada.

O aparelho está agora operacional.

Dispositivo de enrolamento do cabo

Na parte inferior da base do aparelho encontra-se um dispositivo de enrolamento do cabo ⑬. O dispositivo de enrolamento do cabo ⑬ de alimentação ⑨ permite-lhe adaptar o comprimento do cabo às circunstâncias locais.

ATENÇÃO – DANOS MATERIAIS!

- Certifique-se de que o cabo de alimentação ⑨ passa sempre pelo entalhe previsto na parte traseira da base do aparelho ⑥, a fim de garantir uma posição segura.

NOTA

- Enrole o cabo de alimentação ⑨ sempre, no sentido dos ponteiros do relógio, em torno do dispositivo de enrolamento do cabo ⑬. Apenas dessa forma é possível reduzir o comprimento do cabo ao mínimo e passar o cabo de alimentação ⑨ pelo entalhe da base do aparelho ⑥.

Preparar ovos

- 1) Com o fura ovos ⑫, faça um furo na parte inferior dos ovos. Deste modo, o ar que se encontra no interior do ovo pode sair quando este se expande durante a cozedura. Evita-se assim que a casca rache.
- 2) Coloque até 7 ovos, com o lado furado para cima, sobre o suporte para ovos ④.
- 3) Encha o copo medidor ⑪ até à marca MAX com água fria e limpa e adicione a água no recipiente para cozer ⑤.
- 4) Coloque o acessório suporte para ovos ④ no recipiente para cozer ⑤ e coloque a tampa ②.

Cozer ovos com um grau de dureza idêntico

NOTA

- Os tempos de cozedura pré-programados referem-se a ovos de tamanho médio (tamanho M/L) a uma temperatura de aprox. 7° C (frigorífico).

- 1) Rode o regulador de potência **7** para a posição que corresponde ao grau de cozedura dos ovos pretendido (consulte os símbolos à direita do regulador):

Símbolo	Significado
	para ovos com gema mole
	para ovos com gema média
	para ovos com gema dura

Para um tempo de cozedura menor, coloque o regulador de potência **7** na zona à esquerda do símbolo correspondente, se

- a) pretender cozer menos do que a quantidade total de ovos ou
- b) os ovos forem mais pequenos do que a média (tamanho S) ou
- c) os ovos estiverem à temperatura ambiente e não tiverem sido retirados do frigorífico.

Para um tempo de cozedura mais longo, coloque o regulador de potência **7** na zona à direita do símbolo correspondente, se os ovos forem maiores do que a média (tamanho XL).

- 2) Pressione o interruptor de funcionamento **8** para a posição "I", para ligar o aparelho. A luz de controlo integrada acende-se e o processo de cozedura é iniciado.
- 3) Assim que os ovos tenham atingido o grau de dureza pretendido, é emitido um sinal sonoro. De seguida, pressione o interruptor de funcionamento **8** para a posição "O", para desligar o aparelho. A luz de controlo integrada apaga-se.
- 4) Retire cuidadosamente a tampa **2** e remova o suporte para ovos **4**, pela respetiva pega **3**, do recipiente para cozer **5**.

⚠ AVISO

Perigo de queimaduras!

- O vapor e a água condensada no interior da tampa **2** estão quentes. Evitar o contacto com vapor e água!

- 5) Após a cozedura, passe os ovos por água corrente fria no suporte para ovos **4**, para que a casca possa ser removida facilmente e os ovos não fiquem demasiado cozidos.
- 6) Se necessário, remova a água do recipiente para cozer **5** no lava-loiças.

Cozer ovos com um grau de dureza diferente

Pode cozer ovos com diferentes graus de dureza com o aparelho. O primeiro grau de dureza a alcançar é sempre o menor. Para resultados fiáveis, todos os ovos utilizados devem ter, se possível, o mesmo tamanho e estar à mesma temperatura.

Os símbolos    à direita do regulador aplicam-se ao primeiro processo de cozedura.

Os símbolos    à esquerda do regulador aplicam-se ao segundo processo de cozedura.

- 1) Prepare os ovos conforme descrito no capítulo "Preparar ovos".
- 2) Coloque o regulador de potência **7** na posição correspondente ao grau de dureza menor (símbolos à direita do regulador).
- 3) Pressione o interruptor de funcionamento **8** para a posição "I", para ligar o aparelho. A luz de controlo integrada acende-se e o processo de cozedura é iniciado.
- 4) Assim que os ovos tiverem atingido o primeiro grau de dureza, o menor, é emitido um sinal sonoro. De seguida, pressione o interruptor de funcionamento **8** para a posição "O", para desligar o aparelho. A luz de controlo integrada apaga-se.
- 5) Retire então a tampa **2** e remova cuidadosamente a quantidade de ovos que deseja cozer com o grau de dureza menor.



AVISO

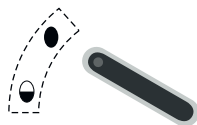
Perigo de queimaduras!

- Os ovos cozidos estão muito quentes! Segure os ovos apenas com luvas para proteger os seus dedos.

Passes os ovos removidos por água corrente fria.

- 6) Volte a colocar a tampa **2** e coloque o regulador de potência **7** na posição dos símbolos à esquerda do regulador, que correspondem ao grau de dureza pretendido para os restantes ovos:

Símbolo	Significado
	para ovos com gema média no 2.º processo de cozedura, após ovos com gema mole no 1.º processo de cozedura
	para ovos com gema dura no 2.º processo de cozedura, após ovos com gema média no 1.º processo de cozedura
	para ovos com gema dura no 2.º processo de cozedura, após ovos com gema mole no 1.º processo de cozedura



- 7) Pressione o interruptor de funcionamento **8** para a posição "I", para ligar o aparelho. A luz de controlo integrada acende-se e a segunda parte do processo de cozedura combinado é iniciada.
- 8) Assim que os ovos tiverem atingido o segundo grau de dureza, é emitido um sinal sonoro. De seguida, pressione o interruptor de funcionamento **8** para a posição "O", para desligar o aparelho. A luz de controlo integrada apaga-se.
- 9) Retire cuidadosamente a tampa **2** e remova o suporte para ovos **4**, pela respetiva pega **3**, do recipiente para cozer **5**.

AVISO

Perigo de queimaduras!

- O vapor e a água condensada no interior da tampa **2** estão quentes. Evitar o contacto com vapor e água!

- 10) Após a cozedura, passe os ovos por água corrente fria no suporte para ovos **4**, para que a casca possa ser removida facilmente e os ovos não fiquem demasiado cozidos.
- 11) Se necessário, remova a água do recipiente para cozer **5** no lava-loiças.

Limpeza e conservação

PERIGO – CHOQUE ELÉTRICO!

- Retire a ficha da tomada antes de cada limpeza! Caso contrário, existe perigo de choque elétrico!
- Nunca abra peças no corpo do aparelho. Não se encontram quaisquer elementos de comando no mesmo. Com o corpo aberto pode existir perigo de morte por choque elétrico.
-  Nunca mergulhe a base do aparelho **6** em água ou noutros líquidos! Pode existir perigo de morte por choque elétrico caso, durante o funcionamento, se verifique uma infiltração de líquidos remanescentes nas peças condutoras de tensão.

AVISO – PERIGO DE FERIMENTOS!

- Deixe o aparelho arrefecer antes da limpeza. Perigo de queimaduras!
- Ao limpar o copo medidor **11**, tenha atenção ao fura ovos **12**. Perigo de ferimentos!

ATENÇÃO – DANOS MATERIAIS!

- Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou corrosivos. Estes podem danificar a superfície e causar danos irreparáveis no aparelho.

Limpar o aparelho

- 1) Retire primeiro a ficha da tomada.
- 2) Deixe o aparelho arrefecer.
- 3) De seguida, limpe o recipiente para cozer ❸ e a superfície da base do aparelho ❹ com um pano ligeiramente humedecido.
- 4) Seque sempre muito bem o aparelho antes de o utilizar novamente.

Resíduos de calcário

Caso se formem resíduos de calcário no recipiente de cozedura ❸, proceda da seguinte forma para os remover:

- 1) Encha o copo medidor ❶ até um terço com sumo de limão. Encha então o copo medidor ❶ com água até à marcação "MAX".
- 2) Agite esta solução de sumo de limão no recipiente para cozer ❸.
- 3) Insira a ficha numa tomada adequada e pressione o interruptor de funcionamento ❷ para a posição "I", para ligar o aparelho.
- 4) Deixe a solução de sumo de limão ferver durante 10 segundos.
- 5) Desligue o aparelho colocando o interruptor de funcionamento ❷ na posição "O".
- 6) Retire a ficha da tomada.
- 7) Deixe arrefecer o aparelho e a solução de sumo de limão.
- 8) Retire a solução de sumo de limão e limpe o recipiente para cozer ❸ com um pano húmido.

Limpar os acessórios

- Lave a tampa ❷, o suporte para ovos ❹ e o copo medidor ❶ em detergente sob água corrente.

NOTA



▶ O acessório para cozer ❹, a tampa ❷ e o copo medidor ❶ também podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

Armazenamento

- Deixe o aparelho arrefecer completamente antes de o guardar.
- Enrole o cabo de alimentação ❾, no sentido da seta, em torno do dispositivo de enrolamento do cabo ❿.
- Guarde o aparelho num local seco.

Eliminação do aparelho



**Nunca deposite o aparelho no lixo doméstico comum.
Este produto está sujeito ao disposto na Diretiva Europeia
2012/19/EU.**

Entregue o aparelho num Ponto Eletrão autorizado ou num Centro de Receção de REEE do seu município. Respeite os regulamentos atualmente em vigor. Em caso de dúvida, entre em contacto com o Centro de Receção de REEE.



Relativamente às possibilidades de eliminação do produto em fim de vida, informe-se na junta de freguesia ou câmara municipal da sua área de residência.

Garantia da Kompernass Handels GmbH

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

Este aparelho tem uma garantia de 3 anos a contar da data de compra. No caso deste produto ter defeitos, tem direitos legais contra o vendedor do produto. Estes direitos legais não são limitados pela nossa garantia que passamos a transcrever.

Condições de garantia

O prazo de garantia tem início na data da compra. Por favor, guarde bem o talão de compra. Este é necessário como comprovativo da compra.

Se, no prazo de três anos a contar da data de compra deste produto, ocorrer um defeito de material ou de fabrico, o produto será reparado ou substituído por nós, ao nosso critério, gratuitamente, ou o preço de compra será reembolsado. Esta garantia parte do princípio que o aparelho avariado e o comprovativo da compra (talão de compra) são apresentados no prazo de três anos, junto com uma descrição breve, por escrito, da falha e das circunstâncias em que a mesma ocorreu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, receberá o produto reparado ou um novo produto.

Prazo de garantia e direitos legais

O período de garantia não é prolongado pelo acionamento da mesma. Isto também se aplica a peças substituídas e reparadas. Danos e defeitos que possam eventualmente já existir no momento da compra devem ser imediatamente comunicados, após retirar o aparelho da embalagem. Expirado o período da garantia, quaisquer reparações necessárias estão sujeitas a pagamento.

Âmbito da garantia

O aparelho foi fabricado segundo diretivas de qualidade rigorosas, com o maior cuidado, e testado escrupulosamente antes da sua distribuição.

A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico. Esta garantia não abrange peças do produto sujeitas ao desgaste normal e que podem, por isso, ser consideradas peças de desgaste, ou danos em peças frágeis, p. ex., interruptores, acumuladores ou peças de vidro.

Esta garantia perde a validade, se o produto for danificado, utilizado incorretamente ou se a manutenção tenha sido realizada indevidamente. Para garantir uma utilização correta do produto, é necessário cumprir todas as instruções contidas no manual de instruções. Ações ou fins de utilização que são desaconselhados, ou para os quais é alertado no manual de instruções, têm de ser impreterivelmente evitados.

O produto foi concebido apenas para uso privado e não para uso comercial. A garantia extingue-se em caso de utilização incorreta, uso de força e intervenções que não tenham sido efetuadas pela nossa Filial de Assistência Técnica autorizada.

Procedimento em caso de acionamento da garantia

Para garantir um processamento rápido do seu pedido, siga, por favor, as seguintes instruções:

- Para todos os pedidos de esclarecimento, tenha à mão o talão de compra e o número do artigo (p. ex. IAN 123456_7890) como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta da capa do manual de instruções (em baixo à esquerda), da placa de características, de uma impressão no produto ou do autocolante na traseira ou lado inferior do produto.
- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnica, indicado em seguida, **telefonicamente ou por e-mail**.
- De seguida, pode enviar gratuitamente o produto registado como defeituoso, incluindo o comprovativo da compra (talão de compra) e indique o defeito e quando este ocorreu, para a morada do Serviço de Assistência Técnica que lhe foi indicada.



Em www.lidl-service.com poderá descarregar este manual de instruções e muitos outros manuais, bem como vídeos sobre produtos e software de instalação.

Com o código QR acede diretamente à página da Assistência Técnica Lidl (www.lidl-service.com) e poderá abrir o seu manual de instruções, introduzindo o número de artigo (IAN) 352644_2010.

Assistência Técnica

PT

Assistência Portugal

Tel.: 70778 0005 (0,12 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 352644_2010

Importador

Por favor, observe que a seguinte morada não é a morada do Serviço de Assistência Técnica. Primeiro entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANHA

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einführung	34
Urheberrecht	34
Bestimmungsgemäße Verwendung	34
Lieferumfang	35
Bedienelemente	35
Technische Daten	35
Sicherheitshinweise	36
Vorbereitungen	39
Auspacken	39
Entsorgung der Verpackung	39
Inbetriebnahme	40
Kabelaufwicklung	40
Eier vorbereiten	40
Eier mit gleichem Härtegrad kochen	41
Eier mit unterschiedlichem Härtegrad kochen	42
Reinigung und Pflege	43
Gerät reinigen	44
Zubehör reinigen	44
Aufbewahren	44
Gerät entsorgen	45
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	45
Service	47
Importeur	47

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 ⑨ sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Halten Sie den Eierkocher sowie das Netzkabel ⑨ 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 müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ VORSICHT: Vermeiden Sie Verletzungsgefahr beim Umgang mit dem Eipick ⑫.

⚠ WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Die Gehäuseoberflächen werden im Betrieb sehr heiß. Fassen Sie daher den Deckel **2** und den Kocheinsatz **4** ausschließlich am jeweils dafür vorgesehenen Griff **3**/**10** 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 **1** und beim Öffnen des Deckels **2** tritt heißer Dampf aus! Verbrühungsgefahr! Öffnen Sie den Deckel **2**, indem Sie ihn am Griff **10** anheben und seitlich entfernen. Vermeiden Sie den Kontakt von Hand und Arm mit dem austretenden Dampf. Entfernen Sie den Kocheinsatz **4** 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 **4** und Wasser in der Kochschale **5**.
- ▶ Lassen Sie das Gerät und die Zubehörteile vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen und verstauen.

HINWEIS

- Es ist keine Aktion seitens der Benutzer erforderlich, um das Produkt zwischen 50 und 60 Hz umzustellen. Das Produkt passt sich sowohl für 50 als auch für 60 Hz an.

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!

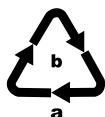
- Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.

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. Das zuvor eingestochene Loch sollte nach oben weisen, wenn Sie die Eier in den Kocheinsatz ④ setzen.
- 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, frischem 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 Abguss.

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

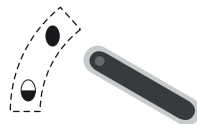
Verbrennungsgefahr!

- 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 Schlages!
- 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 Epick **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 für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

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.

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_7890) 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) 352644_2010 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 352644_2010

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

Estado de las informaciones · Estado das informações

Stand der Informationen:

11/2020 · Ident.-No.: SED400A1-112020-1

IAN 352644_2010