

SILVERCREST®



CUECEHUEVOS / CUOCIUOVA SEK 450 A1

(ES)

CUECEHUEVOS

Instrucciones de uso

(PT)

MÁQUINA DE COZER OVOS

Manual de instruções

(DE) (AT) (CH)

EIERKOCHER

Bedienungsanleitung

(IT) (MT)

CUOCIUOVA

Istruzioni per l'uso

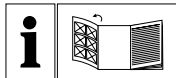
(GB) (MT)

EGG COOKER

Operating instructions

IAN 466164_2404

(ES) (IT) (PT)



ES

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

IT MT

Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

PT

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

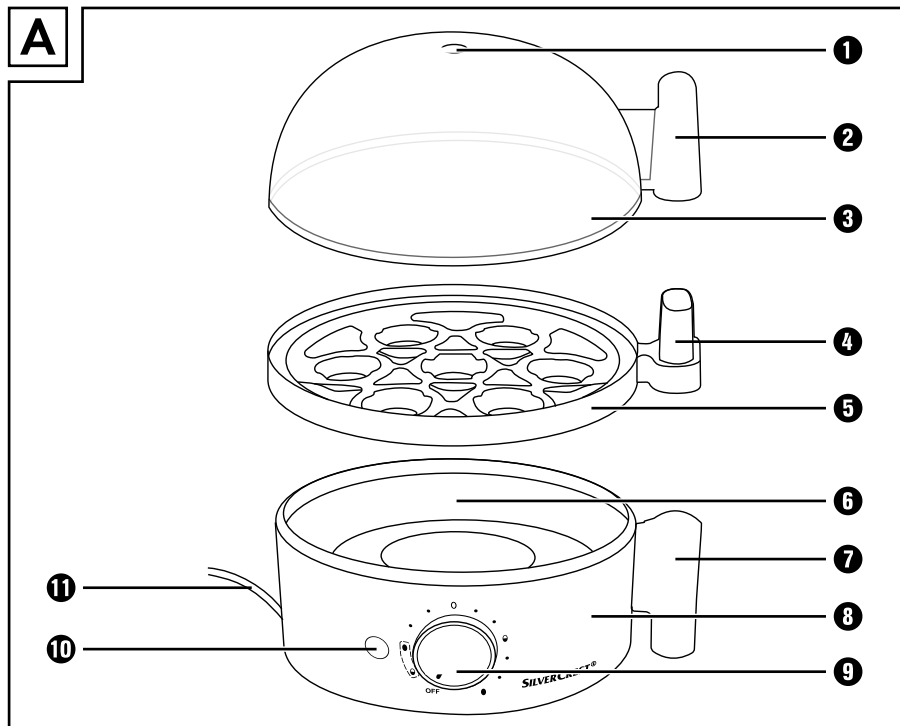
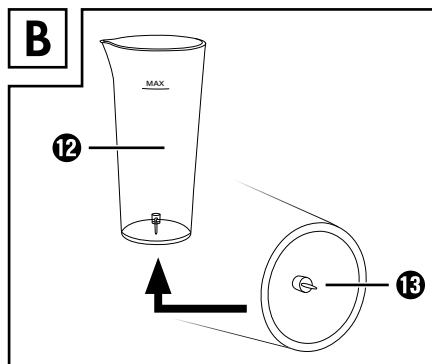
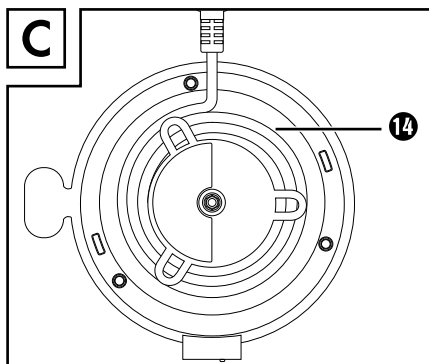
GB MT

Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

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
IT/MT	Istruzioni per l'uso	Pagina	17
PT	Manual de instruções	Página	31
GB/MT	Operating instructions	Page	45
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	59

A**B****C**

Índice

Introducción	2
Uso previsto	2
Volumen de suministro	2
Elementos de mando	2
Características técnicas	3
Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados	3
Indicaciones de seguridad	4
Preparativos	7
Desembalaje	7
Puesta en funcionamiento	7
Enrollacables	7
Preparación de los huevos	8
Preparación de los huevos con el mismo nivel de cocción	8
Preparación de los huevos con distintos niveles de cocción	10
Limpieza y mantenimiento	11
Limpieza del aparato	11
Restos de cal	12
Limpieza de los accesorios	12
Almacenamiento	12
Desecho	12
Desecho del aparato	12
Desecho del embalaje	13
Garantía de Kompernass Handels GmbH	13
Asistencia técnica	15
Importador	15

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.

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:

- 1 Orificio para el vapor
- 2 Asa de la tapa
- 3 Tapa
- 4 Asa del inserto para los huevos
- 5 Inserto para los huevos
- 6 Recipiente de cocción
- 7 Agarre de la base del aparato
- 8 Base del aparato
- 9 Regulador giratorio (e interruptor de encendido/apagado)
- 10 Piloto de control
- 11 Cable de red

Figura B:

- 12 Vaso medidor
- 13 Punzón (integrado en el vaso medidor 12)

Figura C:

- 14 Enrollacables

Características técnicas

Alimentación de tensión	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Consumo de potencia	450 W
Capacidad	máx. 7 huevos

Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados

En estas instrucciones de uso, en el embalaje y en el aparato se utilizan las siguientes indicaciones de advertencia y símbolos (si corresponde):

	¡PELIGRO! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "PELIGRO" designa una situación de peligro inminente que, si no se evita, causa lesiones mortales o graves.
	¡ADVERTENCIA! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "ADVERTENCIA" designa una posible situación peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones mortales o graves.
	¡CUIDADO! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "CUIDADO" designa una posible situación peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones de gravedad leve a moderada.

	¡ATENCIÓN! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "ATENCIÓN" designa una posible situación que, si no se evita, puede causar daños materiales.
	La indicación proporciona información adicional que facilita el manejo del aparato.
	Corriente/tensión alterna
	¡No sumerja este producto en agua!
	¡Cuidado! ¡Vapor caliente!
	Producto apto para el lavavajillas.
	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 ⑪ , ni lo enrolle alrededor del aparato.
- No ponga el hervidor de huevos en funcionamiento si el aparato, el cable de red ⑪ o el enchufe presentan daños.
- Si se estropea el cable de conexión ⑪ de red de este aparato, encomiende su sustitución al fabricante, a su servicio de asistencia técnica o a una persona que posea una cualificación similar para evitar peligros.
- Mantenga siempre el hervidor de huevos, el cable de red ⑪ 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 13.
- Durante el funcionamiento, la superficie de la carcasa se calienta mucho. Por este motivo, para retirar la tapa 3 y el inserto para los huevos 5, toque exclusivamente el asa 2/4 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 3 sale vapor caliente! ¡Peligro de quemaduras! Para abrir la tapa 3, levante el asa 2 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 5 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 ❸ y sin que haya agua en el recipiente de cocción ❹.
- Deje que el aparato y los accesorios se enfríen completamente antes de limpiarlos y guardarlos.

i 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.

Puesta en funcionamiento

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

- El aparato, el enchufe y el cable de red ❶ 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 ❶ del enrollacables ❷ 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 ❷ que permite adaptar la longitud del cable de red ❶ a las condiciones del lugar de instalación.

⚠ ATENCIÓN – ¡DAÑOS MATERIALES!

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

Indicación

- Enrolle siempre el cable de red **11** en el enrollacables **14** en el sentido que indica la flecha. Solo así puede reducirse la longitud del cable **11** a un mínimo e introducir el cable de red a través del alojamiento de la base del aparato **8**.

Preparación de los huevos

- Haga un agujero en la parte inferior de los huevos con el punzón **13**. De esta manera, se escapa el aire del interior del huevo al dilatarse durante la cocción y se evita la rotura de la cáscara. El orificio previamente perforado debe quedar hacia arriba cuando coloque los huevos en el inserto para los huevos **5**.
- Coloque hasta 7 huevos con el lado punzado hacia arriba en el inserto para los huevos **5**.
- Llene el vaso medidor **12** hasta la marca Max con agua corriente fresca y fría, y viértala en el recipiente de cocción **6**.
- Introduzca el inserto para los huevos **5** en el recipiente de cocción **6** y coloque la tapa **3**.

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).

- Gire el regulador giratorio **9** hasta ajustarlo en la posición que se corresponda con el nivel de cocción deseado para los huevos. Utilice el rango de ajuste "1" (consulte la fig. 1) con los símbolos y los puntos correspondientes colocados delante:

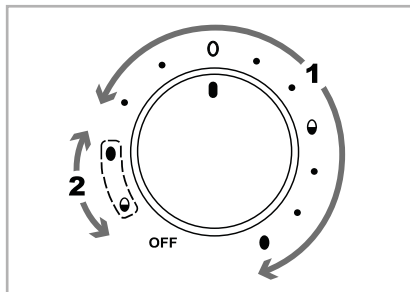


Fig. 1

Los símbolos significan lo siguiente:

Símbolo	Significado	Gama
	Ajuste para huevos pasados por agua	
	Ajuste para huevos medio cocidos	
	Ajuste para huevos duros	

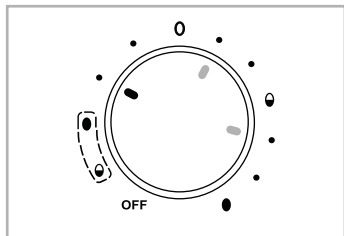


Fig. 2

Seleccione el punto **izquierdo** del rango de ajuste que corresponda (consulte la fig. 2) en los siguientes casos:

- a) Si desea cocer menos de 7 huevos.
- b) Si los huevos tienen un tamaño inferior al tamaño medio (tamaño S).
- c) Si los huevos están a temperatura ambiente y no vienen directamente de la nevera.

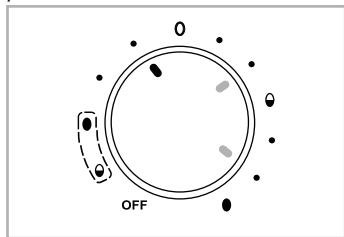


Fig. 3

Seleccione el punto **central** del rango de ajuste que corresponda (fig. 3) si desea cocinar 7 huevos fríos recién sacados de la nevera y de tamaño medio (tamaño M/L).

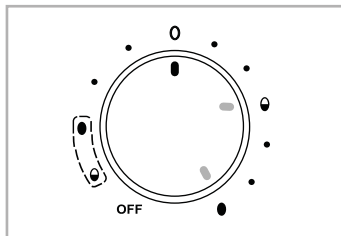


Fig. 4

Seleccione el **símbolo del huevo** del rango de ajuste que corresponda (fig. 4) si los huevos tienen un tamaño superior al tamaño medio (tamaño XL).

El piloto de control **10** se ilumina y se inicia el proceso de cocción.

- 2) Cuando los huevos hayan alcanzado el nivel de cocción deseado, se emitirá una señal acústica. Gire el regulador giratorio **9** hasta ajustarlo en la posición "OFF" para apagar el aparato. Tras esto, el piloto de control **10** se apaga.
- 3) Retire cuidadosamente la tapa **3** y agarre el inserto para los huevos **5** por el asa **4** para retirarlo del recipiente de cocción **6**.

⚠ ADVERTENCIA – ¡PELIGRO DE QUEMADURAS!

- El vapor y el agua condensada en el interior de la tapa **3** están calientes. ¡Evite el contacto con el vapor y el agua!
- 4) Después de cocerlos, **5** "asuste" los huevos bajo el agua corriente fría para poder retirar la cáscara con mayor facilidad y detener la cocción.
- 5) Si procede, vierta el agua que haya sobrado del recipiente de cocción **6** 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, utilice el rango de ajuste "1" con los símbolos y los puntos correspondientes colocados delante. Para el segundo proceso de cocción, utilice el rango de ajuste "2" con los símbolos que aparecen rodeados (consulte la fig. 1).

- 1) Prepare los huevos de la manera descrita en el capítulo "Preparación de los huevos".
- 2) Ajuste el regulador giratorio ⑨ en la posición que se corresponda con un nivel de cocción inferior para los huevos que deban quedar menos cocidos (utilice el rango de ajuste "1"; consulte la fig. 1). Tras esto, el piloto de control ⑩ se ilumina y se inicia el proceso de cocción.
- 3) Cuando los huevos hayan alcanzado el primer nivel de cocción en el que queden menos cocidos, se emitirá una señal acústica. Gire el regulador giratorio ⑨ hasta ajustarlo en la posición "OFF" para apagar el aparato. Tras esto, el piloto de control ⑩ se apaga.
- 4) A continuación, retire la tapa ③ y extraiga cuidadosamente los huevos que deban quedar menos cocidos.

⚠ ADVERTENCIA – ¡PELIGRO DE QUEMADURAS!

- ¡Los huevos cocidos están muy calientes! Tenga cuidado al manipular huevos calientes.

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

- 5) Vuelva a colocar la tapa ③ y gire el regulador giratorio ⑨ hasta ajustarlo en la posición de los símbolos rodeados (rango de ajuste "2", consulte la fig. 1) que se corresponda con el nivel de cocción deseado para los huevos restantes:

Símbolo	Significado
	Para obtener huevos medio cocidos en el segundo proceso de cocción tras preparar huevos pasados por agua en el primer proceso de cocción
	Para obtener huevos duros en el segundo proceso de cocción tras preparar huevos medio cocidos en el primer proceso de cocción
	Para obtener huevos duros en el segundo proceso de cocción tras preparar huevos pasados por agua en el primer proceso de cocción

- 6) Tras esto, el piloto de control ⑩ se ilumina y se inicia la segunda parte del proceso de cocción combinado.

7) Cuando los huevos hayan alcanzado el segundo nivel de cocción deseado, volverá a emitirse una señal acústica. Gire el regulador giratorio ❸ hasta ajustarlo en la posición “OFF” para apagar el aparato. Tras esto, el piloto de control ❶ se apaga.

8) Retire cuidadosamente la tapa ❸ y agarre el inserto para los huevos ❺ por el asa ❹ para retirarlo del recipiente de cocción ❻.

⚠ **ADVERTENCIA – ¡PELIGRO DE QUEMADURAS!**

► El vapor y el agua condensada en el interior de la tapa ❸ están calientes. ¡Evite el contacto con el vapor y el agua!

9) Después de cocerlos, “asuste” los huevos en el inserto para los huevos ❺ bajo el agua corriente fría para poder retirar la cáscara con mayor facilidad y detener la cocción.

10) Si procede, vierta el agua que haya sobrado del recipiente de cocción ❻ 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 ❸ 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 ❷, tenga cuidado con el punzón ❸ 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 ❻ y la superficie de la base del aparato ❸ con un paño ligeramente húmedo.
- 4) Seque completamente el aparato antes de volver a utilizarlo.

Restos de cal

Si en el recipiente de cocción ⑥ se forman restos de cal, proceda de la siguiente manera para eliminarlos:

- 1) Llene un tercio del vaso medidor ⑫ con zumo de limón. Tras esto, vierta agua en el vaso medidor ⑫ hasta alcanzar la marca "MAX".
- 2) Vierta la solución de zumo de limón y agua en el recipiente de cocción ⑥.
- 3) Conecte el enchufe en una toma eléctrica adecuada y gire el regulador giratorio ⑨ hasta alcanzar la posición "0" para encender el aparato.
- 4) Deje cocer la solución de zumo de limón y agua durante aprox. 10 segundos.
- 5) Ajuste el regulador giratorio ⑨ en la posición "OFF" para apagar el aparato.
- 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 ⑥ con un paño húmedo.

Limpieza de los accesorios

- Limpie la tapa ③, el inserto para los huevos ⑤ y el vaso medidor ⑫ con jabón lavavajillas y enjuáguelos bajo el agua corriente.

Información

- ▶  El inserto para los huevos ⑤, la tapa ③ y el vaso medidor ⑫ también pueden lavarse en el lavavajillas. Si es posible, coloque las piezas en la parte superior del lavavajillas y asegúrese de que ninguna quede aprisionada.

Almacenamiento

- Deje que el aparato se enfríe completamente antes de guardarlo.
- Enrolle el cable de red ⑪ en el enrollacables ⑭ en el sentido que indica la flecha.
- Guarde el aparato en un lugar seco.

Desecho

Desecho del aparato



El símbolo adyacente de un contenedor tachado sobre unas ruedas indica que este aparato está sujeto a la Directiva 2012/19/EU.

Dicha Directiva estipula que el aparato no debe desecharse con la basura doméstica normal al finalizar su vida útil, sino en puntos de recogida, puntos limpios o a través de empresas de desechos previstas especialmente para ello.

Este tipo de desecho es gratuito. Cuide el medio ambiente y deseche el aparato de la manera adecuada.

Si el aparato contiene datos personales, será su responsabilidad eliminarlos antes de entregarlo para su desecho.



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

Desecho del embalaje



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

Para España se aplica:



El embalaje contiene componentes de papel y/o cartón.



El embalaje contiene componentes de plástico y/o metal.

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 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 (IAN) 466164_2404 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) 466164_2404.

Asistencia técnica

ES Servicio España

Tel.: 900 984 989

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 466164_2404

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

Indice

Introduzione	18
Uso conforme	18
Volume della fornitura	18
Componenti	18
Dati tecnici	19
Avvertenze e simboli utilizzati	19
Indicazioni di sicurezza	20
Preparativi	23
Disimballaggio	23
Messa in funzione	23
Avvolgicavo	24
Preparazione delle uova	24
Cottura di uova con lo stesso grado di durezza	24
Cottura di uova con diverso grado di durezza	26
Pulizia e manutenzione	27
Pulizia dell'apparecchio	27
In caso di residui di calcare	27
Pulizia degli accessori	28
Conservazione	28
Smaltimento	28
Smaltimento dell'apparecchio	28
Smaltimento dell'imballaggio	28
Garanzia della Kompernass Handels GmbH	29
Assistenza	30
Importatore	30

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio.

È stato scelto un prodotto di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti indicazioni sulla sicurezza, l'uso e lo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto, acquisire dimestichezza con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi d'impiego indicati. In caso di cessione del prodotto a terze persone, consegnare anche tutta la relativa documentazione.

Uso conforme

Questo apparecchio è previsto esclusivamente per la cottura di uova di gallina in ambienti domestici privati. Non è previsto per l'impiego con altri cibi o altri materiali.

Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso in ambienti domestici. Non utilizzare l'apparecchio per scopi commerciali!

L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso in ambienti interni.

AVVERTENZA

Pericolo derivante da uso non conforme!

In caso di uso non conforme e/o diverso da quello previsto, possono verificarsi situazioni di pericolo.

- L'apparecchio deve essere impiegato esclusivamente per l'uso previsto.
- Attenersi alle procedure descritte nella presente manuale di istruzioni.

Sono escluse rivendicazioni di qualsiasi tipo per danni derivanti da uso non conforme, riparazioni non professionali, modifiche non autorizzate o uso di parti di ricambio non omologate.

Il rischio è esclusivamente a carico dell'utente.

Volume della fornitura

La fornitura standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Cuociuova (coperchio, cestello di cottura, base dell'apparecchio)
- Misurino con forata-uova
- Istruzioni per l'uso

Nota

- Controllare la completezza e l'integrità della fornitura in relazione a eventuali danni visibili.
- In caso di fornitura incompleta o in presenza di danni da trasporto o da imballaggio inadeguato, rivolgersi alla hotline di assistenza (vedere capitolo **Assistenza**).

Componenti

Figura A:

- 1 Uscita del vapore
- 2 Manico del coperchio
- 3 Coperchio
- 4 Manico del cestello di cottura
- 5 Cestello di cottura
- 6 Vassoio di cottura
- 7 Manico della base dell'apparecchio
- 8 Base dell'apparecchio
- 9 Manopola (interruttore on/off)
- 10 Spia di controllo
- 11 Cavo di rete

Figura B:

12 Misurino

13 Fora-uova (integrato nel misurino 12)

Figura C:

14 Avvolgicavo

Dati tecnici

Alimentazione di tensione	220 – 240 V ~, 50 / 60 Hz
Potenza assorbita	450 W
Capacità	max. 7 uova

Avvertenze e simboli utilizzati

Nel presente manuale di istruzioni, sulla confezione e sull'apparecchio vengono utilizzati gli avvisi e i simboli seguenti (se pertinenti):

	PERICOLO! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "PERICOLO" indica una situazione di pericolo immediata che, se non viene evitata, ha come conseguenza la morte o una grave lesione.
	AVVERTENZA! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "AVVERTENZA" indica una possibile situazione di pericolo che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza la morte o una grave lesione.

	CAUTELA! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "Cautela" indica una possibile situazione di pericolo che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza una lesione di entità lieve o moderata.
	ATTENZIONE! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "ATTENZIONE" indica una possibile situazione che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza danni materiali.
	Una nota fornisce ulteriori informazioni volte a facilitare l'uso dell'apparecchio.
	Corrente/tensione alternata
	Non immergere in acqua!
	Cautela! Vapore bollente!
	Adatto al lavaggio in lavastoviglie.
	Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono idonei al contatto con gli alimenti.

Indicazioni di sicurezza

PERICOLO! RISCHIO DI FOLGORAZIONE!

- Collegare il cuociuova esclusivamente a una presa installata a norma e collegata a terra con tensione di rete da 220 - 240 V ~, 50/60 Hz.
- Estrarre sempre la spina dalla presa di rete prima di spostare o riempire l'apparecchio, in caso di guasti, prima di pulirlo o in caso di inutilizzo! Tirare sempre la spina e mai il cavo di rete **11**. Non toccare la spina dell'apparecchio con le mani bagnate o umide.
-  Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi! Può sussistere pericolo di morte per folgorazione, in caso di contatto di liquidi con parti sotto tensione dell'apparecchio in funzione. Se l'apparecchio dovesse cadere nell'acqua o in altro liquido, staccare immediatamente la spina dalla presa di corrente. Non rimettere in esercizio l'apparecchio, bensì chiamare il servizio di assistenza clienti (vedi capitolo Assistenza).
- Non usare il cuociuova se ci si trova su un pavimento umido, se si hanno le mani bagnate o l'apparecchio è bagnato.
- Posizionare il cavo di rete **11** in modo tale da evitarne il contatto con oggetti surriscaldati o taglienti.
- Per il collegamento scegliere solo prese facilmente accessibili, in modo tale che in caso di malfunzionamento si possa staccare rapidamente l'apparecchio dalla corrente.

- Non piegare o schiacciare il cavo **11** e non avvolgerlo intorno all'apparecchio.
- Non mettere in funzione il cuociuova se l'apparecchio, il cavo di rete **11** o la spina di rete presentano segni di danneggiamento.
- In caso di danni al cavo di alimentazione **11** dell'apparecchio, per evitare pericoli farlo sostituire dal produttore, dal servizio di assistenza clienti o da personale altrettanto qualificato.
- Tenere il cuociuova, il cavo **11** e la spina di rete sempre lontani da fiamme libere e superfici bollenti.
- Impedire il contatto di liquidi in fuoriuscita con la connessione a spina.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- Questo apparecchio può essere utilizzato dai bambini di almeno 8 anni di età solo se sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati. La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni di età e siano sorvegliati. Tenere lontani dall'apparecchio e dal cavo di allacciamento i bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.

- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- **CAUTELA:** evitare il pericolo di lesioni durante l'uso del fora-uova **13**.
- Durante l'esercizio, le superfici dell'alloggiamento si surriscaldano. Pertanto, per rimuovere il coperchio **3** e il cestello di cottura **5**, afferrare questi ultimi esclusivamente dall'apposito manico **2/4**.
- Dopo l'uso, la superficie dell'elemento riscaldante presenta ancora del calore residuo.
- Utilizzare l'apparecchio solo conformemente alla destinazione d'uso.

In caso di uso errato dell'apparecchio sussiste il pericolo di lesioni!

-  **CAUTELA!** Dal foro di uscita del vapore **1** e all'atto dell'apertura del coperchio **3** fuoriesce vapore bollente! Pericolo di ustioni! Aprire il coperchio **3** sollevandolo dal manico **2** e rimuovendolo di lato. Evitare il contatto di mani e braccia con il vapore che fuoriesce. Rimuovere il cestello di cottura **5** solo quando il vapore si è completamente scaricato.

⚠ **ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!**

- Non utilizzare timer esterni o un sistema di telecomando separato per azionare l'apparecchio.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- Non posizionare mai l'apparecchio vicino a fonti di calore.

- Non aprire mai l'alloggiamento. In questo caso la sicurezza viene a mancare e la garanzia si estingue.
- Usare solo gli accessori contenuti nella fornitura e non usare mai l'apparecchio senza il cestello di cottura **5** e senza la presenza di acqua nel vassoio di cottura **6**.
- Fare raffreddare completamente l'apparecchio e gli accessori, prima di lavarli e riporli.

i REMARQUE

- Aucune action de la part de l'utilisateur n'est nécessaire pour passer le produit de 50 à 60 Hz. Le produit est à la fois adapté à 50 et à 60 Hz.

Preparativi

Disimballaggio

- ◆ Rimuovere dal cartone tutte le parti dell'apparecchio e il manuale di istruzioni.
- ◆ Rimuovere tutto il materiale di imballaggio ed eventuali adesivi dall'apparecchio.

⚠ AVVERTENZA – PERICOLO DI SOFFOCAMENTO!

- Il materiale di imballaggio non deve essere utilizzato come giocattolo. Sussiste il pericolo di soffocamento.

Messa in funzione

Prima di mettere in funzione l'apparecchio accertarsi che ...

- l'apparecchio, la spina e il cavo di rete **11** siano in perfette condizioni e ...
- tutto il materiale d'imballaggio sia stato rimosso dall'apparecchio.

- 1) Pulire tutte le componenti dell'apparecchio, così come descritto al capitolo "Pulizia e cura".
- 2) Svolgere il cavo di rete **11** dall'avvolgicavo **14** e farlo passare attraverso l'incavo che si trova sul bordo.
- 3) Inserire la spina in una presa di corrente adatta.

L'apparecchio è ora pronto per l'uso.

Avvolgicavo

Sul lato inferiore della base dell'apparecchio si trova un avvolgicavo 14. Con l'avvolgicavo 14 si può adattare la lunghezza del cavo di rete 11 alle circostanze locali.

! ATTENZIONE! – DANNI MATERIALI!

- Al fine di garantire una posizione stabile, il cavo di rete 11 deve sempre venir fatto passare attraverso l'apposito incavo sul lato posteriore della base 8.

i Nota

- Avvolgere il cavo di rete 11 attorno all'avvolgicavo 14, sempre in direzione della freccia. Solo così è possibile ridurre al minimo la lunghezza del cavo e far passare il cavo di rete 11 attraverso l'incavo che si trova sulla base dell'apparecchio 8.

Preparazione delle uova

- 1) Con il fora-uova 13 effettuare un foro sul lato inferiore delle uova. In tal modo, l'aria che si trova all'interno dell'uovo può fuoriuscire quando si dilata durante la cottura. Ciò consente di evitare che il guscio esploda. Quando si collocano le uova nel cestello di cottura 5 il foro praticato in precedenza deve essere rivolto verso l'alto.
- 2) Infilare un massimo di 7 uova nel cestello di cottura 5 con il lato forato rivolto verso l'alto.
- 3) Riempire il misurino 12 fino al segno MAX con acqua fredda di rubinetto e versare l'acqua nel vassoio di cottura 6.
- 4) Infilare il cestello di cottura 5 nel vassoio di cottura 6 e collocare il coperchio 3.

Cottura di uova con lo stesso grado di durezza

i Nota

- I tempi di cottura preprogrammati si riferiscono a uova di media taglia (M / L) con una temperatura di ca. 7 °C (frigorifero).

- 1) Girare la manopola 9 nella posizione corrispondente al grado di durezza desiderato delle uova. Utilizzare il campo di regolazione "1" (vedere fig. 1) con i simboli e i punti che li precedono:

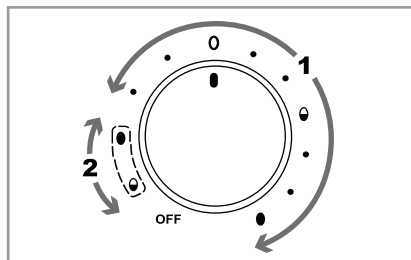
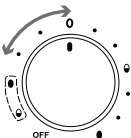
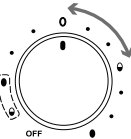
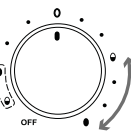


Fig. 1

I simboli hanno i seguenti significati:

Simbolo	Significato	Gamma
	Impostazione per uova poco sode	
	Impostazione per uova semi-sode	
	Impostazione per uova sode	

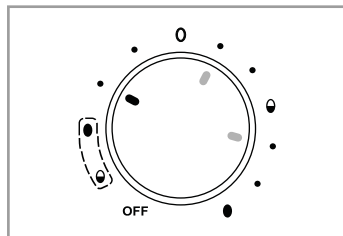


Fig. 2

Selezionare il punto di sinistra di ciascun campo (vedere fig. 2) nei seguenti casi:

- se si intende bollire meno di 7 uova oppure
- se le uova sono più piccole della media (taglia S) oppure
- se le uova non sono state prese direttamente dal frigorifero e si trovano a temperatura ambiente.

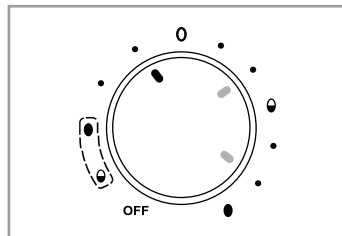


Fig. 3

Selezionare il punto centrale di ciascun campo (vedere fig. 3) se si intende bollire 7 uova di grandezza media (taglia M/L) a temperatura di frigorifero.

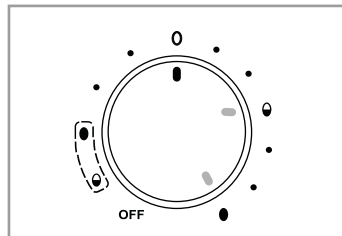


Fig. 4

Se le uova sono più grandi della media (taglia XL), selezionare il simbolo dell'uovo del campo in questione (fig. 4).

La spia di controllo 10 si accende e il processo di cottura ha inizio.

- Non appena le uova hanno raggiunto il grado di durezza desiderato, viene emesso un segnale acustico. Per spegnere l'apparecchio, portare la manopola 9 in posizione "OFF". La spia di controllo 10 si spegne.
- Rimuovere con cautela il coperchio 3 e il cestello di cottura 5 dal vassoio di cottura 6 tenendolo dal manico 4.

⚠ AVVERTENZA – PERICOLO DI USTIONI!

- Il vapore e la condensa all'interno del coperchio **3** sono bollenti. Evitare il contatto con vapore e acqua!
- 4) Dopo la cottura, freddare le uova nel cestello di cottura **5** tenendole sotto l'acqua corrente fredda per consentire una facile rimozione del guscio e fermare la cottura delle uova.
- 5) Versare l'eventuale acqua residua dal vassoio di cottura **6** nello scarico.

Cottura di uova con diverso grado di durezza

Nell'apparecchio si possono cuocere le uova ottenendo due diversi gradi di durezza. Il primo grado di durezza raggiunto è sempre quello inferiore. Per ottenere risultati affidabili, si consiglia per quanto possibile di utilizzare uova di taglia e temperatura di partenza uguali.

Per il primo processo di cottura si applica il campo di regolazione "1" con i simboli e i punti che li precedono. Per il secondo processo di cottura si applica il campo di regolazione "2" con i simboli circondati da una linea tratteggiata (vedere fig. 1).

- 1) Preparare le uova come descritto nel capitolo "Preparazione delle uova".
- 2) Girare la manopola **9** nella posizione corrispondente al minore grado di durezza desiderato (si applica il campo di regolazione "1", vedere fig. 1). La spia di controllo **10** si accende e il processo di cottura ha inizio.
- 3) Non appena le uova hanno raggiunto il primo grado di durezza, quello più basso, viene emesso un segnale acustico.

Per spegnere l'apparecchio, portare la manopola **9** in posizione "OFF". La spia di controllo **10** si spegne.

- 4) Rimuovere il coperchio **3** e prelevare con cautela il numero di uova desiderato che dovevano essere cotte con il grado di durezza più basso.

⚠ AVVERTENZA – PERICOLO DI USTIONI!

- Le uova bollite sono molto calde! Fare attenzione quando si maneggiano uova calde.

Freddare le uova prelevate tenendole sotto l'acqua corrente fredda.

- 5) Ricollocare il coperchio **3** e girare la manopola **9** nella posizione all'altezza dei simboli circondati da una linea tratteggiata (campo di regolazione "2", vedere fig. 1), i quali corrispondono al grado di durezza desiderato delle uova rimaste nell'apparecchio:

Simbolo	Significato
	per uova semi-sode nella seconda cottura, dopo uova poco sode nella prima cottura
	per uova sode nella seconda cottura, dopo uova semi-sode nella prima cottura
	per uova sode nella seconda cottura, dopo uova poco sode nella prima cottura

- 6) La spia di controllo **10** si accende e la seconda parte della cottura combinata ha inizio.

- 7) Non appena le uova hanno raggiunto il secondo grado di durezza, viene emesso nuovamente un segnale acustico. Per spegnere l'apparecchio, portare la manopola ⑨ in posizione "OFF". La spia di controllo ⑩ si spegne.
- 8) Rimuovere con cautela il coperchio ③ e il cestello di cottura ⑤ dal vassoio di cottura ⑥ tenendolo dal manico ④.

⚠ AVVERTENZA – PERICOLO DI USTIONI!

- Il vapore e la condensa all'interno del coperchio ③ sono bollenti. Evitare il contatto con vapore e acqua!
- 9) Dopo la cottura, freddare le uova nel cestello di cottura ⑤ tenendole sotto l'acqua corrente fredda per consentire una facile rimozione del guscio e fermare la cottura delle uova.
- 10) Versare l'eventuale acqua residua dal vassoio di cottura ⑥ nello scarico.

Pulizia e manutenzione

⚠ PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

- Prima della pulizia, staccare sempre la spina dalla presa di rete! In caso contrario sussiste il rischio di scossa elettrica!
- Non aprire mai alcuna parte dell'alloggiamento dell'apparecchio. In esso non è presente alcun elemento di comando. L'apertura dell'alloggiamento comporta il pericolo di morte per scossa elettrica.
-  Non immergere mai la base dell'apparecchio ⑧ in acqua o altri liquidi! Può sussistere pericolo di morte a causa di folgorazione, in caso di contatto di liquidi con parti sotto tensione dell'apparecchio in funzione.

⚠ AVVERTENZA – PERICOLO DI LESIONI!

- Fare raffreddare l'apparecchio prima della pulizia. Pericolo di ustioni!
- Durante la pulizia del misurino ⑫, fare attenzione al fora-uova ⑬. Pericolo di lesioni!

ⓘ ATTENZIONE! – DANNI MATERIALI!

- Non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi. Essi possono attaccare la superficie e danneggiare irreparabilmente l'apparecchio.

Pulizia dell'apparecchio

- 1) Staccare prima la spina dalla presa di corrente.
- 2) Fare raffreddare l'apparecchio.
- 3) Pulire quindi il vassoio di cottura ⑥ e la superficie della base dell'apparecchio ⑧ con un panno leggermente inumidito.
- 4) Prima di riutilizzare l'apparecchio, asciugarlo bene in ogni caso.

In caso di residui di calcare

Se nel vassoio di cottura ⑥ si formano dei residui di calcare, procedere come segue per eliminarli:

- 1) Riempire il misurino ⑫ per un terzo con succo di limone. Aggiungere quindi acqua nel misurino ⑫ fino al segno "MAX".
- 2) Versare questa soluzione a base di succo di limone nel vassoio di cottura ⑥.
- 3) Infilare la spina in una presa di corrente idonea e girare la manopola ⑨ nella posizione  per accendere l'apparecchio.
- 4) Lasciar bollire leggermente la soluzione a base di succo di limone per circa 10 secondi.
- 5) Spegner l'apparecchio portando la manopola ⑨ in posizione "OFF".

- 6) Staccare la spina dalla presa di corrente.
- 7) Fare raffreddare l'apparecchio e la soluzione a base di succo di limone.
- 8) Gettare via la soluzione a base di succo di limone e passare un panno umido sul vassoio di cottura ⑥.

Pulizia degli accessori

- Lavare il coperchio ③, il cestello di cottura ⑤ e il misurino ⑫ con detersivo sotto l'acqua corrente.

Nota

-  Il cestello di cottura ⑤, il coperchio ③ e il misurino ⑫ si possono anche lavare in lavastoviglie.

Disporre gli accessori possibilmente nel cestello superiore della lavastoviglie facendo attenzione a che non rimangano incastrati.

Conservazione

- Fare raffreddare completamente l'apparecchio prima di riporlo.
- Avvolgere il cavo di rete ⑪ in direzione della freccia attorno all'avvolgicavo ⑭.
- Collocare l'apparecchio in un luogo asciutto.

Smaltimento

Smaltimento dell'apparecchio



Il simbolo del bidone dei rifiuti barrato, raffigurato lateralmente, indica che l'apparecchio è soggetto alla Direttiva 2012/19/EU. Tale

direttiva prescrive che, al termine della sua vita utile, l'apparecchio non venga smaltito assieme ai normali rifiuti domestici, bensì conferito in appositi centri di raccolta, centri di riciclaggio o aziende di smaltimento.

Lo smaltimento è gratuito per l'utente. Rispettare l'ambiente e smaltire l'apparecchio in modo conforme alle direttive pertinenti.

Se l'apparecchio usato contiene dati personali, si è responsabili di eliminarli prima di restituire l'apparecchio.



Per lo smaltimento del prodotto una volta che ha terminato la sua funzione, informarsi presso l'amministrazione comunale.

Smaltimento dell'imballaggio



I materiali d'imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento, sono pertanto riciclabili. Smaltire il materiale di imballaggio non più necessario in conformità alle vigenti norme locali.



Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale.

Tenere conto dei codici presenti sui vari materiali di imballaggio ed eventualmente separare i materiali effettuando una raccolta differenziata. I materiali di imballaggio presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato: 1-7: materie plastiche, 20-22: carta e cartone, 80-98: materiali compositi.

Per la Spagna:



L'imballaggio contiene elementi di carta e/o cartone.



L'imballaggio contiene elementi di plastica e/o metallo.

Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

Questo apparecchio ha una garanzia di 3 anni dalla data di acquisto. Qualora questo prodotto presentasse vizi, Le spettano diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. La garanzia qui di seguito descritta non costituisce alcun limite a tali diritti legali.

Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data di acquisto. Si prega di conservare bene lo scontrino di cassa. Quest'ultimo è necessario come prova d'acquisto.

Qualora entro tre anni a partire dalla data d'acquisto del prodotto si presentasse un difetto del materiale o di fabbricazione, provvederemo a nostra discrezione a riparare o a sostituire gratuitamente il prodotto oppure a rimborsare il prezzo d'acquisto. Questa prestazione di

garanzia ha come presupposto che l'apparecchio guasto e la prova d'acquisto (scontrino di cassa) vengano presentati entro il termine di tre anni e che si descriva per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è evidenziato.

Se il vizio rientra nell'ambito della nostra garanzia, il Suo prodotto verrà riparato o sostituito da uno nuovo. Con la riparazione o la sostituzione del prodotto non decorre un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate. Danni e vizi eventualmente già presenti al momento dell'acquisto devono venire segnalati immediatamente dopo che l'apparecchio è stato disimballato. Le riparazioni eseguite dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

Ambito della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura secondo severe direttive qualitative e debitamente collaudato prima della consegna.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

Questa garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato oppure utilizzato o sottoposto a interventi di manutenzione in modo non conforme. Per un utilizzo adeguato del prodotto si devono rigorosamente rispettare tutte le istruzioni espresse nel manuale di istruzioni per l'uso. Si devono assolutamente evitare modalità di utilizzo e azioni che il manuale di istruzioni per l'uso sconsiglia o da cui esso mette in guardia.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

Trattamento dei casi di garanzia

Per garantire una rapida evasione della Sua richiesta, La preghiamo di seguire le seguenti istruzioni:

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (IAN) 466164_2404 come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è riportato sulla targhetta identificativa o su un'incisione presenti sul prodotto, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o su un adesivo applicato alla parte posteriore o inferiore del prodotto.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonticamente** o via **e-mail**.

- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



Sul sito www.lidl-service.com è possibile scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni, filmati sui prodotti e software d'installazione.

Con questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl (www.lidl-service.com) e con la digitazione del codice articolo (IAN) 466164_2404 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

Assistenza

IT Assistenza Italia

Tel.: 800781188

E-Mail: kompernass@lidl.it

MT Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 466164_2404

Importatore

Badi che il seguente indirizzo non è quello del servizio di assistenza clienti. Contatti innanzitutto il servizio di assistenza clienti indicato.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21 • 44867 BOCHUM
GERMANIA

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Introdução	32
Utilização correta	32
Conteúdo da embalagem	32
Elementos de comando	32
Dados técnicos	33
Indicações de aviso e ímbolos utilizados	33
Instruções de segurança	34
Preparações	37
Desembalagem	37
Colocação em funcionamento	37
Dispositivo de enrolamento do cabo	38
Preparar ovos	38
Cozer ovos com um grau de cozedura idêntico	38
Cozer ovos com um grau de dureza diferente	40
Limpeza e conservação	41
Limpar o aparelho	41
Limpar os acessórios	42
Armazenamento	42
Eliminação	42
Eliminação do aparelho	42
Eliminação da embalagem	42
Garantia da Kompernass Handels GmbH	43
Assistência Técnica	44
Importador	44

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.

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 verifique 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 Pega da tampa
- 3 Tampa
- 4 Pega do suporte para ovos
- 5 Suporte para ovos
- 6 Recipiente para cozer
- 7 Pega da base do aparelho
- 8 Base do aparelho
- 9 Regulador rotativo (e interruptor Ligar/desligar)
- 10 Luz de controlo
- 11 Cabo de alimentação

Figura B:

12 Copo medidor

13 Fura ovos (integrado no copo medidor 12)

Figura C:

14 Dispositivo de enrolamento do cabo

Dados técnicos

Alimentação de tensão	220 - 240 V ~, 50 / 60 Hz
Consumo de energia	450 W
Capacidade	máx. 7 ovos

Indicações de aviso e ímbolos utilizados

No presente manual de instruções, na embalagem e no aparelho são utilizadas as seguintes indicações de aviso e símbolos (se aplicável):

	PERIGO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora "PERIGO" identifica uma situação de perigo iminente que, se não for evitada, terá como consequência ferimentos graves ou mortais.
	AVISO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora "AVISO" identifica uma possível situação de perigo que, se não for evitada, poderá ter como consequência ferimentos graves ou mortais.

	CUIDADO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora "CUIDADO" identifica uma possível situação de perigo que, se não for evitada, poderá ter como consequência ferimentos ligeiros ou moderados.
	ATENÇÃO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora "ATENÇÃO" identifica uma possível situação que, se não for evitada, poderá ter como consequência danos materiais.
	Uma nota fornece informações adicionais que facilitam o manuseamento do aparelho.
	Corrente/tensão alternada
	Não mergulhar em água ou outros líquidos.
	Cuidado! Vapor quente!
	Adequado para a máquina de lavar loiça.
	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 . 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  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 **11** e não o enrole à volta do aparelho.
- Não coloque o cozedor de ovos em funcionamento, caso o aparelho, o cabo de alimentação **11** ou a ficha de elétrica apresentem danos.
- Cabos ou fichas danificados **11** 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 **11** 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 ❸.
- As superfícies do corpo do aparelho aquecem muito durante o funcionamento. Por esta razão, agarre a tampa ❸ e o suporte para ovos ❺ apenas pela pega prevista ❷/❹ 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 ❸! Perigo de queimaduras! Abra a tampa ❸, levantando-a pela pega ❷, e retire-a lateralmente. Evite o contacto da mão e do braço com o vapor expelido. Retire o suporte para ovos ❺ 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 **5** e sem água no recipiente para cozer **6**.
- Deixe sempre arrefecer completamente o aparelho e os acessórios, antes de os limpar e guardar.

i 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!

Colocação em funcionamento

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

- o aparelho, a ficha elétrica e o cabo de alimentação **1** 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”.

- Desenrole o cabo de alimentação 11 do dispositivo de enrolamento do cabo 14 e passe-o pelo entalhe na borda.

- 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 14.

O dispositivo de enrolamento do cabo 14 de alimentação 11 permite-lhe adaptar o comprimento do cabo às circunstâncias locais.

⚠ ATENÇÃO – DANOS MATERIAIS!

- Certifique-se de que o cabo de alimentação 11 passa sempre pelo entalhe previsto na parte traseira da base do aparelho 8, a fim de garantir uma posição segura.

i Nota

- Enrole o cabo de alimentação 11, sempre no sentido da seta, em torno do dispositivo de enrolamento do cabo 14. Apenas desta forma é possível reduzir o comprimento do cabo ao mínimo e passar o cabo de alimentação 11 pelo entalhe da base do aparelho 8.

Preparar ovos

- Com o fura ovos 13, 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.
- Coloque até 7 ovos, com o lado furado para cima, sobre o suporte para ovos 5.

- Encha o copo medidor 12 até à marca MAX com água fria e limpa e adicione a água no recipiente para cozer 6.

- Coloque o acessório suporte para ovos 5 no recipiente para cozer 6 e coloque a tampa 3.

Cozer ovos com um grau de cozedura idêntico

i 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).

- Rode o regulador rotativo 9 para a posição que corresponde ao grau de cozedura dos ovos pretendido. Utilize o intervalo de regulação "1" (ver fig. 1) com os símbolos e os respetivos pontos à frente:

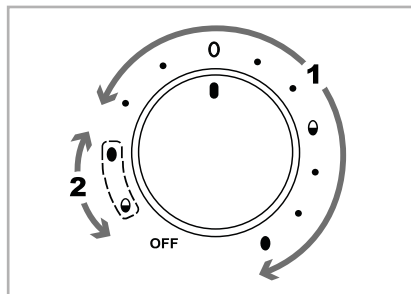
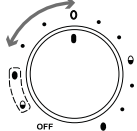
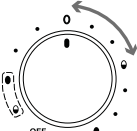
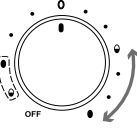


Fig. 1

Os símbolos têm o seguinte significado:

Símbolo	Significado	Intervalo de regulação
	Regulação para ovos com gema líquida	
	Regulação para ovos com gema semicozida	
	Regulação para ovos com gema cozida	

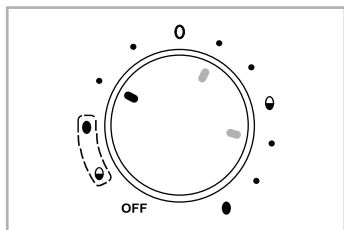


Fig. 2

Selecione o ponto esquerdo do respetivo intervalo de regulação (ver fig. 2), se

- pretender cozer menos do que 7 ovos, ou
- os ovos forem mais pequenos do que a média (tamanho S), ou
- os ovos não tiverem sido retirados diretamente do frigorífico e estiverem à temperatura ambiente.

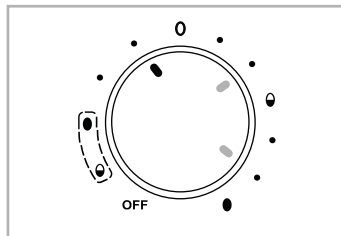


Fig. 3

Selecione o ponto central do respetivo intervalo de regulação (fig. 3) se desejar cozer 7 ovos retirados do frigorífico, que tenham um tamanho médio (tamanho M/L).

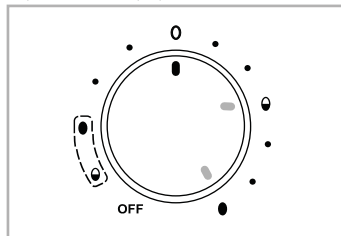


Fig. 4

Selecione o símbolo do ovo do respetivo intervalo de regulação (fig. 4), se os ovos forem maiores do que a média (tamanho XL).

A luz de controlo 10 acende-se e a cozedura é iniciada.

- Assim que os ovos tenham atingido o grau de dureza pretendido, é emitido um sinal sonoro. Rode o regulador rotativo 9 para a posição "OFF", para desligar o aparelho. A luz de controlo 10 apaga-se.
- Remova cuidadosamente a tampa 3 e retire o suporte para ovos 5 pela respetiva pega 4, do recipiente para cozer 6.

⚠ AVISO – PERIGO DE QUEIMADURAS!

- ▶ O vapor e a água condensada no interior da tampa ❸ estão quentes. Evitar o contacto com vapor e água!
- 4) Após a cozedura, passe os ovos por água corrente fria no suporte para ovos ❺ para que a casca possa ser removida facilmente e os ovos não fiquem demasiado cozidos.
- 5) Se necessário, remova o resto da água do recipiente para cozer ❻ 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 atingido é sempre o menor. Para resultados fiáveis, todos os ovos utilizados devem ter, se possível, o mesmo tamanho e estar à mesma temperatura de partida.

Para a primeira cozedura, utilize o intervalo de regulação “1” com os símbolos e os respetivos pontos à frente. Para a segunda cozedura, utilize o intervalo de regulação “2” com os símbolos com o tracejado (ver fig. 1).

- 1) Prepare os ovos conforme descrito no capítulo “Preparar ovos”.
- 2) Coloque o regulador rotativo ❹ na posição correspondente ao grau de dureza menor (intervalo de regulação “1”, ver fig. 1). A luz de controlo ❿ acende-se e a cozedura é iniciada.
- 3) Assim que os ovos tiverem atingido o primeiro grau de dureza, o menor, é emitido um sinal sonoro. Rode o regulador rotativo ❹ para a posição “OFF” para desligar o aparelho. A luz de controlo ❿ apaga-se.

- 4) Retire então a tampa ❸ e retire cuidadosamente a quantidade de ovos que devem ficar cozidos com o grau de dureza menor.

⚠ AVISO – PERIGO DE QUEIMADURAS!

- ▶ Os ovos cozidos estão muito quentes! Seja prudente ao manusear os ovos quentes.

Passe os ovos removidos por água corrente fria.

- 5) Volte a colocar a tampa ❸ e coloque o regulador rotativo ❹ na posição dos símbolos com o tracejado (intervalo de regulação “2”, ver fig. 1), que correspondem ao grau de cozedura pretendido para os ovos que ficaram no aparelho:

Símbolo	Significado
	para ovos com gema semicocida na 2.ª cozedura, após ovos com gema líquida na 1.ª cozedura
	para ovos com gema cozida na 2.ª cozedura, após ovos com gema semicocida na 1.ª cozedura
	para ovos com gema cozida na 2.ª cozedura, após ovos com gema líquida na 1.ª cozedura

- 6) A luz de controlo ❿ acende-se e é iniciada a segunda parte do processo de cozedura combinado.
- 7) Assim que os ovos tiverem atingido o segundo grau de dureza, volta a ser emitido um sinal sonoro. Rode o regulador rotativo ❹ para a posição “OFF”, para desligar o aparelho. A luz de controlo ❿ apaga-se.

- 8) Remova cuidadosamente a tampa ③ e retire o suporte para ovos ⑤ pela respetiva pega ④, do recipiente para cozer ⑥.

⚠️ AVISO – PERIGO DE QUEIMADURAS!

- ▶ O vapor e a água condensada no interior da tampa ③ estão quentes. Evitar o contacto com vapor e água!
- 9) Após a cozedura, passe os ovos por água corrente fria no suporte para ovos ⑤ para que a casca possa ser removida facilmente e os ovos não fiquem demasiado cozidos.
- 10) Se necessário, remova o resto da água do recipiente para cozer ⑥ 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 ⑧ 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 ⑫, tenha atenção ao furo ovos ⑬. 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 ⑥ e a superfície da base do aparelho ⑧ 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 ⑥, proceda da seguinte forma para os remover:

- 1) Encha o copo medidor ⑫ até um terço com sumo de limão. Encha então o copo medidor ⑫ com água até à marcação "MAX".
- 2) Agite esta solução de sumo de limão no recipiente para cozer ⑥.
- 3) Insira a ficha numa tomada elétrica adequada e rode o regulador rotativo ⑨ para a posição , para ligar o aparelho.
- 4) Deixe a solução de sumo de limão ferver durante aprox. 10 segundos.
- 5) Desligue o aparelho, colocando o regulador rotativo ⑨ na posição "OFF".
- 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 ⑥ com um pano húmido.

Limpar os acessórios

- Lave a tampa ③, o suporte para ovos ⑤ e o copo medidor ⑫ em detergente sob água corrente.

Nota

- ▶  O suporte para ovos ⑤, a tampa ③ e o copo medidor ⑫ também podem ser lavados na máquina de lavar louça. Se possível, coloque-os no cesto superior da máquina de lavar louça e certifique-se de que não ficam encravados.

Armazenamento

- Deixe o aparelho arrefecer completamente antes de o guardar.
- Enrole o cabo de alimentação ⑩, no sentido da seta, em torno do dispositivo de enrolamento do cabo ⑭.
- Guarde o aparelho num local seco.

Eliminação

Eliminação do aparelho



O símbolo de um contentor de lixo com rodas riscado, ao lado, indica que este aparelho está sujeito à Diretiva Europeia 2012/19/EU.

Esta diretiva determina que não pode eliminar este aparelho, no fim da sua vida útil, no lixo doméstico comum, devendo entregá-lo em locais de recolha especialmente previstos para o efeito, depósitos de materiais recicláveis ou empresas de eliminação de resíduos.

A eliminação é gratuita para si. Proteja o meio ambiente e elimine os resíduos de modo adequado.

Se o seu aparelho antigo incluir dados pessoais, é responsável pelo seu apagamento, antes de o entregar.



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.

Eliminação da embalagem



Os materiais de embalagem são selecionados tendo em conta os aspetos ambientais e técnicos relativamente à eliminação, sendo, por isso, recicláveis. 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.

Válido para o mercado espanhol:



A embalagem contém componentes de papel e/ou cartão.



A embalagem contém componentes de plástico e/ou metal.

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. Com a substituição do produto é iniciado um novo prazo de garantia segundo DL 67/2003.

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 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 (IAN) 466164_2404 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 Técnico, 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) 466164_2404.

Assistência Técnica

PT Assistência Portugal

Tel.: 800849000

E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 466164_2404

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

Contents

Introduction	46
Intended use	46
Package contents	46
Operating elements	46
Technical data	47
Warnings and symbols used	47
Safety information	48
Preparations	51
Unpacking	51
Initial operation	51
Cable retainer	51
Preparing eggs	51
Boiling all eggs to the same firmness	52
Boiling eggs to different degrees of firmness	53
Cleaning and maintenance	54
Cleaning the appliance	55
In the event of limescale	55
Cleaning the accessories	55
Storage	55
Disposal	55
Disposal of the appliance	55
Disposal of the packaging	56
Kompernass Handels GmbH warranty	56
Service	58
Importer	58

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have selected a high-quality product. The operating instructions are part of this product. They contain important information about safety, usage and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions. Use the product only as described and for the range of applications specified. Please also pass these operating instructions on to any future owner.

Intended use

This appliance is intended for use exclusively in private households for cooking chicken eggs. It is not intended for use with other foods or other materials.

This appliance is intended solely for use in private households. Not for commercial use!

The appliance is intended only for indoor domestic use.

⚠ WARNING – Danger if not used as intended!

The appliance may be hazardous if used for any other purpose and/or in any manner than the one intended.

- ▶ Use the appliance only for its intended purpose.
- ▶ Observe the procedures described in these operating instructions.

Claims of any kind for damages resulting from misuse, improper repairs, unauthorised modifications or the use of unauthorised spare parts are excluded.

The risk is borne solely by the user.

Package contents

The appliance is supplied with the following components as standard:

- Egg Cooker (lid, cooking insert, base)
- Measuring beaker with egg pick
- Operating instructions

i Note

- ▶ Check the package for completeness and signs of visible damage.
- ▶ If the delivery is incomplete or damage has occurred as a result of defective packaging or during transport, contact the Service hotline (see section **Service**).

Operating elements

Figure A:

- 1 Steam outlet
- 2 Lid handle
- 3 Lid
- 4 Handle of the cooking insert
- 5 Cooking insert
- 6 Cooking bowl
- 7 Handle on the appliance base
- 8 Appliance base
- 9 Control dial (and ON/OFF switch)
- 10 Control lamp
- 11 Mains cable

Figure B:

- 12 Measuring cup
- 13 Egg pick (built into the measuring cup 12)

Figure C:

- 14 Cable retainer

Technical data

Power supply	220 - 240 V ~ 50 / 60 Hz
Power consumption	450 W
Capacity	Max. 7 eggs

Warnings and symbols used

The following warnings and symbols are used in these operating instructions, on the packaging and on the appliance (where applicable):

	DANGER! A warning with this symbol and the signal word "DANGER" indicates an imminently hazardous situation that will result in death or serious injury if not avoided.
	WARNING! A warning with this symbol and the signal word "WARNING" indicates a potentially hazardous situation that could result in death or serious injury if not avoided.
	CAUTION! A warning with this symbol and the signal word "CAUTION" indicates a potentially hazardous situation that could result in a minor or moderate injury if not avoided.

	ATTENTION! A warning with this symbol and the signal word "ATTENTION" indicates a potential situation that could result in property damage if not avoided.
	A note identifies additional information that facilitates the use of the appliance.
	AC current/voltage
	Do not immerse in water!
	Caution! Hot steam!
	Dishwasher-proof.
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

Safety information

DANGER – RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- The egg boiler may only be connected to a properly installed and earthed socket with a mains voltage of 220 – 240 V ~, 50/60 Hz.
- Always remove the plug from the power socket before moving or filling the appliance, in the event of problems, before cleaning the appliance and when the boiler is not in use! Never pull on the mains cable **11**; always pull directly on the plug itself. Never touch the appliance plug with wet or moist hands.
-  Never immerse the appliance in water or any other liquids! There is a risk of fatal electric shock if residual liquids come into contact with live components during operation. Should the appliance ever fall into liquid, IMMEDIATELY remove the power plug from the socket. Please then contact the Service Hotline (see section **Service**).
- Do not use the egg boiler if it is on a wet surface or if your hands or the appliance are wet.
- Position the mains cable **11** so that it does not come into contact with hot or sharp-edged objects.
- Use only easily accessible plug sockets so that you can unplug the appliance quickly in the event of a malfunction.
- Do not kink or crush the mains cable **11** and do not wind it around the appliance.
- Do not operate the egg boiler if the appliance, the mains cable **11** or the plug is damaged.

- To avoid potential risks, if the appliance power cable ⑪ is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its customer service or by a qualified technician.
- Always keep the egg boiler and the mains cable ⑪ and plug away from open flames and hot surfaces.
- Do not allow any liquid to run over the appliance's plug connections.

WARNING – RISK OF INJURY!

- Never leave the appliance unattended during operation.
- This appliance may be used by children aged 8 years or over, if they are supervised or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks. Cleaning and user maintenance tasks must not be carried out by children unless they are aged 8 years or over and are supervised. The appliance and its connecting cable must be kept away from children younger than 8 years old.
- This appliance may be used by persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided that they are under supervision or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks.
- Do not allow children to use the appliance as a plaything.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- **CAUTION:** Be careful with the egg pick ⑬ to prevent injuring yourself.

- The surfaces of the appliance can become extremely hot during operation. Therefore, always hold the lid **3** and the cooking insert **5** by their handles **2**/**4** to remove them.
- After use, the surfaces of the heating elements will still have some residual heat.
- Use the appliance only for its intended purpose. Risk of injury if appliance is misused!
-  **CAUTION!** Hot steam escapes from the steam outlet **1** and when you open the lid **3**! Risk of scalding! Always open the lid **3** by lifting it by the handle **2** and removing it to the side. Avoid contact between the escaping steam and your hand and arm. Do not remove the cooking insert **5** until the steam has completely dissipated.

! ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- Do not use an external timer switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- Never leave the appliance unattended during operation.
- Never place the appliance near sources of heat.
- Never open the housing. If you do, it can no longer be assured that the appliance is safe, and the warranty will be invalidated.
- Use only the accessory parts provided with the appliance. Never use the appliance without the cooking insert **5** and water in the cooking bowl **6**.
- Allow the appliance and accessories to cool completely before cleaning and storing them.

i NOTE

- No user action is required to switch the product between 50 and 60 Hz. The product adapts automatically to either 50 or 60 Hz.

Preparations

Unpacking

- ◆ Remove all parts of the appliance and the operating instructions from the box.
- ◆ Remove all packaging materials and any adhesive labels from the appliance.

⚠ WARNING – RISK OF SUFFOCATION!

- Do not allow children to play with packaging materials. Risk of suffocation.

Initial operation

Before starting to use the appliance, ensure that...

- the appliance, power plug and mains cable **11** are in perfect condition and...
 - all packaging materials have been removed from the appliance.
- 1) Clean all parts of the appliance as described in the section entitled “Cleaning and care”.
 - 2) Unwind the mains cable **11** from around the cable retainer **14** and guide it through the recess on the edge.
 - 3) Insert the plug into a suitable mains power socket.

The appliance is now ready for use.

Cable retainer

There is a cable retainer **14** on the base of the appliance. This retainer **14** allows you to adjust the length of the cable **11** to your requirements.

⚠ ATTENTION – PROPERTY DAMAGE!

- Ensure that you always guide the mains cable **11** through the corresponding gap in the rear of the appliance base **8** for the sake of stability.

i Note

- Always wrap the mains cable **11** around the cable retainer **14**. This reduces the length of the cable to a minimum, allowing you to guide the mains cable **11** through the gap in the appliance base **8**.

Preparing eggs

- 1) Pick a hole in the bottom of the egg with the egg pick **13**. This allows the air inside the egg to dissipate as it expands during boiling. It prevents the shell from bursting open. The hole you pierced previously should point upwards when you place the eggs in the cooking insert **5**.
- 2) Place up to 7 eggs on the cooking insert **5** with the picked side up.
- 3) Fill the measuring cup **12** up to the MAX marking with tap water and tip this water into the cooking bowl **6**.
- 4) Place the cooking insert **5** into the cooking bowl **6** and place the lid **3** on top.

Boiling all eggs to the same firmness

i Note

- The preprogrammed cooking times relate to average-sized eggs (size M/L) at a temperature of around 7°C (refrigerator temperature).
- 1) Turn the control dial **9** to the position that corresponds to the desired hardness of the eggs. Use the setting range "1" (see fig. 1) with symbols and corresponding dots in front of it:

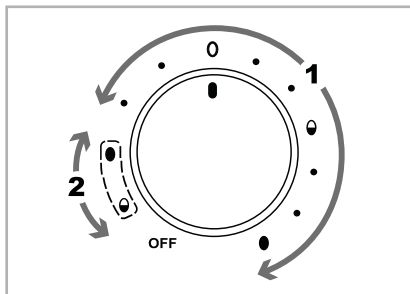


Fig. 1

The symbols have the following meanings:

Symbol	Meaning	Range
	Setting for soft-boiled eggs	
	Setting for medium-boiled eggs	
	Setting for hard-boiled eggs	

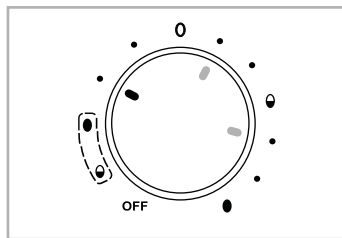


Fig. 2

- Select the **left** dot of the range (see fig. 2), if
- a) you want to boil less than 7 eggs or
 - b) the eggs are smaller than average (size S), or
 - c) the eggs are at room temperature and have not been taken out of the refrigerator.

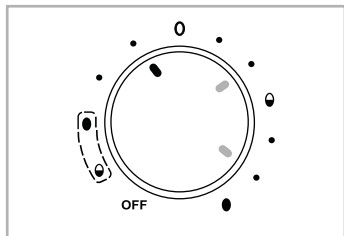


Fig. 3

Select the **middle** dot of the range (fig. 3) if you want to cook 7 refrigerator-cooled eggs of medium size (size M/L).

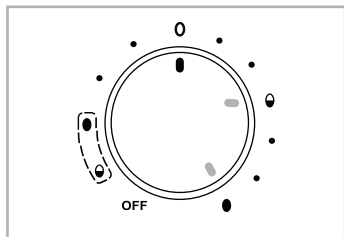


Fig. 4

Select the **egg symbol** of the range (fig. 4) if the eggs are larger than average (size XL).

The control lamp 10 lights up and cooking begins.

- 1) As soon as the eggs have reached the desired degree of hardness, a signal tone sounds. Turn the control dial 9 to the "OFF" position to switch off the appliance. The control lamp 10 goes out.
- 2) Carefully remove the lid 3 and the cooking insert 5 by its handle 4 from the cooking bowl 6.

⚠ WARNING – RISK OF SCALDING!

- The steam and condensation on the inside of the lid 3 are hot. Avoid contact with this steam or water!
- 3) After cooking, shock the eggs in the cooking insert 5 in cold, flowing water to allow the shells to be removed more easily and so the egg does not continue cooking.
 - 4) Pour any remaining water out of the cooking bowl 6 down the drain.

Boiling eggs to different degrees of firmness

You can boil eggs to two different degrees of firmness in the appliance. It will always reach the softest level first. For reliable results, all the eggs used must be of the same size and have the same starting temperature.

For the first cooking process, the setting range "1" with symbols and corresponding dots in front of it applies. For the second cooking process, the setting range "2" with symbols outlined by dashes applies (see fig. 1).

- 1) Prepare the eggs as described in the section "Preparing eggs".
- 2) Set the control dial 9 to the position that corresponds to the softest degree of hardness of the eggs (the setting range "1" applies, see fig. 1). The control lamp 10 lights up and cooking begins.
- 3) As soon as the eggs have reached the first, softer degree of hardness, a signal tone sounds. Turn the control dial 9 to the "OFF" position to switch off the appliance. The control lamp 10 goes out.

- 4) Take off the lid **3** and carefully remove the desired number of eggs (now boiled to the softer degree of hardness).

⚠ WARNING – RISK OF BURNS!

- The boiled eggs are very hot! Be careful when handling hot eggs.

Shock the removed eggs under cold, flowing water.

- 5) Replace the lid **3** and turn the control dial **9** to the position of the symbols outlined by dashes (setting range "2", see fig. 1) corresponding to the desired hardness level for the eggs left in the appliance:

Symbol	Meaning
	medium-boiled eggs in 2nd cooking process, after soft-boiled eggs in 1st cooking process
	hard-boiled eggs in 2nd cooking process, after medium-boiled eggs in 1st cooking process
	hard-boiled eggs in 2nd cooking process, after soft-boiled eggs in 1st cooking process

- 6) The control lamp **10** lights up and the second part of the combined cooking process begins.
- 7) As soon as the eggs have reached the second hardness level, a signal tone sounds again. Turn the control dial **9** to the "OFF" position to switch off the appliance. The control lamp **10** goes out.

- 8) Carefully remove the lid **3** and the cooking insert **5** by its handle **4** from the cooking bowl **6**.

⚠ WARNING – RISK OF SCALDING!

- The steam and condensation on the inside of the lid **3** are hot. Avoid contact with this steam or water!

- 9) After cooking, shock the eggs in the cooking insert **5** in cold, flowing water to allow the shells to be removed more easily and so the egg does not continue cooking.

- 10) Pour any remaining water out of the cooking bowl **6** down the drain.

Cleaning and maintenance

⚠ DANGER – RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- Before cleaning the appliance, disconnect the power plug from the mains power socket! Otherwise there is the risk of electric shock!
- Never open any parts of the housing. There are no serviceable parts whatsoever inside. When the housing is open, there is the risk of receiving a potentially fatal electrical shock.
-  Never immerse the appliance base **8** in water or any other liquid! There is a risk of fatal electric shock if residual liquids come into contact with live components during operation.

⚠ WARNING – RISK OF INJURY!

- Allow the appliance to cool sufficiently before cleaning it. Risk of burns!
- When cleaning the measuring cup **12**, be careful of the egg pick **13**. Risk of injury!

⚠ ATTENTION – PROPERTY DAMAGE!

- Do not use abrasive or caustic cleaning agents. These can attack the surface and damage the appliance beyond repair.

Cleaning the appliance

- 1) First disconnect the power plug from the power socket.
- 2) Allow the appliance to cool down.
- 3) Then clean the cooking bowl ❹ and the surface of the appliance base ❸ with a slightly damp cloth.
- 4) Always dry the appliance properly before using it again.

In the event of limescale

If limescale starts building up on the cooking bowl ❹, proceed as follows to remove it.

- 1) Fill the measuring cup ❶ one third full with lemon juice. Then fill the measuring cup ❶ up to the MAX marking with water.
- 2) Tip this lemon juice solution into the cooking bowl ❹.
- 3) Plug the mains plug into a suitable mains socket and turn the control dial ❶ to the 0 position to switch on the appliance.
- 4) Allow the lemon juice to simmer for about 10 seconds.
- 5) Switch off the appliance by turning the control dial ❶ to the "OFF" position.
- 6) Remove the plug from the mains power socket.
- 7) Allow the appliance and the lemon juice to cool down.
- 8) Tip out the lemon juice and wipe out the cooking bowl ❹ with a damp cloth.

Cleaning the accessories

- Wash the lid ❸, the cooking insert ❺ and the measuring cup ❷ with washing-up liquid under flowing water.

ⓘ Note

-  The cooking insert ❺, lid ❸ and measuring cup ❷ are also dishwasher-proof. If possible, place the items in the upper basket of the dishwasher, taking care not to jam them.

Storage

- Allow the appliance cool down completely before putting it into storage.
- Wrap the mains cable ❶ around the cable retainer ❶.
- Store the appliance in a dry location.

Disposal

Disposal of the appliance



The adjacent symbol of a crossed-out dustbin means that this appliance is subject to Directive 2012/19/EU. This directive states

that this appliance may not be disposed of in the normal household waste at the end of its useful life, but must be taken to specially set-up collection locations, recycling depots or disposal companies.

The disposal is free of charge for the user. Protect the environment and dispose of this appliance properly.

If your old appliance has stored any personal data, you are responsible for deleting it yourself before returning it.



Your local community or municipal authorities can provide information on how to dispose of the worn-out product.

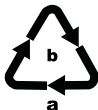
Disposal of the packaging



The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal and are therefore recyclable.



Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

Note the labelling on the packaging

and separate the packaging material components for disposal if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1–7: Plastics, 20–22: Paper and cardboard, 80–98: Composites.

Applies only to Spain:



The packaging contains paper and/or cardboard components.



The packaging contains plastic and/or metal components.

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

This appliance has a 3-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

Warranty conditions

The warranty period starts on the date of purchase. Please keep your receipt in a safe place. This will be required as proof of purchase.

If any material or manufacturing fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you or refund the purchase price (at our discretion). This warranty service requires that you present the defective appliance and the proof of purchase (receipt) within the three-year warranty period, along with a brief written description of the fault and of when it occurred.

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

Scope of the warranty

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or to fragile parts which could be considered as consumable parts such as switches or parts made of glass.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

This product is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications/repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

- Please have the till receipt and the item number (IAN) 466164_2404 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and installation software at www.lidl-service.com.

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 466164_2404.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

MT Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 466164_2404

Importer

Please note that the following address is not the service address. Please use the service address provided in the operating instructions.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einführung	60
Bestimmungsgemäße Verwendung	60
Lieferumfang	60
Bedienelemente	60
Technische Daten	61
Verwendete Warnhinweise und Symbole	61
Sicherheitshinweise	62
Vorbereitungen	65
Auspacken	65
Inbetriebnahme	65
Kabelaufwicklung	66
Eier vorbereiten	66
Eier mit gleichem Härtegrad kochen	66
Eier mit unterschiedlichem Härtegrad kochen	68
Reinigung und Pflege	69
Gerät reinigen	69
Bei Kalkrückständen	69
Zubehör reinigen	70
Aufbewahren	70
Entsorgung	70
Gerät entsorgen	70
Verpackung entsorgen	71
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	71
Service	73
Importeur	73

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.

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:

- 1** Dampfloch
- 2** Deckelgriff
- 3** Deckel
- 4** Griff des Kocheinsatzes
- 5** Kocheinsatz
- 6** Kochschale
- 7** Griff der Gerätebasis
- 8** Gerätebasis
- 9** Drehregler (und Ein-/Aus-Schalter)
- 10** Kontrollleuchte
- 11** Netzkabel

Abbildung B:

⑫ Messbecher

⑬ Eipick (im Messbecher ⑫ integriert)

Abbildung C:

⑭ Kabelaufwicklung

Technische Daten

Spannungsversorgung	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	450 W
Fassungsvermögen	max. 7 Eier

Verwendete Warnhinweise und Symbole

In der vorliegenden Bedienungsanleitung, auf der Verpackung und dem Gerät werden folgende Warnhinweise und Symbole verwendet (falls zutreffend):

	GEFAHR! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „GEFAHR“ kennzeichnet eine unmittelbar bevorstehende Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.
	WARNUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „WARNUNG“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben könnte.

	VORSICHT! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „VORSICHT“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben könnte.
	ACHTUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „ACHTUNG“ kennzeichnet eine mögliche Situation, die, wenn sie nicht vermieden wird, einen Sachschaden zur Folge haben könnte.
	Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.
	Wechselstrom/-spannung
	Nicht in Wasser tauchen!
	Vorsicht! Heißer Dampf!
	Für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
	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 **11** nicht und wickeln Sie es nicht um das Gerät.
- Nehmen Sie den Eierkocher nicht in Betrieb, wenn das Gerät, das Netzkabel **11** oder der Netzstecker Beschädigungen aufweisen.
- Wenn die Netzanschlussleitung **11** dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Halten Sie den Eierkocher sowie das Netzkabel **11** 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 13.
- Die Gehäuseoberflächen werden im Betrieb sehr heiß. Fassen Sie daher den Deckel 3 und den Kocheinsatz 5 ausschließlich am jeweils dafür vorgesehenen Griff 2/4 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 3 tritt heißer Dampf aus! Verbrühungsgefahr! Öffnen Sie den Deckel 3, indem Sie ihn am Griff 2 anheben und seitlich entfernen. Vermeiden Sie den Kontakt von Hand und Arm mit dem austretenden Dampf. Entfernen Sie den Kocheinsatz 5 erst, wenn der Dampf vollständig abgezogen ist.

! **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirsystem, 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 **5** und Wasser in der Kochschale **6**.
- Lassen Sie das Gerät und die Zubehörteile vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen und verstauen.

i 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.

Inbetriebnahme

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

- das Gerät, Netzstecker und Netzkabel **11** 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 **11** von der Kabelaufwicklung **14** 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 14. Mit der Kabelaufwicklung 14 können Sie die Länge des Netzkabels 11 an Ihre örtlichen Gegebenheiten anpassen.

! ACHTUNG – SACHSCHADEN!

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel 11 immer durch die dafür vorgesehene Aussparung am hinteren Teil der Gerätebasis 8 geführt werden muss, um einen sicheren Stand zu gewährleisten.

i Hinweis

- Wickeln Sie das Netzkabel 11 immer in Pfeilrichtung um die Kabelaufwicklung 14. Nur so können Sie die Kabellänge auf ein Minimum reduzieren und das Netzkabel 11 noch durch die Aussparung der Gerätebasis 8 führen.

Eier vorbereiten

- 1) Stechen Sie mit dem Eipick 13 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 5 setzen.
- 2) Setzen Sie bis zu 7 Eier mit der angestochenen Seite nach oben auf den Kocheinsatz 5.
- 3) Füllen Sie den Messbecher 12 bis zur MAX-Markierung mit kaltem, frischem Leitungswasser und geben Sie das Wasser in die Kochschale 6.
- 4) Setzen Sie den Kocheinsatz 5 in die Kochschale 6 und setzen Sie den Deckel 3 auf.

Eier mit gleichem Härtegrad kochen

i 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 Drehregler 9 in die Position, die dem gewünschten Härtegrad der Eier entspricht. Benutzen Sie den Einstellbereich „1“ (siehe Abb. 1) mit den Symbolen und den dazugehörigen Punkten davor:

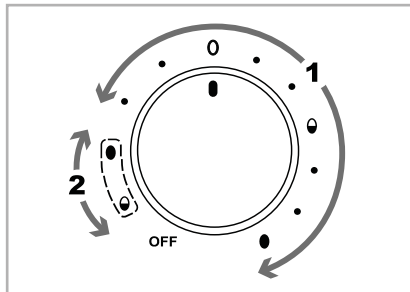
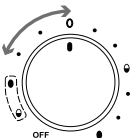
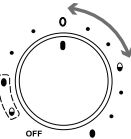
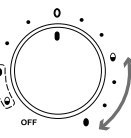


Abb. 1

Die Symbole haben folgende Bedeutungen:

Symbol	Bedeutung	Bereich
	Einstellung für weiche Eier	
	Einstellung für mittelweiche Eier	
	Einstellung für harte Eier	

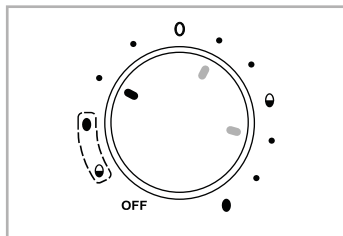


Abb. 2

Wählen Sie den linken Punkt des jeweiligen Bereichs (siehe Abb. 2), wenn

- Sie weniger als 7 Eier kochen wollen oder
- die Eier kleiner als der Durchschnitt sind (Größe S) oder
- die Eier nicht direkt aus dem Kühlschrank entnommen wurden und Raumtemperatur haben.

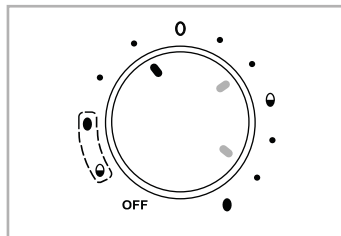


Abb. 3

Wählen Sie den mittleren Punkt des jeweiligen Bereichs (Abb. 3), wenn Sie 7 kühl-schränk-kalte, durchschnittlich große Eier (Größe M/L) kochen wollen.

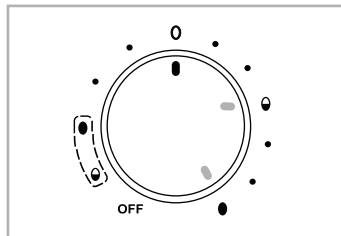


Abb. 4

Wählen Sie das Ei-Symbol des jeweiligen Bereichs (Abb. 4), wenn die Eier größer als der Durchschnitt sind (Größe XL).

Die Kontrollleuchte **10** leuchtet auf und der Kochvorgang beginnt.

- Sobald die Eier den gewünschten Härtegrad erreicht haben, erklingt ein Signalton. Drehen Sie den Drehregler **9** auf die Position „**OFF**“, um das Gerät auszuschalten. Die Kontrollleuchte **10** erlischt.
- Nehmen Sie vorsichtig den Deckel **3** ab und den Kocheinsatz **5** an seinem Griff **4** von der Kochschale **6**.

⚠ **WARNUNG – VERBRÜHUNGSGEFAHR!**

- Der Dampf und das Kondensat innen am Deckel **3** sind heiß. Berührung mit Dampf und Wasser vermeiden!
- 4) Schrecken Sie die Eier im Kocheinsatz **5** nach dem Kochen unter kaltem, fließendem Wasser ab, damit sich die Schale leichter entfernen lässt und das Ei nicht nachgart.
- 5) Gießen Sie ggf. das Restwasser aus der Kochschale **6** 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 gilt der Einstellbereich „1“ mit den Symbolen und den dazugehörigen Punkten davor. Für den zweiten Kochvorgang gilt der Einstellbereich „2“ mit den umstrichelten Symbolen (siehe Abb. 1).

- 1) Bereiten Sie die Eier wie im Kapitel „Eier vorbereiten“ beschrieben vor.
- 2) Stellen Sie den Drehregler **9** in die Position, die dem weichsten Härtegrad der Eier entspricht (es gilt der Einstellbereich „1“, siehe Abb. 1). Die Kontrollleuchte **10** leuchtet auf und der Kochvorgang beginnt.

- 3) Sobald die Eier den ersten, weicheren Härtegrad erreicht haben, erklingt ein Signalton. Drehen Sie den Drehregler **9** in die Position „**OFF**“, um das Gerät auszuschalten. Die Kontrollleuchte **10** erlischt.
- 4) Nehmen Sie den Deckel **3** ab und entnehmen vorsichtig die gewünschte Anzahl Eier, die mit dem weicheren Härtegrad gekocht werden sollten.

⚠ **WARNUNG – VERBRENNUNGSGEFAHR!**

- Die gekochten Eier sind sehr heiß! Seien Sie vorsichtig im Umgang mit den heißen Eiern.

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

- 5) Setzen Sie den Deckel **3** wieder auf und drehen Sie den Drehregler **9** in die Position der umstrichelten Symbole (Einstellbereich „2“, siehe Abb. 1), 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

- 6) Die Kontrollleuchte **10** leuchtet auf und der zweite Teil des kombinierten Kochvorgangs beginnt.
- 7) Sobald die Eier den zweiten Härtegrad erreicht haben, erklingt wieder ein Signalton. Drehen Sie den Drehregler **9** auf die Position „**OFF**“, um das Gerät auszuschalten. Die Kontrollleuchte **10** erlischt.
- 8) Nehmen Sie vorsichtig den Deckel **3** ab und den Kocheinsatz **5** an seinem Griff **4** von der Kochschale **6**.

⚠️ WARNUNG – VERBRÜHUNGSGEFAHR!

- Der Dampf und das Kondensat innen am Deckel **3** sind heiß. Berührung mit Dampf und Wasser vermeiden!
- 9) Schrecken Sie die Eier im Kocheinsatz **5** nach dem Kochen unter kaltem, fließendem Wasser ab, damit sich die Schale leichter entfernen lässt und das Ei nicht nachgart.
- 10) Gießen Sie ggf. das Restwasser aus der Kochschale **6** 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 **8** 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 **12** auf den Epick **13**. 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 **6** und die Oberfläche der Gerätebasis **8** 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 **6** Kalkrückstände bilden, gehen Sie wie folgt vor, um diese zu beseitigen:

- 1) Befüllen Sie den Messbecher **12** zu einem Drittel mit Zitronensaft. Füllen Sie dann den Messbecher **12** bis zur Markierung „**MAX**“ mit Wasser auf.
- 2) Schütten Sie diese Zitronensaftlösung in die Kochschale **6**.
- 3) Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Netzsteckdose und drehen Sie den Drehregler **9** auf die Position , um das Gerät einzuschalten.

- 4) Lassen Sie die Zitronensaftlösung ca. 10 Sekunden lang köcheln.
- 5) Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Drehregler **9** auf die Position „OFF“ stellen.
- 6) Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- 7) Lassen Sie das Gerät und die Zitronensaftlösung abkühlen.
- 8) Schütten Sie die Zitronensaftlösung weg und wischen Sie die Kochschale **6** mit einem feuchten Tuch aus.

Zubehör reinigen

- Spülen Sie den Deckel **3**, den Kocheinsatz **5** und den Messbecher **12** mit Spülmittel unter fließendem Wasser.

Hinweis

-  Der Kocheinsatz **5**, Deckel **3** und Messbecher **12** sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Legen Sie die Teile, falls möglich, in den oberen Korb der Spülmaschine und achten Sie darauf, dass diese nicht eingeklemmt werden.

Aufbewahren

- Lassen Sie das Gerät erst vollständig auskühlen, bevor Sie es wegstellen.
- Wickeln Sie das Netzkabel **11** in Pfeilrichtung um die Kabelaufwicklung **14**.
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort.

Entsorgung

Gerät entsorgen



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU

unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Lebensmittelhändler, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bis zu drei Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben.



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

Verpackung entsorgen



Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. 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.

Für Spanien gilt:



Die Verpackung enthält Bestandteile aus Papier und/oder Pappe.



Die Verpackung enthält Bestandteile aus Plastik und/oder Metall.

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 Kassenbon 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 (Kassenbon) 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 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 (IAN) 466164_2404 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 durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 466164_2404 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.: 0800 447 744

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 466164_2404

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 · Versione delle informazioni · Estado
das informações · Last Information Update · Stand der Informationen:
09/2024 · Ident.-No.: SEK450A1-082024-1

IAN 466164_2404