

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



EIERKOCHER EGG COOKER CUISEUR À ŒUFS SED 400 A1

(DE) (AT) (CH)

EIERKOCHER

Bedienungsanleitung

(FR) (BE)

CUISEUR À ŒUFS

Mode d'emploi

(CZ)

VARIČ VAJEC

Návod k obsluze

(PT)

MÁQUINA DE COZER OVOS

Manual de instruções

(GB) (IE)

EGG COOKER

Operating instructions

(NL) (BE)

EIERKOKER

Gebruiksaanwijzing

(ES)

CUECEHUEVOS

Instrucciones de uso

IAN 297349

(DE) (BE) (NL) (CZ)



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.

GB IE

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

FR BE

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

NL BE

Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

CZ

Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznamte se všemi funkcemi přístroje.

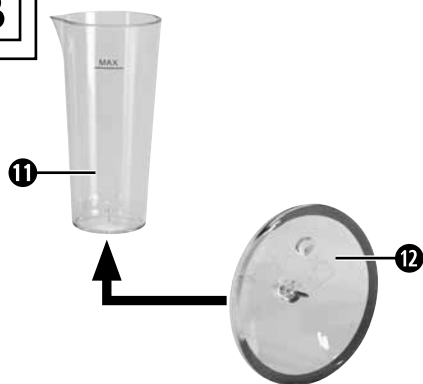
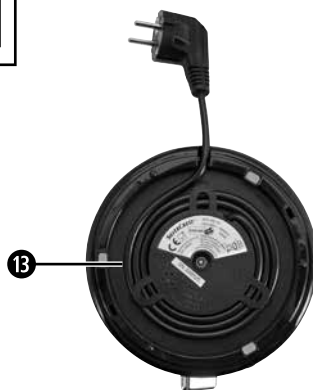
ES

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

PT

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

DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
GB/IE	Operating instructions	Page	17
FR/BE	Mode d'emploi	Page	31
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	47
CZ	Návod k obsluze	Strana	61
ES	Instrucciones de uso	Página	75
PT	Manual de instruções	Página	89

A**B****C**

Inhaltsverzeichnis

Einführung	2
Urheberrecht	2
Bestimmungsgemäße Verwendung	2
Lieferumfang	3
Bedienelemente	3
Technische Daten	3
Sicherheitshinweise	4
Vorbereitungen	7
Auspacken	7
Entsorgung der Verpackung	7
Inbetriebnahme	8
Kabelaufwicklung	8
Eier vorbereiten	8
Eier mit gleichem Härtegrad kochen	9
Eier mit unterschiedlichem Härtegrad kochen	10
Reinigung und Pflege	11
Gerät reinigen	12
Zubehör reinigen	12
Aufbewahren	12
Gerät entsorgen	13
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	13
Service	15
Importeur	15

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

Das Gerät ist nur für den Gebrauch in Innenräumen bestimmt.

WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

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

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

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

Das Risiko trägt allein der Benutzer.

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

HINWEIS

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

Bedienelemente

Abbildung A:

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

Abbildung B:

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

Abbildung C:

- ⓭ Kabelaufwicklung

Technische Daten

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

Sicherheitshinweise

GEFAHR – ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

⚠ GEFAHR – ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

⚠ WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠️ WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!

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



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

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

Vorbereitungen

Auspacken

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

WARNUNG

Erstickungsgefahr!

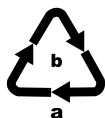
- Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.

Entsorgung der Verpackung

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



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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

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

1–7: Kunststoffe,

20–22: Papier und Pappe,

80–98: Verbundstoffe

HINWEIS

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

Inbetriebnahme

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

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

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

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Kabelaufwicklung

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

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

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

Eier vorbereiten

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

Eier mit gleichem Härtegrad kochen

HINWEIS

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

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

Symbol	Bedeutung
	für weiche Eier
	für mittelweiche Eier
	für harte Eier

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

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

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

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

WARNUNG

Verbrühungsgefahr!

- Der Dampf und das Kondensat innen am Deckel **2** sind heiß. Berührung mit Dampf und Wasser vermeiden!
- 5) Schrecken Sie die Eier im Kocheinsatz **4** nach dem Kochen unter kaltem, fließendem Wasser ab, damit sich die Schale leichter entfernen lässt und das Ei nicht nachgart.
 - 6) Gießen Sie ggf. das Restwasser aus der Kochschale **5** in den Ausguss.

Eier mit unterschiedlichem Härtegrad kochen

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

Für den ersten Kochvorgang gelten die Symbole    rechts des Reglers.

Für den zweiten Kochvorgang gelten die Symbole   links des Reglers.

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

WARNUNG

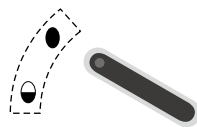
Verbrennungsgefahr!

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

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

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

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



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

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

WARNUNG

Verbrühungsgefahr!

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

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

Reinigung und Pflege

GEFAHR – ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

Gerät reinigen

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

Bei Kalkrückständen

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

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

Zubehör reinigen

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

HINWEIS



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

Aufbewahren

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

Gerät entsorgen



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

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



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

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 Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage 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 oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Drei-Jahres-Frist 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, Akkus, Backformen 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 Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- 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 Service-Adresse übersenden.



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

Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

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

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 297349

Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist.

Kontaktieren Sie zunächst die benannte Servicestelle.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Contents

Introduction	18
Copyright	18
Intended use	18
Package contents	19
Operating elements	19
Technical data	19
Safety information	20
Preparations	23
Unpacking	23
Disposal of the packaging	23
Initial operation	24
Cable retainer	24
Preparing eggs	24
Boiling all eggs to the same firmness	25
Boiling eggs to different degrees of firmness	26
Cleaning and maintenance	27
Cleaning the appliance	27
Cleaning the accessories	28
Storage	28
Disposal of the appliance	28
Kompernass Handels GmbH warranty	29
Service	30
Importer	30

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.

Copyright

This documentation is protected by copyright.

Any copying or reproduction, including in the form of extracts, or any reproduction of images (even in a modified state), is permitted only with the written authorisation of the manufacturer.

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

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
- 3 Handle of the cooking insert
- 4 Cooking insert
- 5 Cooking bowl
- 6 Appliance base
- 7 Control switch
- 8 Operating switch with integrated control lamp
- 9 Mains cable
- 10 Lid handle

Figure B:

- 11 Measuring cup
- 12 Egg pick (built into the measuring cup 11)

Figure C:

- 13 Cable retainer

Technical data

Power supply	220 - 240 V ~ (alternating current), 50/60 Hz
Power consumption	400 W
Capacity	Max. 7 eggs
	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 ; 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  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  and do not wind it around the appliance.
- ▶ Do not operate the egg boiler if the appliance, the mains cable  or the plug is damaged.

⚠ DANGER – RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Arrange for defective power plugs and/or cables ⑨ to be replaced as soon as possible by a qualified technician or by our Customer Service Department to avoid the risk of injury.
- ▶ Always keep the egg boiler and the mains cable ⑨ and plug away from open flames and hot surfaces.

⚠ 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 ⑫ to prevent injuring yourself.

⚠ WARNING – RISK OF INJURY!

- ▶ The surfaces of the appliance can become extremely hot during operation. Therefore, always hold the lid **②** and the cooking insert **④** by their handles **③/⑩** 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 **②**! Risk of scalding! Always open the lid **②** by lifting it by the handle **⑩** and removing it to the side. Avoid contact between the escaping steam and your hand and arm. Do not remove the cooking insert **④** until the steam has completely dissipated.

CAUTION – 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 **④** and water in the cooking bowl **⑤**.
- ▶ Allow the appliance and accessories to cool completely before cleaning and storing them.

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!

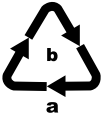
- Do not allow children to play with packaging materials.
Risk of suffocation.

Disposal of the packaging

The packaging protects the appliance from damage during transport. The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal, and are therefore recyclable.



Returning the packaging to the material cycle conserves raw materials and reduces the amount of waste that is generated. 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.

NOTE

- If possible, keep the original packaging of the appliance for the entire warranty period so that the appliance can be packed properly for return shipment in the event of a warranty claim.

Initial operation

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

- the appliance, power plug and mains cable **9** 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 cable from around the cable retainer **13** 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 **13** on the base of the appliance. This retainer allows you to adjust the length of the cable to your requirements.

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

- Ensure that you always guide the cable through the corresponding gap in the rear of the appliance base **6** for the sake of stability.

NOTE

- Always wrap the power cable around the cable retainer **13** in a clockwise direction. This reduces the length of the cable to a minimum, allowing you to guide the cable through the gap in the appliance base **6**.

Preparing eggs

- 1) Pick a hole in the bottom of the egg with the egg pick **12**. This allows the air inside the egg to dissipate as it expands during boiling. It prevents the shell from bursting open.
- 2) Place up to 7 eggs on the cooking insert **4** with the picked side up.
- 3) Fill the measuring cup **11** up to the MAX marking with tap water and tip this water into the cooking bowl **5**.
- 4) Place the cooking insert **4** into the cooking bowl **5** and place the lid **2** on top.

Boiling all eggs to the same firmness

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 switch **7** to the position that corresponds to the desired egg firmness (see the symbols to the right of the control):

Symbol	Meaning
	soft-boiled eggs
	medium-boiled eggs
	hard-boiled eggs

Move the control switch **7** to the area to the left of the respective symbol (for a shorter cooking time) if

- a) you want to cook less than the maximum number of 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.

Move the control switch **7** to the area to the right of the respective symbol (for a longer cooking time) if the eggs are larger than average (size XL).

- 2) Press the operating switch **8** to the position "I" to switch the appliance on. The integrated control lamp lights up and cooking begins.
- 3) As soon as the eggs are cooked to the desired firmness, a beep will be heard. To switch the appliance off, set the operating switch **8** to the position "O". The integrated control lamp goes out.
- 4) Carefully remove the lid **2** and the cooking insert **4** by its handle **3** from the cooking bowl **5**.

WARNING

Risk of scalding!

- The steam and condensation on the inside of the lid **2** are hot. Avoid contact with this steam or water!
- 5) After cooking, shock the eggs in the cooking insert **4** in cold, flowing water to allow the shells to be removed more easily and so the egg does not continue cooking.
 - 6) Pour any remaining water out of the cooking bowl **5** 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 symbols ○ ◐ ● to the right of the control apply.

For the second cooking process, the symbols ◐ ◐ to the left of the control apply.

- 1) Prepare the eggs as described in the section “Preparing eggs”.
- 2) Turn the control switch ⑦ to the position that corresponds to the softest firmness level of the eggs (the symbols to the right of the control apply).
- 3) Press the operating switch ⑧ to the position “I” to switch the appliance on. The integrated control lamp lights up and cooking begins.
- 4) As soon as the eggs have reached the first, softer firmness level, a beep will be heard. To switch the appliance off, set the operating switch ⑧ to the position “O”. The integrated control lamp goes out.
- 5) Then take off the lid ② and carefully remove the desired number of eggs (those that have been cooked to the softer firmness level).



⚠ WARNING

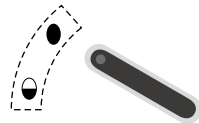
Risk of burns!

► The boiled eggs are very hot! Always wear oven gloves to protect your fingers when touching the eggs.

Shock the removed eggs under cold, flowing water.

- 6) Replace the lid ② and turn the control switch ⑦ to the position of the symbol to the left of the control (the desired firmness level for the eggs that remain in the appliance):

Symbol	Meaning
	medium-boiled eggs in the second cooking process after soft-boiled eggs in the first cooking process
	hard-boiled eggs in the second cooking process, after medium-boiled eggs in the first cooking process
	hard-boiled eggs in the second cooking process after soft-boiled eggs in the first cooking process



- 7) Press the operating switch ⑧ to the position “I” to switch the appliance on. The integrated control lamp lights up and the second part of the combined cooking process begins.

- 8) As soon as the eggs have reached the second firmness level, a beep will be heard. To switch the appliance off, set the operating switch **8** to the position "O". The integrated control lamp goes out.
- 9) Carefully remove the lid **2** and the cooking insert **4** by its handle **3** from the cooking bowl **5**.

WARNING

Risk of scalding!

- The steam and condensation on the inside of the lid **2** are hot. Avoid contact with this steam or water!

- 10) After cooking, shock the eggs in the cooking insert **4** in cold, flowing water to allow the shells to be removed more easily and so the egg does not continue cooking.
- 11) Pour any remaining water out of the cooking bowl **5** 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 **6** 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 **11**, be careful of the egg pick **12**. Risk of injury!

CAUTION – 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 **5** and the surface of the appliance base **6** 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 **5**, proceed as follows to remove it.

- 1) Fill the measuring cup **11** one third full with lemon juice. Then fill the measuring cup **11** up to the MAX marking with water.
- 2) Tip this lemon juice solution into the cooking bowl **5**.
- 3) Plug the mains plug into a suitable wall socket and press the operating switch **8** to the position "I" to switch the appliance on.
- 4) Allow the lemon juice to simmer for about 10 seconds.
- 5) Switch the appliance off by moving the operating switch **8** to the position "O".
- 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 **5** with a damp cloth.

Cleaning the accessories

- Wash the lid **2**, the cooking insert **4** and the measuring cup **11** with washing-up liquid under flowing water.

NOTE

-  The cooking insert **4**, lid **2** and measuring cup **11** are also dishwasher-proof.

Storage

- Allow the appliance cool down completely before putting it into storage.
- Wrap the mains cable **9** around the cable retainer **13**.
- Store the appliance in a dry location.

Disposal of the appliance



Never dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU.

Dispose of the appliance through an approved disposal facility or your municipal waste facility. Please observe the currently applicable regulations. Please contact your waste disposal centre if you are in any doubt.



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

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 validity period of the warranty starts from the date of purchase. Please keep your original receipt in a safe place. This document will be required as proof of purchase.

If any material or production fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you at our discretion. This warranty service is dependent on you presenting the defective appliance and the proof of purchase (receipt) and a short written description of the fault and its time of occurrence.

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 fragile parts such as switches, batteries, baking moulds 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 (e.g. IAN 12345) available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate, an engraving on the front page of the instructions (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the appliance.
- 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 software on www.lidl-service.com.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

(0,08 EUR/Min., (peak))

(0,06 EUR/Min., (off peak))

E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 297349

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

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Table des matières

Introduction	32
Droits d'auteur	32
Utilisation conforme	32
Matériel livré	33
Éléments de commande	33
Caractéristiques techniques	33
Consignes de sécurité	34
Préparatifs	37
Déballage	37
Recyclage de l'emballage	37
Mise en service	38
Enroulement du cordon	38
Préparation des œufs	38
Cuisson des œufs avec le même degré de dureté	39
Cuisson des œufs avec un degré de dureté différent	40
Nettoyage et entretien	41
Nettoyage de l'appareil	42
Nettoyage des accessoires	42
Rangement	42
Mise au rebut de l'appareil	43
Garantie de Kompnass Handels GmbH	44
Service après-vente	45
Importateur	45

Introduction

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

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

Droits d'auteur

Cette documentation est protégée par des droits d'auteur.

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

Utilisation conforme

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

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

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

AVERTISSEMENT

Danger résultant d'un usage non conforme!

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

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

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

L'utilisateur assume seul la responsabilité des risques encourus.

Matériel livré

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

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

REMARQUE

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

Éléments de commande

Figure A :

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

Figure B :

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

Figure C :

- ⓭ Enroulement du cordon

Caractéristiques techniques

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

Consignes de sécurité

DANGER – RISQUE D'ÉLECTROCUTION!

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

⚠ DANGER – RISQUE D'ÉLECTROCUTION!

- ▶ Faites immédiatement remplacer la fiche secteur ou le cordon d'alimentation ⑨ endommagé par des techniciens spécialisés agréés ou par le service après-vente pour éviter tout risque.
- ▶ Tenez le cuiseur à œufs ainsi que le cordon d'alimentation ⑨ et la fiche secteur toujours loin de flammes nues et de surfaces brûlantes.

⚠ AVERTISSEMENT – RISQUE DE BLESSURE!

- ▶ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus s'ils sont surveillés ou à condition qu'ils aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers encourus. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être confiés à des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans ou plus et s'ils effectuent ces opérations sous surveillance. Éloignez l'appareil et son cordon d'alimentation des enfants âgés de moins de 8 ans.
- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- ▶ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ▶ Il faut surveiller les enfants pour être sûr qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- ▶ AVERTISSEMENT : Évitez tout risque de blessure lors de la manipulation du pic à œuf ⑫.

⚠ AVERTISSEMENT – RISQUE DE BLESSURE!

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



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

ATTENTION – RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS!

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

Préparatifs

Déballage

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

AVERTISSEMENT

Risque d'étouffement!

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

Recyclage de l'emballage

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



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



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

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

1 - 7 : Plastiques,

20 - 22 : Papier et carton,

80 - 98 : Matériaux composites.

REMARQUE

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

Mise en service

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

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

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

L'appareil est maintenant prêt à être utilisé.

Enroulement du cordon

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

ATTENTION – RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS!

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

REMARQUE

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

Préparation des œufs

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

Cuisson des œufs avec le même degré de dureté

REMARQUE

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

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

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

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

- a) vous souhaitez cuire le nombre entier d'œufs ou si
 - b) les œufs sont plus petits que la moyenne (taille S) ou si
 - c) les œufs sont à température ambiante et ne viennent pas du réfrigérateur.
- Pour un temps de cuisson plus long, placez le régulateur de puissance **7** dans la zone à droite du symbole respectif si les œufs sont plus gros que la moyenne (taille XL).

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



AVERTISSEMENT

Risque de brûlure!

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

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

Cuisson des œufs avec un degré de dureté différent

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

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

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

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



AVERTISSEMENT

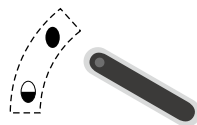
Risque de brûlure!

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

Passez les œufs prélevés sous l'eau courante froide.

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

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



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

AVERTISSEMENT

Risque de brûlure!

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

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

Nettoyage et entretien

DANGER – RISQUE D'ÉLECTROCUTION!

- Avant chaque nettoyage, retirez la fiche secteur de la prise secteur! Sinon, il y a un risque d'électrocution!
- N'ouvrez jamais les éléments du boîtier. Celui-ci ne contient aucun élément de commande. Danger de mort par électrocution en cas d'ouverture du boîtier de l'appareil.
-  N'immergez jamais la base de l'appareil **6** dans de l'eau ni dans d'autres liquides! Il y a danger de mort par électrocution si des restes de liquide entrent en contact avec des pièces sous tension pendant le fonctionnement.

AVERTISSEMENT – RISQUE DE BLESSURE!

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

ATTENTION – RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS!

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

Nettoyage de l'appareil

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

En cas de dépôts calcaires

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

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

Nettoyage des accessoires

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

REMARQUE



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

Rangement

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

Mise au rebut de l'appareil



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

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



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

Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date de l'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse d'origine. Ce document servira de preuve d'achat.

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

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

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

Étendue de la garantie

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

La prestation de garantie est valable pour des vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. connecteur, accu, moules ou pièces en verre.

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

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

Procédure en cas de garantie

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

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



Sur www.lidl-service.com, vous pouvez télécharger ce manuel ainsi que beaucoup d'autres, des vidéos produit et logiciels.

Service après-vente

FR

Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

BE

Service Belgique

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

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 297349

Importateur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompernass.com

Inhoud

Inleiding	48
Auteursrecht	48
Gebruik in overeenstemming met bestemming	48
Inhoud van het pakket	49
Bedieningselementen	49
Technische gegevens	49
Veiligheidsvoorschriften	50
Vorbereidingen	53
Uitpakken	53
De verpakking afvoeren	53
Ingebruikname	53
Kabelspoel	54
Eieren prepareren	54
Eieren met dezelfde hardheid koken	54
Eieren met verschillende hardheid koken	55
Reiniging en onderhoud	57
Apparaat reinigen	57
Accessoires reinigen	58
Opbergen	58
Apparaat afvoeren	58
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	59
Service	60
Importeur	60

Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

U hebt hiermee gekozen voor een hoogwaardig product. De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en afvoer. Lees alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften voordat u het product in gebruik neemt. Gebruik het product uitsluitend op de voorgeschreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Geef alle documenten mee als u het product overdraagt aan een derde.

Auteursrecht

Deze documentatie is auteursrechtelijk beschermd.

Iedere reproductie, resp. iedere herdruk, ook die van delen van het document, evenals de weergave van afbeeldingen, ook in gewijzigde toestand, is uitsluitend toegestaan met schriftelijke toestemming van de fabrikant.

Gebruik in overeenstemming met bestemming

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor het koken van kippeneieren in het privéhuishouden. Het is niet bestemd voor gebruik met andere levensmiddelen of andere materialen.

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor gebruik in privéhuishoudens. Gebruik dit apparaat niet voor commerciële doeleinden!

Dit apparaat is alleen bestemd voor privégebruik binnenshuis.



WAARSCHUWING

Gevaar door gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming!

Gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming en/of andersoortig gebruik kan gevaarlijk zijn.

- Gebruik het apparaat uitsluitend conform de bestemming.
- Volg de in deze gebruiksaanwijzing beschreven procedures.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade als gevolg van gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming, onvakkundige reparaties, veranderingen die zonder toestemming zijn uitgevoerd of gebruik van niet-toegestane vervangingsonderdelen.

Het risico is uitsluitend voor de gebruiker.

Inhoud van het pakket

Het apparaat wordt standaard met de volgende componenten geleverd:

- Eierkoker (deksel, eierhouder, apparaatbasis)
- Maatbeker met eierprikker
- Gebruiksaanwijzing

OPMERKING

- Controleer of het pakket compleet is en of er geen sprake is van zichtbare schade.
- Neem contact op met de service-hotline (zie het hoofdstuk **Service**) als het pakket niet compleet is, of als er sprake is van schade door gebrekkige verpakking of transport.

Bedieningselementen

Afbeelding A:

- 1 Stoomgaatje
- 2 Deksel
- 3 Handgreep van de eierhouder
- 4 Eierhouder
- 5 Kookplateau
- 6 Apparaatbasis
- 7 Vermogensdraaiknop
- 8 Aan-/uitknop met geïntegreerd indicatielampje
- 9 Netsnoer
- 10 Handvat deksel

Afbeelding B:

- 11 Maatbeker
- 12 Eierprikker (in maatbeker 11 geïntegreerd)

Afbeelding C:

- 13 Kabelspoel

Technische gegevens

Voeding	220 - 240 V ~ (wisselstroom), 50/60 Hz
Opgenomen vermogen	400 W
Capaciteit	max. 7 eieren
	Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met levensmiddelen, zijn levensmiddelveilig.

Veiligheidsvoorschriften

GEVAAR – ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ Sluit de eierkoker uitsluitend aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd en geaard stopcontact met een netspanning van 220 – 240 V ~, 50/60 Hz.
- ▶ Trek altijd de stekker uit het stopcontact als u het apparaat verplaatst of vult, bij storingen, voordat u het apparaat schoonmaakt en als u het niet gebruikt! Trek nooit aan het snoer , maar altijd alleen aan de stekker. Raak de stekker niet aan met natte of vochtige handen.
-  Dompel het apparaat nooit onder in water of in andere vloeistoffen! Er kan levensgevaar ontstaan door een elektrische schok, wanneer bij gebruik vloeistoffen in aanraking komen met onderdelen onder spanning. Mocht het apparaat toch een keer in vloeistof zijn gevallen, haal dan meteen de stekker uit het stopcontact. Neem het apparaat niet opnieuw in gebruik en neem contact op met de service-hotline (zie het hoofdstuk **Service**).
- ▶ Gebruik de eierkoker niet wanneer u op een vochtige vloer staat of wanneer uw handen of het apparaat nat zijn.
- ▶ Leid het snoer  zodanig dat het niet in aanraking kan komen met hete of scherpe voorwerpen.
- ▶ Kies voor de aansluiting alleen goed toegankelijke stopcontacten, zodat u het apparaat bij storingen snel van de elektriciteitsvoorziening kunt loskoppelen.
- ▶ Knik of plet het snoer  niet en wikkel het niet om het apparaat.
- ▶ Gebruik de eierkoker niet als het apparaat, het  snoer of de stekker beschadigd is.

⚠ GEVAAR – ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ Laat beschadigde stekkers en snoeren ❸ onmiddellijk door een gekwalificeerd vakman of door de klantenservice vervangen, om risico's te vermijden.
- ▶ Houd de eierkoker en het snoer ❸ en de stekker altijd uit de buurt van open vuur en hete oppervlakken.

⚠ WAARSCHUWING – LETSELGEVAAR!

- ▶ Laat het apparaat niet zonder toezicht als het in werking is.
- ▶ Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar op voorwaarde dat ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan. Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- ▶ Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, op voorwaarde dat ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Bij kinderen is supervisie noodzakelijk om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- ▶ VOORZICHTIG: voorkom letselgevaar bij de omgang met de eierprikker ❷.

⚠ WAARSCHUWING – LETSELGEVAAR!

- ▶ De buitenkant van de behuizing worden zeer heet wanneer het apparaat in werking is. Pak het deksel ② en de eierhouder ④ daarom uitsluitend vast bij de daarvoor bestemde handgreep ③/⑩ om ze te verwijderen.
- ▶ Na gebruik bevat het oppervlak van het verwarmingselement nog restwarmte.
- ▶ Gebruik het apparaat voor die doeleinden waarvoor het bestemd is.

Bij verkeerd gebruik van het apparaat bestaat letselgevaar.



VOORZICHTIG! Uit het stoomgaatje ① en bij het openen van het deksel ② ontsnapt hete stoom! Gevaar voor brandwonden! Open het deksel ② door het aan de handgreep ⑩ op te tillen en zijwaarts af te nemen. Voorkom dat uw hand en arm in contact komen met ontsnappende stoom. Verwijder de eierhouder ④ pas wanneer er geen stoom meer ontsnapt.

LET OP – MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Gebruik geen externe timer of een aparte afstandsbediening om het apparaat te bedienen.
- ▶ Laat het apparaat nooit onbeheerd als het is ingeschakeld.
- ▶ Plaats het apparaat nooit in de buurt van warmtebronnen.
- ▶ Open nooit de behuizing. In dat geval is de veiligheid niet gegarandeerd en vervalt de garantie.
- ▶ Gebruik uitsluitend de meegeleverde accessoires en gebruik het apparaat nooit zonder de eierhouder ④ en zonder water in het kookplateau ⑤.
- ▶ Laat het apparaat en de accessoires volledig afkoelen voordat u het apparaat schoonmaakt en opbergt.

Vorbereidingsen

Uitpakken

- ♦ Haal alle onderdelen van het apparaat en de gebruiksaanwijzing uit de doos.
- ♦ Verwijder alle verpakkingsmaterialen en eventuele etiketten van het apparaat.

WAARSCHUWING

Verstikkingsgevaar!

- Verpakkingsmateriaal mag niet als speelgoed worden gebruikt.
Er bestaat verstikkingsgevaar.

De verpakking afvoeren

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu. Ze zijn gekozen op grond van milieuvriendelijkheid en daarom recyclebaar.



Door de verpakking terug in de materiaalkringloop te brengen, worden grondstoffen gespaard en ontstaat er minder afval. Voer niet meer benodigde verpakkingsmaterialen af conform de plaatselijk geldende voorschriften.



Voer de verpakking af conform de milieuvorschriften.

Let op de aanduiding op de verschillende verpakkingsmaterialen en voer ze zo nodig gescheiden af. De verpakkingsmaterialen zijn voorzien van afkortingen (a) en cijfers (b) met de volgende betekenis:

- 1-7: kunststoffen,
- 20-22: papier en karton,
- 80-98: composietmaterialen.

OPMERKING

- Bewaar, indien mogelijk, de originele verpakking gedurende de garantieperiode van het apparaat, om het apparaat bij een garantiekwesitie volgens de voorschriften te kunnen verpakken.

Ingebruikname

Voordat u het apparaat in gebruik neemt, dient u zich ervan te vergewissen dat...

- het apparaat, de stekker en het snoer **9** compleet en zonder gebreken zijn, en...
- alle verpakkingsmateriaal van het apparaat is verwijderd.

- 1) Reinig alle onderdelen van het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".
- 2) Rol het snoer van de kabelspoel **13** en leid het door de uitsparing in de rand.
- 3) Steek de stekker in een geschikt stopcontact.

Nu is het apparaat klaar voor gebruik.

Kabelspoel

Aan de onderkant van de apparaatbasis bevindt zich een kabelspoel 13. Met de kabelspoel kunt u de lengte van het snoer aanpassen aan de situatie ter plaatse.

LET OP – MATERIEËLE SCHADE!

- Let erop dat het snoer altijd door de daarvoor bestemde uitsparing in de achterkant van de apparaatbasis 6 moet worden geleid om er zeker van te zijn dat het apparaat stevig staat.

OPMERKING

- Rol het snoer altijd met de wijzers van de klok mee om de kabelspoel 13. Alleen zo kunt u de snoerlengte tot een minimum reduceren en het snoer nog door de uitsparing in de apparaatbasis 6 leiden.

Eieren prepareren

- 1) Prik met de eierprikker 12 een gaatje in de onderkant van de eieren. Zo kan de lucht die zich in het ei bevindt, ontsnappen als die tijdens het koken uitzet. Zo wordt openbarsten van de schaal voorkomen.
- 2) Plaats maximaal 7 eieren met het gaatje boven in de eierhouder 4.
- 3) Vul de maatbeker 11 tot aan de MAX-markering met koud, vers leidingwater en giet het water in het kookplateau 5.
- 4) Plaats de eierhouder 4 in het kookplateau 5 en doe het deksel 2 erop.

Eieren met dezelfde hardheid koken

OPMERKING

- De voorgeprogrammeerde kooktijden gelden voor eieren van gemiddelde grootte (maat M / L) met een temperatuur van ca. 7 °C (koelkast).

- 1) Draai de vermogensdraaiknop 7 naar de stand die overeenkomt met de gewenste hardheid van de eieren (zie de symbolen rechts van de draaiknop):

Symbool	Betekenis
	voor zachte eieren
	voor middelharde eieren
	voor harde eieren

Draai de vermogensdraaiknop 7 voor een kortere kooktijd naar het gedeelte links van het betreffende symbool, wanneer
a) u minder dan het maximale aantal eieren wilt koken, of

- b) de eieren kleiner zijn dan gemiddeld (maat S), of
- c) de eieren de omgevingstemperatuur hebben en niet uit de koelkast komen. Draai de vermogensdraaiknop **7** voor een langere kooktijd naar het gedeelte rechts van het betreffende symbool wanneer de eieren groter zijn dan gemiddeld (maat XL).
- 2) Zet de aan-/uitknop **8** op de stand "I" om het apparaat aan te zetten. Het geïntegreerde indicatielampje gaat branden en het koken begint.
- 3) Zodra de eieren de gewenste hardheid hebben, klinkt er een geluidssignaal. Zet de aan-/uitknop **8** dan op de stand "O" om het apparaat uit te zetten. Het geïntegreerde indicatielampje dooft.
- 4) Neem voorzichtig het deksel **2** van het apparaat en neem de eierhouder **4** aan de handgreep **3** van het kookplateau **5**.

WAARSCHUWING

Gevaar voor brandwonden!

- De stoom en de condens aan de binnenkant van het deksel **2** zijn heet. Voorkom aanraking met stoom en water!
- 5) Laat de eieren na het koken in de eierhouder **4** even schrikken onder koud stromend water, zodat de schaal zich makkelijker laat verwijderen en het ei niet nagaart.
- 6) Giet eventueel het resterende water uit het kookplateau **5** in de gootsteen.

Eieren met verschillende hardheid koken

U kunt met het apparaat eieren met twee verschillende hardheden koken. De hardheid die het eerst wordt bereikt, is altijd de laagste. Voor betrouwbare resultaten moeten alle gebruikte eieren zo mogelijk even groot zijn en dezelfde uitgangstemperatuur hebben.

Voor het eerste kookproces gelden de symbolen    rechts van de draaiknop. Voor het tweede kookproces gelden de symbolen   links van de draaiknop.

- 1) Prepareer de eieren zoals beschreven in het hoofdstuk "Eieren prepareren".
- 2) Draai de vermogensdraaiknop **7** naar de stand die overeenkomt met de laagste hardheid van de eieren (zie de symbolen rechts van de draaiknop). 
- 3) Zet de aan-/uitknop **8** op de stand "I" om het apparaat aan te zetten. Het geïntegreerde indicatielampje gaat branden en het koken begint.
- 4) Zodra de eieren de eerste, lagere hardheid hebben bereikt, klinkt er een geluidssignaal. Zet de aan-/uitknop **8** dan op de stand "O" om het apparaat uit te zetten. Het geïntegreerde indicatielampje dooft.

- 5) Neem dan het deksel ❷ van het apparaat en neem voorzichtig de eieren van de eierhouder die met de lagere hardheid moesten worden gekookt.



WAARSCHUWING

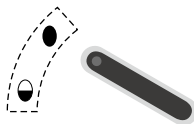
Verbrandingsgevaar!

- De gekookte eieren zijn zeer heet! Pak de eieren om uw vingers te beschermen alleen vast met een pannenlap of ovenwant.

Laat deze eieren even schrikken onder koud stromend water.

- 6) Plaats het deksel ❷ terug en draai de vermogensdraaiknop ❶ naar de stand van de symbolen links van de draaiknop die overeenkomt met de gewenste hardheid van de eieren die zich nog in het apparaat bevinden:

Symbool	Betekenis
	voor middelharde eieren in het tweede kookproces, na zachte eieren in het eerste kookproces
	voor harde eieren in het tweede kookproces, na middelharde eieren in het eerste kookproces
	voor harde eieren in het tweede kookproces, na zachte eieren in het eerste kookproces



- 7) Zet de aan-/uitknop ❸ op de stand "I" om het apparaat aan te zetten. Het geïntegreerde indicatielampje gaat branden en het tweede deel van het gecombineerde kookproces begint.
- 8) Zodra de eieren de tweede hardheid hebben bereikt, klinkt er een geluidssignaal. Zet de aan-/uitknop ❸ dan op de stand "O" om het apparaat uit te zetten. Het geïntegreerde indicatielampje dooft.
- 9) Neem voorzichtig het deksel ❷ van het apparaat en neem de eierhouder ❹ aan de handgreep ❸ van het kookplateau ❺.



WAARSCHUWING

Gevaar voor brandwonden!

- De stoom en de condens aan de binnenkant van het deksel ❷ zijn heet. Voorkom aanraking met stoom en water!

- 10) Laat de eieren na het koken in de eierhouder ❹ even schrikken onder koud stromend water, zodat de schaal zich makkelijker laat verwijderen en het ei niet nagaart.
- 11) Giet eventueel het resterende water uit het kookplateau ❺ in de gootsteen.

Reiniging en onderhoud

GEVAAR – ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ Haal voor het schoonmaken altijd eerst de stekker uit het stopcontact! Anders bestaat er gevaar voor een elektrische schok!
- ▶ Open nooit enig deel van de behuizing. Hierin bevinden zich geen bedieningselementen. Als de behuizing is geopend, kan er sprake zijn van levensgevaar door een elektrische schok.

 Dompel de apparaatbasis **6** nooit onder in water of in andere vloeistoffen! Er kan levensgevaar ontstaan door een elektrische schok, wanneer bij gebruik vloeistoffen in aanraking komen met onderdelen onder spanning.

WAARSCHUWING – LETSELGEVAAR!

- ▶ Laat het apparaat afkoelen voordat u het reinigt. Verbrandingsgevaar!
- ▶ Let bij het schoonmaken van de maatbeker **11** op de eierprikker **12**. Letselgevaar!

LET OP – MATERIELE SCHADE!

- ▶ Gebruik geen schurende of bijtende schoonmaakmiddelen. Deze kunnen het oppervlak aantasten en het apparaat onherstelbaar beschadigen.

Apparaat reinigen

- 1) Haal eerst de stekker uit het stopcontact.
- 2) Laat het apparaat afkoelen.
- 3) Maak daarna het kookplateau **5** en het oppervlak van de apparaatbasis **6** schoon met een licht bevochtigde doek.
- 4) Droog het apparaat altijd goed af voordat u het opnieuw gebruikt.

Bij kalkresten

Wanneer zich in het kookplateau **5** kalkresten vormen, gaat u als volgt te werk om deze te verwijderen:

- 1) Vul de maatbeker **11** voor een derde met citroensap. Vul de maatbeker **11** daarna tot aan de MAX-markering met water.
- 2) Giet deze citroensap-oplossing in het kookplateau **5**.
- 3) Steek de stekker in een geschikt stopcontact en zet de aan-/uitknop **8** op de stand "I" om het apparaat aan te zetten.
- 4) Laat de citroensap-oplossing ca. 10 seconden lang zachtjes koken.
- 5) Schakel het apparaat uit door de aan-/uitknop **8** op de stand "O" te zetten.

- 6) Haal de stekker uit het stopcontact.
- 7) Laat het apparaat en de citroensap-oplossing afkoelen.
- 8) Giet de citroensap-oplossing uit het kookplateau ⑤ en veeg het schoon met een vochtige doek.

Accessoires reinigen

- Was het deksel ②, de eierhouder ④ en de maatbeker ⑪ met afwasmiddel onder stromend water af.

OPMERKING

-  De eierhouder ④, het deksel ② en de maatbeker ⑪ zijn vaatwasmachinebestendig.

Opbergen

- Laat het apparaat eerst helemaal afkoelen voordat u het wegzet.
- Rol het snoer ⑨ in de richting van de pijl om de kabelspoel ⑬.
- Berg het apparaat op een droge plaats op.

Apparaat afvoeren



Deponeer het apparaat in geen geval bij het gewone huisvuil. Dit product voldoet aan de Europese richtlijn 2012/19/EU.

Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentelijke afvalverwerking. Neem de momenteel geldende voorschriften in acht. Neem bij twijfel contact op met uw afvalverwerkingsinstantie.



Mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product vindt u bij uw gemeente.

Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

U hebt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. In geval van gebreken in dit product hebt u wettelijke rechten tegenover de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna beschreven garantie niet beperkt.

Garantievoorwaarden

De garantieperiode geldt vanaf de datum van aankoop. Bewaar de originele kassabon. U hebt de bon nodig als bewijs van aankoop.

Als er binnen drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons – naar onze keuze – voor u kosteloos gerepareerd of vervangen. Voorwaarde voor deze garantie is dat binnen de termijn van drie jaar het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) worden overlegd en dat kort wordt omschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, krijgt u het gerepareerde product of een nieuw product retour. Met de reparatie of vervanging van het product begint er geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

De garantieperiode wordt door deze waarborg niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel al bij aankoop aanwezige schade en gebreken moeten meteen na het uitpakken worden gemeld. Voor reparaties na afloop van de garantieperiode worden kosten in rekening gebracht.

Garantieomvang

Het apparaat is op basis van strenge kwaliteitsnormen met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die blootstaan aan normale slijtage en derhalve als aan slijtage onderhevige onderdelen kunnen worden aangemerkt, of voor beschadigingen aan breekbare onderdelen, bijv. schakelaars, accu's, bakvormen of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt wanneer het product is beschadigd, ondeskundig is gebruikt of is gerepareerd. Voor deskundig gebruik van het product moeten alle in de gebruiksaanwijzing beschreven aanwijzingen precies worden opgevolgd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden.

Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons erkend servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

Afhandeling bij een garantiekwestie

Voor een snelle afhandeling van uw aanvraag neemt u de volgende aanwijzingen in acht:

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (bijv. IAN 12345) als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, in het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



Op www.lidl-service.com kunt u deze en vele andere handboeken, productvideo's en software downloaden.

Service

(NL) Service Nederland
Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.nl

(BE) Service België
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 297349

Importeur

Let op: het volgende adres is geen serviceadres. Neem eerst contact op met het opgegeven serviceadres.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
DUITSLAND
www.kompernass.com

Obsah

Úvod	62
Autorské právo	62
Použití v souladu s určením	62
Rozsah dodávky	63
Ovládací prvky	63
Technické údaje	63
Bezpečnostní pokyny	64
Přípravy	67
Vybalení	67
Likvidace obalu	67
Uvedení do provozu	68
Navíjení kabelu	68
Příprava vajec	68
Vaření vajec na stejný stupeň tvrdosti	69
Vaření vajec na různý stupeň tvrdosti	70
Čištění a údržba	71
Čištění přístroje	72
Čištění příslušenství	72
Skladování	72
Likvidace přístroje	73
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH	73
Servis	74
Dovozce	74

Úvod

Blahopřejeme Vám k zakoupení Vašeho nového přístroje.

Rozhodli jste se tím pro vysoce kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité informace o bezpečnosti, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se seznámte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a pro uvedené oblasti použití. Při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i tyto podklady.

Autorské právo

Tato dokumentace je chráněná autorským právem.

Jakékoli rozmnožování, resp. každý dotisk, i pouze částečně, stejně jako reprodukce ilustrací, i ve změněném stavu, jsou povoleny pouze s výslovným písemným souhlasem výrobce.

Použití v souladu s určením

Tento přístroj je určen výhradně pro vaření slepičích vajec v soukromých domácnostech. Není určen k použití pro jiné potraviny či jiné materiály.

Tento přístroj je určen výhradně k použití v domácnostech pro soukromé účely. Nepoužívejte přístroj pro komerční účely!

Přístroj je určen pouze pro soukromé použití ve vnitřních prostorách.

VÝSTRAHA

Nebezpečí při použití v rozporu s určením!

Při použití v rozporu s určením a/nebo použití jiného druhu může být přístroj zdrojem různých nebezpečí.

- ▶ Přístroj používejte výlučně v souladu s určením.
- ▶ Dodržujte postupy popsané v tomto návodu k obsluze.

Nároky na náhradu škody jakéhokoli druhu vzniklé v důsledku použití v rozporu s určením, neodborné opravy, neoprávněně provedené změny nebo úpravy nebo v důsledku použití nepovolených náhradních dílů jsou vyloučeny.

Riziko nese výhradně uživatel.

Rozsah dodávky

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponentami:

- vaříč vajec (víko, držák vajec, základna přístroje)
- odměrka s propichovačem skořápky
- návod k obsluze

UPOZORNĚNÍ

- Zkontrolujte kompletnost dodávky a zda není viditelně poškozená.
- V případě neúplné dodávky nebo poškození vzniklého v důsledku vadného obalu nebo během přepravy kontaktujte servisní poradenskou linku (viz kapitola **Servis**).

Ovládací prvky

Obrázek A:

- 1 otvor na odvádění páry
- 2 víko
- 3 úchyt držáku vajec
- 4 držák vajec
- 5 varná miska
- 6 základna přístroje
- 7 regulátoru výkonu
- 8 provozní spínač s integrovanou kontrolkou
- 9 síťový kabel
- 10 úchytka víka

Obrázek B:

- 11 odměrka
- 12 propichovač skořápky (integrovaný do odměrky 11)

Obrázek C:

- 13 navíjení kabelu

Technické údaje

Napájecí napětí	220 – 240 V ~ (střídavý proud), 50/60 Hz
Příkon	400 W
Kapacita nádoby	max. 7 vajec
	Všechny části tohoto přístroje, které přicházejí do styku s potravinami, jsou bezpečné pro potraviny.

Bezpečnostní pokyny

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Vaříč vajec zapojujte pouze do řádně instalované a uzemněné zásuvky o síťovém napětí 220 – 240 V ~, 50/60 Hz.
- ▶ Pokud přístroj přemísťujete či plníte nebo přístroj vykazuje poruchu, chcete ho čistit nebo ho nepoužíváte, vytáhněte vždy síťovou zástrčku ze zásuvky! Nikdy netahajte za síťový kabel , nýbrž vždy jen za zástrčku. Nedotýkejte se zástrčky přístroje mokřma nebo vlhkým rukama.
-  Přístroj nikdy neponořujte do vody nebo do jiných kapalin! Pokud se během provozu dostanou zbytky tekutiny do kontaktu se součástmi, které jsou pod napětím, může dojít k ohrožení života v důsledku zásahu elektrickým proudem. Pokud přístroj přesto spadne do tekutiny, okamžitě vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Přístroj znovu neuvádějte do provozu a kontaktujte servisní horkou linku (viz kapitola **Servis**).
- ▶ Vaříč vajec nepoužívejte, stojíte-li na vlhké podlaze nebo jsou-li Vaše ruce či přístroj mokré.
- ▶ Síťový kabel  umístěte tak, aby nepřišel do styku s horkými nebo ostrými předměty.
- ▶ K připojení zvolte pouze dobře přístupné zásuvky, abyste přístroj mohli v případě poruchy rychle odpojit od napájení.
- ▶ Neohýbejte ani nestlačujte síťový kabel  a neomotávejte ho kolem přístroje.
- ▶ Vaříč vajec neuvádějte do provozu, pokud přístroj, síťový kabel  nebo síťová zástrčka jeví známky poškození.

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Poškozené zástrčky nebo poškozený síťový kabel ❹ nechte ihned vyměnit autorizovaným odborným personálem nebo zákaznickým servisem, abyste tím zabránili nebezpečí.
- ▶ Vaříč vajec i síťový kabel ❹ a zástrčku udržujte vždy mimo dosah otevřeného ohně a horkých povrchů.

⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Přístroj nenechávejte během provozu bez dozoru.
- ▶ Děti od 8 let mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o jeho bezpečném používání a porozuměly z toho vyplývajícím nebezpečím. Děti nesmí provádět uživatelské čištění ani údržbu, ledaže jsou starší 8 let a jsou pod dohledem. Děti mladší 8 let nesmí mít přístup k přístroji a jeho připojovacímu kabelu.
- ▶ Osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem, nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z toho vyplývajícím nebezpečím.
- ▶ Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- ▶ Děti musí být pod dohledem, aby si s přístrojem nehrály.
- ▶ POZOR: Předcházejte nebezpečí zranění při manipulaci s propichovačem skořápky ❶.

⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Povrch krytu je při provozu velmi horký. Uchopte proto víko ❷ a držák vajec ❹ výlučně za úchyt ❸/❶ určený k tomu účelu, chcete-li je vyjmout.
- ▶ Po použití je na povrchu topného článku ještě zbytkové teplo.
- ▶ Používejte přístroj pouze v souladu s jeho určením.
V případě nesprávného použití přístroje hrozí nebezpečí zranění!



POZOR! Z otvoru na odvádění páry ❶ a při otevření víka ❷ uniká horká pára! Nebezpečí opaření! Otvírejte víko ❷ tak, že ho nadzvednete za úchyt ❶ a vyjmete směrem do strany. Zabraňte kontaktu rukou a paží s unikající párou. Držák vajec ❹ vyjměte až poté, co pára zcela zmizí.

POZOR – HMOTNÉ ŠKODY!

- ▶ K provozu přístroje nepoužívejte externí spínací hodiny ani samostatné dálkové ovládání.
- ▶ Přístroj během provozu nikdy nenechávejte bez dozoru.
- ▶ Přístroj nikdy nestavte do blízkosti tepelných zdrojů.
- ▶ Kryt nikdy neotevírejte. V tomto případě není zaručena bezpečnost a zanikne nárok na záruku.
- ▶ Používejte jen ty části příslušenství, které jsou součástí dodávky, a přístroj nikdy nepoužívejte bez držáku vajec ❹ a vody ve varné misce ❺.
- ▶ Přístroj i všechny části příslušenství nechte před vyčištěním a uložením úplně vychladnout.

Přípravy

Vybalení

- ♦ Vyměte všechny části přístroje a návod k obsluze z krabice.
- ♦ Odstraňte z přístroje všechen obalový materiál a případné nálepky.

VÝSTRAHA

Nebezpečí udušení!

- Obalový materiál není na hraní. Hrozí nebezpečí udušení.

Likvidace obalu

Obal chrání přístroj před poškozením při přepravě. Zvolený obalový materiál odpovídá hlediskům ochrany životního prostředí a likvidace, a je tudíž recyklovatelný.



Navrácení obalu do oběhu zpracování materiálu šetří suroviny a snižuje produkci odpadů. Již nepotřebný obalový materiál zlikvidujte podle místních platných předpisů.



Balení zlikvidujte ekologicky.

Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby je rozřídte odděleně. Obalové materiály jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem:

1–7: Plasty,

20–22: Papír a lepenka,

80–98: Kompozitní materiály.

UPOZORNĚNÍ

- Během záruční doby pokud možno uschovejte originální obal přístroje, aby bylo možné v případě uplatnění záruky přístroj řádně zabalit.

Uvedení do provozu

Dříve než uvedete přístroj do provozu, ujistěte se, že...

- jsou přístroj, síťová zástrčka a síťový kabel **9** v bezvadném stavu a...
- všechny obalové materiály jsou z přístroje odstraněny.

- 1) Všechny části přístroje vyčistěte tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění a údržba“.
- 2) Odviňte kabel z navíjení kabelu **13** a ved'te ho skrze vyhloubení na okraji.
- 3) Zastrčte síťovou zástrčku do vhodné síťové zásuvky.

Přístroj je nyní připraven k provozu.

Navíjení kabelu

Na spodní straně základny přístroje se nachází navíjení kabelu **13**. Pomocí navíjení kabelu můžete nastavit délku síťového kabelu podle svých místních podmínek.

POZOR – HMOTNÉ ŠKODY!

- Dbejte na to, že síťový kabel musí být vždy veden přes k tomu určené vyhloubení na zadním dílu základny přístroje **6**, aby byla zajištěna bezpečná stabilita.

UPOZORNĚNÍ

- Oviňte síťový kabel kolem navíjení kabelu **13** vždy ve směru hodinových ručiček. Pouze tak lze snížit délku kabelu na minimum a vést síťový kabel ještě vyhloubením v základně přístroje **6**.

Příprava vajec

- 1) Propichovačem skořápky **12** vytvořte otvor v dolní části vejce. Tak může vzduch, který je uvnitř vejce, unikat, když se během vaření rozpíná. Zabrání se tak prasknutí skořápky.
- 2) Vložte až 7 vajec propíchnutou stranou nahoru do držáku vajec **4**.
- 3) Naplňte odměrku **11** až po značku MAX studenou pitnou vodou z vodovodu a nalijte tuto vodu do varné misky **5**.
- 4) Vložte držák vajec **4** do varné misky **5** a nasad'te kryt **2**.

Vaření vajec na stejný stupeň tvrdosti

UPOZORNĚNÍ

- Předprogramované doby vaření se vztahují na průměrnou velikost vajec (velikost M/L) o teplotě cca 7 °C (chladnička).

- 1) Otočte regulátor výkonu **7** do polohy, která odpovídá požadovanému stupni tvrdosti vajec (platí symboly vpravo od regulátoru):

Symbol	Význam
	pro vejce naměkko
	pro středně měkká vejce
	pro vejce natvrdo

Pro kratší dobu vaření nastavte regulátor výkonu **7** do oblasti vlevo od příslušného symbolu, když

- a) chcete vařit méně než plný počet vajec nebo
- b) vejce jsou menší než průměr (velikost S) nebo
- c) vejce mají pokojovou teplotu a nebyly vyjmuty z chladničky.

Nastavte regulátor výkonu **7** na delší dobu vaření do oblasti vpravo od příslušného symbolu, pokud jsou vejce větší než průměr (velikost XL).

- 2) K zapnutí přístroje stiskněte provozní spínač **8** do pozice „I“. Rozsvítí se integrovaná kontrolka a začne postup vaření.
- 3) Jakmile vejce dosáhnou požadovaného stupně tvrdosti, zazní signál. K vypnutí přístroje stiskněte provozní spínač **8** do polohy „O“. Integrovaná kontrolka zhasne.
- 4) Opatrně odstraňte víko **2** a držák vajec **4** za úchyt **3** z varné misky **5**.

VÝSTRAHA

Nebezpečí opaření!

- Pára a kondenzát uvnitř víka **2** jsou horké. Zabraňte kontaktu s párou a vodou!

- 5) Po uvaření vejce v držáku vajec **4** zchlaďte pod tekoucí studenou vodou, aby se skořápka dala snadněji odstranit a vejce se dále nevařilo.
- 6) Případně vylijte zbývající vodu z varné misky **5** do vylevky.

Vaření vajec na různý stupeň tvrdosti

Přístroj lze používat k vaření vajec na dva různé stupně tvrdosti. První dosažený stupeň tvrdosti je vždy nejnižší. Aby byl výsledek spolehlivý, musí být všechna použitá vejce stejné velikosti a o stejné výchozí teplotě.

Pro první proces vaření platí symboly ○ ● ● vpravo od regulátoru.

Pro druhý proces vaření platí symboly ● ● vlevo od regulátoru.

- 1) Vejce připravujte tak, jak je popsáno v kapitole „Příprava vajec“.
- 2) Nastavte regulátor výkonu 7 do polohy, která odpovídá nejnižšímu stupni tvrdosti vajec (platí symboly vpravo od regulátoru).
- 3) K zapnutí přístroje stiskněte provozní spínač 8 do pozice „I“. Rozsvítí se integrovaná kontrolka a začne postup vaření.
- 4) Jakmile vejce dosáhnou prvního, nižšího stupně tvrdosti, zazní signál. K vypnutí přístroje stiskněte provozní spínač 8 do polohy „O“. Integrovaná kontrolka zhasne.
- 5) Potom sejměte víko 2 a opatrně vyjměte požadovaný počet vajec, které je třeba vařit na nižší stupeň tvrdosti.



⚠ VÝSTRAHA

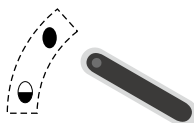
Nebezpečí popálení!

- Uvařená vejce jsou velmi horká! K ochraně prstů uchopte vejce pouze rukavicemi.

Vyňatá vejce zchladíte pod tekoucí studenou vodou.

- 6) Opět nasadíte víko 2 a otočíte regulátor výkonu 7 do polohy symbolů vlevo od regulátoru, které odpovídají požadovanému stupni tvrdosti vajec zbývajících v přístroji:

Symbol	Význam
	pro středně měkká vejce ve 2. procesu vaření, po vejcích naměkko v 1. procesu vaření
	pro vejce natvrdo ve 2. procesu vaření, po středně měkkých vejcích v 1. procesu vaření
	pro vejce natvrdo ve 2. procesu vaření, po vejcích naměkko v 1. procesu vaření



- 7) K zapnutí přístroje stiskněte provozní spínač 8 do pozice „I“. Rozsvítí se integrovaná kontrolka a začne druhá část kombinovaného procesu vaření.

- 8) Jakmile vejce dosáhnou druhého stupně tvrdosti, zazní opět signál. K vypnutí přístroje stiskněte provozní spínač **8** do polohy „**O**“. Integrovaná kontrolka zhasne.
- 9) Opatrně odstraňte víko **2** a držák vajec **4** za úchyt **3** z varné misky **5**.

VÝSTRAHA

Nebezpečí opaření!

- Pára a kondenzát uvnitř víka **2** jsou horké. Zabraňte kontaktu s párou a vodou!

- 10) Po uvaření vejce v držáku vajec **4** zchladíte pod tekoucí studenou vodou, aby se skořápka dala snadněji odstranit a vejce se dále nevařilo.
- 11) Případně vylijte zbývající vodu z varné misky **5** do výlevky.

Čištění a údržba

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- Před každým čištěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky! V opačném případě hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
- Nikdy neotvírejte žádné části krytu přístroje. Uvnitř nejsou umístěny žádné obslužné prvky. V případě otevřeného krytu může dojít k ohrožení života v důsledku zásahu elektrickým proudem.
-  Základnu přístroje **6** nikdy neponořujte do vody nebo do jiných kapalin! Pokud se během provozu dostanou zbytky tekutiny do kontaktu se součástmi, které jsou pod napětím, může dojít k ohrožení života v důsledku zásahu elektrickým proudem.

VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Před čištěním nechte přístroj vychladnout. Nebezpečí popálení!
- Při čištění odměrky **11** dávejte pozor na propichovač skořápky **12**. Nebezpečí zranění!

POZOR – HMOTNÉ ŠKODY!

- Nepoužívejte abrazivní ani leptavé čisticí prostředky. Mohly by narušit povrch přístroje a způsobit jeho nenávratné poškození.

Čištění přístroje

- 1) Nejprve vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- 2) Nechte přístroj vychladnout.
- 3) Poté vyčistěte varnou misku **5** a povrch základny přístroje **6** mírně navlhčeným hadrem.
- 4) V každém případě přístroj před dalším použitím dobře osušte.

V případě tvorby vápenatých usazenin

Pokud se ve varné misce **5** tvoří vápenaté usazeniny, postupujte při jejich odstraňování takto:

- 1) Naplňte odměrku **11** z jedné třetiny citrónovou šťávou. Potom naplňte odměrku **11** až po značku „MAX“ vodou.
- 2) Nalijte tento roztok citrónové šťávy a vody do varné misky **5**.
- 3) K zapnutí přístroje zastrčte síťovou zástrčku do vhodné síťové zásuvky a stiskněte provozní spínač **8** do polohy „I“.
- 4) Nechte roztok citrónové šťávy pomalu vařit asi 10 sekund.
- 5) Přístroj vypněte nastavením provozního spínače **8** do polohy „O“.
- 6) Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- 7) Nechte přístroj a roztok citrónové šťávy a vody vychladnout.
- 8) Roztok citrónové šťávy a vody vylijte a otřete varnou misku **5** vlhkým hadrem.

Čištění příslušenství

- Omyjte víko **2**, držák vajec **4** a odměrku **11** mycím prostředkem pod tekoucí vodou.

UPOZORNĚNÍ

-  Držák vajec **4**, víko **2** a odměrku **11** lze mýt také v myčce nádobí.

Skladování

- Před skladováním nechte přístroj zcela vychladnout.
- Oviňte síťový kabel **9** ve směru šipky kolem navíjení kabelu **13**.
- Přístroj skladujte na suchém místě.

Likvidace přístroje



V žádném případě nevyhazujte přístroj do normálního domovního odpadu.
Tento výrobek podléhá evropské směrnici č. 2012/19/EU.

Přístroj nechte zlikvidovat ve schváleném likvidačním podniku nebo v místním komunálním sběrném dvoře. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochybností se informujte ve svém sběrném dvoře.



Informace o možnostech likvidace vysloužilého výrobku Vám podá správa Vašeho obecního nebo městského úřadu.

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

na tento přístroj získáváte záruku v trvání 3 let od data zakoupení. V případě závad tohoto výrobku máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruční podmínky

Záruční doba začíná plynout dnem nákupu. Dobře uschovejte originál pokladničního lístku. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

Pokud do tří let od data zakoupení tohoto výrobku dojde k vadě materiálu nebo výrobní závadě, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme nebo vyměníme. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní lístek) a stručně se popíše v čem závada spočívá a kdy se vyskytla.

Vztahuje-li se na závadu naše záruka, obdržíte zpět buď opravený nebo nový produkt. Opravou nebo výměnou výrobku nezačne plynout nová záruční doba.

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození nebo vady vyskytující se případně již při nákupu se musí oznámit ihned po vybalení. Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy zpoplatnění.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic kvality a před expedicí byl svědomitě vyzkoušen.

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti produktu, které jsou vystaveny normálnímu opotřebení, a proto je lze

považovat za opotřebovatelné díly nebo za poškození křehkých součástí jako jsou např. spínače, akumulátory, formy na pečení nebo části, které jsou vyrobeny ze skla.

Tato záruka zaniká, pokud je výrobek poškozen, nebyl řádně používán nebo udržován. Pro zajištění správného používání výrobku se musí přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k obsluze. Účelům použití a úkonům, které se v návodu k obsluze nedoporučují nebo se před nimi varuje, je třeba se bezpodmínečně vyhnout.

Výrobek je určen pouze pro soukromé účely a ne pro komerční použití. Při nesprávném a neodborném používání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovny, záruční nároky zanikají.

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (např. IAN 12345) jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku, rytině, na titulní straně svého návodu (vlevo dole) nebo jako nálepku na zadní nebo spodní straně.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovného na adresu, kterou Vám oznámí servis.



Na webových stránkách www.lidl-service.com si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a software.

Servis



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 297349

Dovozce

Dbejte prosím na to, že následující adresa není adresou servisu. Kontaktujte nejprve uvedený servis.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Índice

Introducción	76
Derechos de propiedad intelectual	76
Uso previsto	76
Volumen de suministro	77
Elementos de mando	77
Características técnicas	77
Indicaciones de seguridad	78
Preparativos	81
Desembalaje	81
Desecho del embalaje	81
Puesta en funcionamiento	81
Enrollables	82
Preparación de los huevos	82
Preparación de los huevos con el mismo nivel de cocción	82
Preparación de los huevos con distintos niveles de cocción	83
Limpieza y mantenimiento	85
Limpieza del aparato	85
Limpieza de los accesorios	86
Almacenamiento	86
Desecho del aparato	86
Garantía de Kompernass Handels GmbH	87
Asistencia técnica	88
Importador	88

Introducción

Felicidades por la compra de su aparato nuevo.

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

Derechos de propiedad intelectual

Esta documentación está protegida por derechos de propiedad intelectual.

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

Uso previsto

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

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

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

ADVERTENCIA

¡Peligro por una utilización contraria al uso previsto!

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

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

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

El riesgo será responsabilidad exclusiva del usuario.

Volumen de suministro

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

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

INDICACIÓN

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

Elementos de mando

Figura A:

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

Figura B:

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

Figura C:

- ⓭ Enrollacables

Características técnicas

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

Indicaciones de seguridad

¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

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

⚠ ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ Si el enchufe o el cable de red ⑨ están dañados, encomiende su sustitución al personal técnico autorizado o al servicio de asistencia técnica para evitar riesgos.
- ▶ Mantenga siempre el hervidor de huevos, el cable de red ⑨ y el enchufe lejos de llamas abiertas y de superficies calientes.

⚠ ADVERTENCIA: ¡PELIGRO DE LESIONES!

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

⚠ ADVERTENCIA: ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Durante el funcionamiento, la superficie de la carcasa se calienta mucho. Por este motivo, para retirar la tapa ❷ y el inserto para los huevos ❹, toque exclusivamente el asa ❸/❿ 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 ❶ y al abrirse la tapa ❷ sale vapor caliente! ¡Peligro de quemaduras! Para abrir la tapa ❷, levante el asa ❿ 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 ❹ 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 ❹ y sin que haya agua en el recipiente de cocción ❺.
- ▶ Deje que el aparato y los accesorios se enfríen completamente antes de limpiarlos y guardarlos.

Preparativos

Desembalaje

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

ADVERTENCIA

¡Peligro de asfixia!

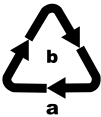
- Los materiales de embalaje no deben usarse para jugar. Existe peligro de asfixia.

Desecho del embalaje

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



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



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

1-7: plásticos,
20-22: papel y cartón,
80-98: materiales compuestos.

INDICACIÓN

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

Puesta en funcionamiento

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

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

Con esto, el aparato estará listo para su uso.

Enrollables

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

ATENCIÓN: ¡DAÑOS MATERIALES!

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

INDICACIÓN

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

Preparación de los huevos

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

Preparación de los huevos con el mismo nivel de cocción

INDICACIÓN

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

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

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

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

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

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

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

⚠ ADVERTENCIA

¡Peligro de quemaduras!

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

Después de cocerlos, **4** "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 **5** al fregadero.

Preparación de los huevos con distintos niveles de cocción

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

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

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

- 1) Prepare los huevos de la manera descrita en el capítulo "Preparación de los huevos".
- 2) Ajuste el regulador de potencia **7** en la posición que se corresponda con el nivel de cocción más blando para los huevos (se aplican los símbolos situados a la derecha del regulador).



- 3) Para encender el aparato, ajuste el interruptor de encendido/apagado **8** en la posición "I". El piloto de control integrado se ilumina y se inicia el proceso de cocción.
- 4) Cuando los huevos hayan alcanzado el primer nivel de cocción, se emitirá una señal. Para apagar el aparato, ajuste el interruptor de encendido/apagado **8** en la posición "O". El piloto de control integrado se apaga.
- 5) Retire la tapa **2** y extraiga cuidadosamente los huevos que deban quedar menos cocidos.

⚠ ADVERTENCIA

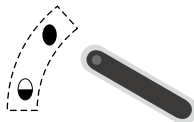
¡Peligro de quemaduras!

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

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

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

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



- 7) Para encender el aparato, ajuste el interruptor de encendido/apagado **8** en la posición "I". El piloto de control integrado se ilumina y se inicia la segunda parte del proceso de cocción combinado.
- 8) Cuando los huevos hayan alcanzado el segundo nivel de cocción deseado, volverá a emitirse una señal. A continuación, ajuste el interruptor de encendido/apagado **8** en la posición "O" para apagar el aparato. El piloto de control integrado se apaga.

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

 ADVERTENCIA

¡Peligro de quemaduras!

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

- 10) Después de cocerlos, "asuste" los huevos en el inserto para los huevos ❹ bajo el agua corriente fría para poder retirar la cáscara con mayor facilidad y detener la cocción.
- 11) Si procede, vierta el agua que haya sobrado del recipiente de cocción ❺ 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 ❻ 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 ❾, tenga cuidado con el punzón ❿ 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 ❺ y la superficie de la base del aparato ❻ con un paño ligeramente húmedo.
- 4) Seque completamente el aparato antes de volver a utilizarlo.

Restos de cal

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

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

Limpieza de los accesorios

- Limpie la tapa ②, el inserto para los huevos ④ y el vaso medidor ⑪ con jabón lavavajillas y enjuáguelos bajo el agua corriente.

INDICACIÓN

-  El inserto para los huevos ④, la tapa ② y el vaso medidor ⑪ también pueden lavarse en el lavavajillas.

Almacenamiento

- Deje que el aparato se enfríe completamente antes de guardarlo.
- Enrolle el cable de red ⑨ en el enrollacables ⑬ en el sentido que indica la flecha.
- Guarde el aparato en un lugar seco.

Desecho del aparato



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

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



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

Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

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

Condiciones de la garantía

El plazo de la garantía comienza con la fecha de compra. Guarde bien el comprobante de caja original, 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 a nuestra elección. La prestación de la garantía requiere la presentación del aparato defectuoso y del 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 solo rige para defectos en los materiales o errores de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto normalmente sometidas al desgaste y que, en consecuencia, puedan considerarse piezas de desgaste ni los daños producidos en los componentes frágiles, p. ej., interruptores, baterías, moldes de horno o piezas de vidrio.

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

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

Proceso de reclamación conforme a la garantía

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

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (p. ej., IAN 12345) como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características, grabado en el aparato, en la portada de las instrucciones (parte inferior izquierda) o en un adhesivo en la parte trasera o inferior del aparato.
- 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.

Asistencia técnica

ES

Servicio España

Tel.: 902 59 99 22

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

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

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 297349

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

DE-44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompernass.com

Índice

Introdução	90
Direitos de autor	90
Utilização correta	90
Conteúdo da embalagem	91
Elementos de comando	91
Dados técnicos	91
Instruções de segurança	92
Preparações	95
Desembalagem	95
Eliminação da embalagem	96
Colocação em funcionamento	96
Dispositivo de enrolamento do cabo	97
Preparar ovos	97
Cozer ovos com um grau de dureza idêntico	98
Cozer ovos com um grau de dureza diferente	99
Limpeza e conservação	100
Limpar o aparelho	101
Limpar os acessórios	101
Armazenamento	102
Eliminação do aparelho	102
Garantia da Kompernass Handels GmbH	103
Assistência Técnica	104
Importador	104

Introdução

Parabéns pela compra do seu novo aparelho.

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

Direitos de autor

Esta documentação está protegida por direitos de autor.

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

Utilização correta

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

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

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

AVISO

Perigo devido a utilização incorreta!

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

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

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

O risco é assumido exclusivamente pelo utilizador.

Conteúdo da embalagem

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

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

NOTA

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

Elementos de comando

Figura A:

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

Figura B:

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

Figura C:

- 13 Dispositivo de enrolamento do cabo

Dados técnicos

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

Instruções de segurança

PERIGO – CHOQUE ELÉTRICO!

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

⚠ PERIGO – CHOQUE ELÉTRICO!

- ▶ 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 ❹ e não o enrole à volta do aparelho.
- ▶ Não coloque o cozedor de ovos em funcionamento, caso o aparelho, o cabo de alimentação ❹ ou a ficha de elétrica apresentem danos.
- ▶ Cabos ou fichas danificados ❹ 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 ❹ e a ficha elétrica sempre afastados de chamas desprotegidas e superfícies quentes.

⚠ 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.

⚠ AVISO – PERIGO DE FERIMENTOS!

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



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

ATENÇÃO – DANOS MATERIAIS!

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

Preparações**Desembalagem**

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

** AVISO****Perigo de asfixia!**

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

Eliminação da embalagem

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



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



Elimine a embalagem de modo ecológico.

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

- 1-7: plásticos,
- 20-22: papel e cartão,
- 80-98: compostos.

NOTA

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

Colocação em funcionamento

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

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

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

O aparelho está agora operacional.

Dispositivo de enrolamento do cabo

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

ATENÇÃO – DANOS MATERIAIS!

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

NOTA

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

Preparar ovos

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

Cozer ovos com um grau de dureza idêntico

NOTA

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

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

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

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

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

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

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

AVISO

Perigo de queimaduras!

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

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

Cozer ovos com um grau de dureza diferente

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

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

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

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



AVISO

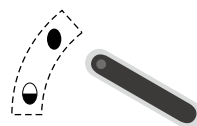
Perigo de queimaduras!

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

Passes os ovos removidos por água corrente fria.

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

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



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

AVISO

Perigo de queimaduras!

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

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

Limpeza e conservação

PERIGO – CHOQUE ELÉTRICO!

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

AVISO – PERIGO DE FERIMENTOS!

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

ATENÇÃO – DANOS MATERIAIS!

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

Limpar o aparelho

- 1) Retire primeiro a ficha da tomada.
- 2) Deixe o aparelho arrefecer.
- 3) De seguida, limpe o recipiente para cozer **5** e a superfície da base do aparelho **6** 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 **5**, proceda da seguinte forma para os remover:

- 1) Encha o copo medidor **11** até um terço com sumo de limão. Encha então o copo medidor **11** com água até à marcação "MAX".
- 2) Agite esta solução de sumo de limão no recipiente para cozer **5**.
- 3) Insira a ficha numa tomada adequada e pressione o interruptor de funcionamento **8** para a posição "I", para ligar o aparelho.
- 4) Deixe a solução de sumo de limão ferver durante 10 segundos.
- 5) Desligue o aparelho colocando o interruptor de funcionamento **8** na posição "O".
- 6) Retire a ficha da tomada.
- 7) Deixe arrefecer o aparelho e a solução de sumo de limão.
- 8) Retire a solução de sumo de limão e limpe o recipiente para cozer **5** com um pano húmido.

Limpar os acessórios

- Lave a tampa **2**, o suporte para ovos **4** e o copo medidor **11** em detergente sob água corrente.

NOTA



- O acessório para cozer **4**, a tampa **2** e o copo medidor **11** também podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

Armazenamento

- Deixe o aparelho arrefecer completamente antes de o guardar.
- Enrole o cabo de alimentação ⑨, no sentido da seta, em torno do dispositivo de enrolamento do cabo ⑬.
- Guarde o aparelho num local seco.

Eliminação do aparelho



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

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



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

Garantia da Kompernass Handels GmbH

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

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

Condições de garantia

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

Se dentro de três anos a partir da data de compra deste produto, ocorrer um defeito de material ou fabrico, o produto será reparado ou substituído por nós – consoante a nossa preferência – gratuitamente. Esta garantia parte do princípio que o aparelho defeituoso e o comprovativo da compra (talão de compra) são apresentados dentro do prazo de três anos e é descrito brevemente, por escrito, em que consiste o defeito e quando ocorreu.

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

Prazo de garantia e direitos legais

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

Âmbito da garantia

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

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

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

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

Procedimento em caso de acionamento da garantia

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

- Para todos os pedidos de esclarecimento, tenha à mão o talão de compra e o número do artigo (p. ex. IAN 12345) como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta na placa de características, numa impressão, na capa do seu manual de instruções (em baixo à esquerda) ou, como autocolante, no verso ou no lado inferior.
- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnica, indicado em seguida, **telefonicamente ou por e-mail**.
- De seguida, pode enviar gratuitamente o produto registado como defeituoso, incluindo o comprovativo da compra (talão de compra) e indique o defeito e quando este ocorreu, para a morada do Serviço de Assistência Técnica que lhe foi indicada.



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

Assistência Técnica

PT

Assistência Portugal

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

E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 297349

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

DE-44867 BOCHUM

ALEMANHA

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stand der Informationen · Last Information Update · Version des informations

Stand van de informatie · Stav informací · Estado de las informaciones · Estado das informações:

06 / 2018 · Ident.-No.: SED400A1-062018-2

IAN 297349