

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



EIERKOCHER SEKT 400 A1

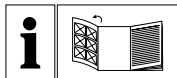
DE AT CH

EIERKOCHER

Bedienungsanleitung

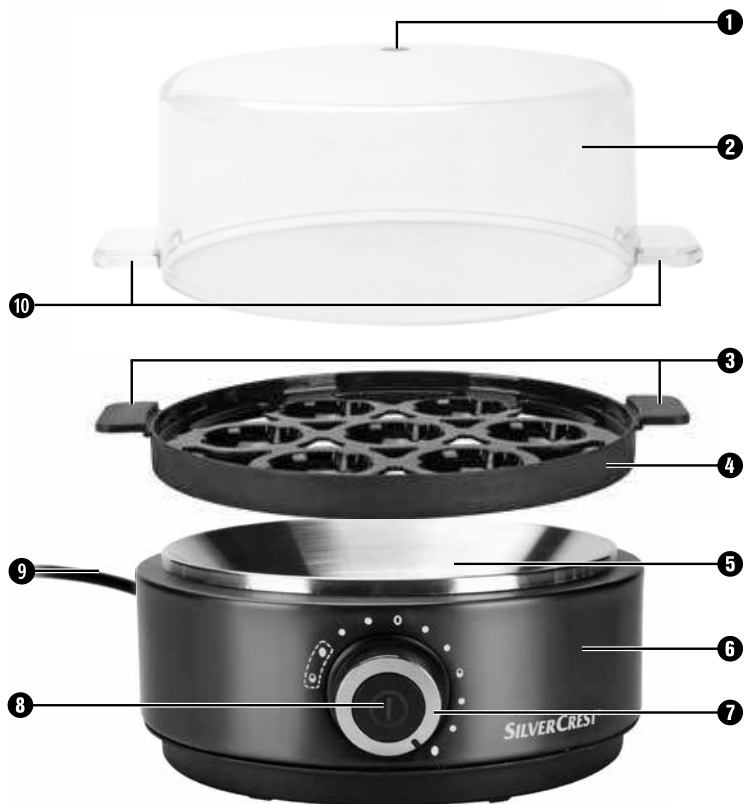
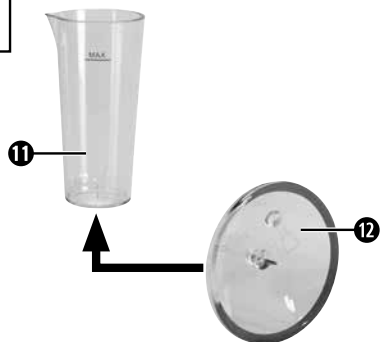
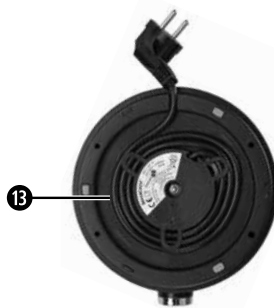
IAN 307596

DE AT



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.

A**B****C**

Inhaltsverzeichnis

Einführung	2
Bestimmungsgemäße Verwendung	2
Lieferumfang	2
Auspacken	3
Bedienelemente	3
Sicherheitshinweise	4
Inbetriebnahme	6
Vorbereitungen	7
Bedienen	7
Eier mit gleichem Härtegrad kochen	8
Eier mit unterschiedlichem Härtegrad kochen	9
Reinigen	11
Gerät reinigen	11
Zubehör reinigen	12
Aufbewahren	12
Entsorgen	12
Gerät entsorgen	12
Verpackung entsorgen	13
Anhang	13
Technische Daten	13
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	14
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.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist ausschließlich vorgesehen für das Kochen von Hühnereiern.

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! VERLETZUNGSGEFAHR!

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.

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

Auspacken

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

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 Griffe des Kocheinsatzes
- ❹ Kocheinsatz
- ❺ Kochschale
- ❻ Gerätebasis
- ❼ Leistungsregler
- ❽ Betriebsschalter mit integrierter Kontrollleuchte ❶
- ❾ Netzkabel
- ❿ Deckelgriffe

Abbildung B:

- ❾ Messbecher
- ❿ Eipick (im Messbecher ❾ integriert)

Abbildung C:

- ⓫ Kabelaufwicklung

Sicherheitshinweise

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

-  Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Andernfalls besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag.
- ▶ Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät nur in trockenen Innenräumen, verwenden Sie es nicht im Freien.
- ▶ 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 Netzkabel und Netzstecker nicht mit nassen oder feuchten Händen.
- ▶ Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht und wickeln Sie es nicht um das Gerät.
- ▶ Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker Beschädigungen aufweisen.
- ▶ Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Halten Sie den Eierkocher sowie Netzkabel und -stecker fern von offenem Feuer und heißen Oberflächen.
- ▶ Öffnen Sie niemals das Gehäuse. Es befinden sich keinerlei Bedienelemente darin. Bei geöffnetem Gehäuse kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag bestehen.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht ohne Aufsicht.
- ▶ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und 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.
- ▶ 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.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ VORSICHT: Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit dem Eipick!
- ▶ Die Gehäuseoberflächen werden im Betrieb sehr heiß. Fassen Sie daher den Deckel und den Kocheinsatz ausschließlich an den jeweils dafür vorgesehenen Griffen an, um diese zu entfernen.
- ▶ Nach der Anwendung verfügt die Oberfläche des Heizelements noch über Restwärme.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät nur auf einer stabilen, rutschfesten und ebenen Stellfläche.
- ▶ Lassen Sie das Gerät und die Zubehörteile vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen und verstauen.
- ▶ Benutzen Sie das Gerät nur bestimmungsgemäß. Bei Missbrauch des Gerätes besteht Verletzungsgefahr!

⚠ **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**



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

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

- ▶ Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirkungssystem, um das Gerät zu betreiben.
- ▶ Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.
- ▶ Verwenden Sie nur die im Lieferumfang enthaltenen Zubehörteile.
- ▶ Benutzen Sie das Gerät nie ohne den Kocheinsatz und Wasser in der Kochschale.
- ▶ Verwenden Sie keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel. Diese greifen die Oberfläche des Gerätes an.

Inbetriebnahme

- ◆ Reinigen Sie alle Teile des Gerätes wie im Kapitel **Reinigen** beschrieben.
- ◆ Wickeln Sie das Netzkabel ⑨ vollständig von der Kabelaufwicklung ⑬ und führen Sie es durch die dafür vorgesehene Aussparung am Rand.
- ◆ Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Netzsteckdose.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Vorbereitungen

HINWEISE

Um ein Aufplatzen der Schale zu verhindern, beachten Sie folgende Tipps:

- ▶ Nehmen Sie die Eier bereits einige Minuten vor dem Kochen aus dem Kühlschrank.
- ▶ Stechen Sie mit dem Eipick **12** ein Loch in die dickere Seite der Eier. So kann die Luft, die sich im Inneren des Eis befindet, entweichen, wenn diese sich während des Kochens ausdehnt.

- ◆ Setzen Sie bis zu 7 Eier auf den Kocheinsatz **4**.
- ◆ Füllen Sie den Messbecher **11** bis zur MAX-Markierung mit kaltem, frischem Leitungswasser und geben Sie das Wasser in die Kochschale **5**.
- ◆ Setzen Sie den Kocheinsatz **4** in die Kochschale **5** und setzen Sie den Deckel **2** auf.

Bedienen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Der Dampf und das Kondensat innen am Deckel **2** sind heiß. Berührung mit Dampf und Wasser vermeiden. Verbrühungsgefahr!
- ▶ Die gekochten Eier sind sehr heiß! Fassen Sie die Eier zum Schutz Ihrer Finger nur mit Handschuhen an. Verbrennungsgefahr!

HINWEISE

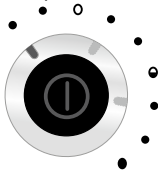
- ▶ Dieses Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Es schaltet sich automatisch aus, ...
 - wenn das Gerät versehentlich eingeschaltet wird, ohne dass sich Wasser in der Kochschale **5** befindet und
 - wenn das Gerät trockenläuft.Lassen Sie das Gerät in diesen Fällen erst abkühlen, bevor Sie es erneut verwenden.
- ▶ Schrecken Sie die Eier nach dem Kochen unter kaltem, fließendem Wasser ab, um ein Nachgaren zu verhindern. Hartgekochte Eier, die länger gelagert werden sollen, sollten jedoch nicht abgeschreckt werden.

Eier mit gleichem Härtegrad kochen

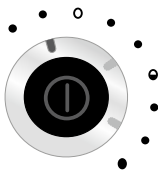
- ◆ Bereiten Sie alles vor, wie im Kapitel **Vorbereitungen** beschrieben.
- ◆ Drehen Sie den Leistungsregler **7** in die Position, die dem gewünschten Härtegrad der Eier entspricht. Es gibt insgesamt drei Einstellbereiche:

Symbol	Bedeutung
	für weiche Eier
	für mittelweiche Eier
	für harte Eier

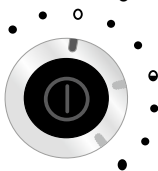
- Wählen Sie den **linken** Punkt des jeweiligen Einstellbereichs, wenn
 - a) Sie weniger als 7 Eier kochen wollen oder
 - b) die Eier kleiner als der Durchschnitt sind (Größe S) oder
 - c) die Eier nicht direkt aus dem Kühlschrank entnommen wurden und Raumtemperatur haben.



- Wählen Sie den **mittleren** Punkt des jeweiligen Einstellbereichs, wenn Sie 7 kühl-schrankkalte, durchschnittlich große Eier (Größe M/L) kochen wollen.



- Wählen Sie den **rechten** Punkt (das Symbol) des jeweiligen Einstellbereichs, wenn die Eier größer als der Durchschnitt sind (Größe XL).



- ◆ Drücken Sie den Betriebsschalter ① 8, um das Gerät einzuschalten. Die integrierte Kontrollleuchte leuchtet auf und der Kochvorgang beginnt.
- ◆ Sobald die Eier den gewünschten Härtegrad erreicht haben, ertönt ein Signal. Drücken Sie dann den Betriebsschalter ① 8, um das Gerät auszuschalten. Die integrierte Kontrollleuchte erlischt.
- ◆ Nehmen Sie vorsichtig den Deckel 2 ab und den Kocheinsatz 4 an seinen Griffen 3 von der Kochschale 5.
- ◆ Gießen Sie ggf. das Restwasser aus der Kochschale 5 in den Ausguss.

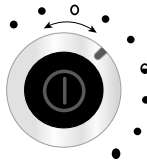
Eier mit unterschiedlichem Härtegrad kochen

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.

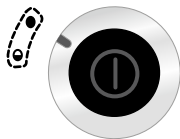
Für den zweiten Kochvorgang gelten die Symbole ☐ ☐ ● links des Reglers.

- ◆ Bereiten Sie alles vor, wie im Kapitel **Vorbereitungen** beschrieben.
- ◆ Stellen Sie den Leistungsregler 7 in die Position, die dem weichsten Härtegrad der Eier entspricht (es gelten die Symbole rechts des Reglers).



- ◆ Drücken Sie den Betriebsschalter ① 8, um das Gerät einzuschalten. Die integrierte Kontrollleuchte leuchtet auf und der Kochvorgang beginnt.
- ◆ Sobald die Eier den ersten, weicheren Härtegrad erreicht haben, ertönt ein Signal. Drücken Sie dann den Betriebsschalter ① 8, um das Gerät auszuschalten. Die integrierte Kontrollleuchte erlischt.
- ◆ Nehmen Sie den Deckel 2 ab und entnehmen Sie vorsichtig die gewünschte Anzahl Eier, die mit dem weicheren Härtegrad gekocht werden sollten.

- ◆ 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

- ◆ Drücken Sie den Betriebsschalter **1** **8**, um das Gerät einzuschalten. Die integrierte Kontrollleuchte leuchtet auf und der zweite Teil des kombinierten Kochvorgangs beginnt.
- ◆ Sobald die Eier den zweiten Härtegrad erreicht haben, ertönt wieder ein Signal. Drücken Sie dann den Betriebsschalter **1** **8**, um das Gerät auszuschalten. Die integrierte Kontrollleuchte erlischt.
- ◆ Nehmen Sie vorsichtig den Deckel **2** ab und den Kocheinsatz **4** an seinen Griffen **3** von der Kochschale **5**.
- ◆ Gießen Sie ggf. das Restwasser aus der Kochschale **5** in den Ausguss.

Reinigen

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Netzsteckdose!
-  Tauchen Sie die Gerätebasis **6** niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Andernfalls besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag.

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!

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

Gerät reinigen

- ◆ Reinigen Sie die Kochschale **5** und die Oberfläche der Gerätebasis **6** mit einem leicht angefeuchteten Tuch.
- ◆ Trocknen Sie das Gerät 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:

- ◆ Befüllen Sie den Messbecher **11** zu einem Drittel mit Zitronensaft. Füllen Sie den Messbecher **11** dann bis zur Markierung „MAX“ mit Wasser auf.
- ◆ Schütten Sie diese Zitronensaft-Lösung in die Kochschale **5**.
- ◆ Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Netzsteckdose und drücken Sie den Betriebsschalter **1 8**, um das Gerät einzuschalten.
- ◆ Lassen Sie die Zitronensaft-Lösung ca. 10 Sekunden lang köcheln.
- ◆ Drücken Sie den Betriebsschalter **1 8**, um das Gerät auszuschalten und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ◆ Lassen Sie das Gerät samt Zitronensaft-Lösung abkühlen.
- ◆ 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** in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel. Spülen Sie anschließend alle Teile mit klarem Wasser ab.

HINWEIS



Deckel **2**, Kocheinsatz **4** und Messbecher **11** sind zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Legen Sie die Teile möglichst in den oberen Korb der Spülmaschine und achten Sie darauf, dass sie nicht eingeklemmt werden. Ansonsten können sich diese verformen!

- ◆ Trocknen Sie alle Teile nach der Reinigung gut ab, bevor Sie sie erneut verwenden oder verstauen.

Aufbewahren

- ◆ Lassen Sie das Gerät erst vollständig abkühlen, bevor Sie es wegstellen.
- ◆ Wickeln Sie das Netzkabel **9** in Pfeilrichtung um die Kabelaufwicklung **13** an der Unterseite des Gerätes.
- ◆ Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort auf.

Entsorgen

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.

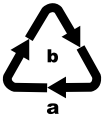


Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Verpackung entsorgen



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.

Anhang

Technische Daten

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

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-Anschrift 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 307596

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stand der Informationen:

09/2018 · Ident.-No.: SEKT400A1-082018-1

IAN 307596

