

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



CUISEUR À ŒUFS SEKT 400 A1

FR BE

CUISEUR À ŒUFS

Mode d'emploi

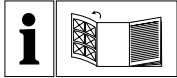
DE AT CH

EIERKOCHER

Bedienungsanleitung

IAN 307596

FR



FR BE

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

DE AT CH

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

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

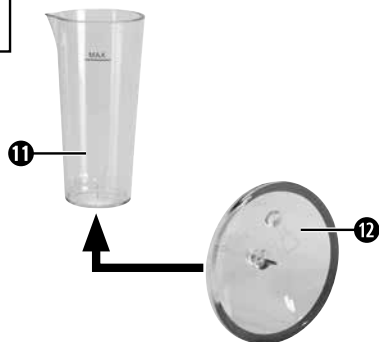
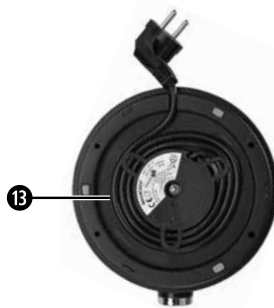
A**B****C**

Table des matières

Introduction	2
Utilisation conforme	2
Matériel livré	2
Déballage	3
Éléments de commande	3
Consignes de sécurité	4
Mise en service	6
Préparatifs	7
Utilisation	7
Cuisson des œufs avec le même degré de dureté	8
Cuisson des œufs avec des degrés de dureté différents	9
Nettoyage	11
Nettoyage de l'appareil	11
Nettoyage des accessoires	12
Rangement	12
Recyclage	12
Recyclage de l'appareil	12
Recyclage de l'emballage	13
Annexe	13
Caractéristiques techniques	13
Garantie de Kompernass Handels GmbH	14
Service après-vente	16
Importateur	16

Introduction

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

Vous venez ainsi d'opter pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'usage et le recyclage. 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.

Utilisation conforme

Cet appareil est exclusivement destiné à la cuisson d'œufs de poule.

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 un usage dans des espaces intérieurs.

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

Danger résultant d'une utilisation 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.

Matériel livré

L'appareil est livré équipé de série avec les composants suivants :

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

Déballage

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

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

REMARQUE

- ▶ Vérifiez si la livraison est complète 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 Poignées du porte-œufs
- ❹ Porte-œufs
- ❺ Plateau de cuisson
- ❻ Base de l'appareil
- ❼ Thermostat
- ❽ Interrupteur de service avec témoin lumineux intégré ❶
- ❾ Cordon d'alimentation
- ❿ Poignées du couvercle

Figure B :

- ❾ Verre doseur
- ❿ Pic à œuf (intégré au verre doseur ❾)

Figure C :

- ⓫ Enroulement du cordon

Consignes de sécurité

DANGER ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !



N'immergez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche secteur dans de l'eau ni dans d'autres liquides ! Sinon un danger de mort par électrocution est possible.

- ▶ Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit jamais mouillé ou humide en cours d'opération. Disposez le cordon de manière à éviter qu'il ne soit coincé ou autrement endommagé.
- ▶ Utilisez l'appareil exclusivement dans des locaux secs, pas en extérieur.
- ▶ 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 le cordon d'alimentation et la fiche secteur avec les mains mouillées ou humides.
- ▶ Veuillez ne pas plier ou coincer le cordon d'alimentation ; de même, ne pas l'enrouler 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.
- ▶ Faites immédiatement remplacer la fiche secteur ou le cordon d'alimentation endommagé par un technicien qualifié et agréé ou par le service après-vente pour éviter tout risque.
- ▶ Tenez le cuiseur à œufs ainsi que le cordon d'alimentation et la fiche secteur loin de flammes nues et de surfaces brûlantes.
- ▶ N'ouvrez jamais le corps de l'appareil. Celui-ci ne contient aucun élément de commande. Danger de mort par électrocution en cas d'ouverture du corps de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURE !

- ▶ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus, s'ils sont surveillés, s'ils ont reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et s'ils ont conscience des dangers encourus. Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, si elles sont surveillées, si elles ont reçu les instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles ont conscience des dangers encourus.
- ▶ Le nettoyage et la maintenance par l'utilisateur 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.
- ▶ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ▶ **AVERTISSEMENT** : Soyez prudent en manipulant le pic à œuf !
- ▶ Lors de l'utilisation de l'appareil, les surfaces du boîtier sont brûlantes. Par conséquent, saisissez le couvercle et le porte-œufs uniquement par les poignées respectivement prévues à cet effet pour les retirer.
- ▶ Après utilisation, la surface de l'élément chauffant présente encore une chaleur résiduelle.
- ▶ Utilisez l'appareil uniquement sur une surface stable, anti-dérapante et plane.
- ▶ Laissez l'appareil et les accessoires entièrement refroidir avant de les nettoyer et de les ranger.

⚠ **AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURE !**

- N'utilisez l'appareil que conformément à sa destination.
En cas d'usage abusif, il y a un risque de blessures !



AVERTISSEMENT ! De la vapeur à très haute température s'échappe par le trou à vapeur du couvercle et lorsque vous soulevez ce dernier ! Risque de vous ébouillanter ! Pour ouvrir le couvercle, soulevez-le par les poignées et retirez-le latéralement. Évitez tout contact des mains et des bras avec la vapeur s'échappant de l'appareil. Retirez le porte-œufs seulement lorsque la vapeur s'est entièrement résorbée.

ATTENTION – 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.
- Utilisez uniquement les accessoires compris dans la livraison.
- N'utilisez jamais l'appareil sans le porte-œufs et sans eau dans le plateau de cuisson.
- N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ou corrosifs.
Ils attaquent la surface de l'appareil.

Mise en service

- ◆ Nettoyez toutes les pièces de l'appareil conformément à la description du chapitre **Nettoyage**.
- ◆ Déroulez complètement le cordon d'alimentation ⑨ de l'enroulement du cordon ⑬ et passez-le dans l'encoche située sur le bord de l'appareil.
- ◆ Branchez la fiche secteur dans une prise secteur adaptée.
L'appareil est maintenant prêt à être utilisé.

Préparatifs

REMARQUE

Pour empêcher la coque de se briser, observez les conseils suivants :

- ▶ Sortez les œufs du réfrigérateur quelques minutes avant de les faire cuire.
- ▶ Avec le pic à œuf **12**, percez un trou dans la surface un peu aplatie 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.

- ◆ Placez jusqu'à 7 œufs dans le porte-œufs **4**.
- ◆ Remplissez le verre doseur **11** jusqu'au repère MAX d'eau du robinet froide et fraîche et versez l'eau dans le plateau de cuisson **5**.
- ◆ Placez le porte-œufs **4** dans le plateau de cuisson **5** et fermez le couvercle **2**.

Utilisation

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ La vapeur et le condensat à l'intérieur sous le couvercle **2** sont brûlants. Éviter tout contact avec la vapeur et l'eau. Risque de vous ébouillanter !
- ▶ Les œufs cuits sont très chauds ! Ne touchez les œufs qu'avec des gants pour protéger vos doigts. Risque de brûlure !

REMARQUE

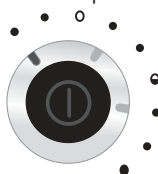
- ▶ Cet appareil est équipé d'une protection anti-surchauffe. L'appareil s'éteint automatiquement...
 - si l'appareil est mis en marche de manière inopinée sans eau dans le plateau de cuisson **5** et
 - si toute l'eau s'est évaporée.
 Laisser dans ce cas refroidir l'appareil avant de le réutiliser.
- ▶ Après la cuisson, passez les œufs sous l'eau courante froide pour empêcher qu'ils continuent de cuire. Toutefois, les œufs cuits durs destinés à être stockés longtemps ne doivent pas être passés sous l'eau froide.

Cuisson des œufs avec le même degré de dureté

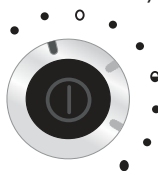
- ◆ Préparez tout ce qu'il vous faut comme décrit au chapitre **Préparatifs**.
- ◆ Réglez le thermostat **7** sur la position correspondant au degré de dureté souhaité des œufs. Il y a au total trois zones de réglage :

Symbole	Signification
	pour des œufs à la coque
	pour des œufs mollets
	pour des œufs durs

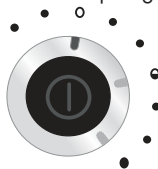
- ◆ Réglez le thermostat sur le point **gauche** de la zone de réglage respective si
 - a) vous souhaitez cuire moins de 7 œufs ou si
 - b) les œufs sont plus petits que la moyenne (taille S) ou si
 - c) les œufs ne viennent pas directement du réfrigérateur et sont à température ambiante.



Choisissez le point **central** de chaque zone de réglage respective si vous voulez cuire 7 œufs moyennement gros (taille M/L) que vous venez de sortir du réfrigérateur.



- Choisissez le point **droit** (le symbole) de la zone de réglage respective si les œufs sont plus gros que la moyenne (taille XL).



- ◆ Appuyez sur l'interrupteur de service ① ⑧ pour allumer l'appareil. Le témoin lumineux intégré s'allume et la cuisson débute.
- ◆ Dès que les œufs ont atteint le degré de dureté souhaité, un signal sonore retentit. Appuyez ensuite sur l'interrupteur de service ① ⑧ pour éteindre l'appareil. Le témoin lumineux intégré s'éteint.
- ◆ Ouvrez le couvercle ② avec précaution et retirez le porte-œufs ④, en saisissant ses poignées ③, du plateau de cuisson ⑤.
- ◆ Si nécessaire, videz le reste d'eau du plateau de cuisson ⑤ dans l'évier.

Cuisson des œufs avec des degrés de dureté différents

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.

Les symboles ○ ● ● situés à droite du thermostat sont utilisés pour la première opération de cuisson.

Les symboles ☉ ● situés à gauche du thermostat sont utilisés pour la seconde opération de cuisson.

- ◆ Préparez tout ce qu'il vous faut comme décrit au chapitre **Préparatifs**.
- ◆ Réglez le thermostat ⑦ sur la position correspondant au degré de dureté le plus bas des œufs (utilisation des symboles à droite du thermostat).



- ◆ Appuyez sur l'interrupteur de service ① ⑧ pour allumer l'appareil. Le témoin lumineux intégré s'allume et la cuisson débute.
- ◆ Dès que les œufs ont atteint le premier degré de dureté, un signal sonore retentit. Appuyez ensuite sur l'interrupteur de service ① ⑧ pour éteindre l'appareil. Le témoin lumineux intégré s'éteint.
- ◆ Ôtez ensuite le couvercle ② et retirez avec précaution le nombre d'œufs souhaité, qui doivent être cuits avec un moindre degré de dureté.

- ◆ Refermez le couvercle ❷ et tournez le thermostat ❸ jusqu'à la position des symboles, à gauche du thermostat, correspondant au degré de dureté souhaité des œufs restés dans l'appareil :



Symbole	Signification
	pour des œufs mollets lors de la 2ème opération de cuisson, après les œufs à la coque lors de la 1ère opération de cuisson
	pour des œufs durs lors de la 2ème opération de cuisson, après les œufs mollets lors de la 1ère opération de cuisson
	pour des œufs durs lors de la 2ème opération de cuisson, après les œufs à la coque lors de la 1ère opération de cuisson

- ◆ Appuyez sur l'interrupteur de service ❶ ❸ pour allumer l'appareil. Le témoin lumineux intégré s'allume et la seconde partie de la cuisson combinée débute.
- ◆ Dès que les œufs ont atteint le second degré de dureté, un signal sonore retentit à nouveau. Appuyez ensuite sur l'interrupteur de service ❶ ❸ pour éteindre l'appareil. Le témoin lumineux intégré s'éteint.
- ◆ Ouvrez le couvercle ❷ avec précaution et retirez le porte-œufs ❹, en saisissant ses poignées ❸, du plateau de cuisson ❺.
- ◆ Si nécessaire, videz le reste d'eau du plateau de cuisson ❺ dans l'évier.

Nettoyage

DANGER – RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- ▶ Avant chaque nettoyage, retirez la fiche secteur de la prise secteur !



N'immergez jamais la base de l'appareil **6** dans de l'eau ni dans d'autres liquides ! Il y a sinon danger de mort par électrocution.

AVERTISSEMENT – RISQUE DE BLESSURE !

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

ATTENTION – DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

Nettoyage de l'appareil

- ◆ Ensuite, nettoyez le plateau de cuisson **5** et la surface de la base de l'appareil **6** avec un chiffon légèrement humidifié.
- ◆ Séchez soigneusement l'appareil avant de le réutiliser.

En cas de dépôts calcaires

Si des dépôts calcaires se forment dans le plateau de cuisson **5**, veuillez procéder de la manière suivante pour les éliminer :

- ◆ remplissez le verre doseur **11** à un tiers de jus de citron. Remplissez ensuite d'eau le verre doseur **11** jusqu'au repère «MAX».
- ◆ Versez cette solution de jus de citron dans le plateau de cuisson **5**.
- ◆ Insérez la fiche secteur dans une prise secteur adaptée et appuyez sur l'interrupteur de service **1** **8** pour allumer l'appareil.
- ◆ Laissez la solution de jus de citron mijoter pendant 10 secondes environ.
- ◆ Appuyez sur l'interrupteur de service **1** **8** pour éteindre l'appareil et retirez la fiche mâle de la prise de courant.
- ◆ Laissez refroidir l'appareil et la solution de jus de citron.
- ◆ Jetez la solution de jus de citron et essuyez le plateau de cuisson **5** avec un chiffon humide.

Nettoyage des accessoires

- ◆ Rincez le couvercle ②, le porte-œufs ④ et le verre doseur ⑪ à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle doux. Ensuite, rincez toutes les pièces à l'eau claire.

REMARQUE



Le couvercle ②, le porte-œufs ④ et le verre doseur ⑪ peuvent être lavés au lave-vaisselle. Placez les pièces de préférence dans le panier supérieur du lave-vaisselle et veillez à ne pas les coincer. Risque de déformation dans le cas contraire !

- ◆ Veillez à bien sécher toutes les pièces après le nettoyage avant de les réutiliser ou de les ranger.

Rangement

- ◆ Laissez d'abord entièrement refroidir l'appareil avant de le ranger.
- ◆ Enroulez le cordon d'alimentation ⑨ dans le sens de la flèche autour du dispositif d'enroulement ⑬ sur le dessous de l'appareil.
- ◆ Conservez l'appareil dans un endroit sec.

Recyclage

Recyclage de l'appareil



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

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

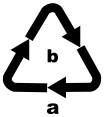


Renseignez-vous auprès de votre commune ou des services administratifs de votre ville pour connaître les possibilités de mise au rebut du produit usagé.

Recyclage de l'emballage



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



Recyclez 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.



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

REMARQUE

- Dans la mesure du possible, conservez l'emballage d'origine pendant la période sous garantie pour pouvoir emballer et expédier l'appareil en bonne et due forme si vous étiez amené à faire valoir la garantie.

Annexe

Caractéristiques techniques

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

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.

Article L211-16 du Code de la consommation

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

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L211-4 à L211-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L211-16 du Code de la consommation

Le vendeur est tenu de livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L211-5 du Code de la consommation

Pour être conforme au contrat, le bien doit :

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

Article L211-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

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

Procédure en cas de garantie

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

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (par ex. IAN 12345) en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique, 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 307596

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

Inhaltsverzeichnis

Einführung	18
Bestimmungsgemäße Verwendung	18
Lieferumfang	18
Auspacken	19
Bedienelemente	19
Sicherheitshinweise	20
Inbetriebnahme	22
Vorbereitungen	23
Bedienen	23
Eier mit gleichem Härtegrad kochen	24
Eier mit unterschiedlichem Härtegrad kochen	25
Reinigen	27
Gerät reinigen	27
Zubehör reinigen	28
Aufbewahren	28
Entsorgen	28
Gerät entsorgen	28
Verpackung entsorgen	29
Anhang	29
Technische Daten	29
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	30
Service	32
Importeur	32

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:

- 1 Dampfloch
- 2 Deckel
- 3 Griffe des Kocheinsatzes
- 4 Kocheinsatz
- 5 Kochschale
- 6 Gerätebasis
- 7 Leistungsregler
- 8 Betriebsschalter mit integrierter Kontrollleuchte ①
- 9 Netzkabel
- 10 Deckelgriffe

Abbildung B:

- 11 Messbecher
- 12 Eipick (im Messbecher 11 integriert)

Abbildung C:

- 13 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 Fernwirksystem, 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

HINWEIS

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!

HINWEIS

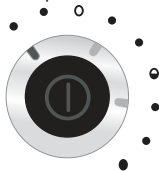
- ▶ Dieses Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Es schaltet sich automatisch aus ...
 - wenn das Gerät versehentlich eingeschaltet wird, ohne dass sich Wasser in der Kochschale **5** befindet und
 - wenn das Gerät trockenläuft.Lassen Sie das Gerät in diesen Fällen erst abkühlen, bevor 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

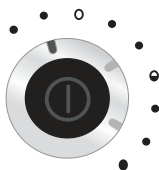
- ◆ Bereiten Sie alles vor, wie im Kapitel **Vorbereitungen** beschrieben.
- ◆ Drehen Sie den Leistungsregler **7** in die Position, die dem gewünschten Härtegrad der Eier entspricht. Es gibt insgesamt drei Einstellbereiche:

Symbol	Bedeutung
	für weiche Eier
	für mittelweiche Eier
	für harte Eier

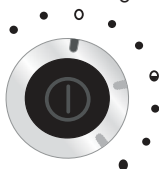
- Wählen Sie den **linken** Punkt des jeweiligen Einstellbereichs, wenn
 - a) Sie weniger als 7 Eier kochen wollen oder
 - b) die Eier kleiner als der Durchschnitt sind (Größe S) oder
 - c) die Eier nicht direkt aus dem Kühlschrank entnommen wurden und Raumtemperatur haben.



- Wählen Sie den **mittleren** Punkt des jeweiligen Einstellbereichs, wenn Sie 7 kühl-schränk-kalte, 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.

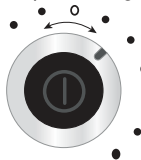
Eier mit unterschiedlichem Härtegrad kochen

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 Einstellbereiche zu den Symbolen ○ ● im rechten Bereich der Skala des Reglers.

Für den zweiten Kochvorgang gelten die Symbole ☉ ● am linken Ende der Skala 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.

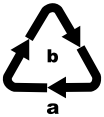


Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

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

Version des informations - Stand der Informationen:
09/2018 - Ident.-No.: SEKT400A1-082018-1

IAN 307596