

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



EIERKOCHER / EGG COOKER CUISEUR À ŒUFS SEKT 400 A1

(DE) (AT) (CH)

EIERKOCHER

Bedienungsanleitung

(FR) (BE)

CUISEUR À ŒUFS

Mode d'emploi

(PL)

URZĄDZENIE DO GOTOWANIA JAJEK

Instrukcja obsługi

(SK)

VARIČ NA VAJCIA

Návod na obsluhu

(GB) (IE)

EGG COOKER

Operating instructions

(NL) (BE)

EIERKOKER

Gebruiksaanwijzing

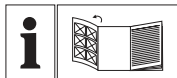
(CZ)

VAŘIČ VAJEC

Návod k obsluze

IAN 307596

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



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.

PL

Przed przeczytaniem proszę rozłożyć stronę z ilustracjami, a następnie proszę zapoznać się z wszystkimi funkcjami urządzenia.

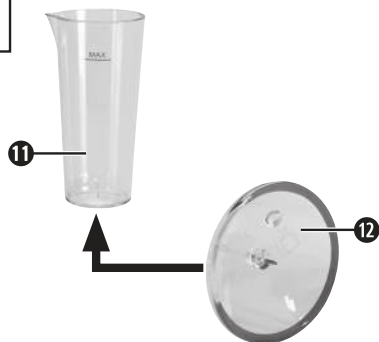
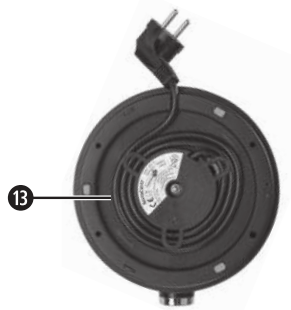
CZ

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

SK

Pred čítaním si odklopte stranu s obrázkami a potom sa oboznámte so všetkými funkciami prístroja.

DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
GB/IE	Operating instructions	Page	17
FR/BE	Mode d'emploi	Page	31
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	47
PL	Instrukcja obsługi	Strona	61
CZ	Návod k obsluze	Strana	75
SK	Návod na obsluhu	Strana	89

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	16
Importeur	16

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:

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

Abbildung C:

- ⓭ 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

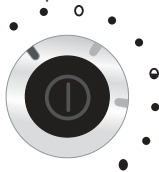
- ▶ Dieses Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Es schaltet sich automatisch aus ...
 - wenn das Gerät versehentlich eingeschaltet wird, ohne dass sich Wasser in der Kochschale **5** befindet und
 - wenn das Gerät trockenläuft.Lassen Sie das Gerät in diesen Fällen erst abkühlen, bevor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

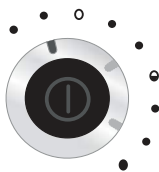
- ◆ Bereiten Sie alles vor, wie im Kapitel **Vorbereitungen** beschrieben.
- ◆ Drehen Sie den Leistungsregler **7** in die Position, die dem gewünschten Härtegrad der Eier entspricht. Es gibt insgesamt drei Einstellbereiche:

Symbol	Bedeutung
	für weiche Eier
	für mittelweiche Eier
	für harte Eier

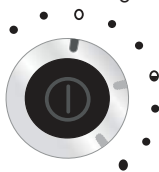
- Wählen Sie den **linken** Punkt des jeweiligen Einstellbereichs, wenn
 - a) Sie weniger als 7 Eier kochen wollen oder
 - b) die Eier kleiner als der Durchschnitt sind (Größe S) oder
 - c) die Eier nicht direkt aus dem Kühlschrank entnommen wurden und Raumtemperatur haben.



- 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.

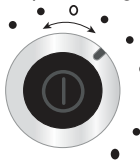
Eier mit unterschiedlichem Härtegrad kochen

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.

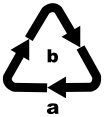


Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

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-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 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

Contents

Introduction	18
Intended use	18
Package contents	18
Unpacking	19
Operating components	19
Safety information	20
Setting up	22
Preparations	22
Operation	23
Boiling eggs to same hardness	23
Boiling eggs to different hardnesses	25
Cleaning	26
Cleaning the appliance	27
Cleaning the accessories	27
Storage	27
Disposal	28
Disposal of the appliance	28
Disposal of packaging	28
Appendix	28
Technical data	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 on safety, usage and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions. Use the product only as described and for the range of applications specified. Please also pass these operating instructions on to any future owner.

Intended use

This appliance is intended exclusively 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 use.

WARNING! RISK OF INJURY!

Danger if not used as intended!

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

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

Package contents

The appliance is supplied with the following components as standard:

- Egg boiler (lid, cooking insert, appliance base)
- Measuring cup with egg pick
- Operating instructions

Unpacking

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

► Do not allow children to play with packaging materials. There is a risk of suffocation!

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

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 components

Figure A:

- ❶ Steam outlet
- ❷ Lid
- ❸ Handles of the cooking insert
- ❹ Cooking insert
- ❺ Cooking bowl
- ❻ Appliance base
- ❼ Control switch
- ❽ Operating switch with integrated control lamp ❶
- ❾ Mains cable
- ❿ Lid handles

Figure B:

- ❾ Measuring cup
- ❿ Egg pick (built into the measuring cup ❾)

Figure C:

- ❿ Cable retainer

Safety information

DANGER! RISK OF ELECTRICAL SHOCK!



Never immerse the appliance, the mains cable or the plug in water or any other liquid! Otherwise there is a risk of an electric shock.

- ▶ Ensure that the mains cable never becomes wet or damp when the appliance is in use. Route the cable so that it cannot be trapped or damaged in any way.
- ▶ Use the appliance only in dry indoor areas: do not use it outdoors.
- ▶ 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 it is not in use!
- ▶ Never pull on the mains cable; always pull directly on the plug itself.
- ▶ Never touch the mains cable or the mains plug with wet or moist hands.
- ▶ Do not kink or crush the mains cable and do not wind it around the appliance.
- ▶ Do not operate the appliance if the appliance itself, the mains cable or the mains plug is damaged.
- ▶ Arrange for defective power plugs and/or cables to be replaced as soon as possible by a qualified technician or by our Customer Service Department to avoid the risk of injury.
- ▶ Keep the egg boiler and the mains cable and mains plug away from open flames and hot surfaces.
- ▶ Never open the casing. There are no user-serviceable parts inside. When the housing is open, there is a risk of a potentially fatal electrical shock.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Never leave the appliance unattended during operation.
- ▶ This appliance may be used by children aged 8 years or more and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are supervised, or have been instructed in the safe use of the appliance and have understood the potential risks.
- ▶ Cleaning and user maintenance tasks must not be carried out by children unless they are aged 8 years or more and are supervised.
- ▶ The appliance and its connecting cable must be kept away from children younger than 8 years old.
- ▶ Do not allow children to use the appliance as a toy.
- ▶ CAUTION: Be careful when using the egg pick!
- ▶ The appliance surfaces can become very hot during operation. Hold the lid and the cooking insert only by the handles provided when you want to remove them.
- ▶ After use, the surfaces of the heating elements will still have some residual heat.
- ▶ Use the appliance only on a stable, non-slippery and level surface.
- ▶ Allow the appliance and accessories to cool completely before cleaning and storing them.
- ▶ Use the appliance only for its intended purpose. Risk of injury if appliance is misused!



CAUTION! Hot steam escapes from the steam outlet in the lid and when you open the lid! Risk of scalding! Always open the lid by lifting it by the handles and removing it to the side. Avoid contact between the escaping steam and your hand and arm. Do not remove the cooking insert 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.
- ▶ Use only the supplied accessories.
- ▶ Never use the appliance without the cooking insert and water in the cooking bowl.
- ▶ Do not use abrasive or caustic cleaning agents. These could damage the outer surfaces of the appliance.

Setting up

- ◆ Clean all parts of the appliance as described in the section **Cleaning**.
- ◆ Unwind the mains cable ❶ completely from around the cable retainer ❸ and guide it through the notch on the rim.
- ◆ Insert the plug into a suitable mains power socket.

The appliance is now ready for use.

Preparations

NOTE

To prevent the shell from bursting open, follow these tips:

- ▶ Take the eggs out of the fridge a few minutes before cooking.
- ▶ Make a hole in the broader end of the eggs with the egg pick ❷. This allows the air inside the eggs to escape as it expands during cooking.
- ◆ Place up to 7 eggs on the cooking insert ❹.
- ◆ Fill the measuring cup ❶ with cold tap water up to the MAX marking and tip this water into the cooking bowl ❺.
- ◆ Place the cooking insert ❹ into the cooking bowl ❺ and place the lid ❷ on top.

Operation

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ The steam and condensation on the inside of the lid **2** are hot. Avoid contact with this steam or water. Risk of scalding!
- ▶ The boiled eggs are very hot! Always wear oven gloves to protect your fingers when touching the eggs. Risk of burns!

NOTE

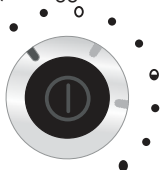
- ▶ This appliance is fitted with overheating protection. It switches off automatically...
 - if the appliance is unintentionally switched on without any water in the cooking bowl **5** and
 - when the appliance runs dry.
 In these cases, allow the appliance to cool down before using it again.
- ▶ After boiling, hold the eggs under cold, running water to prevent them from continuing to cook. However, hard-boiled eggs that are to be stored longer should not be shocked in cold water.

Boiling eggs to same hardness

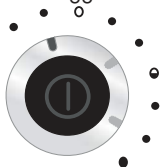
- ◆ Prepare the appliance as described in the section **Preparations**.
- ◆ Turn the control switch **7** to the position that corresponds to the desired hardness of the eggs. There are three setting ranges:

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

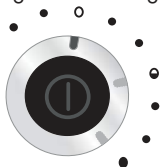
- Select the **left** point of each setting range if
 - a) you want to boil less than 7 eggs or
 - b) the eggs are smaller than average (size S), or
 - c) the eggs are at room temperature and have not been taken out of the refrigerator.



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



- Select the **right** point (the symbol) of the respective setting range if the eggs are larger than average (size XL).



- ◆ Press the operating switch ① ⑧ to turn the appliance on. The integrated control lamp lights up and cooking begins.
- ◆ As soon as the eggs are cooked to the desired hardness level, a beep will be heard. Then press the operating switch ① ⑧ again to switch the appliance off. The integrated control lamp goes out.
- ◆ Carefully remove the lid ② and the cooking insert ④ by its handles ③ from the cooking bowl ⑤.
- ◆ Pour any remaining water out of the cooking bowl ⑤ down the drain.

Boiling eggs to different hardnesses

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.

- ◆ Prepare the appliance as described in the section **Preparations**.
- ◆ Turn the control switch **7** to the position that corresponds to the softest hardness level of the eggs (the symbols to the right of the control apply):



- ◆ Press the operating switch **1** **8** to turn the appliance on. The integrated control lamp lights up and cooking begins.
- ◆ As soon as the eggs have reached the first, softer hardness level, a beep will be heard. Then press the operating switch **1** **8** again to switch the appliance off. The integrated control lamp goes out.
- ◆ Take off the lid **2** and carefully remove the desired number of eggs (now boiled to the softer degree of hardness).
- ◆ Replace the lid **2** and turn the control switch **7** to the position of the symbol to the left of the control (the desired hardness level for the eggs that remain in the appliance):



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

- ◆ Press the operating switch ① 8 to turn the appliance on. The integrated control lamp lights up and the second part of the combined cooking process begins.
- ◆ As soon as the eggs have reached the second hardness level, a beep will be heard. Then press the operating switch ① 8 again to switch the appliance off. The integrated control lamp goes out.
- ◆ Carefully remove the lid 2 and the cooking insert 4 by its handles 3 from the cooking bowl 5.
- ◆ Pour any remaining water out of the cooking bowl 5 down the drain.

Cleaning

DANGER! RISK OF ELECTRICAL SHOCK!

- ▶ Before cleaning the appliance, disconnect the power plug from the mains power socket!

 Never immerse the appliance base 6 in water or any other liquid! There is a risk of fatal electric shock.

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 irreparably damage the appliance.

Cleaning the appliance

- ◆ Clean the cooking bowl **5** and the surface of the appliance base **6** with a slightly damp cloth.
- ◆ Always dry the appliance properly before using it again.

In the event of limescale build-up

If limescale starts building up in the cooking bowl **5**, proceed as follows to remove it.

- ◆ Fill the measuring cup **11** one third full with lemon juice. Then fill the measuring cup **11** up to the MAX marking with water.
- ◆ Tip this lemon juice solution into the cooking bowl **5**.
- ◆ Plug the mains plug into a suitable wall socket and press the operating switch **1 8** to switch the appliance on.
- ◆ Allow the lemon juice to simmer for about 10 seconds.
- ◆ Press the operating switch **1 8** to switch off the appliance and pull the plug from the mains power socket.
- ◆ Allow the appliance and the lemon juice solution to cool down.
- ◆ Tip out the lemon juice solution and wipe out the cooking bowl **5** with a damp cloth.

Cleaning the accessories

- ◆ Rinse the lid **2**, the cooking insert **4** and the measuring cup **11** in warm water with a mild detergent. Rinse all the parts off using clean water.

NOTE



The lid **2**, cooking insert **4** and measuring cup **11** are dishwasher-safe. If possible, place the parts in the upper basket and ensure that none of the parts can get stuck. This may cause them to become deformed.

- ◆ After cleaning, dry all parts thoroughly before reusing or storing them.

Storage

- ◆ Allow the appliance to cool down completely before putting it into storage.
- ◆ Wind the mains cable **9** in the direction of the arrow around the cable retainer **13** on the bottom of the unit.
- ◆ Store the appliance in a dry location.

Disposal

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 via an approved disposal company or your municipal waste facility. Please comply with all applicable regulations. Please contact your waste disposal facility if you are in any doubt.

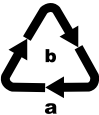


Your local community or municipal authorities can provide information on how to dispose of the worn-out product.

Disposal of packaging



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 during the warranty period so that the appliance can be properly packed for returning in the event of a warranty claim.

Appendix

Technical data

Power supply	220 – 240 V ~ (AC), 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.

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.: 0800 404 7657

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 307596

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
Utilisation conforme	32
Matériel livré	32
Déballage	33
Éléments de commande	33
Consignes de sécurité	34
Mise en service	36
Préparatifs	37
Utilisation	37
Cuisson des œufs avec le même degré de dureté	38
Cuisson des œufs avec des degrés de dureté différents	39
Nettoyage	41
Nettoyage de l'appareil	41
Nettoyage des accessoires	42
Rangement	42
Recyclage	42
Recyclage de l'appareil	42
Recyclage de l'emballage	43
Annexe	43
Caractéristiques techniques	43
Garantie de Kompernass 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 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

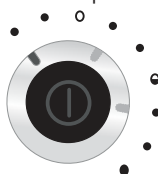
- ▶ Cet appareil est équipé d'une protection anti-surchauffe. L'appareil s'éteint automatiquement...
 - si l'appareil est mis en marche de manière inopinée sans eau dans le plateau de cuisson **5** et
 - si toute l'eau s'est évaporée.
 Laisser dans ce cas refroidir l'appareil avant de le réutiliser.
- ▶ 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

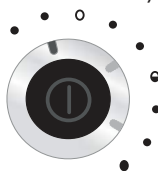
- ◆ Préparez tout ce qu'il vous faut comme décrit au chapitre **Préparatifs**.
- ◆ Réglez le thermostat **7** sur la position correspondant au degré de dureté souhaité des œufs. Il y a au total trois zones de réglage :

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

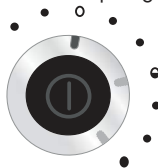
- ◆ Réglez le thermostat sur le point **gauche** de la zone de réglage respective si
 - a) vous souhaitez cuire moins de 7 œufs ou si
 - b) les œufs sont plus petits que la moyenne (taille S) ou si
 - c) les œufs ne viennent pas directement du réfrigérateur et sont à température ambiante.



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.

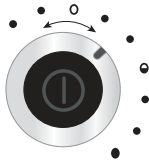
Cuisson des œufs avec des degrés de dureté différents

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 ❷ jusque sur 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.

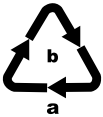


Renseignez-vous auprès de votre commune ou des services administratifs de votre ville pour connaître les possibilités de mise au rebut du produit usagé.

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.

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.

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: kompennass@lidl.fr

BE Service Belgique

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

E-Mail: kompennass@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.kompennass.com

Inhoud

Inleiding	48
Gebruik in overeenstemming met de bestemming	48
Inhoud van het pakket	48
Uitpakken	49
Bedieningselementen	49
Veiligheidsvoorschriften	50
Ingebruikname	52
Vorbereidingen	53
Bedienen	53
Eieren met dezelfde hardheid koken	54
Eieren met verschillende hardheid koken	55
Reinigen	56
Apparaat reinigen	57
Accessoires reinigen	57
Opbergen	57
Afvoeren	58
Apparaat afvoeren	58
Verpakking afvoeren	58
Bijlage	58
Technische specificaties	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.

Gebruik in overeenstemming met de bestemming

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor het koken van kippenieren.

Het is niet bestemd voor gebruik met andere levensmiddelen of andere materialen.

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Gebruik dit apparaat niet voor commerciële doeleinden!

Dit apparaat is alleen bedoeld voor gebruik binnenshuis.

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

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

- ▶ Gebruik het apparaat uitsluitend waarvoor het bedoeld is.
- ▶ Volg de in deze gebruiksaanwijzing beschreven procedures.

Inhoud van het pakket

Het apparaat wordt standaard met de volgende componenten geleverd:

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

Uitpakken

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Verpakkingsmateriaal mag niet als speelgoed worden gebruikt. Er bestaat verstikkingsgevaar!
- ♦ Haal alle onderdelen van het apparaat en de gebruiksaanwijzing uit de doos.
- ♦ Verwijder alle verpakkingsmaterialen en eventuele stickers van het apparaat.

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 ①
- 9 Netsnoer
- 10 Handvat deksel

Afbeelding B:

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

Afbeelding C:

- 13 Kabelspoel

Veiligheidsvoorschriften

GEVAAR! ELEKTRISCHE SCHOK!



Dompel het apparaat, het snoer of de stekker nooit onder in water of andere vloeistoffen! Anders bestaat er levensgevaar door een elektrische schok.

- ▶ Let erop dat het snoer nooit nat of vochtig wordt wanneer het apparaat in werking is. Leg het snoer zo neer, dat het niet bekneeld of anderszins beschadigd kan raken.
- ▶ Gebruik het apparaat alleen in droge ruimtes, niet in de openlucht.
- ▶ Trek altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat verplaatst of vult, bij storingen, voordat u het apparaat schoonmaakt en wanneer het niet in gebruik is!
- ▶ Trek nooit aan het netsnoer, maar altijd aan de stekker zelf.
- ▶ Raak het netsnoer en de stekker niet aan met natte of vochtige handen.
- ▶ Knik of plet het netsnoer niet en wikkel het niet om het apparaat.
- ▶ Gebruik het apparaat niet als het apparaat, het snoer of de stekker beschadigd is.
- ▶ Laat beschadigde stekkers en snoeren onmiddellijk door een gekwalificeerd vakman of door de klantenservice vervangen, om risico's te voorkomen.
- ▶ Houd de eierkoker, het snoer en de stekker altijd uit de buurt van open vuur en hete oppervlakken.
- ▶ Open nooit de behuizing. Hierin bevinden zich geen bedienings-elementen. Als de behuizing is geopend, kan er sprake zijn van levensgevaar door een elektrische schok.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Laat het apparaat niet zonder toezicht als het in werking is.
- ▶ Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit voortkomende 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.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ VOORZICHTIG: Ga voorzichtig om met de eierprikker!
- ▶ De buitenkant van de behuizing wordt zeer heet wanneer het apparaat in werking is. Pak het deksel en de eierhouder daarom uitsluitend vast bij de daarvoor bestemde handgrepen om ze te verwijderen.
- ▶ Na gebruik bevat het oppervlak van het verwarmingselement nog restwarmte.
- ▶ Plaats het apparaat voor gebruik alleen op een stabiele, slipbestendige ondergrond die waterpas is.
- ▶ Laat het apparaat en de accessoires volledig afkoelen voordat u het apparaat schoonmaakt en opbergt.
- ▶ Gebruik het apparaat voor die doeleinden waarvoor het bestemd is. Bij verkeerd gebruik van het apparaat bestaat er kans op letsel!

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!



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

LET OP – MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Gebruik geen externe timer of aparte afstandsbediening om het apparaat te bedienen.
- ▶ Laat het apparaat nooit onbeheerd achter terwijl het in werking is.
- ▶ Gebruik uitsluitend de meegeleverde accessoires.
- ▶ Gebruik het apparaat nooit zonder de eierhouder en zonder water in het kookplateau.
- ▶ Gebruik geen schurende of bijtende schoonmaakmiddelen. Deze tasten het oppervlak van het apparaat aan.

Ingebruikname

- ◆ Reinig alle delen van het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk **Reinigen**.
- ◆ Rol het snoer ⑨ volledig af van de kabelspoel ⑬ en steek het door de uitsparing in de rand.
- ◆ Steek de stekker in een geschikt stopcontact.

Nu is het apparaat klaar voor gebruik.

Voorbereidingen

OPMERKING

Om te voorkomen dat het plateau omhoog wijpt, gaat u als volgt te werk:

- ▶ Neem de eieren reeds enkele minuten voordat u ze gaat koken, uit de koelkast.
- ▶ Prik met de eierprikker **12** een gaatje in de dikkere kant van de eieren. Zo kan de lucht die zich in het ei bevindt, ontsnappen als die tijdens het koken uitzet.
- ♦ Plaats maximaal 7 eieren in de eierhouder **4**.
- ♦ Vul de maatbeker **11** tot aan de MAX-markering met koud, vers leidingwater en giet het water in het kookplateau **5**.
- ♦ Plaats de eierhouder **4** in het kookplateau **5** en doe het deksel **2** erop.

Bedienen

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ De stoom en de condens aan de binnenkant van het deksel **2** zijn heet. Voorkom aanraking met stoom en water! Gevaar voor brandwonden!
- ▶ De gekookte eieren zijn zeer heet! Pak de eieren alleen vast met een pannennlap of ovenwant, om uw vingers te beschermen. Verbrandingsgevaar!

OPMERKING

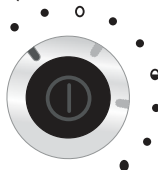
- ▶ Dit apparaat heeft een oververhittingsbeveiliging. Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld...
 - wanneer het apparaat per ongeluk wordt ingeschakeld zonder dat er zich water op het kookplateau **5** bevindt;
 - wanneer het apparaat droogloopt.Laat het apparaat in deze gevallen eerst afkoelen voordat u het opnieuw gebruikt.
- ▶ Laat de eieren na het koken even schrikken onder koud stromend water, om te voorkomen dat ze blijven garen. Laat hardgekookte eieren die langere tijd moeten worden bewaard, echter niet schrikken.

Eieren met dezelfde hardheid koken

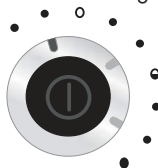
- ◆ Bereid het apparaat voor zoals beschreven in het hoofdstuk **Voorbereidingen**.
- ◆ Draai de vermogensdraaiknop **7** naar de stand die overeenkomt met de gewenste hardheid van de eieren. Er zijn in totaal drie standen:

Symbol	Betekenis
	voor zachte eieren
	voor middelharde eieren
	voor harde eieren

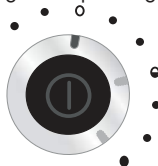
- Selecteer het **linkerpunt** van het instelbereik als
 - a) u minder dan 7 eieren wilt koken, of
 - b) de eieren kleiner zijn dan gemiddeld (maat S), of
 - c) de eieren niet direct uit de koelkast komen en op omgevingstemperatuur zijn.



- Selecteer het **middelste punt** van het instelbereik wanneer u 7 gekoelde eieren van standaardgrootte (maat M/L) wilt koken.



- Selecteer het **rechterpunt** (het pictogram) van het instelbereik als de eieren groter zijn dan gemiddeld (maat XL).

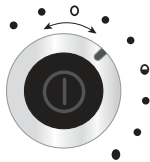


- ◆ Druk op de aan-/uitknop ① ⑧ om het apparaat in te schakelen. Het geïntegreerde indicatielampje gaat branden en het koken begint.
- ◆ Zodra de eieren de gewenste hardheid hebben, klinkt er een geluidssignaal. Druk op de aan-/uitknop ① ⑧ om het apparaat uit te schakelen. Het geïntegreerde indicatielampje dooft.
- ◆ Neem voorzichtig het deksel ② van het apparaat en neem de eierhouder ④ vast aan de handgrepen ③ van het kookplateau ⑤.
- ◆ 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 zoveel mogelijk dezelfde grootte en dezelfde uitgangstemperatuur hebben. Voor het eerste kookproces gelden de pictogrammen ① ② ③ rechts van de draaiknop. Voor het tweede kookproces gelden de pictogrammen ④ ⑤ ⑥ links van de draaiknop.

- ◆ Bereid het apparaat voor zoals beschreven in het hoofdstuk **Vorbereidingen**.
- ◆ Draai de vermogensdraaiknop ⑦ naar de stand die overeenkomt met de laagste hardheid van de eieren (zie de pictogrammen rechts van de draaiknop).



- ◆ Druk op de aan-/uitknop ① ⑧ om het apparaat in te schakelen. Het geïntegreerde indicatielampje gaat branden en het koken begint.
- ◆ Zodra de eieren de eerste, lagere hardheid hebben bereikt, klinkt er een geluidssignaal. Druk op de aan-/uitknop ① ⑧ om het apparaat uit te schakelen. Het geïntegreerde indicatielampje dooft.
- ◆ Neem het deksel ② van het apparaat en neem voorzichtig de eieren van de eierhouder die met de lagere hardheid moesten worden gekookt.
- ◆ Plaats het deksel ② terug en draai de vermogensdraaiknop ⑦ naar de stand van de pictogrammen 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

- ◆ Druk op de aan-/uitknop ① ⑧ om het apparaat in te schakelen. Het geïntegreerde indicatielampje gaat branden en het tweede deel van het gecombineerde kookproces begint.
- ◆ Zodra de eieren de tweede hardheid hebben bereikt, klinkt er een geluidssignaal. Druk op de aan-/uitknop ① ⑧ om het apparaat uit te schakelen. Het geïntegreerde indicatielampje dooft.
- ◆ Neem voorzichtig het deksel ② van het apparaat en neem de eierhouder ④ vast aan de handgrepen ③ van het kookplateau ⑤.
- ◆ Giet eventueel het resterende water uit het kookplateau ⑤ in de gootsteen.

Reinigen

GEVAAR! ELEKTRISCHE SCHOK!

- Haal voordat u het apparaat schoonmaakt altijd eerst de stekker uit het stopcontact!



Dompel de apparaatbasis ⑥ nooit onder in water of in andere vloeistoffen! Anders kan levensgevaar ontstaan door een elektrische schok.

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 – MATERIËLE SCHADE!

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

Apparaat reinigen

- ◆ Maak het kookplateau **5** en het oppervlak van de apparaatbasis **6** schoon met een licht bevochtigde doek.
- ◆ Droog het apparaat 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:

- ◆ Vul de maatbeker **11** voor een derde met citroensap. Vul de maatbeker **11** daarna tot aan de MAX-markering met water.
- ◆ Giet het verdunde citroensap in het kookplateau **5**.
- ◆ Steek de stekker in een geschikt stopcontact en druk op de aan-/uitknop **1** **8** om het apparaat aan te zetten.
- ◆ Laat het citroensap ca. 10 seconden lang zachtjes koken.
- ◆ Druk op de aan-/uitknop **1** **8** om het apparaat uit te schakelen en trek de stekker uit het stopcontact.
- ◆ Laat het apparaat en het citroensap afkoelen.
- ◆ Giet het citroensap 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** af in warm water met mild afwasmiddel. Spoel alle delen af met schoon water.

OPMERKING



Het deksel **2**, de eierhouder **4** en de maatbeker **11** zijn vaatwasserbestendig. Leg de onderdelen uitsluitend in het bovenste gedeelte van de vaatwasser en zorg ervoor dat de kunststof onderdelen niet ingeklemd raken. Dit kan namelijk de onderdelen vervormen!

- ◆ Droog alle onderdelen na reiniging goed af voordat u ze opnieuw gebruikt of opbergt.

Opbergen

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

Afvoeren

Apparaat afvoeren



Deponeer het apparaat in geen geval bij het gewone huisvuil. Dit product valt onder 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.

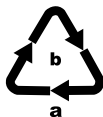


Informatie over mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product, kunt u aanvragen bij uw gemeentereiniging.

Verpakking afvoeren



Het terugvoeren van de verpakking in de materiaalkringloop betekent een besparing op grondstoffen en zorgt voor minder afval. Voer niet meer benodigde verpakkingsmaterialen af conform de plaatselijk geldende voorschriften.



Voer de verpakking af conform de milieuvoorschriften.

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 zo mogelijk de originele verpakking gedurende de garantieperiode van het apparaat, om het apparaat in geval van een garantiekwestie volgens de voorschriften te kunnen verpakken.

Bijlage

Technische specificaties

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.

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 307596

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

Spis treści

Wstęp	62
Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem	62
Zakres dostawy	62
Rozpakowanie	63
Elementy obsługowe	63
Wskazówki bezpieczeństwa	64
Uruchomienie	66
Czynności przygotowawcze	67
Obsługa	67
Gotowanie jajek o tym samym stopniu twardości	68
Gotowanie jajek o różnym stopniu twardości	69
Czyszczenie	70
Czyszczenie urządzenia	71
Czyszczenie akcesoriów	71
Przechowywanie	71
Utylizacja	72
Utylizacja urządzenia	72
Utylizacja opakowania	72
Załącznik	72
Dane techniczne	72
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	73
Serwis	74
Importer	74

Wstęp

Gratulujemy zakupu nowego urządzenia.

Wybrany produkt charakteryzuje się wysoką jakością. Instrukcja obsługi jest częścią składową produktu. Zawiera ona ważne informacje na temat bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed rozpoczęciem użytkowania produktu zapoznaj się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować wyłącznie zgodnie z zamieszczonym tu opisem oraz w podanym zakresie zastosowań. W przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej należy dołączyć do niego również całą dokumentację.

Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem

Niniejsze urządzenie zostało zaprojektowane wyłącznie do gotowania i podtrzymywania temperatury kurzych jajek.

Nie nadaje się ono do przyrządzania innych artykułów spożywczych.

Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do stosowania w gospodarstwie domowym. Nie używaj urządzenia do celów komercyjnych!

Urządzenie nadaje się wyłącznie do użytku wewnątrz pomieszczeń.

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

Niebezpieczeństwo związane z użytkowaniem niezgodnym z przeznaczeniem!

Użytkowanie urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem i/lub inne jego wykorzystanie może wiązać się z różnymi zagrożeniami.

- ▶ Urządzenie należy użytkować wyłącznie w sposób zgodny z jego przeznaczeniem.
- ▶ Należy przestrzegać zasad postępowania opisanych w niniejszej instrukcji obsługi.

Zakres dostawy

Urządzenie dostarczane jest standardowo z następującymi elementami:

- Urządzenie do gotowania jajek (pokrywa, wkład do gotowania, podstawa)
- Naczynie z miarką z nakłuwaczem do jajek
- Instrukcja obsługi

Rozpakowanie

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Elementów opakowania nie udostępniać dzieciom do zabawy. Niebezpieczeństwo uduszenia się!
- ♦ Wyjmij z kartonu wszystkie elementy urządzenia oraz instrukcję obsługi.
- ♦ Usuń z urządzenia całe opakowanie i ewentualnie naklejki.

WSKAZÓWKA

- ▶ Urządzenie należy sprawdzić pod kątem kompletności dostawy i występowania widocznych uszkodzeń.
- ▶ W przypadku niekompletnej dostawy, bądź wystąpienia uszkodzeń wskutek wadliwego opakowania lub transportu należy skontaktować się z infolinią serwisową (patrz rozdział **Serwis**).

Elementy obsługowe

Rysunek A:

- ❶ Otwór parowy
- ❷ Pokrywka
- ❸ Uchwyty wkładu do gotowania
- ❹ Wkład do gotowania
- ❺ Misa
- ❻ Podstawa
- ❼ Regulator mocy
- ❽ Przełącznik z wbudowaną lampką kontrolną ❶
- ❾ Kabel zasilający
- ❿ Uchwyty pokrywki

Rysunek B:

- ❾ Kubek miarowy
- ❿ Nakłuwacz jajek (wbudowany w kubku miarowym ❾)

Rysunek C:

- ❿ Nawijak kabla

Wskazówki bezpieczeństwa

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!



W żadnym przypadku nie zanurzaj urządzenia, kabla zasilającego ani wtyku sieciowego w wodzie ani w żadnej innej cieczy! Grozi to śmiertelnym wypadkiem na skutek porażenia prądem elektrycznym.

- ▶ Dopilnuj, by kabel sieciowy podczas pracy nigdy nie został zawilgocony ani zamoczony. Kabel układaj w taki sposób, aby chronić go przed przygnieceniem lub innym rodzajem uszkodzenia.
- ▶ Urządzenia wolno używać wyłącznie w suchych pomieszczeniach. Nie wolno go używać na otwartej przestrzeni.
- ▶ Przy zmianie miejsca ustawienia, napełnianiu, w wypadku usterki, przed rozpoczęciem czyszczenia, w czasie przerwy w użytkowaniu zawsze wyjmuj wtyczkę z gniazdka zasilania!
- ▶ Ciągnij zawsze za wtyczkę, nigdy za sam kabel.
- ▶ Nie dotykaj kabla zasilającego ani wtyku sieciowego mokrymi ani wilgotnymi rękami.
- ▶ Kabla sieciowego nie wolno zginać, zginać ani owijać wokół urządzenia.
- ▶ Urządzenia nie wolno używać, jeśli uszkodzony jest kabel zasilający lub wtyk sieciowy.
- ▶ Naprawę uszkodzonego wtyku sieciowego lub kabla zasilającego zleć niezwłocznie wykwalifikowanemu specjalście lub serwisowi, aby uniknąć wszelkich zagrożeń.
- ▶ Jajowar, kabel zasilający i wtyk sieciowy trzymaj z dala od otwartego ognia i gorących powierzchni.
- ▶ Nigdy nie otwieraj obudowy. W środku nie ma żadnych elementów obsługowych. Przy otwartej obudowie istnieje śmiertelne niebezpieczeństwo porażenia prądem.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Nie pozostawiaj pracującego urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.
- ▶ To urządzenie może być używane przez dzieci od 8. roku życia oraz przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- ▶ Czyszczenia ani konserwacji przez użytkownika nie mogą wykonywać dzieci, chyba że mają 8 lat lub więcej i są pod nadzorem.
- ▶ Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- ▶ Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- ▶ PRZESTROGA: Zachowaj ostrożność podczas posługiwania się nakłuwaczem do jaj!
- ▶ Powierzchnie obudowy stają się podczas pracy bardzo gorące. Dlatego, aby zdjąć pokrywkę oraz wkład do gotowania, chwytaj je wyłącznie za przewidziane do tego celu uchwyty.
- ▶ Po użyciu powierzchnia elementu grzejnego pozostaje jeszcze ciepła.
- ▶ Urządzenie użytkować wyłącznie na stabilnym, nie śliskim i płaskim podłożu.
- ▶ Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia i akcesoriów odczekaj do całkowitego ostygnięcia wszystkich części.
- ▶ Używaj urządzenia tylko zgodnie z jego przeznaczeniem. Nieprawidłowe użycie urządzenia powoduje niebezpieczeństwo powstania obrażeń!

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!



PRZESTROGA! Z otworu parowego oraz podczas otwierania pokrywy z urządzenia wydobywa się gorąca para! Niebezpieczeństwo poparzenia! Otwórz pokrywę, podnosząc ją za uchwyty i zdejmując w bok. Unikaj kontaktu dłoni i ramienia z wydobywającą się parą. Wkład do gotowania wyjmij dopiero po wydostaniu się całej pary z urządzenia.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Do sterowania pracą urządzenia nie używaj żadnych zewnętrznych programatorów zegarowych ani innego systemu zdalnego sterowania.
- ▶ W trakcie używania nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru.
- ▶ Stosuj wyłącznie znajdujące się w zestawie akcesoria.
- ▶ Stosuj wyłącznie dołączone do zestawu akcesoria i nigdy nie korzystaj z urządzenia bez włożonego wkładu do gotowania oraz wody w misie.
- ▶ Nie używaj środków szorujących powierzchnię ani żrących środków czyszczących. Powodują one zniszczenie powierzchni urządzenia.

Uruchomienie

- ♦ Wyczyść dokładnie wszystkie elementy urządzenia w sposób opisany w rozdziale **Czyszczenie**.
- ♦ Odwiń kabel zasilający ⑨ całkowicie z nawijaka kabla ⑬ i poprowadź go przez przewidziane do tego celu wycięcie na krawędzi.
- ♦ Włóż wtyk sieciowy do gniazda zasilania.

Teraz urządzenie jest gotowe do pracy.

Czynności przygotowawcze

WSKAZÓWKA

Aby zapobiec pęknięciu skorupki, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- ▶ Wyjmij jajka z lodówki na kilka minut przed gotowaniem.
- ▶ Nakłuwaczem do jajek **12** wykonaj otwór z grubszej strony jajka. W ten sposób może uciec powietrze znajdujące się wewnątrz jajka, jeśli dojdzie do zwiększenia się objętości powietrza wskutek gotowania.
- ◆ Umieść do 7 jajek na wkładzie do gotowania **4**.
- ◆ Napełnij kubek miarowy **11** do oznaczenia MAX zimną, świeżą wodą, a następnie wlej wodę do miski **5**.
- ◆ Włóż wkład do gotowania **4** do miski **5** i załóż pokrywkę **2**.

Obsługa

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Para i skropliny pod pokrywką **2** są gorące. Unikaj kontaktu z parą i wodą. Niebezpieczeństwo poparzenia!
- ▶ Ugotowane jajka są bardzo gorące! Jajka wyjmować w specjalnych rękawicach. Niebezpieczeństwo poparzenia!

WSKAZÓWKA

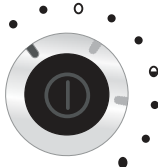
- ▶ Urządzenie jest wyposażone w system zabezpieczający przed przegrzaniem. Wyłącza się automatycznie, ...
 - gdy urządzenie zostanie przypadkowo włączone, a w misie **5** nie ma wody oraz
 - gdy urządzenie działa na sucho.
 W takim przypadku należy odczekać na schłodzenie się urządzenia przed jego ponownym uruchomieniem.
- ▶ Schłódź jaja po ugotowaniu pod zimną, bieżącą wodą, aby zapobiec ich dogotowaniu. Jednak jaja na twardo, które mają być przechowywane dłużej, nie powinny być tak schładzane.

Gotowanie jajek o tym samym stopniu twardości

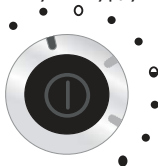
- ♦ Przygotuj wszystko zgodnie z opisem w rozdziale **Przygotowania**.
- ♦ Obróć regulator mocy **1** w pozycję, która odpowiada żądanemu stopniowi twardości jajek: Dostępne są trzy zakresy ustawień:

Symbol	Znaczenie
	jajka na miękko
	średnio miękkie jajka
	jajka na twardo

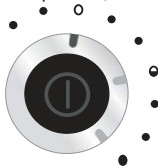
- Wybierz **lewy** punkt danego zakresu ustawień, gdy
 - a) chcesz gotować mniej niż 7 jajek, lub
 - b) jajka są mniejsze niż przeciętne (rozmiar S) lub
 - c) jajka mają temperaturę pokojową i nie zostały dopiero wyjęte z lodówki.



- Wybierz **środkowy** punkt danego zakresu ustawień, gdy chcesz gotować 7 zimnych, wyjętych z lodówki, średniej wielkości jajek (rozmiar M/L).



- Wybierz **prawy** punkt (symbol) danego zakresu ustawień, gdy jajka są ponadprzeciętnie duże (rozmiar XL).

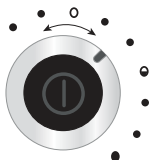


- ◆ Naciśnij włącznik ① 8, aby włączyć urządzenie. Zapala się wbudowana lampka kontrolna i rozpoczyna się proces gotowania.
- ◆ Gdy jajka się ugotują do wybranego stopnia twardości, usłyszysz sygnał dźwiękowy. Naciśnij wtedy włącznik ① 8, aby wyłączyć urządzenie. Wbudowana lampka kontrolna gaśnie.
- ◆ Zdejmij ostrożnie pokrywkę 2 i wyjmij wkład do gotowania 4 za uchwyt 3 z misy 5.
- ◆ Wylej ewentualną resztę wody 5.

Gotowanie jajek o różnym stopniu twardości

Za pomocą jajowara możesz ugotować jajka do dwóch różnych stopni twardości. Pierwszy stopień ugotowania jest zawsze bardziej miękki. Aby osiągnąć właściwe wyniki, wszystkie użyte jajka muszą mieć w miarę możliwości ten sam rozmiar i taką samą temperaturę początkową. Podczas pierwszego gotowania obowiązują symbole ○ ● z prawej strony regulatora. Podczas drugiego gotowania obowiązują symbole ◐ ◑ z lewej strony regulatora.

- ◆ Przygotuj wszystko zgodnie z opisem w rozdziale **Przygotowania**.
- ◆ Przekręć regulator mocy 7 na najmniejszy stopień ugotowania jajek (obowiązują symbole z prawej strony regulatora):



- ◆ Naciśnij włącznik ① 8, aby włączyć urządzenie. Zapala się wbudowana lampka kontrolna i rozpoczyna się proces gotowania.
- ◆ Gdy jajka osiągną pierwszy miękki stopień ugotowania usłyszysz sygnał dźwiękowy. Naciśnij wtedy włącznik ① 8, aby wyłączyć urządzenie. Wbudowana lampka kontrolna gaśnie.
- ◆ Zdejmij pokrywkę 2 i wyjmij ustaloną liczbę jajek, które miały być ugotowane na bardziej miękko.
- ◆ Ponownie załóż pokrywkę 2 i przekręć regulator mocy 7 na symbole po lewej stronie regulatora, na żądany stopień ugotowania jajek pozostających w jajowarze:



Symbol	Znaczenie
	do średnio miękkich jajek w 2 gotowaniu po miękkich jajach w 1 gotowaniu
	do jajek na twardo w 2 gotowaniu po średnio miękkich w 1 gotowaniu
	do jajek na twardo w 2 gotowaniu po miękkich jajkach w 1 gotowaniu

- ◆ Naciśnij włącznik ❶ ❸, aby włączyć urządzenie. Zapala się wbudowana lampka kontrolna i rozpoczyna się drugi etap połączonego procesu gotowania.
- ◆ Gdy jajka się ugotują do drugiego stopnia twardości, usłyszysz sygnał dźwiękowy. Naciśnij wtedy włącznik ❶ ❸, aby wyłączyć urządzenie. Wbudowana lampka kontrolna gaśnie.
- ◆ Zdejmij ostrożnie pokrywkę ❷ i wyjmij wkład do gotowania ❹ za uchwyt ❸ z misy ❺.
- ◆ Wylej ewentualną resztę wody ❺.

Czyszczenie

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- Przed każdym czyszczeniem należy wyciągnąć wtyk z gniazda zasilania!



Nigdy nie zanurzaj podstawy urządzenia ❹ w wodzie lub innych cieczach! W przeciwnym razie może to spowodować groźące śmiercią porażenie prądem elektrycznym.

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŹEN!

- Przed czyszczeniem należy odczekać na schłodzenie się urządzenia. Niebezpieczeństwo poparzenia!
- Podczas czyszczenia kubka miarowego ❶ należy uważać na nakłuwacz do jajek ❷. Niebezpieczeństwo zranienia!

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- Nie używaj środków szorujących powierzchnię ani żrących środków czyszczących. Niszczą one powierzchnię urządzenia i mogą doprowadzić do powstania uszkodzenia, którego naprawa nie będzie wykonalna.

Czyszczenie urządzenia

- ◆ Misę do gotowania ❸ i powierzchnię podstawy urządzenia ❹ czyść lekko zwilżoną szmatką.
- ◆ Osusz dobrze urządzenie, zanim użyjesz go ponownie.

W przypadku osadu z kamienia

Jeżeli na misie do gotowania ❸ pojawi się osad z kamienia, postępuj w następujący sposób, aby go usunąć:

- ◆ Napełnij kubek miarowy ❶ w 1/3 sokiem cytrynowym. Następnie napełnij kubek miarowy ❶ do oznaczenia „MAX” wodą.
- ◆ Wlej ten roztwór soku cytrynowego do misy do gotowania ❸.
- ◆ Włóż wtyk sieciowy do odpowiedniego gniazda zasilania i przełącz wyłącznik ❶ ❸, aby wyłączyć urządzenie.
- ◆ Podgotuj roztwór z soku cytrynowego przez ok. 10 sekund.
- ◆ Naciśnij włącznik ❶ ❸, aby wyłączyć urządzenie i wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania.
- ◆ Pozostaw urządzenie wraz z roztworem soku z cytryny do schłodzenia.
- ◆ Wylej roztwór soku z cytryny i wytrzyj misę do gotowania ❸ wilgotną szmatką.

Czyszczenie akcesoriów

- ◆ Spłucz pokrywkę ❷, wkład do gotowania ❹ oraz kubek miarowy ❶ w ciepłej wodzie z płynem do mycia naczyń. Następnie wszystkie elementy spłucz czystą wodą.

WSKAZÓWKA



Pokrywka ❷, wkład do gotowania ❹ i kubek miarowy ❶ są przystosowane do zmywania w zmywarce do naczyń. Części wkładaj możliwie tylko do górnego kosza zmywarki i dopilnuj, by żadna z części się nie zaklinowała. W przeciwnym razie mogą się odkształcić!

- ◆ Po umyciu wysusz starannie wszystkie elementy, zanim będziesz z niego korzystać lub je schowasz do przechowywania.

Przechowywanie

- ◆ Przed schowaniem urządzenia należy odczekać, aż całkowicie ostygnie.
- ◆ Owiń kabel zasilający ❶ w kierunku wskazanym strzałką na nawijaku kabla ❶ znajdującym się od spodu urządzenia.
- ◆ Przechowuj urządzenie w suchym miejscu.

Utylizacja

Utylizacja urządzenia



W żadnym przypadku nie wyrzucaj urządzenia do zwykłych śmieci domowych. Ten produkt podlega dyrektywie europejskiej 2012/19/EU.

Zużyte urządzenie należy oddać do certyfikowanego zakładu utylizacji odpadów lub do komunalnego zakładu oczyszczania. Należy przestrzegać aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań i wątpliwości odnośnie do zasad utylizacji należy zwrócić się do miejscowego zakładu utylizacji odpadów.



Informacje na temat możliwości utylizacji zużytego produktu można uzyskać w urzędzie gminy lub miasta.

Utylizacja opakowania



Oddanie opakowania do punktu zbiórki surowców wtórnych pozwoli zaoszczędzić surowce naturalne i zmniejszyć ilość odpadów. Zbędne materiały opakowaniowe należy usuwać zgodnie z lokalnymi przepisami.



Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska.

Przestrzegać oznaczeń na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby zutylizować je zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótami (a) i liczbami (b) w następujący sposób:

1–7: tworzywa sztuczne, 20–22: papier i tekstura, 80–98: kompozyty.

WSKAZÓWKA

- W miarę możliwości zachowaj oryginalne opakowanie na czas trwania gwarancji, by w razie odsyłania urządzenia móc je prawidłowo zapakować.

Załącznik

Dane techniczne

Zasilanie	220 – 240 V ~ (prąd przemieniczny), 50/60 Hz
Pobór mocy	400 W
Pojemność	maks. 7 jaj
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością, są do tego odpowiednio dopuszczone.

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

To urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. W przypadku wad tego produktu, masz gwarantowane ustawowe prawa w stosunku sprzedawcy. Te ustawowe prawa nie są ograniczone przez nasze opisane poniżej warunki gwarancji.

Warunki gwarancji

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Należy zachować oryginalny paragon (dowód zakupu) na przyszłość. Ten dokument jest wymagany jako dowód zakupu. Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony lub wymieniony na nowy. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem fiskalnym) oraz krótkim opisem, na czym polega wada oraz kiedy wystąpiła.

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Wykonanie naprawy lub wymiana produktu nie rozpoczyna biegu nowego okresu gwarancji.

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

Wykonanie usługi gwarancyjnej nie przedłuża okresu gwarancji. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części. Wszelkie szkody i wady wykryte w chwili zakupu należy zgłosić bezpośrednio po rozpakowaniu urządzenia. Po upływie okresu gwarancji wszelkie naprawy są wykonywane odpłatnie.

Zakres gwarancji

Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane przed wysyłką skrupulatnej kontroli jakości.

Gwarancja dotyczy wad materiałowych lub produkcyjnych. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktów, które są narażone na normalne zużycie, a zatem mogą być uważane za części ulegające zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. przełączniki, akumulatory, formy do pieczenia lub części wykonane ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność, jeśli produkt został uszkodzony, nie używano go prawidłowo lub nie serwisowano należycie. W celu zapewnienia prawidłowego stosowania produktu należy ściśle przestrzegać wszystkich instrukcji wymienionych w instrukcjach obsługi. Należy bezwzględnie unikać zastosowania oraz postępowania, których odradza się w instrukcji obsługi lub przed którymi się w niej ostrzega.

Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań komercyjnych. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia, używanie go w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem, użycie siły lub ingerencja w urządzenie, dokonywana poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi, powodują utratę gwarancji.

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

W celu zapewnienia szybkiego załatwienia sprawy, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (np. IAN 12345) jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na grawerowanej tabliczce znamionowej, umieszczonej na stronie tytułowej instrukcji (poniżej po lewej) lub na naklejce z tyłu albo na spodzie.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wysłać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



Na stronie www.lidl-service.com możesz pobrać te i wiele innych instrukcji, filmów o produktach oraz oprogramowanie.

Serwis

PL

Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 307596

Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu. Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

Obsah

Úvod	76
Použití v souladu s určením	76
Rozsah dodávky	76
Vybalení	77
Ovládací prvky	77
Bezpečnostní pokyny	78
Uvedení do provozu	80
Přípravy	80
Obsluha	81
Vaření vajec na stejný stupeň tvrdosti	81
Vaření vajec na různý stupeň tvrdosti	82
Čištění	84
Čištění přístroje	84
Čištění příslušenství	85
Uložení	85
Likvidace	85
Likvidace přístroje	85
Likvidace obalu	86
Příloha	86
Technické údaje	86
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH	87
Servis	88
Dovozce	88

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.

Použití v souladu s určením

Tento přístroj je určen výhradně pro vaření slepičích vajec.

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 ZRANĚNÍ!

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.

Rozsah dodávky

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponenty:

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

Vybalení

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Obalový materiál není na hraní. Hrozí nebezpečí udušení!
- ♦ Vyměte všechny části přístroje a návod k obsluze z krabice.
- ♦ Odstraňte z přístroje všechen obalový materiál a případné nálepky.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Zkontrolujte úplnost dodávky a zda není viditelně poškozena.
- ▶ 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 rukojeti držáku vajec
- 4 držák vajec
- 5 varná miska
- 6 základna přístroje
- 7 regulátor výkonu
- 8 provozní spínač s integrovanou kontrolkou ①
- 9 síťový kabel
- 10 úchytky víka

Obrázek B:

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

Obrázek C:

- 13 navíjení kabelu

Bezpečnostní pokyny

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!



Přístroj, síťový kabel ani síťovou zástrčku nikdy neponořujte do vody či jiných tekutin! V opačném případě hrozí ohrožení života v důsledku úrazu elektrickým proudem.

- ▶ Dbejte na to, aby síťový kabel během provozu nikdy nebyl mokrý ani vlhký. Ved'te jej tak, aby nemohlo dojít k jeho přiskřípnutí nebo jinému poškození.
- ▶ Přístroj používejte jen v suchých vnitřních prostorách, nepoužívejte jej venku.
- ▶ Pokud přístroj přemísťujete či plníte nebo přístroj vykazuje poruchu, chcete ho čistit nebo ho nepoužíváte, vytáhněte vždy síťovou zástrčku ze zásuvky!
- ▶ Nikdy netahejte za síťový kabel, nýbrž vždy jen za zástrčku.
- ▶ Nedotýkejte se síťového kabelu ani síťové zástrčky mokřýma nebo vlhkýma rukama.
- ▶ Neohýbejte ani nestlačujte síťový kabel a neomotávejte ho kolem přístroje.
- ▶ Přístroj neuvádějte do provozu, pokud přístroj, síťový kabel nebo síťová zástrčka jeví známky poškození.
- ▶ Poškozené zástrčky nebo poškozený síťový kabel nechte ihned vyměnit autorizovaným odborným personálem nebo zákaznickým servisem, aby se tím zabránilo nebezpečí.
- ▶ Vářič vajec i síťový kabel a zástrčku udržujte vždy mimo dosah otevřeného ohně a horkých povrchů.
- ▶ Kryt nikdy neotevírejte. Uvnitř nejsou umístěny žádné obslužné prvky. V případě otevřeného krytu může dojít k ohrožení života v důsledku zásahu elektrickým proudem.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Přístroj nenechávejte během provozu bez dozoru.
- ▶ Děti starší než 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a/ nebo znalostí mohou tento přístroj používat pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pokud porozuměly nebezpečí, které z používání přístroje vyplývá.
- ▶ Děti nesmí provádět uživatelské čištění ani údržbu, ledaže jsou starší 8 let a jsou pod dohledem.
- ▶ Děti mladší než 8 let nesmí mít přístup k přístroji a jeho připojovacímu kabelu.
- ▶ Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- ▶ POZOR: Buďte opatrní při manipulaci s propichovačem skořápky!
- ▶ Povrch krytu je při provozu velmi horký. Uchopte proto víko a držák vaječ výlučně za rukojeti, určené k tomu účelu, chcete-li je vyjmout.
- ▶ Po použití je na povrchu topného článku ještě zbytkové teplo.
- ▶ Přístroj provozujte pouze na stabilní, neklouzavé a rovné ploše.
- ▶ Přístroj i všechny části příslušenství nechte před vyčištěním a uložením úplně vychladnout.
- ▶ Používejte přístroj pouze v souladu s jeho určením. Při nesprávném použití přístroje hrozí nebezpečí zranění!



POZOR! Z otvoru na odvádění páry ve víku a při otevření víka uniká horká pára! Nebezpečí opaření! Otvírejte víko tak, že ho nadzvednete za rukojeti a vyjmete směrem do strany. Zabraňte kontaktu rukou a paží s unikající párou. Držák vaječ vyjměte až poté, co pára zcela unikla.

POZOR – HMOTNÉ ŠKODY!

- ▶ K provozu přístroje nepoužívejte externí spínací hodiny ani samostatné dálkové ovládání.
- ▶ Přístroj během provozu nikdy nenechávejte bez dozoru.
- ▶ Používejte jen ty části příslušenství, které jsou součástí dodávky.
- ▶ Přístroj nikdy nepoužívejte bez držáku vajec a vody ve varné misce.
- ▶ Nepoužívejte abrazivní ani leptavé čisticí prostředky. Poškozují povrch přístroje.

Uvedení do provozu

- ◆ Vyčistěte všechny části přístroje tak, jak je popsáno v kapitole **Čištění**.
- ◆ Odviňte síťový kabel ⑨ zcela z navíjení kabelu ⑬ a ved'te ho drážkou na okraji, která je k tomu určená.
- ◆ Zastrčte síťovou zástrčku do vhodné síťové zásuvky.

Přístroj je nyní připraven k provozu.

Přípravy

UPOZORNĚNÍ

K zabránění prasknutí skořápky dodržujte následující tipy:

- ▶ Vyměte vajíčka z chladničky již několik minut před vařením.
- ▶ Propichovačem skořápky ⑫ vytvořte otvor na tlustší straně vajíček. Tak může vzduch, který je uvnitř vejce, unikat, když se během vaření rozpíná.

- ◆ Vložte až 7 vajec do držáku vajec ④.
- ◆ Naplňte odměrku ⑪ až po značku MAX studenou pitnou vodou z vodovodu a nalijte tuto vodu do varné misky ⑤.
- ◆ Vložte držák vajec ④ do varné misky ⑤ a nasad'te víko ②.

Obsluha

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Pára a kondenzát uvnitř víka **2** jsou horké. Zabraňte kontaktu s párou a vodou. Nebezpečí opaření!
- ▶ Uvařená vejce jsou velmi horká! K ochraně prstů uchopte vejce pouze rukavicemi. Nebezpečí popálení!

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Tento přístroj je vybaven ochranou proti přehřátí. Automaticky se vypne, ...
 - jestliže se přístroj zapne náhodně, aniž by se ve varné misce **5** nacházela voda a
 - když přístroj běží nasucho.

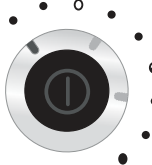
V takovém případě nechte přístroj nejdříve vychladnout, než jej budete opět používat.
- ▶ Po uvaření vejce zchladte pod tekoucí studenou vodou, aby se zabránilo jejich převaření. Natvrdo uvařená vejce, která mají být uložena delší dobu, by se však neměla ochlazovat.

Vaření vajec na stejný stupeň tvrdosti

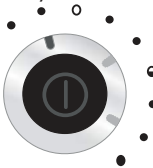
- ◆ Přístroj připravte tak, jak je popsáno v kapitole **Přípravy**.
- ◆ Otočte regulátor výkonu **7** do polohy, která odpovídá požadovanému stupni tvrdosti vajec. K dispozici jsou celkem tři rozsahy nastavení:

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

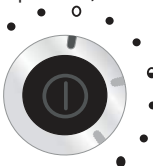
- Zvolte **levý** bod příslušného rozsahu nastavení, pokud
 - a) chcete vařit méně než 7 vajec
 - b) vejce jsou menší než průměr (velikost S) nebo
 - c) vejce nebyly vyjmuty přímo z chladničky a mají pokojovou teplotu.



- Zvolte **střední** bod příslušného rozsahu nastavení, pokud chcete vařit 7 vajec studených z chladničky a o průměrné velikosti (velikost M/L).



- Zvolte **pravý** bod (symbol) příslušného rozsahu nastavení, pokud jsou vejce větší než průměr (velikost XL).



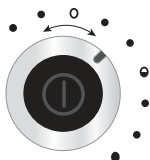
- ♦ Pro zapnutí přístroje stiskněte provozní spínač ① ⑧. Rozsvítí se integrovaná kontrolka a začne proces vaření.
- ♦ Jakmile vejce dosáhnou požadovaného stupně tvrdosti, zazní signál. K vypnutí přístroje pak stiskněte provozní spínač ① ⑧. Integrovaná kontrolka zhasne.
- ♦ Opatrně odstraňte víko ② a sejměte držák vajec ④ za jeho rukojeti ③ z varné misky ⑤.
- ♦ Případně vylijte zbývající vodu z varné misky ⑤ do výlevky.

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.

- ♦ Přístroj připravte tak, jak je popsáno v kapitole **Přípravy**.
- ♦ Nastavte regulátor výkonu ⑦ do polohy, která odpovídá nejnižšímu stupni tvrdosti vajec (platí symboly vpravo od regulátoru).



- ♦ Pro zapnutí přístroje stiskněte provozní spínač ① ⑧. Rozsvítí se integrovaná kontrolka a začne proces vaření.
- ♦ Jakmile vejce dosáhnou prvního, nižšího stupně tvrdosti, zazní signál. K vypnutí přístroje pak stiskněte provozní spínač ① ⑧. Integrovaná kontrolka zhasne.
- ♦ Sejměte víko ② a opatrně vyjměte požadovaný počet vajec, které je třeba vařit na nižší stupeň tvrdosti.
- ♦ 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

- ♦ Pro zapnutí přístroje stiskněte provozní spínač ① ⑧. Rozsvítí se integrovaná kontrolka a začne druhá část kombinovaného procesu vaření.
- ♦ Jakmile vejce dosáhnou druhého stupně tvrdosti, zazní opět signál. K vypnutí přístroje pak stiskněte provozní spínač ① ⑧. Integrovaná kontrolka zhasne.
- ♦ Opatrně odstraňte víko ② a sejměte držák vajec ④ za jeho rukojeti ③ z varné misky ⑤.
- ♦ Případně vylijte zbývajcí vodu z varné misky ⑤ do výlevky.

Čištění

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Před každým čištěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky!



Základnu přístroje **6** nikdy neponořujte do vody ani jiných kapalin! V opačném případě hrozí riziko úrazu 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

- ◆ Poté vyčistěte varnou misku **5** a povrch základny přístroje **6** mírně navlhčeným hadrem.
- ◆ Přístroj před opětovným použitím dobře osušte.

V případě tvorby vápenatých usazenin

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

- ◆ Naplňte odměrku **11** z jedné třetiny citrónovou šťávou. Potom naplňte odměrku **11** až po značku „MAX“ vodou.
- ◆ Nalijte tento roztok citrónové šťávy a vody do varné misky **5**.
- ◆ K zapnutí přístroje zastrčte síťovou zástrčku do vhodné síťové zásuvky a stiskněte provozní spínač **1** **8**.
- ◆ Nechte roztok citrónové šťávy pomalu vařit asi 10 sekund.
- ◆ K vypnutí přístroje stiskněte provozní spínač **1** **8** a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- ◆ Nechte přístroj a roztok citrónové šťávy a vody vychladnout.
- ◆ Roztok citrónové šťávy a vody vylijte a otřete varnou misku **5** vlhkým hadrem.

Čištění příslušenství

- ♦ Víko **2**, držák vajec **4** a odměrku **11** omyjte v teplé vodě s jemným mycím prostředkem. Poté dobře opláchněte všechny části čistou vodou.

UPOZORNĚNÍ



Víko **2**, držák vajec **4** a odměrka **11** jsou vhodné také pro mytí v myčce nádobí. Položte díly dle možnosti do horní přihrádky myčky a dbejte na to, aby se nezaklínily. Mohly by se tím zdeformovat!

- ♦ Po umytí všechny díly dobře osušte, než je opět použijete nebo uložíte.

Uložení

- ♦ Před uložením nechte přístroj zcela vychladnout.
- ♦ Oviňte síťový kabel **9** ve směru šipky kolem navíjení kabelu **13** ve spodní části přístroje.
- ♦ Přístroj uchovávejte na suchém místě.

Likvidace

Likvidace přístroje



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

Nechte přístroj zlikvidovat ve schváleném podniku pro likvidaci odpadu nebo v komunálním sběrném dvoře. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochybností se informujte ve svém sběrném dvoře.

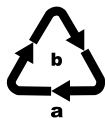


Informace o možnostech likvidace vysloužilého výrobku Vám podá správa Vašeho obecního nebo městského úřadu.

Likvidace obalu



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 tyto obaly rozřídíte. 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

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

Příloha

Technické údaje

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

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník,

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 pokladního listku. 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 vyměnění a opravení součástí. 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 opořebení, a proto je lze považovat za opořebovatelné 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 nálepkou 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 307596

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

Obsah

Úvod	90
Používanie na určený účel	90
Rozsah dodávky	90
Vybalenie	91
Ovládacie prvky	91
Bezpečnostné pokyny	92
Uvedenie do prevádzky	94
Prípravy	94
Obsluha	95
Varenie vaječ s rovnakým stupňom tvrdosti	95
Varenie vaječ s rôznym stupňom tvrdosti	97
Čistenie	98
Čistenie prístroja	99
Čistenie príslušenstva	99
Ukladanie	99
Likvidácia	100
Likvidácia prístroja	100
Likvidácia obalu	100
Príloha	100
Technické údaje	100
Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH	101
Servis	102
Dovozca	102

Úvod

Srdečne vám gratulujeme ku kúpe vášho nového prístroja.

Touto kúpou ste sa rozhodli pre výrobok vysokej kvality. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie. Pred použitím výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na obsluhu a bezpečnostnými pokynmi. Výrobok používajte iba podľa opisu a v uvedených oblastiach použitia. Pri postúpení výrobku tretej osobe odovzdajte spolu s ním aj všetky dokumenty.

Používanie na určený účel

Tento prístroj je určený výlučne na varenie slepačích vajec.

Nie je určený na použitie s inými potravinami alebo materiálmi.

Tento prístroj je určený výlučne na používanie v súkromných domácnostiach. Nepoužívajte prístroj na komerčné účely!

Prístroj je určený len na používanie v interiéri.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

Nebezpečenstvo pri používaní v rozpore s určeným účelom!

Pri nesprávnom používaní a/alebo použití prístroja v rozpore s určeným účelom môže prístroj predstavovať zdroj nebezpečenstva.

- ▶ Tento prístroj používajte výlučne podľa určeného účelu.
- ▶ Dodržiavajte postupy uvedené v tomto návode na obsluhu.

Rozsah dodávky

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledovnými komponentmi:

- Varič na vajcia (veko, varná vložka, základňa prístroja)
- Odmerná nádobka s ihlou na vajcia
- Návod na obsluhu

Vybalenie

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

► Obalové materiály sa nesmú používať ako hračka. Hrozí nebezpečenstvo udusenía!

- ♦ Vyberte všetky diely prístroja a návod na obsluhu z kartónového obalu.
- ♦ Odstráňte z prístroja všetky obalové materiály a prípadné nálepky.

UPOZORNENIE

- Skontrolujte kompletnosť dodávky a viditeľné poškodenia.
- V prípade nekompletnej dodávky alebo poškodení, spôsobených nedostatočným balením alebo dopravou, sa obráťte na zákaznícku linku servisu (pozri kapitolu **Servis**).

Ovládacie prvky

Obrázok A:

- ❶ Otvor na paru
- ❷ Veko
- ❸ Úchytka varnej vložky
- ❹ Varná vložka
- ❺ Varná miska
- ❻ Základňa prístroja
- ❼ Regulátor výkonu
- ❽ Prevádzkový vypínač s integrovanou kontrolkou ❶
- ❾ Sieťový kábel
- ❿ Rukoväť veka

Obrázok B:

- ❾ Odmerná nádobka
- ❿ Ihla na vajcia (integrovaná v odmernej nádobke ❾)

Obrázok C:

- ❿ Navinutie kábla

Bezpečnostné pokyny

⚠ NEBEZPEČENSTVO! ZÁSAH ELEKTRICKÝM PRÚDOM!



Nikdy neponárajte prístroj, sieťový kábel a sieťovú zástrčku do vody ani do iných tekutín! V opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo ohrozenia života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom.

- ▶ Dbajte na to, aby pri prevádzke nebol sieťový kábel nikdy mokrý ani vlhký. Vedzte ho tak, aby sa nikde neprichytil ani sa nemohol poškodiť iným spôsobom.
- ▶ Prístroj používajte len v suchých vnútorných priestoroch, nepoužívajte ho vonku.
- ▶ Vždy, keď prístroj premiestňujete alebo naplňate, pri poruchách, pred čistením prístroja alebo keď prístroj dlhšie nepoužívate, vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky!
- ▶ Nikdy neťahajte za sieťový kábel, ale vždy iba za sieťovú zástrčku.
- ▶ Nedotýkajte sa sieťového kábla a sieťovej zástrčky mokrými alebo vlhkými rukami.
- ▶ Neohýbajte a nestláčajte sieťový kábel, ani ho neovíjajte okolo prístroja.
- ▶ Prístroj neuvádzajte do prevádzky vtedy, keď prístroj, sieťový kábel alebo sieťová zástrčka vykazujú viditeľné poškodenia.
- ▶ Poškodenú sieťovú zástrčku alebo poškodený sieťový kábel nechajte ihneď vymeniť autorizovaným odborným personálom alebo v zákazníckom servise, aby ste zabránili ohrozeniam.
- ▶ Držte varič na vajcia, ako aj sieťový kábel a sieťovú zástrčku mimo otvoreného okna a horúcich povrchov.
- ▶ Nikdy neotvárajte teleso. Vo vnútri sa nenachádzajú žiadne obslužné prvky. Pokiaľ je teleso otvorené, môže dôjsť k ohrozeniu života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Počas prevádzky nenechávajte prístroj bez dozoru.
- ▶ Tento prístroj môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a vedomostí, ak sú pod dohľadom alebo boli o bezpečnom používaní prístroja poučené a pochopili z toho vyplývajúce nebezpečenstvá.
- ▶ Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie sú staršie než 8 rokov a iba vtedy, ak sú pod dohľadom.
- ▶ Prístroj a jeho pripojovací kábel sa musia uchovávať mimo dosahu detí mladších než 8 rokov.
- ▶ Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- ▶ POZOR: Buďte opatrní pri manipulácii s ihlou na vajcia!
- ▶ Povrchy telesa sú počas prevádzky veľmi horúce. Na odstránenie chytajte veko a varnú vložku preto výlučne za na to určené rukoväte.
- ▶ Po použití je na povrchu výhrevného prvku ešte zvyškové teplo.
- ▶ Prístroj používajte len na stabilnom, nešmyklavom a rovnom povrchu.
- ▶ Prístroj aj príslušenstvo nechajte úplne vychladnúť predtým, než ich vyčistíte a odložíte.
- ▶ Prístroj používajte len na určený účel. Pri nesprávnom používaní prístroja hrozí riziko poranenia!



POZOR! Z otvoru na paru vo veku a pri otvorení veka uniká horúca para! Nebezpečenstvo obarenia! Otvorte veko tak, že ho zdvihnete za rukoväte a odložíte nabok. Zabráňte kontaktu ruky a ramena s vystupujúcou parou. Varnú vložku odstráňte až vtedy, keď para úplne unikne.

POZOR – VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Na prevádzkovanie prístroja nepoužívajte externý časový spínač ani samostatný systém diaľkového ovládania.
- ▶ Počas prevádzky nenechávajte prístroj nikdy bez dozoru.
- ▶ Používajte iba diely príslušenstva, ktoré sú súčasťou dodávky.
- ▶ Nikdy nepoužívajte prístroj bez varnej vložky a vody vo varnej miske.
- ▶ Nepoužívajte žiadne abrazívne ani leptajúce čistiace prostriedky. Tieto môžu porušiť povrchové časti prístroja.

Uvedenie do prevádzky

- ♦ Vyčistite všetky diely prístroja podľa opisu v kapitole **Čistenie**.
- ♦ Odviňte sieťový kábel ❸ úplne z navinutia kábla ❶ a ved'te ho cez na to určené vyhl'benie na okraji.
- ♦ Zastrčte sieťovú zástrčku do vhodnej sieťovej zásuvky.

Prístroj je teraz pripravený na prevádzku.

Prípravy

UPOZORNENIE

Aby sa zabránilo prasknutiu misky, zohľadnite nasledovné typy:

- ▶ Vyberte vajcia z chladničky už niekoľko minút pred varením.
- ▶ S ihlou na vajcia ❶ urobte dierku do hrubšej strany vajec. Takto môže unikáť vzduch, ktorý sa nachádza vo vnútri vajca, ak sa počas varenia rozťahuje.

- ♦ Umiestnite až 7 vajec na varnú vložku ❷.
- ♦ Odmernú nádobku ❶ naplňte až po značku MAX studenou, čerstvou vodou z vodo-
vodu a nalejte vodu do varnej misky ❸.
- ♦ Vložte varnú vložku ❷ do varnej misky ❸ a nasad'te veko ❹.

Obsluha

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Para a kondenzát vnútri na veku **2** sú horúce. Zabráňte kontaktu s parou a vodou. Nebezpečenstvo obarenia!
- ▶ Uvarené vajcia sú veľmi horúce! Kvôli ochrane svojich prstov chytajte vajcia iba s rukavicami. Nebezpečenstvo popálenia!

UPOZORNENIE

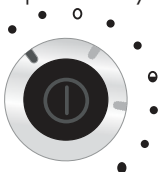
- ▶ Tento prístroj je vybavený ochranou proti prehriatiu. Prístroj sa automaticky vypne, ...
 - keď sa nedopatrením zapne bez toho, aby sa voda nachádzala vo varnej miske **5** a
 - prístroj beží nasucho.
 V takých prípadoch nechajte prístroj pred opätovným použitím najskôr vychladnúť.
- ▶ Po varení prudko ochladte vajcia pod studenou, tečúcou vodou, aby ste zabránili dodatočnému vareniu. Natvrdo uvarené vajcia, ktoré sa majú dlhšie skladovať, by sa avšak nemali prudko ochladíť.

Varenie vajíec s rovnakým stupňom tvrdosti

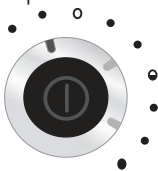
- ♦ Pripravte všetko tak, ako je opísané v kapitole **Pripravy**.
- ♦ Otočte regulátor výkonu **7** do polohy, ktorej zodpovedá želaný stupeň tvrdosti vajíec. K dispozícii sú celkovo tri nastavovacie rozsahy:

Symbol	Význam
	pre mäkké vajcia
	pre stredne mäkké vajcia
	pre tvrdé vajcia

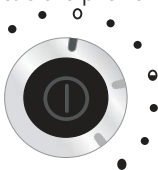
- Zvoľte **ľavý** bod príslušného nastavovacieho rozsahu, keď
 - a) chcete variť menej ako 7 vajec alebo
 - b) vajcia sú menšie ako priemer (veľkosť S) alebo
 - c) vajcia neboli vybraté priamo z chladničky a majú izbovú teplotu.



- Zvoľte **stredný** bod príslušného nastavovacieho rozsahu, keď chcete variť 7 priemerne veľkých vajec (veľkosťou M/L), vychladnutých na teplotu v chladničke.



- Zvoľte **pravý** bod (symbol) príslušného nastavovacieho rozsahu, keď sú vajcia väčšie ako priemer (veľkosť XL).



- ♦ Na zapnutie prístroja stlačte prevádzkový vypínač ① ⑧. Rozsvieti sa integrovaná kontrolka a proces varenia začne.
- ♦ Hneď ako vajcia dosiahnu želaný stupeň tvrdosti, zaznie signál. Na vypnutie prístroja stlačte potom prevádzkový vypínač ① ⑧. Integrovaná kontrolka zhasne.
- ♦ Odoberte opatrne veko ② a varnú vložku ④ za jeho rukoväť ③ z varnej misky ⑤.
- ♦ Z varnej misky ⑤ vylejte príp. zvyškovú vodu do výlevky.

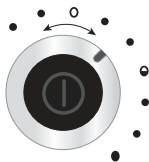
Varenie vajec s rôznym stupňom tvrdosti

S prístrojom chcete uvariť vajcia v dvoch rozličných stupňoch tvrdosti. Najprv dosiahnuť stupeň tvrdosti je pritom vždy mäkkší. Pre spoľahlivé výsledky musia byť všetky použité vajcia podľa možnosti rovnako veľké a mať rovnakú východiskovú teplotu.

Pre prvý proces varenia platia symboly ○ ● na pravej strane regulátora.

Pre druhý proces varenia platia symboly ○● na ľavej strane regulátora.

- ◆ Pripravte všetko tak, ako je opísané v kapitole **Pripravy**.
- ◆ Nastavte regulátor výkonu **7** do polohy, ktorá zodpovedá najmäkšiemu stupňu tvrdosti vajec (platia symboly na pravej strane regulátora).



- ◆ Na zapnutie prístroja stlačte prevádzkový vypínač **1** **8**. Rozsvieti sa integrovaná kontrolka a proces varenia začne.
- ◆ Hneď ako vajcia dosiahnu prvý, mäkkší stupeň tvrdosti, zaznie signál. Na vypnutie prístroja stlačte potom prevádzkový vypínač **1** **8**. Integrovaná kontrolka zhasne.
- ◆ Odoberte veko **2** a vyberte opatrne želaný počet vajec, ktoré sa majú variť s mäkkším stupňom tvrdosti.
- ◆ Veko **2** znova nasadíte a otočíte regulátor výkonu **7** do polohy symbolov vľavo od regulátora, ktorá zodpovedá želanému stupňu tvrdosti pre vajcia, ktoré zostali v prístroji:



Symbol	Význam
◐	pre stredne mäkké vajcia v 2. procese varenia, po mäkkých vajciach v 1. procese varenia
◑	pre tvrdé vajcia v 2. procese varenia, po stredne mäkkých vajciach v 1. procese varenia
●	pre tvrdé vajcia v 2. procese varenia po mäkkých vajciach v 1. procese varenia

- ♦ Na zapnutie prístroja stlačte prevádzkový vypínač ① 8. Rozsvieti sa integrovaná kontrolka a druhá časť kombinovaného procesu varenia začne.
- ♦ Hneď ako vajcia dosiahnu druhý stupeň tvrdosti, zaznie znova signál. Na vypnutie prístroja stlačte potom prevádzkový vypínač ① 8. Integrovaná kontrolka zhasne.
- ♦ Odoberte opatrne veko 2 a varnú vložku 4 za jeho rukoväť 3 z varnej misky 5.
- ♦ Z varnej misky 5 vylejte príp. zvyškovú vodu do výlevky.

Čistenie

NEBEZPEČENSTVO! ZÁSAH ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- Pred každým čistením vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky!
-  Základňu prístroja 6 nikdy neponárajte do vody ani do iných tekutín!
V opačnom prípade existuje nebezpečenstvo ohrozenia života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Pred čistením nechajte prístroj vychladnúť. Nebezpečenstvo popálenia!
- Pri čistení odmernej nádoby dávajte pozor 11 na ihlu na vajcia 12. Nebezpečenstvo poranenia!

POZOR – VECNÉ ŠKODY!

- Nepoužívajte žiadne abrazívne ani leptajúce čistiace prostriedky. Tieto môžu pôsobiť na povrch a prístroj neopraviteľne poškodiť.

Čistenie prístroja

- ♦ Misku na varenie **5** a povrch základne prístroja **6** vyčistíte mierne vlhkou utierkou.
- ♦ Pred opätovným použitím prístroj dobre vytrite do sucha.

Pri vodnom kameni

Keď sa vo varnej miske **5** vytvára vodný kameň, na jeho odstránenie postupujte nasledovne:

- ♦ Naplňte odmernú nádobku **11** do jednej tretiny citrónovou šťavou. Naplňte odmernú nádobku **11** potom až po značku „MAX“ vodou.
- ♦ Roztok tejto citrónovej šťavy vylejte do varnej misky **5**.
- ♦ Zastrčte sieťovú zástrčku do vhodnej sieťovej zásuvky a na zapnutie prístroja stlačte prevádzkový vypínač **1** **8**.
- ♦ Roztok citrónovej šťavy nechajte variť cca 10 sekúnd.
- ♦ Na vypnutie prístroja stlačte prevádzkový vypínač **1** **8** a vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- ♦ Nechajte prístroj aj s roztokom citrónovej šťavy vychladnúť.
- ♦ Roztok citrónovej šťavy vylejte a varnú misku **5** vytrite vlhkou utierkou.

Čistenie príslušenstva

- ♦ Veko **2**, varnú vložku **4** a odmernú nádobku **11** umyte v teplej vode s trochou jemného čistiaceho prostriedku. Všetky diely následne opláchnite čistou vodou.

UPOZORNENIE



Veko **2**, varná vložka **4** a odmerná nádobka **11** sú vhodné na umývanie v umývačke riadu. Diely vložte podľa možnosti do horného košíka umývačky riadu a dbajte na to, aby sa nezasekli. V opačnom prípade sa môžu zdeformovať!

- ♦ Všetky diely po umytí dobre vysušte predtým, ako ich znova použijete alebo uložíte.

Ukladanie

- ♦ Pred uložením prístroja ho najprv nechajte úplne vychladnúť.
- ♦ Naviňte sieťový kábel **9** do smeru šípky okolo navinutia kábla **13** na spodnej časti prístroja.
- ♦ Prístroj uchovávajte na suchom mieste.

Likvidácia

Likvidácia prístroja



Prístroj v žiadnom prípade nevyhadzujte do bežného komunálneho odpadu. Na tento výrobok sa vzťahuje európska smernica č. 2012/19/EU.

Prístroj zlikvidujte v autorizovanej prevádzke na likvidáciu odpadov alebo vo vašom miestnom zbernom dvore na likvidáciu odpadov. Dodržiavajte pritom aktuálne platné predpisy. V prípade pochybností kontaktujte váš miestny zberný dvor.

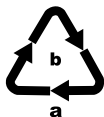


Informácie o možnostiach likvidácie výrobku, ktorý doslúžil, získate od svojej obecnej alebo mestskej samosprávy.

Likvidácia obalu



Recykláciou obalu sa šetria suroviny a znižujú sa náklady za odpad. Nepotrebné obalové materiály zlikvidujte podľa miestne platných predpisov.



Obal zlikvidujte ekologicky.

Dbajte na označenie na rozličných obalových materiáloch a tieto prípadne zvlášť roztriedte. Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslami (b) s nasledujúcim významom:

1–7: plasty,

20–22: papier a lepenka,

80–98: kompozitné materiály.

UPOZORNENIE

- Pokiaľ možno, uschovajte si originálny obal počas záručnej doby prístroja, aby ste mohli prístroj v prípade uplatňovania záruky správne zabaliť.

Príloha

Technické údaje

Napájacie napätie	220 – 240 V ~ (striedavý prúd), 50/60 Hz
Príkon	400 W
Kapacita	max. 7 vajec
	Všetky diely tohto prístroja prichádzajúce do kontaktu s potravinami, sú bezpečné z hľadiska použitia s potravinami.

Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

na tento prístroj máte záruku 3 roky od dátumu zakúpenia. V prípade nedostatkov tohto výrobku máte práva vyplývajúce zo zákona voči predajcovi tohto výrobku. Tieto Vaše práva vyplývajúce zo zákona nie sú obmedzené našou zárukou, uvedenou nižšie.

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť dátumom nákupu. Prosím, uschovajte si originálny pokladničný blok. Tento doklad slúži ako doklad o zakúpení.

Ak v priebehu troch rokov od dátumu zakúpenia tohto výrobku dôjde k chybe materiálu alebo výrobné chybe, výrobok Vám podľa nášho uváženia bezplatne opravíme alebo vymeníme. Podmienkou tohto záručného plnenia je, že počas trojročnej lehoty sa poškodený prístroj a doklad o zakúpení (pokladničný blok) predložia so stručným popisom, v čom spočíva chyba prístroja a kedy k nej došlo.

Ak je chyba pokrytá našou zárukou, zašleme Vám späť opravený alebo nový výrobok. Opravou alebo výmenou výrobku nezačína plynúť žiadna nová záručná doba.

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

Záručná doba sa záručným plnením nepredlži. To platí aj pre vymenené a opravené diely. Poškodenia a chyby zistené prípadne už pri kúpe, sa musia hlásiť okamžite po vybalení. Po uplynutí záručnej doby podliehajú prípadné opravy poplatku.

Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnyimi smernicami kvality a pred dodaním bol svedomito preskúšaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na chyby materiálu a výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré sú vystavené bežnému opotrebovaniu, a preto ich možno pokladať za opotrebované diely alebo za poškodenia krehkých dielov, ako sú napríklad spínače, akumulátory, formy na pečenie alebo diely vyrobené zo skla.

Táto záruka zaniká v prípade poškodenia výrobku neodborným používaním alebo neodbornou údržbou. Na správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny, uvedené v návode na obsluhu. Bezpodmienečne sa musí zabrániť použitiu alebo úkonom, ktoré sa v návode na obsluhu neodporúčajú alebo pred ktorými sa varuje.

Výrobok je určený len na súkromné použitie a nie na priemyselné používanie. Záruka zaniká pri nesprávnom a neodbornom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásadoch, ktoré neboli vykonané našim autorizovaným servisom.

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (napr. IAN 12345) ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na výrobnom štítku, gravúre, na titulnej stránke Vášho návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, zaevidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



Na webových stránkach www.lidl-service.com si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručiek, videá o výrobkoch a softvéry.

Servis

SK

Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 307596

Dovozca

Majte na pamäti, že nižšie uvedená adresa nie je adresou servisného strediska. Najprv kontaktujte uvedené servisné stredisko.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NEMECKO

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 · Stan informacii · Stav informací · Stav informácií:

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

IAN 307596