

SILVERCREST®



www.lidl-service.com

PDF
online

EGG COOKER SED 400 A1

(DK)

ÆGGEKOGER

Betjeningsvejledning

(NL) (BE)

EIERKOCHER

Gebruiksaanwijzing

(FR) (BE)

CUISEUR À ŒUFS

Mode d'emploi

(DE) (AT) (CH)

EIERKOCHER

Bedienungsanleitung

IAN 315802

(DK) (BE) (NL)



DK

Før du læser, vend siden med billeder frem og bliv bekendt med alle apparatets funktioner.

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.

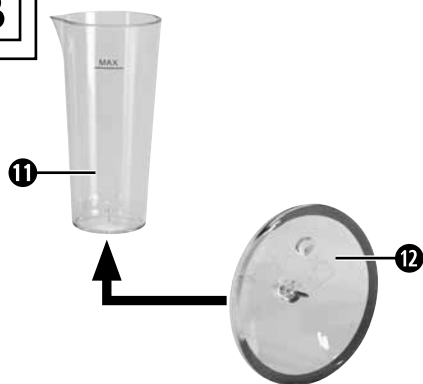
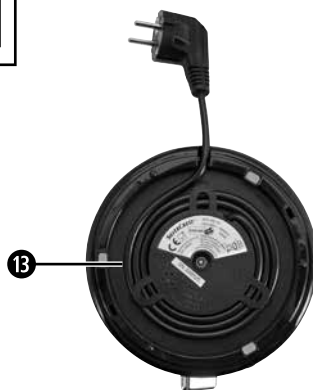
NL BE

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

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.

DK	Betjeningsvejledning	Side	1
FR/BE	Mode d'emploi	Page	15
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	31
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	45

A**B****C**

Indholdsfortegnelse

Introduktion	2
Ophavsret	2
Anvendelsesområde	2
Pakkens indhold	3
Betjeningselementer	3
Tekniske data	3
Sikkerhedsanvisninger	4
Forberedelser	7
Udpakning	7
Bortskaffelse af emballagen	7
Første brug	8
Ledningsopvikling	8
Forberedelse af æg	8
Kogning af æg med samme hårdhedsgrad	9
Kogning af æg med forskellig hårdhedsgrad	10
Rengøring og vedligeholdelse	11
Rengøring af produktet	12
Rengøring af tilbehør	12
Opbevaring	12
Bortskaffelse af produktet	13
Garanti for Kompernass Handels GmbH	13
Service	14
Importør	14

Introduktion

Tillykke med købet af dit nye produkt.

Du har valgt et produkt af høj kvalitet. Betjeningsvejledningen er en del af dette produkt. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, anvendelse og bortskaffelse. Du bør sætte dig ind i alle produktets betjenings- og sikkerhedsanvisninger før brug. Brug kun produktet som beskrevet og kun til de angivne anvendelsesområder. Lad vejledningen følge med produktet, hvis du giver det videre til andre.

Ophavsret

Denne dokumentation er ophavsretligt beskyttet.

Enhver mangfoldiggørelse eller eftertryk – også i uddrag – samt gengivelse af billederne – også i ændret tilstand – er kun tilladt med producentens skriftlige samtykke.

Anvendelsesområde

Dette produkt er udelukkende beregnet til kogning af hønseæg i private husholdninger. Det er ikke beregnet til anvendelse med andre levnedsmidler eller andre materialer.

Dette produkt er udelukkende beregnet til anvendelse i private husholdninger. Brug ikke produktet til erhvervmæssige formål!

Dette produkt er kun beregnet til privat brug i indendørs rum.

ADVARSEL

Fare ved anvendelse uden for anvendelsesområdet!

Der kan være farer forbundet med produktet, hvis det anvendes til formål, det ikke er beregnet til.

- Brug kun produktet til de formål, det er beregnet til.
- Følg fremgangsmåderne, som er beskrevet i denne betjeningsvejledning.

Krav af en hvilken som helst art på grund af skader, som er opstået ved anvendelse uden for anvendelsesområdet, forkert udførte reparationer, ikke-tilladte ændringer eller anvendelse af ikke-tilladte reservedele, er udelukkede.

Brugeren bærer alene risikoen.

Pakkens indhold

Produktet leveres som standard med følgende dele:

- Æggekoger (låg, kogeindsats, sokkel)
- Målebæger med æggeprikker
- Betjeningsvejledning

BEMÆRK

- Kontrollér, at alle dele er leveret med, og at de ikke har synlige skader.
- Hvis der mangler dele, eller hvis nogle af delene er defekte på grund af mangelfuld emballage eller på grund af transporten, bedes du henvende dig til service-hotline (se kapitlet **Service**).

Betjeningselementer

Figur A:

- 1 Damphul
- 2 Låg
- 3 Håndtag til kogeindsats
- 4 Kogeindsats
- 5 Kogeskål
- 6 Sokkel
- 7 Regulator
- 8 Tænd-/slukknop med integreret kontrollampe
- 9 Ledning
- 10 Håndtag til låget

Figur B:

- 11 Målebæger
- 12 Æggeprikker (integreret i målebægret 11)

Figur C:

- 13 Ledningsopvikling

Tekniske data

Spændingsforsyning	220 – 240 V ~ (vekselstrøm), 50/60 Hz
Effektforbrug	400 W
Volumen	maks. 7 æg
	Alle dele, som kommer i kontakt med fødevarer, er fødevarerægte.

Sikkerhedsanvisninger

FARE – ELEKTRISK STØD!

- ▶ Tilslut kun æggekogeren til en forskriftsmæssigt installeret og jordet stikkontakt med en netspænding på 220 – 240 V ~, 50/60 Hz.
- ▶ Træk altid stikket ud af stikkontakten, når du flytter eller fylder produktet, ved fejl, før du rengør produktet, og når du ikke bruger det! Træk aldrig i selve ledningen , men kun i stikket. Rør ikke ved stikket med våde eller fugtige hænder.
-  Læg aldrig produktet ned i vand eller andre væsker! Det kan være livsfarligt på grund af elektrisk stød, hvis der kommer væskerester på spændingsførende dele under brug. Hvis produktet falder ned i væske, skal du straks trække stikket ud af stikkontakten. Tag ikke produktet i brug igen, men henvend dig til service-hotline (se kapitlet **Service**).
- ▶ Brug ikke æggekogeren, hvis du står på et fugtigt gulv, eller hvis dine hænder eller produktet er våde.
- ▶ Læg ledningen , så den ikke rører ved varme genstande eller genstande med skarpe kanter.
- ▶ Vælg kun let tilgængelige stikkontakter for tilslutning, så du hurtigt kan afbryde strømforsyningen til produktet i tilfælde af fejlfunktion.
- ▶ Bøj eller klem ikke ledningen , og vikl den ikke rundt om produktet.
- ▶ Tag aldrig æggekogeren i brug, hvis produktet, ledningen  eller stikket viser tegn på skader.

⚠ FARE – ELEKTRISK STØD!

- ▶ Lad beskadigede stik eller ledninger ❹ udskifte omgående af en autoriseret reparatør eller kundeservice, så farlige situationer undgås.
- ▶ Hold altid æggekogeren samt ledningen ❹ og stikket væk fra åben ild og varme overflader.
- ▶ Der må ikke løbe væske ud over produktets stiksamlinger.

⚠ ADVARSEL – FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Sørg for, at produktet er under opsyn under brug.
- ▶ Dette produkt kan bruges af børn over 8 år, hvis de er under opsyn eller er blevet oplært i brugen af produktet og de farer, som kan være forbundet med det. Rengøring og vedligeholdelse, som skal udføres af brugeren, må ikke udføres af børn, medmindre de er 8 år eller ældre og er under opsyn. Produktet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde, hvis de er under 8 år.
- ▶ Dette produkt kan bruges af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet oplært i brugen af produktet og de farer, som kan være forbundet med det.
- ▶ Børn må ikke lege med produktet.
- ▶ Børn skal være under opsyn, så det sikres, at de ikke leger med produktet.
- ▶ FORSIGTIG: Undgå at komme til skade, når du bruger æggeprikkeren ❶.

⚠ ADVARSEL – FARE FOR PERSONSKADER!

- Kabinettets overflader bliver meget varme under drift. Tag derfor udelukkende fat i låget **②** og kogeindsatsen **④** på de dertil beregnede håndtag **③/⑩**, hvis du vil fjerne låget eller kogeindsatsen.
- Efter brug har varmeelementets overflade stadig en del restvarme.
- Brug kun produktet som angivet under anvendelsesområdet. Ved misbrug af produktet er der risiko for personskader!



FORSIGTIG! Der kommer varm damp ud af damphullet **①** og ved åbning af låget **②**! Fare for skoldning! Åbn låget **②** ved at holde i håndtaget **⑩**, og tag det af fra siden. Undgå, at hænder og arme kommer i kontakt med den udstrømmende damp. Fjern først kogeindsatsen **④**, når dampen er forsvundet helt.

OBS – MATERIELLE SKADER!

- Brug aldrig et eksternt timerur eller et separat fjernbetjenings-system til betjening af produktet.
- Lad aldrig produktet være i gang uden opsyn.
- Stil aldrig produktet i nærheden af varmekilder.
- Åbn aldrig kabinettet. Hvis du gør det, er produktet ikke sikkert længere, og garantien bortfalder.
- Brug kun de medfølgende tilbehørsdele, og brug aldrig produktet uden kogeindsatsen **④** og vand i kogeskålen **⑤**.
- Lad produktet og tilbehørsdelene køle helt af, før du rengør dem og gemmer dem væk.

Forberedelser

Udpakning

- ♦ Tag alle delene samt betjeningsvejledningen ud af kassen.
- ♦ Fjern alle emballagematerialer og eventuelle mærker fra produktet.

ADVARSEL

Fare for kvælning!

- Emballagematerialer må ikke bruges til leg.
Der er fare for kvælning.

Bortskaffelse af emballagen

Emballagen beskytter produktet mod transportskader. Emballagematerialerne er valgt ud fra kriterier som miljøforligelighed og bortskaffelsesteknik og kan derfor genbruges.



Aflevering af emballagen til genbrug sparer råstoffer og reducerer affaldsmængden. Bortskaf emballagematerialer, du ikke skal bruge mere, efter de lokalt gældende forskrifter.



Bortskaf emballagen miljøvenligt.

Vær opmærksom på mærkningen på de forskellige emballagematerialer, og aflever dem sorteret til bortskaffelse. Emballagematerialerne er mærket med forkortelserne (a) og tallene (b) med følgende betydning:

1-7: Plast,
20-22: Papir og pap,
80-98: Kompositmaterialer.

BEMÆRK

- Opbevar så vidt muligt den originale emballage i løbet af produktets garantiperiode, så du kan pakke det ordentligt ind, hvis du skal gøre brug af garantien.

Første brug

Før du bruger produktet første gang, skal du kontrollere, at ...

- produktet, stikket og ledningen ⑨ er i korrekt stand, og at...
- alle emballeringsmaterialer er fjernet fra produktet.

- 1) Rengør alle produktets dele grundigt som beskrevet i kapitlet "Rengøring og vedligeholdelse".
- 2) Vikl ledningen ⑨ helt af ledningsopviklingen ⑬, og træk den gennem udskæringen på kanten.
- 3) Sæt stikket i en egnet stikkontakt.

Nu er produktet klar til brug.

Ledningsopvikling

På undersiden af soklen sidder der en ledningsopvikling ⑬. Ved hjælp af ledningsopviklingen kan du tilpasse ledningens ⑨ længde efter dine egne forhold.

OBS – MATERIELLE SKADER!

- Vær opmærksom på, at ledningen ⑨ altid skal trækkes gennem den dertil beregnede udskæring på bagkanten af soklen ⑥ for at sikre, at produktet står stabilt.

BEMÆRK

- Vikl altid ledningen ⑨ med uret rundt om ledningsopviklingen ⑬. Kun på denne måde kan ledningslængden reduceres til et minimum og ledningen ⑨ trækkes gennem udskæringen i soklen ⑥.

Forberedelse af æg

- 1) Prik et hul i æggets underside med æggeprikkeren ⑫. Når luften inde i ægget udvider sig under kogning, kan den slippe ud. Derved undgås det, at skallen revner.
- 2) Læg op til 7 æg med den prikkede ende opad på kogeindsatsen ④.
- 3) Fyld målebægre ⑪ op til MAX-markeringen med koldt vand fra hanen, og hæld vandet i kogeskålen ⑤.
- 4) Sæt kogeindsatsen ④ i kogeskålen ⑤, og sæt låget ② på.

Kogning af æg med samme hårdhedsgrad

BEMÆRK

- De forprogrammerede kogetider er baseret på gennemsnitligt store æg (størrelse M / L) med en temperatur på ca. 7 °C (køleskab).

- 1) Drej regulatoren **7** til positionen, som svarer til den ønskede hårdhedsgrad for ægget (det er symbolerne til højre for regulatoren):

Symbol	Betydning
	Blødkogte æg
	Smilende æg
	Hårdkogte æg

Indstil regulatoren **7** til en kortere kogetid i området til venstre for det respektive symbol, hvis

- a) du vil koge færre æg
- b) æggene er mindre end gennemsnittet (størrelse S) eller
- c) æggene har stuetemperatur og ikke kommer fra køleskabet.

Indstil regulatoren **7** til en længere kogetid i området til højre for det respektive symbol, hvis æggene er større end gennemsnittet (størrelse XL).

- 2) Stil tænd-/slukknappen **8** på position "I" for at tænde for produktet. Den integrerede kontrollampe lyser, og kogeprocessen starter.
- 3) Når æggene har nået den ønskede hårdhedsgrad, lyder der et signal. Stil tænd-/slukknappen **8** på position "O" for at slukke for produktet. Den integrerede kontrollampe slukkes.
- 4) Tag forsigtigt låget **2** af, og tag kogeindsatsen **4** i dens håndtag **3** ud af kogeskålen **5**.

ADVARSEL

Fare for skoldning!

- Dampen og kondensatet på indersiden af låget **2** er varm. Undgå at komme i berøring med damp og vand!

- 5) Køl æggene af i kogeindsatsen **4** efter kogningen under koldt, rindende vand, så de bliver lettere at pille, og æggene ikke koger videre.
- 6) Hæld evt. resterende vand i kogeskålen **5** i afløbet.

Kogning af æg med forskellig hårdhedsgrad

Med dette produkt kan du også koge æg med to forskellige hårdhedsgrader. Den først opnåede hårdhedsgrad er så altid den blødeste. For at sikre et godt resultat skal de anvendte æg så vidt muligt være lige store og have samme udgangstemperatur.

Til den første kogeprocess bruges symbolerne ☺ ☹ ● til højre for regulatoren.

Til den anden kogeprocess bruges symbolerne ☹ ☺ ● til venstre for regulatoren.

- 1) Tilbered æggene som beskrevet i kapitlet "Forberedelse af æg".
- 2) Drej regulatoren ⑦ til positionen, som svarer til den blødeste hårdhedsgrad for æg (det er symbolerne til højre for regulatoren). 
- 3) Stil tænd-/slukknappen ③ på position "I" for at tænde for produktet. Den integrerede kontrollampe lyser, og kogeprocessen starter.
- 4) Når æggene har nået den første, bløde hårdhedsgrad, lyder der et signal. Stil tænd-/slukknappen ③ på position "O" for at slukke for produktet. Den integrerede kontrollampe slukkes.
- 5) Tag derefter låget ② af, og tag forsigtigt det antal æg op, som skal være bløde.

⚠ ADVARSEL

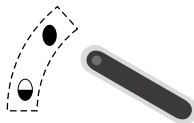
Fare for forbrændinger!

- De kogte æg er meget varme! Beskyt dine fingre med handsker, før du rører ved dem.

Hold æggene ind under koldt, rindende vand.

- 6) Sæt låget ② på igen, og drej regulatoren ⑦ til symbolet til venstre for regulatoren, som svarer til den ønskede hårdhedsgrad for æggene, som stadig er i produktet:

Symbol	Betydning
	Til smilende æg i 2. kogeprocess efter kogning af blødkogte æg i 1. kogeprocess
	Til hårdkogte æg i 2. kogeprocess efter kogning af smilende æg i 1. kogeprocess
	Til hårdkogte æg i 2. kogeprocess efter kogning af blødkogte æg i 1. kogeprocess



- 7) Stil tænd-/slukknappen ③ på position "I" for at tænde for produktet. Den integrerede kontrollampe lyser, og anden del af den kombinerede kogeprocess starter.

- 8) Når æggene har nået den næste hårdhedsgrad, lyder der et signal. Stil tænd-/slukknappen **8** på position "O" for at slukke for produktet. Den integrerede kontrollampe slukkes.
- 9) Tag forsigtigt låget **2** af, og tag kogeindsatsen **4** i dens håndtag **3** ud af kogeskålen **5**.

ADVARSEL

Fare for skoldning!

- Dampen og kondensatet på indersiden af låget **2** er varm. Undgå at komme i berøring med damp og vand!

- 10) Køl æggene af i kogeindsatsen **4** efter kogningen under koldt, rindende vand, så de bliver lettere at pille, og æggene ikke koger videre.
- 11) Hæld evt. resterende vand i kogeskålen **5** i afløbet.

Rengøring og vedligeholdelse

FARE – ELEKTRISK STØD!

- Tag altid stikket ud af stikkontakten før rengøring! Ellers er der fare for elektrisk stød!
- Åbn aldrig nogle af kabinettets dele. Der er ikke betjeningselementer inde i. Hvis kabinettet åbnes, kan det være livsfarligt på grund af elektrisk stød.
-  Læg aldrig soklen **6** ned i vand eller andre væsker! Det kan være livsfarligt på grund af elektrisk stød, hvis der kommer væskerester på spændingsførende dele under brug.

ADVARSEL – FARE FOR PERSONSKADER!

- Lad produktet afkøle før rengøring. Fare for forbrændinger!
- Ved rengøring af målebægre **11** skal man passe på æggeprikkeren **12**. Fare for personskader!

OBS – MATERIELLE SKADER!

- Brug ikke skurende eller ætsende rengøringsmidler. De kan angribe overfladen og beskadige produktet permanent.

Rengøring af produktet

- 1) Træk først stikket ud af stikkontakten.
- 2) Lad produktet køle af.
- 3) Rengør derefter kogeskålen **5** og soklens **6** overflade med en let fugtig klud.
- 4) Tør altid produktet godt af, før det anvendes igen.

Ved kalkrester

Hvis der dannes kalkrester i kogeskålen **5**, fjernes disse på følgende måde:

- 1) Fyld målebægre **11** med en tredjedel citronsaft. Fyld derefter målebægre **11** op med vand til markeringen "MAX".
- 2) Hæld denne citronsaftopløsning i kogeskålen **5**.
- 3) Sæt stikket i en egnet stikkontakt, og stil tænd-/slukknappen **8** på position "I" for at tænde for produktet.
- 4) Lad citronsaftopløsningen småkoge i ca. 10 sekunder.
- 5) Sluk derefter for produktet ved at stille tænd-/slukknappen **8** på position "O".
- 6) Tag stikket ud af stikkontakten.
- 7) Lad produktet og citronsaftopløsningen køle af.
- 8) Hæld citronsaftopløsningen ud, og tør kogeskålen **5** af med en fugtig klud.

Rengøring af tilbehør

- Skyl låget **2**, kogeindsatsen **4** og målebægre **11** med opvaskemiddel under rindende vand.

BEMÆRK

-  Kogeindsatsen **4**, låget **2** og målebægre **11** kan også vaskes i opvaskemaskinen.

Opbevaring

- Lad produktet køle helt af, før det stilles væk.
- Vikl ledningen **9** om ledningsopviklingen **13** i pilens retning.
- Opbevar produktet et tørt sted.

Bortskaffelse af produktet



Bortskaf ikke produktet sammen med det almindelige husholdningsaffald.

Dette produkt er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU.

Bortskaf produktet via en godkendt bortskaffelsesvirksomhed eller den kommunale genbrugsplads. Følg de aktuelt gældende regler. Henvend dig i tvivlsfælde til den lokale genbrugsplads.



Du kan få oplysninger hos kommunen om bortskaffelse af udtjente produkter.

Garanti for Kompernass Handels GmbH

Kære kunde

På dette produkt får du 3 års garanti fra købsdatoen. I tilfælde af mangler ved produktet har du en række juridiske rettigheder i forhold til sælgeren af produktet. Dine juridiske rettigheder forringes ikke af den nedenfor anførte garanti.

Garantibetingelser

Garantiperioden begynder på købsdatoen. Opbevar venligst din originale kvittering et sikkert sted. Dette dokument er nødvendigt for at kunne dokumentere købet.

Hvis der inden for tre år fra købsdatoen for dette produkt opstår en materiale- eller fabrikationsfejl, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller ombyttet gratis for dig. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte produkt og købsbeviset (kvittering) afleveres inden for tre-års-fristen, og der gives en kort skriftlig beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, får du et repareret eller et nyt produkt retur. Reparation eller ombytning af produktet udløser ikke en ny garantiperiode.

Garantiperiode og juridiske mangelkrav

Garantiperioden forlænges ikke, hvis der gøres brug af garantien. Det gælder også for udsiftede og reparerede dele. Skader og mangler, som eventuelt allerede fandtes ved køb, samt manglende dele, skal anmeldes straks efter udpakningen. Når garantiperioden er udløbet, er reparation af skader betalingspligtig.

Garantiens omfang

Produktet er produceret omhyggeligt efter strenge kvalitetsretningslinjer og testet grundigt inden leveringen.

Garantien dækker materiale- og fabrikationsfejl. Denne garanti omfatter ikke produktdele, der er udsat for normal slitage, og derfor kan betragtes som sliddele, eller for skader på skrøbelige dele, som f.eks. kontakter, batterier, bageforme eller dele som er lavet af glas.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget, ikke er forskriftsmæssigt anvendt eller vedligeholdt. For at sikre forskriftsmæssig anvendelse af produktet skal alle anvisninger nævnt i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, som frarådes eller der advares imod i betjeningsvejledningen, skal ubetinget undgås.

Produktet er kun beregnet til privat og ikke til kommercielt brug. Ved misbrug og uhensigtsmæssig brug, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien.

Afvikling af garantisager

For at sikre en hurtig behandling af din anmeldelse bør du følge nedenstående anvisninger:

- Ved alle forespørgsler bedes du have kvitteringen og artikelnummeret (f.eks. IAN 12345) klar som dokumentation for købet.
- Artikelnummeret kan du finde på typeskiltet, som indgravering, på vejledningens forside (nederst til venstre) eller som et klæbemærke på bag- eller undersiden.
- Hvis der opstår funktionsfejl eller øvrige mangler, bedes du først kontakte nedennævnte serviceafdeling **telefonisk** eller **via e-mail**.
- Et produkt, der er registreret som defekt, kan du derefter indsende portofrit til den oplyste serviceadresse med vedlæggelse af købsbevis (kvittering) og en beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.



På www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange andre håndbøger, produktvideoer og software.

Service

DK Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 315802

Importør

Bemærk at den efterfølgende adresse ikke er en serviceadresse. Kontakt først det nævnte servicested.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

Table des matières

Introduction	16
Droits d'auteur	16
Utilisation conforme	16
Matériel livré	17
Éléments de commande	17
Caractéristiques techniques	17
Consignes de sécurité	18
Préparatifs	21
Déballage	21
Recyclage de l'emballage	21
Mise en service	22
Enroulement du cordon	22
Préparation des œufs	22
Cuisson des œufs avec le même degré de dureté	23
Cuisson des œufs avec un degré de dureté différent	24
Nettoyage et entretien	25
Nettoyage de l'appareil	26
Nettoyage des accessoires	26
Rangement	26
Mise au rebut de l'appareil	27
Garantie de Kompnass Handels GmbH	27
Service après-vente	29
Importateur	29

Introduction

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

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

Droits d'auteur

Cette documentation est protégée par des droits d'auteur.

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

Utilisation conforme

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

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

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

AVERTISSEMENT

Danger résultant d'un usage non conforme !

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

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

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

L'utilisateur assume seul la responsabilité des risques encourus.

Matériel livré

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

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

REMARQUE

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

Éléments de commande

Figure A :

- 1 Trou à vapeur
- 2 Couvercle
- 3 Poignée du porte-œufs
- 4 Porte-œufs
- 5 Bol de cuisson
- 6 Base de l'appareil
- 7 Régulateur de puissance
- 8 Interrupteur de service avec témoin lumineux intégré
- 9 Cordon d'alimentation
- 10 Poignée du couvercle

Figure B :

- 11 Verre mesureur
- 12 Pic à œuf (intégré au verre mesureur 11)

Figure C :

- 13 Enroulement du cordon

Caractéristiques techniques

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

Consignes de sécurité

DANGER – RISQUE D'ÉLECTROCUTION!

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

⚠ DANGER – RISQUE D'ÉLECTROCUTION!

- ▶ Faites immédiatement remplacer la fiche secteur ou le cordon d'alimentation ❶ endommagé par des techniciens spécialisés agréés ou par le service après-vente pour éviter tout risque.
- ▶ Tenez le cuiseur à œufs ainsi que le cordon d'alimentation ❶ et la fiche secteur toujours loin de flammes nues et de surfaces brûlantes.
- ▶ Aucun liquide ne doit couler sur le connecteur 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 à partir de 8 ans et plus s'ils sont surveillés ou à condition qu'ils aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers encourus. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être confiés à des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans ou plus et s'ils effectuent ces opérations sous surveillance. Éloignez l'appareil et son cordon d'alimentation des enfants âgés de moins de 8 ans.
- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- ▶ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ▶ Il faut surveiller les enfants pour être sûr qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- ▶ AVERTISSEMENT : Évitez tout risque de blessure lors de la manipulation du pic à œuf ❷.

⚠ AVERTISSEMENT – RISQUE DE BLESSURE!

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



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

ATTENTION – RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS!

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

Préparatifs

Déballage

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

AVERTISSEMENT

Risque d'étouffement !

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

Recyclage de l'emballage

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



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



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

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

1 - 7 : Plastiques,

20 - 22 : Papier et carton,

80 - 98 : Matériaux composites.

REMARQUE

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

Mise en service

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

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

- 1) Nettoyez toutes les pièces de l'appareil comme indiqué au chapitre «Nettoyage et entretien».
- 2) Déroulez complètement le cordon d'alimentation ⑨ de l'enroulement du cordon ⑬ et passez-le dans l'encoche située sur le bord de l'appareil.
- 3) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur adaptée.

L'appareil est maintenant prêt à être utilisé.

Enroulement du cordon

Un enroulement du cordon ⑬ se trouve sous la base de l'appareil. L'enroulement du cordon vous permet d'adapter la longueur du cordon d'alimentation ⑨ aux conditions sur place.

ATTENTION – RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS!

- Tenez compte du fait que le cordon d'alimentation ⑨ doit toujours passer par l'encoche à cet effet située sur la partie arrière de la base de l'appareil ⑥ pour garantir une position stable.

REMARQUE

- Enroulez toujours le cordon d'alimentation ⑨ dans le sens horaire autour de l'enroulement du cordon ⑬. C'est la seule manière de réduire la longueur du cordon à un minimum et de faire passer le cordon d'alimentation ⑨ par l'encoche que comporte la base de l'appareil ⑥.

Préparation des œufs

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

Cuisson des œufs avec le même degré de dureté

REMARQUE

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

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

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

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

- a) vous souhaitez cuire le nombre entier d'œufs ou si
- b) les œufs sont plus petits que la moyenne (taille S) ou si
- c) les œufs sont à température ambiante et ne viennent pas du réfrigérateur.

Pour un temps de cuisson plus long, placez le régulateur de puissance **7** dans la zone à droite du symbole respectif si les œufs sont plus gros que la moyenne (taille XL).

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

AVERTISSEMENT

Risque de brûlure!

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

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

Cuisson des œufs avec un degré de dureté différent

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

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

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

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



AVERTISSEMENT

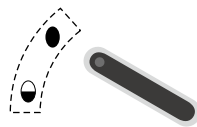
Risque de brûlure!

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

Passer les œufs prélevés sous l'eau courante froide.

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

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



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

AVERTISSEMENT

Risque de brûlure!

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

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

Nettoyage et entretien

DANGER – RISQUE D'ÉLECTROCUTION!

- Avant chaque nettoyage, retirez la fiche secteur de la prise secteur! Sinon, il y a un risque d'électrocution!
- N'ouvrez jamais les éléments du boîtier. Celui-ci ne contient aucun élément de commande. Danger de mort par électrocution en cas d'ouverture du boîtier de l'appareil.



N'immergez jamais la base de l'appareil **6** dans de l'eau ni dans d'autres liquides! Il y a danger de mort par électrocution si des restes de liquide entrent en contact avec des pièces sous tension pendant le fonctionnement.

AVERTISSEMENT – RISQUE DE BLESSURE!

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

ATTENTION – RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS!

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

Nettoyage de l'appareil

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

En cas de dépôts calcaires

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

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

Nettoyage des accessoires

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

REMARQUE



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

Rangement

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

Mise au rebut de l'appareil



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

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



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

Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

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

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

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

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

Étendue de la garantie

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

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

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

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

Procédure en cas de garantie

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

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



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

Service après-vente

FR Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

BE Service Belgique

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

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 315802

Importateur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompernass.com

Inhoud

Inleiding	32
Auteursrecht	32
Gebruik in overeenstemming met bestemming	32
Inhoud van het pakket	33
Bedieningselementen	33
Technische gegevens	33
Veiligheidsvoorschriften	34
Vorbereidingen	37
Uitpakken	37
De verpakking afvoeren	37
Ingebruikname	38
Kabelspoel	38
Eieren prepareren	38
Eieren met dezelfde hardheid koken	39
Eieren met verschillende hardheid koken	40
Reiniging en onderhoud	41
Apparaat reinigen	42
Accessoires reinigen	42
Opbergen	42
Apparaat afvoeren	43
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	43
Service	44
Importeur	44

Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

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

Auteursrecht

Deze documentatie is auteursrechtelijk beschermd.

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

Gebruik in overeenstemming met bestemming

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

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

Dit apparaat is alleen bestemd voor privégebruik binnenshuis.



WAARSCHUWING

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

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

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

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

Het risico is uitsluitend voor de gebruiker.

Inhoud van het pakket

Het apparaat wordt standaard met de volgende componenten geleverd:

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

OPMERKING

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

Bedieningselementen

Afbeelding A:

- ❶ Stoomgaatje
- ❷ Deksel
- ❸ Handgreep van de eierhouder
- ❹ Eierhouder
- ❺ Kookplateau
- ❻ Apparaatbasis
- ❼ Vermogensdraaiknop
- ❽ Aan-/uitknop met geïntegreerd indicatielampje
- ❾ Netsnoer
- ❿ Handvat deksel

Afbeelding B:

- ⓫ Maatbeker
- ⓬ Eierprikker (in maatbeker ❾ geïntegreerd)

Afbeelding C:

- ⓭ Kabelspoel

Technische gegevens

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

Veiligheidsvoorschriften

GEVAAR – ELEKTRISCHE SCHOK!

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

⚠ GEVAAR – ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ Laat beschadigde stekkers en snoeren ⑨ onmiddellijk door een gekwalificeerd vakman of door de klantenservice vervangen, om risico's te vermijden.
- ▶ Houd de eierkoker en het snoer ⑨ en de stekker altijd uit de buurt van open vuur en hete oppervlakken.
- ▶ Er mag geen vloeistof op de stekkerverbinding van het apparaat komen.

⚠ WAARSCHUWING – LETSELGEVAAR!

- ▶ Laat het apparaat niet zonder toezicht als het in werking is.
- ▶ Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar op voorwaarde dat ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan. Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- ▶ Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, op voorwaarde dat ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Bij kinderen is supervisie noodzakelijk om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- ▶ VOORZICHTIG: voorkom letselgevaar bij de omgang met de eierprikker ⑫.

⚠ WAARSCHUWING – LETSELGEVAAR!

- ▶ De buitenkant van de behuizing worden zeer heet wanneer het apparaat in werking is. Pak het deksel ❷ en de eierhouder ❹ daarom uitsluitend vast bij de daarvoor bestemde handgreep ❸/❶ om ze te verwijderen.
- ▶ Na gebruik bevat het oppervlak van het verwarmingselement nog restwarmte.
- ▶ Gebruik het apparaat voor die doeleinden waarvoor het bestemd is.
Bij verkeerd gebruik van het apparaat bestaat letselgevaar.



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

LET OP – MATERIËLE SCHADE!

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

Vorbereidingsen

Uitpakken

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

WAARSCHUWING

Verstikkingsgevaar!

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

De verpakking afvoeren

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



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



Voer de verpakking af conform de 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, indien mogelijk, de originele verpakking gedurende de garantieperiode van het apparaat, om het apparaat bij een garantiekwestie volgens de voorschriften te kunnen verpakken.

Ingebruikname

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

- het apparaat, de stekker en het snoer ⑨ compleet en zonder gebreken zijn, en ...
 - alle verpakkingsmateriaal van het apparaat is verwijderd.
- 1) Reinig alle onderdelen van het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".
 - 2) Rol het snoer ⑨ van de kabelspoel ⑬ en leid het door de uitsparing in de rand.
 - 3) Steek de stekker in een geschikt stopcontact.

Nu is het apparaat klaar voor gebruik.

Kabelspoel

Aan de onderkant van de apparaatbasis bevindt zich een kabelspoel ⑬. Met de kabelspoel kunt u de lengte van het snoer ⑨ aanpassen aan de situatie ter plaatse.

LET OP – MATERIELE SCHADE!

- Let erop dat het snoer ⑨ altijd door de daarvoor bestemde uitsparing in de achterkant van de apparaatbasis ⑥ moet worden geleid om er zeker van te zijn dat het apparaat stevig staat.

OPMERKING

- Rol het snoer ⑨ altijd met de wijzers van de klok mee om de kabelspoel ⑬. Alleen zo kunt u de snoerlengte tot een minimum reduceren en het snoer ⑨ nog door de uitsparing in de apparaatbasis ⑥ leiden.

Eieren prepareren

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

Eieren met dezelfde hardheid koken

OPMERKING

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

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

Symbool	Betekenis
	voor zachte eieren
	voor middelharde eieren
	voor harde eieren

Draai de vermogensdraaiknop **7** voor een kortere kooktijd naar het gedeelte links van het betreffende symbool, wanneer

- a) u minder dan het maximale aantal eieren wilt koken, of
 - b) de eieren kleiner zijn dan gemiddeld (maat S), of
 - c) de eieren de omgevingstemperatuur hebben en niet uit de koelkast komen.
- Draai de vermogensdraaiknop **7** voor een langere kooktijd naar het gedeelte rechts van het betreffende symbool wanneer de eieren groter zijn dan gemiddeld (maat XL).

- 2) Zet de aan-/uitknop **8** op de stand "I" om het apparaat aan te zetten. Het geïntegreerde indicatielampje gaat branden en het koken begint.
- 3) Zodra de eieren de gewenste hardheid hebben, klinkt er een geluidssignaal. Zet de aan-/uitknop **8** dan op de stand "O" om het apparaat uit te zetten. Het geïntegreerde indicatielampje dooft.
- 4) Neem voorzichtig het deksel **2** van het apparaat en neem de eierhouder **4** aan de handgreep **3** van het kookplateau **5**.

WAARSCHUWING

Gevaar voor brandwonden!

- De stoom en de condens aan de binnenkant van het deksel **2** zijn heet. Voorkom aanraking met stoom en water!

- 5) Laat de eieren na het koken in de eierhouder **4** even schrikken onder koud stromend water, zodat de schaal zich makkelijker laat verwijderen en het ei niet nagaart.
- 6) Giet eventueel het resterende water uit het kookplateau **5** in de gootsteen.

Eieren met verschillende hardheid koken

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

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

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

WAARSCHUWING

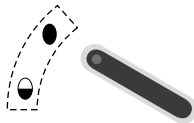
Verbrandingsgevaar!

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

Laat deze eieren even schrikken onder koud stromend water.

- 6) Plaats het deksel **2** terug en draai de vermogensdraaiknop **7** naar de stand van de symbolen links van de draaiknop die overeenkomt met de gewenste hardheid van de eieren die zich nog in het apparaat bevinden:

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



- 7) Zet de aan-/uitknop **8** op de stand "I" om het apparaat aan te zetten. Het geïntegreerde indicatielampje gaat branden en het tweede deel van het gecombineerde kookproces begint.

- 8) Zodra de eieren de tweede hardheid hebben bereikt, klinkt er een geluidssignaal. Zet de aan-/uitknop **8** dan op de stand "O" om het apparaat uit te zetten. Het geïntegreerde indicatielampje dooft.
- 9) Neem voorzichtig het deksel **2** van het apparaat en neem de eierhouder **4** aan de handgreep **3** van het kookplateau **5**.

WAARSCHUWING

Gevaar voor brandwonden!

- De stoom en de condens aan de binnenkant van het deksel **2** zijn heet. Voorkom aanraking met stoom en water!

- 10) Laat de eieren na het koken in de eierhouder **4** even schrikken onder koud stromend water, zodat de schaal zich makkelijker laat verwijderen en het ei niet nagaart.
- 11) Giet eventueel het resterende water uit het kookplateau **5** in de gootsteen.

Reiniging en onderhoud

GEVAAR – ELEKTRISCHE SCHOK!

- Haal voor het schoonmaken altijd eerst de stekker uit het stopcontact! Anders bestaat er gevaar voor een elektrische schok!
- Open nooit enig deel van de behuizing. Hierin bevinden zich geen bedieningselementen. Als de behuizing is geopend, kan er sprake zijn van levensgevaar door een elektrische schok.
-  Dompel de apparaatbasis **6** nooit onder in water of in andere vloeistoffen! Er kan levensgevaar ontstaan door een elektrische schok, wanneer bij gebruik vloeistoffen in aanraking komen met onderdelen onder spanning.

WAARSCHUWING – LETSELGEVAAR!

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

LET OP – MATERIËLE SCHADE!

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

Apparaat reinigen

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

Bij kalkresten

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

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

Accessoires reinigen

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

OPMERKING

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

Opbergen

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

Apparaat afvoeren



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

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



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

Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

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

Garantievoorwaarden

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

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

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

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

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

Garantieomvang

Het apparaat is op basis van strenge kwaliteitsnormen met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd. De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die blootstaan aan normale slijtage en derhalve als aan slijtage onderhevige onderdelen kunnen worden aangemerkt, of voor beschadigingen aan breekbare onderdelen, bijv. schakelaars, accu's, bakvormen of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt wanneer het product is beschadigd, ondeskundig is gebruikt of is gerepareerd. Voor deskundig gebruik van het product moeten alle in de gebruiksaanwijzing beschreven aanwijzingen precies worden opgevolgd.

Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden.

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

Afhandeling bij een garantiwestie

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 315802

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

Inhaltsverzeichnis

Einführung	46
Urheberrecht	46
Bestimmungsgemäße Verwendung	46
Lieferumfang	47
Bedienelemente	47
Technische Daten	47
Sicherheitshinweise	48
Vorbereitungen	51
Auspacken	51
Entsorgung der Verpackung	51
Inbetriebnahme	52
Kabelaufwicklung	52
Eier vorbereiten	52
Eier mit gleichem Härtegrad kochen	53
Eier mit unterschiedlichem Härtegrad kochen	54
Reinigung und Pflege	55
Gerät reinigen	56
Zubehör reinigen	56
Aufbewahren	56
Gerät entsorgen	57
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	57
Service	59
Importeur	59

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

Das Gerät ist nur für den Gebrauch in Innenräumen bestimmt.

WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

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

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

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

Das Risiko trägt allein der Benutzer.

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

HINWEIS

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

Bedienelemente

Abbildung A:

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

Abbildung B:

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

Abbildung C:

- ⓭ Kabelaufwicklung

Technische Daten

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

Sicherheitshinweise

GEFAHR – ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

⚠ GEFAHR – ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

⚠ WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠️ WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Die Gehäuseoberflächen werden im Betrieb sehr heiß. Fassen Sie daher den Deckel **2** und den Kocheinsatz **4** ausschließlich am jeweils dafür vorgesehenen Griff **3**/**10** an, um diese zu entfernen.
- ▶ Nach der Anwendung verfügt die Oberfläche des Heizelements noch über Restwärme.
- ▶ Benutzen Sie das Gerät nur bestimmungsgemäß. Bei Missbrauch oder Fehlanwendung des Gerätes besteht Verletzungsgefahr!



VORSICHT! Aus dem Dampfloch **1** und beim Öffnen des Deckels **2** tritt heißer Dampf aus! Verbrühungsgefahr! Öffnen Sie den Deckel **2**, indem Sie ihn am Griff **10** anheben und seitlich entfernen. Vermeiden Sie den Kontakt von Hand und Arm mit dem austretenden Dampf. Entfernen Sie den Kocheinsatz **4** erst, wenn der Dampf vollständig abgezogen ist.

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

- ▶ Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirkssystem, um das Gerät zu betreiben.
- ▶ Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.
- ▶ Stellen Sie das Gerät niemals in der Nähe von Wärmequellen auf.
- ▶ Öffnen Sie niemals das Gehäuse. In diesem Fall ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt.
- ▶ Verwenden Sie nur die im Lieferumfang enthaltenen Zubehörteile und benutzen Sie das Gerät nie ohne den Kocheinsatz **4** und Wasser in der Kochschale **5**.
- ▶ Lassen Sie das Gerät und die Zubehörteile vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen und verstauen.

Vorbereitungen

Auspacken

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

WARNUNG

Erstickungsgefahr!

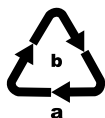
- Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.

Entsorgung der Verpackung

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



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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

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

1–7: Kunststoffe,

20–22: Papier und Pappe,

80–98: Verbundstoffe

HINWEIS

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

Inbetriebnahme

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

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

- 1) Reinigen Sie alle Teile des Gerätes wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.
- 2) Wickeln Sie das Netzkabel ⑨ von der Kabelaufwicklung ⑬ und führen Sie es durch die Aussparung am Rand.
- 3) Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Netzsteckdose.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Kabelaufwicklung

An der Unterseite der Gerätebasis befindet sich eine Kabelaufwicklung ⑬. Mit der Kabelaufwicklung können Sie die Länge des Netzkabels ⑨ an Ihre örtlichen Gegebenheiten anpassen.

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel ⑨ immer durch die dafür vorgesehene Aussparung am hinteren Teil der Gerätebasis ⑥ geführt werden muss, um einen sicheren Stand zu gewährleisten.

HINWEIS

- Wickeln Sie das Netzkabel ⑨ immer im Uhrzeigersinn um die Kabelaufwicklung ⑬. Nur so können Sie die Kabellänge auf ein Minimum reduzieren und das Netzkabel ⑨ noch durch die Aussparung der Gerätebasis ⑥ führen.

Eier vorbereiten

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

Eier mit gleichem Härtegrad kochen

HINWEIS

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

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

Symbol	Bedeutung
	für weiche Eier
	für mittelweiche Eier
	für harte Eier

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

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

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

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

⚠ WARNUNG

Verbrühungsgefahr!

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

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

Eier mit unterschiedlichem Härtegrad kochen

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

Für den ersten Kochvorgang gelten die Symbole    rechts des Reglers.

Für den zweiten Kochvorgang gelten die Symbole   links des Reglers.

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

WARNUNG

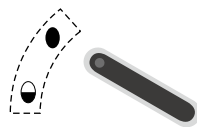
Verbrennungsgefahr!

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

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

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

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



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

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

WARNUNG

Verbrühungsgefahr!

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

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

Reinigung und Pflege

GEFAHR – ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

Gerät reinigen

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

Bei Kalkrückständen

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

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

Zubehör reinigen

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

HINWEIS



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

Aufbewahren

- Lassen Sie das Gerät erst vollständig auskühlen, bevor Sie es wegstellen.
- Wickeln Sie das Netzkabel **9** in Pfeilrichtung um die Kabelaufwicklung **15**.
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort.

Gerät entsorgen



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

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



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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Drei-Jahres-Frist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus, Backformen oder Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Adresse übersenden.



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

Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

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

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 315802

Importeur

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

Kontaktieren Sie zunächst die benannte Servicestelle.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Tilstand af information · Version des informations
Stand van de informatie · Stand der Informationen:
02/2019 · Ident.-No.: SED400A1-012019-1

IAN 315802