

SILVERCREST®



www.lidl-service.com

A graphic showing a document icon with the text 'PDF online' and a hand cursor pointing to it.

CUOCIUOVA SED 400 A1

IT MT

CUOCIUOVA

Istruzioni per l'uso

GB MT

EGG COOKER

Operating instructions

PT

MÁQUINA DE COZER OVOS

Manual de instruções

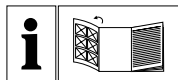
DE AT CH

EIERKOCHER

Bedienungsanleitung

IAN 315802

IT PT



IT MT

Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

PT

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

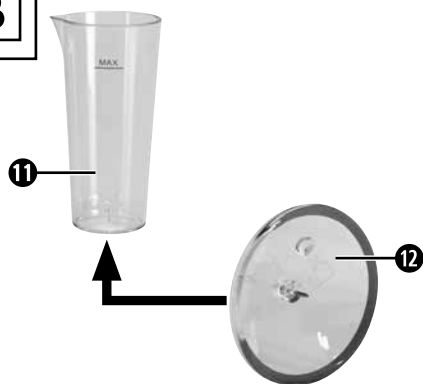
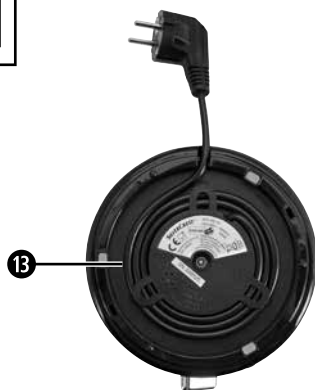
GB MT

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

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.

IT / MT	Istruzioni per l'uso	Pagina	1
PT	Manual de instruções	Página	17
GB / MT	Operating instructions	Page	33
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	47

A**B****C**

Indice

Introduzione	2
Diritto d'autore.	2
Uso conforme	2
Volume della fornitura	3
Componenti	3
Dati tecnici	3
Indicazioni di sicurezza	4
Preparativi	7
Disimballaggio.	7
Smaltimento della confezione	7
Messa in funzione	8
Avvolgicavo	8
Preparazione delle uova	8
Cottura di uova con lo stesso grado di durezza	9
Cottura di uova con diverso grado di durezza	10
Pulizia e manutenzione	11
Pulizia dell'apparecchio.	12
Pulizia degli accessori	12
Conservazione	12
Smaltimento dell'apparecchio	13
Garanzia della Kompernass Handels GmbH	13
Assistenza	15
Importatore	15

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio.

È stato scelto un prodotto di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti indicazioni sulla sicurezza, l'uso e lo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto, acquisire dimestichezza con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi d'impiego indicati. In caso di cessione del prodotto a terze persone, consegnare anche tutta la relativa documentazione.

Diritto d'autore

La presente documentazione è tutelata dal diritto d'autore.

La diffusione o ristampa di qualsiasi genere, anche se parziale, nonché la riproduzione delle illustrazioni, anche se modificate, sono consentite solo previa autorizzazione scritta del produttore.

Uso conforme

Questo apparecchio è previsto esclusivamente per la cottura di uova di gallina in ambienti domestici privati. Non è previsto per l'impiego con altri cibi o altri materiali.

Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso in ambienti domestici. Non utilizzare l'apparecchio per scopi commerciali!

L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso in ambienti interni.

AVVERTENZA

Pericolo derivante da uso non conforme!

In caso di uso non conforme e/o diverso da quello previsto, possono verificarsi situazioni di pericolo.

- L'apparecchio deve essere impiegato esclusivamente per l'uso previsto.
- Attenersi alle procedure descritte nel presente manuale di istruzioni.

Sono escluse rivendicazioni di qualsiasi tipo per danni derivanti da uso non conforme, riparazioni non professionali, modifiche non autorizzate o uso di parti di ricambio non omologate.

Il rischio è esclusivamente a carico dell'utente.

Volume della fornitura

La fornitura standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Cuociuova (coperchio, cestello di cottura, base dell'apparecchio)
- Misurino con fora-uova
- Istruzioni per l'uso

NOTA

- Controllare la completezza e l'integrità della fornitura in relazione a eventuali danni visibili.
- In caso di fornitura incompleta o in presenza di danni da trasporto o da imballaggio inadeguato, rivolgersi alla hotline di assistenza (vedere capitolo **Assistenza**).

Componenti

Figura A:

- 1 Uscita del vapore
- 2 Coperchio
- 3 Manico del cestello di cottura
- 4 Cestello di cottura
- 5 Vassoio di cottura
- 6 Base dell'apparecchio
- 7 Regolatore di potenza
- 8 Interruttore di esercizio con spia di controllo integrata
- 9 Cavo di rete
- 10 Manico del coperchio

Figura B:

- 11 Misurino
- 12 Fora-uova (integrato nel misurino 11)

Figura C:

- 13 Avvolgicavo

Dati tecnici

Alimentazione di tensione	220 - 240 V ~ (corrente alternata), 50/60 Hz
Potenza assorbita	400 W
Capacità	max. 7 uova
	Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono idonei per il contatto con gli alimenti.

Indicazioni di sicurezza

PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

- ▶ Collegare il cuociuova esclusivamente a una presa installata a norma e collegata a terra con tensione di rete da 220 - 240 V ~, 50/60 Hz.
- ▶ Estrarre sempre la spina dalla presa di rete prima di spostare o riempire l'apparecchio, in caso di guasti, prima di pulirlo o in caso di inutilizzo! Tirare sempre la spina e mai il cavo di rete . Non toccare la spina dell'apparecchio con le mani bagnate o umide.
-  Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi! Può sussistere pericolo di morte per folgorazione, in caso di contatto di liquidi con parti sotto tensione dell'apparecchio in funzione. Se l'apparecchio dovesse cadere nell'acqua o in altro liquido, staccare immediatamente la spina dalla presa di corrente. Non rimettere in esercizio l'apparecchio, bensì chiamare il servizio di assistenza clienti (vedi capitolo **Assistenza**).
- ▶ Non usare il cuociuova se ci si trova su un pavimento umido, se si hanno le mani bagnate o l'apparecchio è bagnato.
- ▶ Posizionare il cavo di rete  in modo tale da evitarne il contatto con oggetti surriscaldati o taglienti.
- ▶ Per il collegamento scegliere solo prese facilmente accessibili, in modo tale che in caso di malfunzionamento si possa staccare rapidamente l'apparecchio dalla corrente.
- ▶ Non piegare o schiacciare il cavo  e non avvolgerlo intorno all'apparecchio.
- ▶ Non mettere in funzione il cuociuova se l'apparecchio, il cavo di rete  o la spina di rete presentano segni di danneggiamento.

⚠ PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

- ▶ Al fine di evitare pericoli, fare sostituire immediatamente spine o cavi di rete ❹ danneggiati da personale specializzato autorizzato o dal centro di assistenza clienti.
- ▶ Tenere il cuociuova, il cavo ❹ e la spina di rete sempre lontani da fiamme libere e superfici bollenti.
- ▶ Impedire il contatto di liquidi in fuoriuscita con la connessione a spina.

⚠ AVVERTENZA – PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Non lasciare l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato dai bambini di almeno 8 anni di età solo se sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati. La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni di età e siano sorvegliati. Tenere lontani dall'apparecchio e dal cavo di allacciamento i bambini di età inferiore agli 8 anni.
- ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- ▶ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ▶ Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- ▶ ATTENZIONE: evitare il pericolo di lesioni durante l'uso del fora-uova ❶.

⚠ AVVERTENZA – PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Durante l'esercizio, le superfici dell'alloggiamento si surriscaldano. Pertanto, per rimuovere il coperchio ② e il cestello di cottura ④, afferrare questi ultimi esclusivamente dall'apposito manico ③/⑩.
- ▶ Dopo l'uso, la superficie dell'elemento riscaldante presenta ancora del calore residuo.
- ▶ Utilizzare l'apparecchio solo conformemente alla destinazione d'uso.

In caso di uso errato dell'apparecchio sussiste il pericolo di lesioni!



CAUTELA! Dal foro di uscita del vapore ① e all'atto dell'apertura del coperchio ② fuoriesce vapore bollente! Pericolo di ustioni! Aprire il coperchio ② sollevandolo dal manico ⑩ e rimuovendolo di lato. Evitare il contatto di mani e braccia con il vapore che fuoriesce. Rimuovere il cestello di cottura ④ solo quando il vapore si è completamente scaricato.

ATTENZIONE – DANNI MATERIALI!

- ▶ Non utilizzare timer esterni o un sistema di telecomando separato per azionare l'apparecchio.
- ▶ Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- ▶ Non posizionare mai l'apparecchio vicino a fonti di calore.
- ▶ Non aprire mai l'alloggiamento. In questo caso la sicurezza viene a mancare e la garanzia si estingue.
- ▶ Usare solo gli accessori contenuti nella fornitura e non usare mai l'apparecchio senza il cestello di cottura ④ e senza la presenza di acqua nel vassoio di cottura ⑤.
- ▶ Fare raffreddare completamente l'apparecchio e gli accessori, prima di lavarli e riporli.

Preparativi

Disimballaggio

- ◆ Rimuovere dal cartone tutte le parti dell'apparecchio e il manuale di istruzioni.
- ◆ Rimuovere tutto il materiale di imballaggio ed eventuali adesivi dall'apparecchio.

AVVERTENZA

Pericolo di soffocamento!

- Il materiale di imballaggio non deve essere utilizzato come giocattolo. Sussiste il pericolo di soffocamento.

Smaltimento della confezione

L'imballaggio protegge l'apparecchio dai danni da trasporto. I materiali di imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento e pertanto sono riciclabili.



Il riciclo dell'imballaggio consente di risparmiare materie prime e riduce la generazione di rifiuti. Smaltire il materiale di imballaggio inutilizzato in conformità alle norme vigenti locali.



Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale.

Tenere conto dei codici presenti sui vari materiali di imballaggio ed eventualmente separare i materiali effettuando una raccolta differenziata. I materiali di imballaggio presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato:

1-7: materie plastiche,

20-22: carta e cartone,

80-98: materiali compositi.

NOTA

- Durante il periodo di validità della garanzia, se possibile, conservare l'imballaggio originale per poter imballare adeguatamente l'apparecchio in caso di intervento in garanzia.

Messa in funzione

Prima di mettere in funzione l'apparecchio accertarsi che ...

- l'apparecchio, la spina e il cavo di rete ⑨ siano in perfette condizioni e ...
- tutto il materiale d'imballaggio sia stato rimosso dall'apparecchio.

- 1) Pulire tutte le componenti dell'apparecchio, così come descritto al capitolo "Pulizia e cura".
- 2) Svolgere il cavo di rete ⑨ dall'avvolgicavo ⑬ e farlo passare attraverso l'incavo che si trova sul bordo.
- 3) Inserire la spina in una presa di corrente adatta.

L'apparecchio è ora pronto per l'uso.

Avvolgicavo

Sul lato inferiore della base dell'apparecchio si trova un avvolgicavo ⑬. Con l'avvolgicavo si può adattare la lunghezza del cavo di rete alle circostanze locali.

ATTENZIONE – DANNI MATERIALI!

- Al fine di garantire una posizione stabile, il cavo di rete ⑨ deve sempre venir fatto passare attraverso l'apposito incavo sul lato posteriore della base ⑥.

NOTA

- Avvolgere il cavo di rete ⑨ sempre in senso orario attorno all'avvolgicavo ⑬. Solo così è possibile ridurre al minimo la lunghezza del cavo e far passare il cavo di rete ⑨ attraverso l'incavo che si trova sulla base dell'apparecchio ⑥.

Preparazione delle uova

- 1) Con il fora-uova ⑫ effettuare un foro sul lato inferiore delle uova. In tal modo, l'aria che si trova all'interno dell'uovo può fuoriuscire quando si dilata durante la cottura. Ciò consente di evitare che il guscio esploda.
- 2) Infilare un massimo di 7 uova nel cestello di cottura ④ con il lato forato rivolto verso l'alto.
- 3) Riempire il misurino ⑪ fino al segno MAX con acqua fredda di rubinetto e versare l'acqua nel vassoio di cottura ⑤.
- 4) Infilare il cestello di cottura ④ nel vassoio di cottura ⑤ e collocare il coperchio ②.

Cottura di uova con lo stesso grado di durezza

NOTA

- I tempi di cottura preprogrammati si riferiscono a uova di media taglia (M / L) con una temperatura di ca. 7 °C (frigorifero).

- 1) Ruotare il regolatore di potenza **7** alla posizione corrispondente al grado di durezza desiderato delle uova (sulla base dei singoli che si trovano a destra del regolatore):

Simbolo	Significato
	per uova poco sode
	per uova semi-sode
	per uova sode

Per una durata di cottura breve, portare il regolatore di potenza **7** nella zona a sinistra del relativo simbolo se

- a) si intende cuocere meno dell'intera quantità di uova o
 - b) le uova sono più piccole della media (taglia S) o
 - c) le uova sono a temperatura ambiente e non sono state prese dal frigorifero.
- Per una durata di cottura più lunga, portare il regolatore di potenza **7** nella zona a destra del relativo simbolo se le uova sono più grandi della media (taglia XL).

- 2) Per accendere l'apparecchio, premere l'interruttore di esercizio **8** portandolo in posizione "I". La spia integrata si accende e il processo di cottura ha inizio.
- 3) Non appena le uova hanno raggiunto il grado di durezza desiderato, viene emesso un segnale. Per spegnere l'apparecchio, premere quindi l'interruttore di esercizio **8** portandolo in posizione "O". La spia di controllo integrata si spegne.
- 4) Rimuovere con cautela il coperchio **2** e il cestello di cottura **4** dal vassoio di cottura **5** tenendolo dal manico **3**.

AVVERTENZA

Pericolo di ustioni!

- Il vapore e la condensa all'interno del coperchio **2** sono bollenti. Evitare il contatto con vapore e acqua!
- 5) Dopo la cottura, raffreddare le uova nel cestello di cottura **4** tenendole sotto l'acqua corrente fredda per consentire una facile rimozione del guscio e fermare la cottura delle uova.
 - 6) Versare l'eventuale acqua residua dal vassoio di cottura **5** nello scarico.

Cottura di uova con diverso grado di durezza

Nell'apparecchio si possono cuocere le uova ottenendo due diversi gradi di durezza. Il primo grado di durezza raggiunto è sempre quello inferiore. Per ottenere risultati affidabili, si consiglia per quanto possibile di utilizzare uova di taglia e temperatura di partenza uguali.

Per la prima cottura valgono i simboli    che si trovano a destra del regolatore.

Per la seconda cottura valgono i simboli   che si trovano a sinistra del regolatore.

- 1) Preparare le uova come descritto nel capitolo "Preparazione delle uova".
- 2) Portare il regolatore di potenza **7** nella posizione che corrisponde al grado di durezza delle uova più basso (sulla base dei simboli che si trovano a destra del regolatore). 
- 3) Per accendere l'apparecchio, premere l'interruttore di esercizio **8** portandolo in posizione "I". La spia integrata si accende e il processo di cottura ha inizio.
- 4) Non appena le uova hanno raggiunto il primo grado di durezza, quello più basso, viene emesso un segnale. Per spegnere l'apparecchio, premere quindi l'interruttore di esercizio **8** portandolo in posizione "O". La spia di controllo integrata si spegne.
- 5) A questo punto, rimuovere il coperchio **2** e prelevare con cautela il numero di uova desiderato che dovevano essere cotte con il grado di durezza più basso.

AVVERTENZA

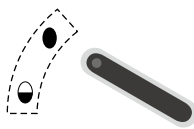
Pericolo di ustioni!

- Le uova bollite sono molto calde! Per proteggere le dita, afferrarle solo con i guanti da cucina.

Freddare le uova prelevate, tenendole sotto l'acqua corrente fredda.

- 6) Ricollocare il coperchio **2** e ruotare il regolatore di potenza **7** nella posizione all'altezza dei simboli a sinistra del regolatore, i quali corrispondono al grado di durezza desiderato delle uova rimaste nell'apparecchio:

Simbolo	Significato
	per uova semi-sode nella seconda cottura, dopo uova poco sode nella prima cottura
	per uova sode nella seconda cottura, dopo uova semi-sode nella prima cottura
	per uova sode nella seconda cottura, dopo uova poco sode nella prima cottura



- 7) Per accendere l'apparecchio, premere l'interruttore di esercizio **8** portandolo in posizione "I". La spia di controllo integrata si accende e la seconda parte della cottura combinata ha inizio.
- 8) Non appena le uova hanno raggiunto il secondo grado di durezza, viene emesso nuovamente un segnale. Per spegnere l'apparecchio, premere quindi l'interruttore di esercizio **8** portandolo in posizione "O". La spia di controllo integrata si spegne.
- 9) Rimuovere con cautela il coperchio **2** e il cestello di cottura **4** dal vassoio di cottura **5** tenendolo dal manico **3**.

AVVERTENZA

Pericolo di ustioni!

- Il vapore e la condensa all'interno del coperchio **2** sono bollenti. Evitare il contatto con vapore e acqua!

- 10) Dopo la cottura, freddare le uova nel cestello di cottura **4** tenendole sotto l'acqua corrente fredda per consentire una facile rimozione del guscio e fermare la cottura delle uova.
- 11) Versare l'eventuale acqua residua dal vassoio di cottura **5** nello scarico.

Pulizia e manutenzione

PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

- Prima della pulizia, staccare sempre la spina dalla presa di rete! In caso contrario sussiste il rischio di scossa elettrica!
- Non aprire mai alcuna parte dell'alloggiamento dell'apparecchio. In esso non è presente alcun elemento di comando. L'apertura dell'alloggiamento comporta il pericolo di morte per scossa elettrica.
-  Non immergere mai la base dell'apparecchio **6** in acqua o altri liquidi! Può sussistere pericolo di morte a causa di folgorazione, in caso di contatto di liquidi con parti sotto tensione dell'apparecchio in funzione.

AVVERTENZA – PERICOLO DI LESIONI!

- Fare raffreddare l'apparecchio prima della pulizia. Pericolo di ustioni!
- Durante la pulizia del misurino **11**, fare attenzione al fora-uova **12**. Pericolo di lesioni!

ATTENZIONE – DANNI MATERIALI!

- Non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi. Essi possono attaccare la superficie e danneggiare irreparabilmente l'apparecchio.

Pulizia dell'apparecchio

- 1) Staccare prima la spina dalla presa di corrente.
- 2) Fare raffreddare l'apparecchio.
- 3) Pulire quindi il vassoio di cottura ⑤ e la superficie della base dell'apparecchio ⑥ con un panno leggermente inumidito.
- 4) Prima di riutilizzare l'apparecchio, asciugarlo bene in ogni caso.

In caso di residui di calcare

Se nel vassoio di cottura ⑤ si formano dei residui di calcare, procedere come segue per eliminarli:

- 1) Riempire il misurino ⑪ per un terzo con succo di limone. Aggiungere quindi acqua nel misurino ⑪ fino al segno "MAX".
- 2) Versare questa soluzione a base di succo di limone nel vassoio di cottura ⑤.
- 3) Infilare la spina in una presa idonea e premere l'interruttore di esercizio ⑧ portandolo in posizione "I" per accendere l'apparecchio.
- 4) Lasciar bollire leggermente la soluzione a base di succo di limone per ca. 10 secondi.
- 5) Spegner l'apparecchio portando l'interruttore di esercizio ⑧ in posizione "O".
- 6) Staccare la spina dalla presa di corrente.
- 7) Fare raffreddare l'apparecchio e la soluzione a base di succo di limone.
- 8) Gettare via la soluzione a base di succo di limone e passare un panno umido sul vassoio di cottura ⑤.

Pulizia degli accessori

- Lavare il coperchio ②, il cestello di cottura ④ e il misurino ⑪ con detersivo sotto l'acqua corrente.

NOTA



Il cestello di cottura ④, il coperchio ② e il misurino ⑪ si possono anche lavare in lavastoviglie.

Conservazione

- Fare raffreddare completamente l'apparecchio prima di riporlo.
- Avvolgere il cavo di rete ⑨ in direzione della freccia attorno all'avvolgicavo ⑬.
- Collocare l'apparecchio in un luogo asciutto.

Smaltimento dell'apparecchio



Non gettare per alcun motivo l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici.

Questo prodotto è conforme alla Direttiva europea 2012/19/EU.

Smaltire l'apparecchio tramite un'azienda di smaltimento autorizzata o l'ente di smaltimento comunale. Rispettare le norme attualmente in vigore. In caso di dubbi, mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.



Per lo smaltimento del prodotto una volta che ha terminato la sua funzione, informarsi presso l'amministrazione comunale.

Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

Questo apparecchio ha una garanzia di 3 anni dalla data di acquisto. Qualora questo prodotto presentasse vizi, Le spettano diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. La garanzia qui di seguito descritta non costituisce alcun limite a tali diritti legali.

Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data dell'acquisto. Si prega di conservare lo scontrino di cassa originale. Tale documento è necessario come prova di acquisto.

Qualora entro tre anni a partire dalla data dell'acquisto di questo prodotto si presentasse un vizio del materiale o di fabbricazione, provvederemo, a nostra discrezione, a riparare o a sostituire gratuitamente il prodotto. Questa prestazione di garanzia ha come presupposto che l'apparecchio difettoso e la prova di acquisto (scontrino di cassa) vengano presentati entro il termine di tre anni e che si descriva per iscritto in cosa consiste il vizio e quando si è presentato.

Se il vizio rientra nell'ambito della nostra garanzia, il Suo prodotto verrà riparato o sostituito da uno nuovo. Con la riparazione o la sostituzione del prodotto non decorre un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate. Danni e vizi eventualmente già presenti al momento dell'acquisto devono venire segnalati immediatamente dopo che l'apparecchio è stato disimballato. Le riparazioni eseguite dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

Ambito della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura secondo severe direttive qualitative e debitamente collaudato prima della consegna.

La garanzia viene prestata in caso di vizi del materiale o di fabbricazione.

Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto che sono esposti al normale logorio e possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura o a danni che si verificano su componenti delicati, per es. interruttori, batterie, stampi da forno o parti realizzate in vetro.

Questa garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato oppure utilizzato o sottoposto a interventi di manutenzione in modo non conforme. Per un utilizzo adeguato del prodotto si devono rigorosamente rispettare tutte le istruzioni esposte nel manuale di istruzioni per l'uso. Si devono assolutamente evitare modalità di utilizzo e azioni che il manuale di istruzioni per l'uso sconsiglia o da cui esso mette in guardia.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

Trattamento dei casi di garanzia

Per garantire una rapida evasione della Sua richiesta, La preghiamo di seguire le seguenti istruzioni:

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (per es. IAN 12345) come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è indicato sulla targhetta di modello, su un'incisione, sul frontespizio del manuale di istruzioni per l'uso (in basso a sinistra) o come adesivo sul lato posteriore o inferiore.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonticamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



Al sito www.lidl-service.com si possono scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni per l'uso, filmati sui prodotti e software.

Assistenza

IT Assistenza Italia

Tel.: 02 36003201

E-Mail: kompernass@lidl.it

MT Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 315802

Importatore

Badi che il seguente indirizzo non è quello del servizio di assistenza clienti.
Contatti innanzitutto il servizio di assistenza clienti indicato.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Índice

Introdução	18
Direitos de autor	18
Utilização correta	18
Conteúdo da embalagem	19
Elementos de comando	19
Dados técnicos	19
Instruções de segurança	20
Preparações	23
Desembalagem	23
Eliminação da embalagem	23
Colocação em funcionamento	24
Dispositivo de enrolamento do cabo	24
Preparar ovos	24
Cozer ovos com um grau de dureza idêntico	25
Cozer ovos com um grau de dureza diferente	26
Limpeza e conservação	27
Limpar o aparelho	28
Limpar os acessórios	28
Armazenamento	28
Eliminação do aparelho	29
Garantia da Kompernass Handels GmbH	29
Assistência Técnica	31
Importador	31

Introdução

Parabéns pela compra do seu novo aparelho.

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

Direitos de autor

Esta documentação está protegida por direitos de autor.

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

Utilização correta

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

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

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

AVISO

Perigo devido a utilização incorreta!

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

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

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

O risco é assumido exclusivamente pelo utilizador.

Conteúdo da embalagem

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

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

NOTA

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

Elementos de comando

Figura A:

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

Figura B:

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

Figura C:

- 13 Dispositivo de enrolamento do cabo

Dados técnicos

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

Instruções de segurança

PERIGO – CHOQUE ELÉTRICO!

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

⚠ PERIGO – CHOQUE ELÉTRICO!

- ▶ Cabos ou fichas danificados ⑨ devem ser imediatamente substituídos por técnicos autorizados ou pelo Serviço de Apoio ao Cliente, de modo a evitar situações de perigo.
- ▶ Mantenha o cozedor de ovos, o cabo de alimentação ⑨ e a ficha elétrica sempre afastados de chamas desprotegidas e superfícies quentes.
- ▶ Não podem transbordar líquidos para a ligação de encaixe do aparelho.

⚠ AVISO – PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- ▶ Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idades superiores a 8 anos, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes. A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não podem ser efetuadas por crianças, salvo se tiverem idade igual ou superior a 8 anos e forem vigiadas. O aparelho e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados de crianças com idades inferiores a 8 anos.
- ▶ Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e/ou conhecimento, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
- ▶ As crianças não podem brincar com o aparelho.
- ▶ As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- ▶ CUIDADO: Evite perigo de ferimentos ao manusear o fura ovos ⑫.

⚠ AVISO – PERIGO DE FERIMENTOS!

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



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

ATENÇÃO – DANOS MATERIAIS!

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

Preparações

Desembalagem

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

AVISO

Perigo de asfixia!

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

Eliminação da embalagem

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



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



Elimine a embalagem de modo ecológico.

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

1-7: plásticos,

20-22: papel e cartão,

80-98: compostos.

NOTA

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

Colocação em funcionamento

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

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

- 1) Limpe todas as peças do aparelho, tal como descrito no capítulo "Limpeza e manutenção".
- 2) Desenrole o cabo de alimentação ⑨ do dispositivo de enrolamento do cabo ⑬ e passe-o pelo entalhe na borda.
- 3) Insira a ficha numa tomada adequada.

O aparelho está agora operacional.

Dispositivo de enrolamento do cabo

Na parte inferior da base do aparelho encontra-se um dispositivo de enrolamento do cabo ⑬. O dispositivo de enrolamento do cabo de alimentação ⑨ permite-lhe adaptar o comprimento do cabo às circunstâncias locais.

ATENÇÃO – DANOS MATERIAIS!

- Certifique-se de que o cabo de alimentação ⑨ passa sempre pelo entalhe previsto na parte traseira da base do aparelho ⑥, a fim de garantir uma posição segura.

NOTA

- Enrole o cabo de alimentação ⑨ sempre, no sentido dos ponteiros do relógio, em torno do dispositivo de enrolamento do cabo ⑬. Apenas dessa forma é possível reduzir o comprimento do cabo ao mínimo e passar o cabo de alimentação ⑨ pelo entalhe da base do aparelho ⑥.

Preparar ovos

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

Cozer ovos com um grau de dureza idêntico

NOTA

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

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

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

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

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

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

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

⚠ AVISO

Perigo de queimaduras!

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

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

Cozer ovos com um grau de dureza diferente

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

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

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

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



AVISO

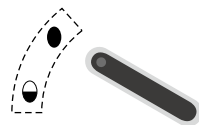
Perigo de queimaduras!

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

Passes os ovos removidos por água corrente fria.

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

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



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

AVISO

Perigo de queimaduras!

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

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

Limpeza e conservação

PERIGO – CHOQUE ELÉTRICO!

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

AVISO – PERIGO DE FERIMENTOS!

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

ATENÇÃO – DANOS MATERIAIS!

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

Limpar o aparelho

- 1) Retire primeiro a ficha da tomada.
- 2) Deixe o aparelho arrefecer.
- 3) De seguida, limpe o recipiente para cozer ❸ e a superfície da base do aparelho ❹ com um pano ligeiramente humedecido.
- 4) Seque sempre muito bem o aparelho antes de o utilizar novamente.

Resíduos de calcário

Caso se formem resíduos de calcário no recipiente de cozedura ❸, proceda da seguinte forma para os remover:

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

Limpar os acessórios

- Lave a tampa ❷, o suporte para ovos ❹ e o copo medidor ❶ em detergente sob água corrente.

NOTA



▶ O acessório para cozer ❹, a tampa ❷ e o copo medidor ❶ também podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

Armazenamento

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

Eliminação do aparelho



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

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



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

Garantia da Kompernass Handels GmbH

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

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

Condições de garantia

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

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

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

Prazo de garantia e direitos legais

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

Âmbito da garantia

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

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

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

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

Procedimento em caso de acionamento da garantia

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

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



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

Assistência Técnica

PT Assistência Portugal

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

E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 315802

Importador

Por favor, observe que a seguinte morada não é a morada do Serviço de Assistência Técnica. Primeiro entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ALEMANHA

www.kompernass.com

Contents

Introduction	34
Copyright	34
Intended use	34
Package contents	35
Operating elements	35
Technical data	35
Safety information	36
Preparations	39
Unpacking	39
Disposal of the packaging	39
Initial operation	40
Cable retainer	40
Preparing eggs	40
Boiling all eggs to the same firmness	41
Boiling eggs to different degrees of firmness	42
Cleaning and maintenance	43
Cleaning the appliance	43
Cleaning the accessories	44
Storage	44
Disposal of the appliance	44
Kompernass Handels GmbH warranty	45
Service	46
Importer	46

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have selected a high-quality product. The operating instructions are part of this product. They contain important information about safety, usage and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions. Use the product only as described and for the range of applications specified. Please also pass these operating instructions on to any future owner.

Copyright

This documentation is protected by copyright.

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

Intended use

This appliance is intended for use exclusively in private households for cooking chicken eggs. It is not intended for use with other foods or other materials.

This appliance is intended solely for use in private households. Not for commercial use!

The appliance is intended only for indoor domestic use.

WARNING

Danger if not used as intended!

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

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

Claims of any kind for damages resulting from misuse, improper repairs, unauthorised modifications or the use of unauthorised spare parts are excluded.

The risk is borne solely by the user.

Package contents

The appliance is supplied with the following components as standard:

- Egg Cooker (lid, cooking insert, base)
- Measuring beaker with egg pick
- Operating instructions

NOTE

- Check the package for completeness and signs of visible damage.
- If the delivery is incomplete or damage has occurred as a result of defective packaging or during transport, contact the Service hotline (see section **Service**).

Operating elements

Figure A:

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

Figure B:

- ⓫ Measuring cup
- ⓬ Egg pick (built into the measuring cup ❶)

Figure C:

- ⓭ Cable retainer

Technical data

Power supply	220 - 240 V ~ (alternating current), 50/60 Hz
Power consumption	400 W
Capacity	Max. 7 eggs
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

Safety information

DANGER – RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- ▶ The egg boiler may only be connected to a properly installed and earthed socket with a mains voltage of 220 – 240 V ~, 50/60 Hz.
- ▶ Always remove the plug from the power socket before moving or filling the appliance, in the event of problems, before cleaning the appliance and when the boiler is not in use! Never pull on the mains cable ; always pull directly on the plug itself. Never touch the appliance plug with wet or moist hands.
-  Never immerse the appliance in water or any other liquids! There is a risk of fatal electric shock if residual liquids come into contact with live components during operation. Should the appliance ever fall into liquid, IMMEDIATELY remove the power plug from the socket. Please then contact the Service Hotline (see section **Service**).
- ▶ Do not use the egg boiler if it is on a wet surface or if your hands or the appliance are wet.
- ▶ Position the mains cable  so that it does not come into contact with hot or sharp-edged objects.
- ▶ Use only easily accessible plug sockets so that you can unplug the appliance quickly in the event of a malfunction.
- ▶ Do not kink or crush the mains cable  and do not wind it around the appliance.
- ▶ Do not operate the egg boiler if the appliance, the mains cable  or the plug is damaged.

⚠ DANGER – RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Arrange for defective power plugs and/or cables ❹ to be replaced as soon as possible by a qualified technician or by our Customer Service Department to avoid the risk of injury.
- ▶ Always keep the egg boiler and the mains cable ❹ and plug away from open flames and hot surfaces.
- ▶ Do not allow any liquid to run over the appliance's plug connections.

⚠ WARNING – RISK OF INJURY!

- ▶ Never leave the appliance unattended during operation.
- ▶ This appliance may be used by children aged 8 years or over, if they are supervised or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks. Cleaning and user maintenance tasks must not be carried out by children unless they are aged 8 years or over and are supervised. The appliance and its connecting cable must be kept away from children younger than 8 years old.
- ▶ This appliance may be used by persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided that they are under supervision or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks.
- ▶ Do not allow children to use the appliance as a plaything.
- ▶ Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- ▶ CAUTION: Be careful with the egg pick ❷ to prevent injuring yourself.

⚠ WARNING – RISK OF INJURY!

- ▶ The surfaces of the appliance can become extremely hot during operation. Therefore, always hold the lid **②** and the cooking insert **④** by their handles **③/⑩** to remove them.
- ▶ After use, the surfaces of the heating elements will still have some residual heat.
- ▶ Use the appliance only for its intended purpose.
Risk of injury if appliance is misused!



CAUTION! Hot steam escapes from the steam outlet **①** and when you open the lid **②**! Risk of scalding! Always open the lid **②** by lifting it by the handle **⑩** and removing it to the side. Avoid contact between the escaping steam and your hand and arm. Do not remove the cooking insert **④** until the steam has completely dissipated.

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not use an external timer switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- ▶ Never leave the appliance unattended during operation.
- ▶ Never place the appliance near sources of heat.
- ▶ Never open the housing. If you do, it can no longer be assured that the appliance is safe, and the warranty will be invalidated.
- ▶ Use only the accessory parts provided with the appliance. Never use the appliance without the cooking insert **④** and water in the cooking bowl **⑤**.
- ▶ Allow the appliance and accessories to cool completely before cleaning and storing them.

Preparations

Unpacking

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

WARNING

Risk of suffocation!

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

Disposal of the packaging

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



Returning the packaging to the material cycle conserves raw materials and reduces the amount of waste that is generated. Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings:

1–7: Plastics,

20–22: Paper and cardboard,

80–98: Composites.

NOTE

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

Initial operation

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

- the appliance, power plug and mains cable ⑨ are in perfect condition and...
- all packaging materials have been removed from the appliance.

- 1) Clean all parts of the appliance as described in the section entitled "Cleaning and care".
- 2) Unwind the mains cable ⑨ from around the cable retainer ⑬ and guide it through the recess on the edge.
- 3) Insert the plug into a suitable mains power socket.

The appliance is now ready for use.

Cable retainer

There is a cable retainer ⑬ on the base of the appliance. This retainer allows you to adjust the length of the cable ⑨ to your requirements.

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

- Ensure that you always guide the mains cable ⑨ through the corresponding gap in the rear of the appliance base ⑥ for the sake of stability.

NOTE

- Always wrap the power cable ⑨ around the cable retainer ⑬ in a clockwise direction. This reduces the length of the cable to a minimum, allowing you to guide the mains cable ⑨ through the gap in the appliance base ⑥.

Preparing eggs

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

Boiling all eggs to the same firmness

NOTE

- The preprogrammed cooking times relate to average-sized eggs (size M/L) at a temperature of around 7°C (refrigerator temperature).

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

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

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

- a) you want to cook less than the maximum number of eggs, or
- b) the eggs are smaller than average (size S), or
- c) the eggs are at room temperature and have not been taken out of the refrigerator.

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

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

WARNING

Risk of scalding!

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

Boiling eggs to different degrees of firmness

You can boil eggs to two different degrees of firmness in the appliance. It will always reach the softest level first. For reliable results, all the eggs used must be of the same size and have the same starting temperature.

For the first cooking process, the symbols ○ ◐ ● to the right of the control apply.

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

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



⚠ WARNING

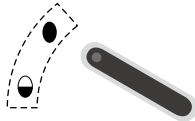
Risk of burns!

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

Shock the removed eggs under cold, flowing water.

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

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



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

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

WARNING

Risk of scalding!

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

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

Cleaning and maintenance

DANGER – RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- Before cleaning the appliance, disconnect the power plug from the mains power socket! Otherwise there is the risk of electric shock!
- Never open any parts of the housing. There are no serviceable parts whatsoever inside. When the housing is open, there is the risk of receiving a potentially fatal electrical shock.
-  Never immerse the appliance base **6** in water or any other liquid! There is a risk of fatal electric shock if residual liquids come into contact with live components during operation.

WARNING – RISK OF INJURY!

- Allow the appliance to cool sufficiently before cleaning it. Risk of burns!
- When cleaning the measuring cup **11**, be careful of the egg pick **12**. Risk of injury!

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

- Do not use abrasive or caustic cleaning agents. These can attack the surface and damage the appliance beyond repair.

Cleaning the appliance

- 1) First disconnect the power plug from the power socket.
- 2) Allow the appliance to cool down.
- 3) Then clean the cooking bowl **5** and the surface of the appliance base **6** with a slightly damp cloth.
- 4) Always dry the appliance properly before using it again.

In the event of limescale

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

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

Cleaning the accessories

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

NOTE

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

Storage

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

Disposal of the appliance



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

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



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

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

This appliance has a 3-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

Warranty conditions

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

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

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

Scope of the warranty

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or fragile parts such as switches, batteries, baking moulds or parts made of glass.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

This product is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications / repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

- Please have the till receipt and the item number (e.g. IAN 12345) available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate, an engraving on the front page of the instructions (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the appliance.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and software on www.lidl-service.com.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

MT Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 315802

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

Inhaltsverzeichnis

Einführung	48
Urheberrecht	48
Bestimmungsgemäße Verwendung	48
Lieferumfang	49
Bedienelemente	49
Technische Daten	49
Sicherheitshinweise	50
Vorbereitungen	53
Auspacken	53
Entsorgung der Verpackung	53
Inbetriebnahme	54
Kabelaufwicklung	54
Eier vorbereiten	54
Eier mit gleichem Härtegrad kochen	55
Eier mit unterschiedlichem Härtegrad kochen	56
Reinigung und Pflege	57
Gerät reinigen	58
Zubehör reinigen	58
Aufbewahren	58
Gerät entsorgen	59
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	59
Service	61
Importeur	61

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 ❷ und den Kocheinsatz ❹ ausschließlich am jeweils dafür vorgesehenen Griff ❸/❶❶ an, um diese zu entfernen.
- ▶ Nach der Anwendung verfügt die Oberfläche des Heizelements noch über Restwärme.
- ▶ Benutzen Sie das Gerät nur bestimmungsgemäß. Bei Missbrauch oder Fehlanwendung des Gerätes besteht Verletzungsgefahr!



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

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

- ▶ Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates 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 ❹ und Wasser in der Kochschale ❺.
- ▶ Lassen Sie das Gerät und die Zubehörteile vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen und verstauen.

Vorbereitungen

Auspacken

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

WARNUNG

Erstickungsgefahr!

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

Entsorgung der Verpackung

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



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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

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

1–7: Kunststoffe,

20–22: Papier und Pappe,

80–98: Verbundstoffe

HINWEIS

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

Inbetriebnahme

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

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

- 1) Reinigen Sie alle Teile des Gerätes wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.
- 2) Wickeln Sie das 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

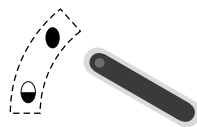
Verbrennungsgefahr!

- 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 ⑬.
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort.

Gerät entsorgen



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

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



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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

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



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

Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

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

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 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

Versione delle informazioni · Estado das informações
Last Information Update · Stand der Informationen:
02/2019 · Ident.-No.: SED400A1-012019-1

IAN 315802