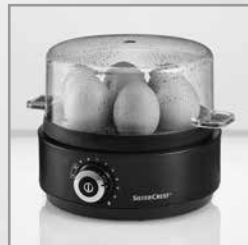


SILVERCREST®



EGG COOKER SEKT 400 A1

(GB) (IE) (NI)

EGG COOKER

Operating instructions

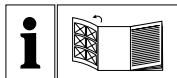
(DE) (AT) (CH)

EIERKOCHER

Bedienungsanleitung

IAN 322512_1901

(GB) (IE) (NI)



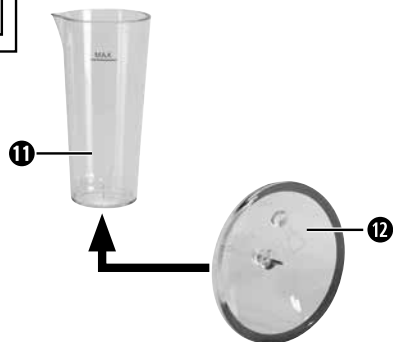
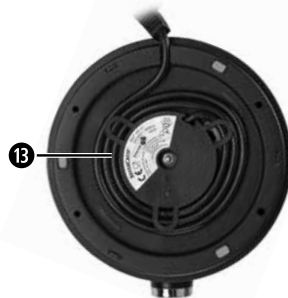
GB IE NI

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.

GB/IE/Ni	Operating instructions	Page	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	15

A**B****C**

Contents

Introduction	2
Intended use	2
Package contents	2
Unpacking	3
Operating components	3
Safety information	4
Setting up	6
Preparations	6
Operation	7
Boiling eggs to same hardness	7
Boiling eggs to different hardnesses	9
Cleaning	10
Cleaning the appliance	11
Cleaning the accessories	11
Storage	11
Disposal	12
Disposal of the appliance	12
Disposal of packaging	12
Appendix	12
Technical data	12
Kompernass Handels GmbH warranty	13
Service	14
Importer	14

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

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

Intended use

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

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

The appliance is intended only for indoor use.

WARNING! RISK OF INJURY!

Danger if not used as intended!

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

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

Package contents

The appliance is supplied with the following components as standard:

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

Unpacking

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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

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

NOTE

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

Operating components

Figure A:

- ❶ Steam outlet
- ❷ Lid
- ❸ Handles of the cooking insert
- ❹ Cooking insert
- ❺ Cooking bowl
- ❻ Appliance base
- ❼ Control switch
- ❽ Operating switch with integrated control lamp ①
- ❾ Mains cable
- ❿ Lid handles

Figure B:

- ⓫ Measuring cup
- ⓬ Egg pick (built into the measuring cup ⑪)

Figure C:

- ⓭ Cable retainer

Safety information

DANGER! RISK OF ELECTRICAL SHOCK!



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

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

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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



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

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not use an external timer switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- ▶ Never leave the appliance unattended during operation.
- ▶ Use only the supplied accessories.
- ▶ Never use the appliance without the cooking insert and water in the cooking bowl.
- ▶ Do not use abrasive or caustic cleaning agents. These could damage the outer surfaces of the appliance.

Setting up

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

The appliance is now ready for use.

Preparations

NOTE

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

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

Operation

WARNING! RISK OF INJURY!

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

NOTE

- ▶ This appliance is fitted with overheating protection. It switches off automatically...
 - if the appliance is unintentionally switched on without any water in the cooking bowl **5** and
 - when the appliance runs dry.

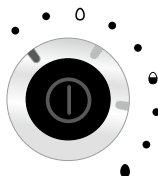
In these cases, allow the appliance to cool down before using it again.
- ▶ After boiling, hold the eggs under cold, running water to prevent them from continuing to cook. However, hard-boiled eggs that are to be stored longer should not be shocked in cold water.

Boiling eggs to same hardness

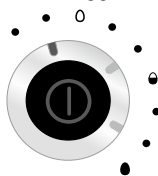
- ◆ Prepare the appliance as described in the section **Preparations**.
- ◆ Turn the control switch **7** to the position that corresponds to the desired hardness of the eggs. There are three setting ranges:

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

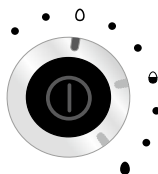
- Select the **left** point of each setting range if
 - a) you want to boil less than 7 eggs or
 - b) the eggs are smaller than average (size S), or
 - c) the eggs are at room temperature and have not been taken out of the refrigerator.



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



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



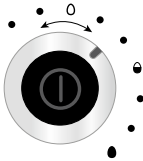
- ◆ Press the operating switch ① 8 to turn the appliance on. The integrated control lamp lights up and cooking begins.
- ◆ As soon as the eggs are cooked to the desired hardness level, a beep will be heard. Then press the operating switch ① 8 again to switch the appliance off. The integrated control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

Boiling eggs to different hardnesses

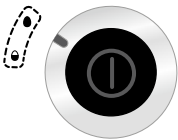
You can boil eggs to two different degrees of firmness in the appliance. It will always reach the softest level first. For reliable results, all the eggs used must be of the same size and have the same starting temperature.

For the first cooking process, the symbols    to the right of the control apply. For the second cooking process, the symbols   to the left of the control apply.

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



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



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

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

Cleaning

DANGER! RISK OF ELECTRICAL SHOCK!

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

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

WARNING! RISK OF INJURY!

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

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

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

Cleaning the appliance

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

In the event of limescale build-up

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

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

Cleaning the accessories

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

NOTE



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

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

Storage

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

Disposal

Disposal of the appliance



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

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

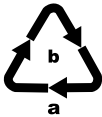


Your local community or municipal authorities can provide information on how to dispose of the worn-out product.

Disposal of packaging



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



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

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

1–7: plastics, 20–22: paper and cardboard, 80–98: composites.

NOTE

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

Appendix

Technical data

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

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

Warranty conditions

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

If any material or manufacturing fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you or refund the purchase price (at our discretion). This warranty service requires that you present the defective appliance and the proof of purchase (receipt) within the three-year warranty period, along with a brief written description of the fault and of when it occurred.

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 to fragile parts which could be considered as consumable parts such as switches, batteries 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 on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- 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 installation software at www.lidl-service.com.

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 123456.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

(0,08 EUR/Min., (peak))

(0,06 EUR/Min., (off peak))

E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 322512_1901

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

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einführung	16
Bestimmungsgemäße Verwendung	16
Lieferumfang	16
Auspacken	17
Bedienelemente	17
Sicherheitshinweise	18
Inbetriebnahme	20
Vorbereitungen	21
Bedienen	21
Eier mit gleichem Härtegrad kochen	22
Eier mit unterschiedlichem Härtegrad kochen	23
Reinigen	25
Gerät reinigen	25
Zubehör reinigen	26
Aufbewahren	26
Entsorgen	26
Gerät entsorgen	26
Verpackung entsorgen	27
Anhang	27
Technische Daten	27
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	28
Service	29
Importeur	30

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist ausschließlich vorgesehen für das Kochen von Hühnereiern.

Es ist nicht vorgesehen für die Verwendung mit anderen Lebensmitteln oder anderen Materialien.

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

Das Gerät ist nur für den Gebrauch in Innenräumen bestimmt.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

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

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

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

Auspacken

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

HINWEIS

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

Bedienelemente

Abbildung A:

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

Abbildung B:

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

Abbildung C:

- ⓫ Kabelaufwicklung

Sicherheitshinweise

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht ohne Aufsicht.
- ▶ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ VORSICHT: Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit dem Eipick!
- ▶ Die Gehäuseoberflächen werden im Betrieb sehr heiß. Fassen Sie daher den Deckel und den Kocheinsatz ausschließlich an den jeweils dafür vorgesehenen Griffen an, um diese zu entfernen.
- ▶ Nach der Anwendung verfügt die Oberfläche des Heizelements noch über Restwärme.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät nur auf einer stabilen, rutschfesten und ebenen Stellfläche.
- ▶ Lassen Sie das Gerät und die Zubehörteile vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen und verstauen.
- ▶ Benutzen Sie das Gerät nur bestimmungsgemäß. Bei Missbrauch des Gerätes besteht Verletzungsgefahr!

⚠ **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**



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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Inbetriebnahme

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

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Vorbereitungen

HINWEISE

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

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

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

Bedienen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

HINWEISE

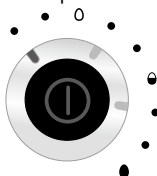
- ▶ Dieses Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Es schaltet sich automatisch aus, ...
 - wenn das Gerät versehentlich eingeschaltet wird, ohne dass sich Wasser in der Kochschale **5** befindet und
 - wenn das Gerät trockenläuft.Lassen Sie das Gerät in diesen Fällen erst abkühlen, bevor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

Eier mit gleichem Härtegrad kochen

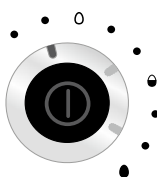
- ◆ Bereiten Sie alles vor, wie im Kapitel **Vorbereitungen** beschrieben.
- ◆ Drehen Sie den Leistungsregler **7** in die Position, die dem gewünschten Härtegrad der Eier entspricht. Es gibt insgesamt drei Einstellbereiche:

Symbol	Bedeutung
	für weiche Eier
	für mittelweiche Eier
	für harte Eier

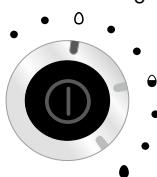
- Wählen Sie den **linken** Punkt des jeweiligen Einstellbereichs, wenn
 - a) Sie weniger als 7 Eier kochen wollen oder
 - b) die Eier kleiner als der Durchschnitt sind (Größe S) oder
 - c) die Eier nicht direkt aus dem Kühlschrank entnommen wurden und Raumtemperatur haben.



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



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



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

Eier mit unterschiedlichem Härtegrad kochen

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

Für den ersten Kochvorgang gelten die Symbole ① ⑧ rechts des Reglers.

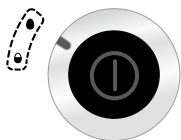
Für den zweiten Kochvorgang gelten die Symbole ① ⑧ links des Reglers.

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



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

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



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

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

Reinigen

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Netzsteckdose!



- ▶ Tauchen Sie die Gerätebasis **6** niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Andernfalls besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Gerät reinigen

- ◆ Reinigen Sie die Kochschale **5** und die Oberfläche der Gerätebasis **6** mit einem leicht angefeuchteten Tuch.
- ◆ Trocknen Sie das Gerät gut ab, bevor Sie es erneut verwenden.

Bei Kalkrückständen

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

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

Zubehör reinigen

- ◆ Spülen Sie den Deckel **2**, den Kocheinsatz **4** und den Messbecher **11** in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel. Spülen Sie anschließend alle Teile mit klarem Wasser ab.

HINWEIS



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

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

Aufbewahren

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

Entsorgen

Gerät entsorgen



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll.

Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.

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

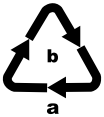


Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Verpackung entsorgen



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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung:

1–7: Kunststoffe,

20–22: Papier und Pappe,

80–98: Verbundstoffe.

HINWEIS

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

Anhang

Technische Daten

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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Kassenbon gut auf. Dieser 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, ersetzt, oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist 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 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 Serviceniederlassung 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 123456) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- 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 Serviceanschrift übersenden.



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 123456 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

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 322512_1901

Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst die benannte Servicestelle.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Stand der Informationen:

07/2019 · Ident.-No.: SEKT400A1-062019-1

IAN 322512_1901