



CUECEHUEVOS SED 400 A1

ES

CUECEHUEVOS

Guía breve

DE

AT

CH

EIERKOCHER

Kurzanleitung

IAN 400108_2204

ES



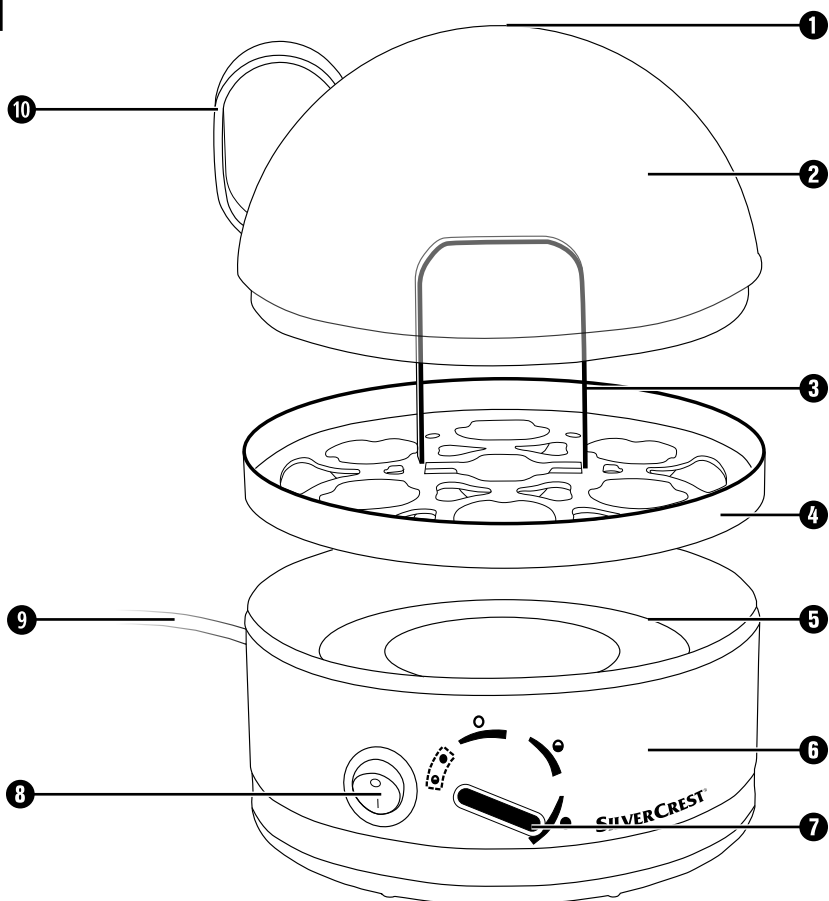
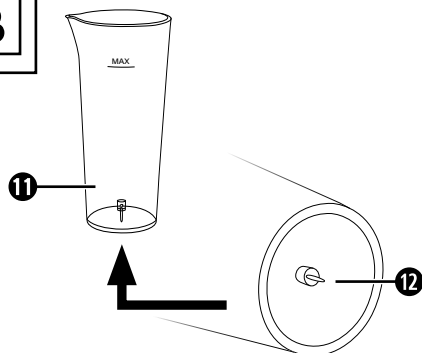
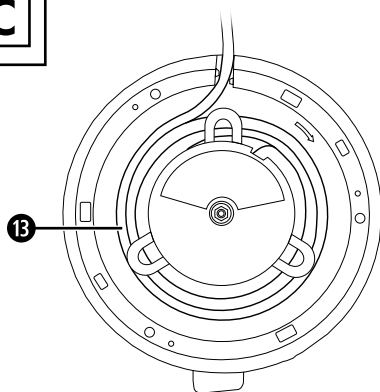
ES

Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

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.

ES	Guía breve	Página	1
DE/AT/CH	Kurzanleitung	Seite	15

A**B****C**

Índice

Información sobre esta guía breve	2
Uso previsto	2
Volumen de suministro	3
Elementos de mando	3
Características técnicas	3
Indicaciones de seguridad	4
Preparativos	7
Desembalaje	7
Puesta en funcionamiento	7
Enrollables	7
Preparación de los huevos	8
Preparación de los huevos con el mismo nivel de cocción	8
Preparación de los huevos con distintos niveles de cocción	9
Limpieza y mantenimiento	11
Limpieza del aparato	11
Restos de cal	12
Limpieza de los accesorios	12
Almacenamiento	12
Desecho	13
Asistencia técnica	13
Importador	13

Información sobre esta guía breve

Este documento es una versión impresa abreviada de las instrucciones de uso completas.



Si escanea el código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl (www.lidl-service.com) y podrá consultar y descargar el manual completo de instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 400108_2204.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

Observe las instrucciones de uso completas y las indicaciones de seguridad para evitar lesiones personales y daños materiales.

La guía breve forma parte del producto. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Guarde bien la guía breve y entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

Uso previsto

Este aparato está previsto exclusivamente para cocer huevos de gallina en un entorno doméstico privado. No está previsto para su uso con otros alimentos o materiales.

Este aparato está previsto exclusivamente para su uso doméstico privado.
¡No lo utilice con fines comerciales!

El aparato está previsto exclusivamente para su uso en estancias interiores.

⚠ ADVERTENCIA

¡Peligro por una utilización contraria al uso previsto!

El aparato puede ser una fuente de peligros si se utiliza de forma contraria al uso previsto o para una finalidad diferente.

- Use el aparato exclusivamente para el fin previsto.
- Deben observarse los procedimientos descritos en estas instrucciones de uso.

Se excluyen las reclamaciones de cualquier tipo por los daños causados por un uso contrario a lo dispuesto, reparaciones incorrectas, modificaciones no autorizadas o el uso de recambios no homologados.

El riesgo será responsabilidad exclusiva del usuario.

Volumen de suministro

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

- Cuecehuevos (tapa, inserto para los huevos, base del aparato)
- Vaso medidor con punzón
- Guía breve

Elementos de mando

Figura A:

- 1 Orificio para el vapor
- 2 Tapa
- 3 Asa del inserto para los huevos
- 4 Inserto para los huevos
- 5 Recipiente de cocción
- 6 Base del aparato
- 7 Regulador de potencia
- 8 Interruptor de funcionamiento con piloto de control integrado
- 9 Cable de red
- 10 Asa de la tapa

Figura B:

- 11 Vaso medidor
- 12 Punzón (integrado en el vaso medidor 11)

Figura C:

- 13 Enrollacables

Características técnicas

Alimentación de tensión	220 – 240 V ~ (corriente alterna), 50/60 Hz
Consumo de potencia	400 W
Capacidad	máx. 7 huevos
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.

Indicaciones de seguridad

¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ Conecte el hervidor de huevos exclusivamente a una toma de corriente instalada conforme a la normativa y puesta a tierra con una tensión de red de 220 – 240 V ~, 50/60 Hz.
- ▶ ¡Desconecte siempre el aparato de la red eléctrica si pretende moverlo o llenarlo, si se produce una avería, antes de limpiarlo o cuando no lo esté utilizando! Tire siempre del propio enchufe y nunca del cable de red . No toque nunca el enchufe del aparato con las manos mojadas o húmedas.
-  ¡No sumerja nunca el aparato en agua ni en otros líquidos! Existe un posible peligro de muerte por descarga eléctrica si, durante el funcionamiento, los líquidos residuales entran en contacto con las piezas sometidas a tensión. Si el aparato se cae dentro de un líquido, desconecte inmediatamente el enchufe de la toma eléctrica. No vuelva a poner el aparato en funcionamiento y póngase en contacto con la línea directa de asistencia (consulte el capítulo **Asistencia técnica**).
- ▶ No utilice el hervidor de huevos si se encuentra sobre un suelo húmedo o si sus manos o el aparato están mojados.
- ▶ Tienda el cable de red  de forma que no entre en contacto con objetos calientes o afilados.
- ▶ Utilice exclusivamente tomas eléctricas accesibles para la conexión del aparato de forma que pueda desconectarse rápidamente de la red eléctrica si se producen errores de funcionamiento.
- ▶ No doble ni aprisione el cable de red , ni lo enrolle alrededor del aparato.
- ▶ No ponga el hervidor de huevos en funcionamiento si el aparato, el cable de red  o el enchufe presentan daños.

⚠ ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ Si se estropea el cable de conexión ⑨ de red de este aparato, encomiende su sustitución al fabricante, a su servicio de asistencia técnica o a una persona que posea una cualificación similar para evitar peligros.
- ▶ Mantenga siempre el hervidor de huevos, el cable de red ⑨ y el enchufe lejos de llamas abiertas y de superficies calientes.
- ▶ No debe rebosar ningún líquido por la conexión del aparato.

⚠ ADVERTENCIA: ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- ▶ Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años siempre que sean vigilados o hayan sido instruidos correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña. Los niños no deben realizar las tareas de limpieza y mantenimiento a no ser que tengan más de 8 años de edad y estén bajo supervisión. El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- ▶ Este aparato puede ser utilizado por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesaria siempre que sean vigiladas o hayan sido instruidas correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- ▶ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ▶ Vigile a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- ▶ CUIDADO: Trate de no lesionarse al manipular el punzón ⑫.

⚠ ADVERTENCIA: ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Durante el funcionamiento, la superficie de la carcasa se calienta mucho. Por este motivo, para retirar la tapa ❷ y el inserto para los huevos ❹, toque exclusivamente el asa ❸/❿ prevista para ello.
- ▶ La superficie del elemento térmico sigue manteniendo el calor residual después de su uso.
- ▶ Utilice el aparato exclusivamente según lo dispuesto.
¡El uso incorrecto del aparato puede provocar lesiones!



¡CUIDADO! ¡A través del orificio para el vapor ❶ y al abrirse la tapa ❷ sale vapor caliente! ¡Peligro de quemaduras! Para abrir la tapa ❷, levante el asa ❿ y retírela por un lado. Evite que el vapor saliente entre en contacto con la mano y el brazo. Retire el inserto para los huevos ❹ cuando haya salido todo el vapor.

ATENCIÓN: ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No utilice ningún tipo de reloj programador externo ni sistema de control remoto para accionar el aparato.
- ▶ No deje nunca el aparato desatendido durante su funcionamiento.
- ▶ Nunca coloque el aparato en la proximidad de fuentes de calor.
- ▶ No abra nunca la carcasa. De lo contrario, no podrá garantizarse la seguridad del aparato y se perderá la garantía.
- ▶ Utilice exclusivamente los accesorios incluidos en el volumen de suministro y no utilice nunca el aparato sin colocar el inserto para los huevos ❹ y sin que haya agua en el recipiente de cocción ❺.
- ▶ Deje que el aparato y los accesorios se enfríen completamente antes de limpiarlos y guardarlos.

INDICACIÓN

- El usuario no tiene que hacer nada para cambiar el ajuste del producto entre 50 y 60 Hz. El producto se adapta tanto a 50 Hz como a 60 Hz.

Preparativos

Desembalaje

- ◆ Extraiga todas las piezas del aparato y las instrucciones de uso de la caja.
- ◆ Retire todo el material de embalaje y cualquier adhesivo del aparato.

ADVERTENCIA

¡Peligro de asfixia!

- Los materiales de embalaje no deben usarse para jugar. Existe peligro de asfixia.

Puesta en funcionamiento

Antes de poner en marcha el aparato, asegúrese de lo siguiente:

- El aparato, el enchufe y el cable de red **9** deben estar en perfecto estado.
 - Debe haberse retirado todo el material de embalaje del aparato.
- 1) Limpie todas las piezas del aparato conforme a lo descrito en el capítulo "Limpieza y mantenimiento".
 - 2) Desenrolle el cable **9** del enrollacables **13** y guíelo a través del alojamiento del borde.
 - 3) Conecte el enchufe a la toma eléctrica adecuada.

Con esto, el aparato estará listo para su uso.

Enrollacables

En la parte inferior de la base del aparato hay un enrollacables **13** que permite adaptar la longitud del cable de red **9** a las condiciones del lugar de instalación.

ATENCIÓN: ¡DAÑOS MATERIALES!

- Asegúrese de que el cable de red **9** atraviese siempre el alojamiento previsto para ello de la parte trasera de la base del aparato **6** para garantizar la colocación estable del aparato.

INDICACIÓN

- Enrolle siempre el cable de red ⑨ en el enrollacables ⑬ en sentido horario. Solo así puede reducirse la longitud del cable ⑨ a un mínimo e introducir el cable de red a través del alojamiento de la base del aparato ⑥.

Preparación de los huevos

- 1) Haga un agujero en la parte inferior de los huevos con el punzón ⑫. De esta manera, se escapa el aire del interior del huevo al dilatarse durante la cocción y se evita la rotura de la cáscara.
- 2) Coloque hasta 7 huevos con el lado punzado hacia arriba en el inserto para los huevos ④.
- 3) Llene el vaso medidor ⑪ hasta la marca Max con agua corriente fresca y fría, y viértala en el recipiente de cocción ⑤.
- 4) Introduzca el inserto para los huevos ④ en el recipiente de cocción ⑤ y coloque la tapa ②.

Preparación de los huevos con el mismo nivel de cocción

INDICACIÓN

- Los tiempos de cocción preprogramados se refieren a los huevos de tamaño medio (tamaño M/L) con una temperatura de aprox. 7° C (nevera).

- 1) Gire el regulador de potencia ⑦ hasta ajustarlo en la posición que se corresponda con el nivel de cocción deseado para los huevos (se aplican los símbolos situados a la derecha del regulador):

Símbolo	Significado
	Para huevos pasados por agua
	Para huevos medio cocidos
	Para huevos duros

Coloque el regulador de potencia ⑦ en el símbolo correspondiente de la parte izquierda para ajustar un tiempo de cocción más breve en los siguientes casos:

- a) Si desea cocer menos huevos que los de la cantidad total.
 - b) Si los huevos tienen un tamaño más pequeño que el tamaño medio (tamaño S).
 - c) Si los huevos están a temperatura ambiente y no vienen directamente de la nevera.
- Ajuste el regulador de potencia ⑦ con un tiempo de cocción más largo en el símbolo correspondiente de la parte derecha si los huevos tienen un tamaño más grande que el tamaño medio (tamaño XL).

- 2) Para encender el aparato, ajuste el interruptor de encendido/apagado **8** en la posición "I". El piloto de control integrado se ilumina y se inicia el proceso de cocción.
- 3) Cuando los huevos hayan alcanzado el nivel de cocción deseado, se emitirá una señal. Para apagar el aparato, coloque el interruptor de encendido/apagado **8** en la posición "O". El piloto de control integrado se apaga.
- 4) Retire cuidadosamente la tapa **2** y agarre el inserto para los huevos **4** por el asa **3** para retirarlo del recipiente de cocción **5**.

⚠ ADVERTENCIA

¡Peligro de quemaduras!

- El vapor y el agua condensada en el interior de la tapa **2** están calientes. ¡Evite el contacto con el vapor y el agua!

- 5) Después de cocerlos, **4** "asuste" los huevos bajo el agua corriente fría para poder retirar la cáscara con mayor facilidad y detener la cocción.
- 6) Si procede, vierta el agua que haya sobrado del recipiente de cocción **5** al fregadero.

Preparación de los huevos con distintos niveles de cocción

Con este aparato, pueden prepararse huevos con dos niveles distintos de cocción. El primer nivel alcanzado siempre es el nivel de cocción inferior. Para obtener resultados fiables, todos los huevos utilizados deben ser, en la medida de lo posible, del mismo tamaño y estar a la misma temperatura.

Para el primer proceso de cocción se aplican los símbolos    situados a la derecha del regulador.

Para el segundo proceso de cocción se aplican los símbolos   situados a la izquierda del regulador.

- 1) Prepare los huevos de la manera descrita en el capítulo "Preparación de los huevos".
- 2) Ajuste el regulador de potencia **7** en la posición que se corresponda con el nivel de cocción más blando para los huevos (se aplican los símbolos situados a la derecha del regulador).
- 3) Para encender el aparato, ajuste el interruptor de encendido/apagado **8** en la posición "I". El piloto de control integrado se ilumina y se inicia el proceso de cocción.
- 4) Cuando los huevos hayan alcanzado el primer nivel de cocción, se emitirá una señal. Para apagar el aparato, ajuste el interruptor de encendido/apagado **8** en la posición "O". El piloto de control integrado se apaga.
- 5) Retire la tapa **2** y extraiga cuidadosamente los huevos que deban quedar menos cocidos.



⚠ ADVERTENCIA

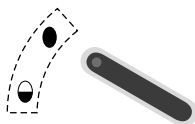
¡Peligro de quemaduras!

- ¡Los huevos cocidos están muy calientes! Manipule los huevos cocidos exclusivamente con guantes para protegerse los dedos.

A continuación, "asuste" los huevos extraídos bajo el agua corriente fría.

- 6) Vuelva a colocar la tapa **2** y gire el regulador de potencia **7** hasta ajustarlo en la posición indicada por los símbolos situados a la izquierda del regulador y que se corresponda con el nivel de cocción deseado para los huevos restantes:

Símbolo	Significado
	Para huevos medio cocidos en un 2º proceso de cocción tras preparar huevos pasados por agua en el 1º proceso de cocción
	Para huevos duros en un 2º proceso de cocción tras preparar huevos medio cocidos en el 1º proceso de cocción
	Para huevos duros en un 2º proceso de cocción tras preparar huevos pasados por agua en el 1º proceso de cocción



- 7) Para encender el aparato, ajuste el interruptor de encendido/apagado **8** en la posición "I". El piloto de control integrado se ilumina y se inicia la segunda parte del proceso de cocción combinado.
- 8) Cuando los huevos hayan alcanzado el segundo nivel de cocción deseado, volverá a emitirse una señal. A continuación, ajuste el interruptor de encendido/apagado **8** en la posición "O" para apagar el aparato. El piloto de control integrado se apaga.
- 9) Retire cuidadosamente la tapa **2** y agarre el inserto para los huevos **4** por el asa **3** para retirarlo del recipiente de cocción **5**.

⚠ ADVERTENCIA

¡Peligro de quemaduras!

- El vapor y el agua condensada en el interior de la tapa **2** están calientes. ¡Evite el contacto con el vapor y el agua!

- 10) Después de cocerlos, "asuste" los huevos en el inserto para los huevos **4** bajo el agua corriente fría para poder retirar la cáscara con mayor facilidad y detener la cocción.
- 11) Si procede, vierta el agua que haya sobrado del recipiente de cocción **5** al fregadero.

Limpieza y mantenimiento

¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ ¡Antes de limpiar el aparato, desconecte siempre el enchufe de la red eléctrica! De lo contrario, ¡existe peligro de descarga eléctrica!
- ▶ No abra nunca ninguna de las piezas de la carcasa. No existe ningún elemento de mando en el interior. Al abrir la carcasa, existe peligro de muerte por descarga eléctrica.
-  ¡No sumerja nunca la base del aparato **6** en agua ni en otros líquidos! Existe un posible peligro de muerte por descarga eléctrica si, durante el funcionamiento, los líquidos residuales entran en contacto con las piezas sometidas a tensión.

ADVERTENCIA: ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. ¡Peligro de quemaduras!
- ▶ Al limpiar el vaso medidor **11**, tenga cuidado con el punzón **12** integrado. ¡Peligro de lesiones!

ATENCIÓN: ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No utilice productos de limpieza abrasivos ni corrosivos, ya que pueden dañar la superficie y provocar daños irreparables en el aparato.

Limpieza del aparato

- 1) En primer lugar, desconecte el enchufe de la toma eléctrica.
- 2) Deje que el aparato se enfríe.
- 3) A continuación, limpie el recipiente de cocción **5** y la superficie de la base del aparato **6** con un paño ligeramente húmedo.
- 4) Seque completamente el aparato antes de volver a utilizarlo.

Restos de cal

Si en el recipiente de cocción ⑤ se forman restos de cal, proceda de la siguiente manera para eliminarlos:

- 1) Llene un tercio del vaso medidor ⑪ con zumo de limón. Tras esto, vierta agua en el vaso medidor ⑪ hasta alcanzar la marca "MAX".
- 2) Vierta la solución de zumo de limón y agua en el recipiente de cocción ⑤.
- 3) Conecte el enchufe a una toma eléctrica adecuada y ajuste el interruptor de encendido/apagado ⑧ en la posición "I" para encender el aparato.
- 4) Deje cocer la solución de zumo de limón y agua durante aprox. 10 segundos.
- 5) Para apagar el aparato, ajuste el interruptor de encendido/apagado ⑧ en la posición "O".
- 6) Desconecte el enchufe de la red eléctrica.
- 7) Deje que el aparato y la solución de zumo de limón se enfríen.
- 8) Deseche la solución de zumo de limón y limpie el recipiente de cocción ⑤ con un paño húmedo.

Limpieza de los accesorios

- Limpie la tapa ②, el inserto para los huevos ④ y el vaso medidor ⑪ con jabón lavavajillas y enjuáguelos bajo el agua corriente.

INDICACIÓN



El inserto para los huevos ④, la tapa ② y el vaso medidor ⑪ también pueden lavarse en el lavavajillas.

Almacenamiento

- Deje que el aparato se enfríe completamente antes de guardarlo.
- Enrolle el cable de red ⑨ en el enrollacables ⑬ en el sentido que indica la flecha.
- Guarde el aparato en un lugar seco.

Desecho



El símbolo adyacente de un contenedor tachado sobre unas ruedas indica que este aparato está sujeto a la Directiva 2012/19/EU. Dicha Directiva estipula que el aparato no debe desecharse con la basura doméstica normal al finalizar su vida útil, sino en puntos de recogida, puntos limpios o a través de empresas de desechos previstas especialmente para ello.

Este tipo de desecho es gratuito. Cuide el medio ambiente y deseche el aparato de la manera adecuada.



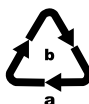
Puede informarse acerca de las posibilidades de desecho de los aparatos usados en su administración municipal o ayuntamiento.



El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de desecho, por lo que es reciclable. Deseche el material de embalaje innecesario de la forma dispuesta por las normativas locales aplicables.



Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.



Observe las indicaciones de los distintos materiales de embalaje y, si procede, reciclelos de la manera correspondiente. Los materiales de embalaje cuentan con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente: 1-7: plásticos; 20-22: papel y cartón; 80-98: materiales compuestos.

Asistencia técnica

ES**Servicio España**

Tel.: 900 984 989

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 400108_2204

Importador

Tenga en cuenta que la dirección siguiente no es una dirección de asistencia técnica. Póngase primero en contacto con el centro de asistencia técnica especificado.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Informationen zu dieser Kurzanleitung	16
Bestimmungsgemäße Verwendung	16
Lieferumfang	17
Bedienelemente	17
Technische Daten	17
Sicherheitshinweise	18
Vorbereitungen	21
Auspacken	21
Inbetriebnahme	21
Kabelaufwicklung	21
Eier vorbereiten	22
Eier mit gleichem Härtegrad kochen	22
Eier mit unterschiedlichem Härtegrad kochen	23
Reinigung und Pflege	25
Gerät reinigen	25
Bei Kalkrückständen	25
Zubehör reinigen	26
Aufbewahren	26
Entsorgung	26
Service	27
Importeur	27

Informationen zu dieser Kurzanleitung

Bei diesem Dokument handelt es sich um eine verkürzte Druckausgabe der vollständigen Bedienungsanleitung.



Durch das Scannen des QR-Codes gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 400108_2204 die vollständige Bedienungsanleitung einsehen und herunterladen.

WARNUNG!

Beachten Sie die vollständige Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden.

Die Kurzanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Bewahren Sie die Kurzanleitung gut auf und händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

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
- Kurzanleitung

Bedienelemente

Abbildung A:

- ➊ Dampfloch
- ➋ Deckel
- ➌ Griff des Kocheinsatzes
- ➍ Kocheinsatz
- ➎ Kochschale
- ➏ Gerätebasis
- ➐ Leistungsregler
- ➑ Betriebsschalter mit integrierter Kontrollleuchte
- ➒ Netzkabel
- ➓ Deckelgriff

Abbildung B:

- ➓ Messbecher
- ➓ Eipick (im Messbecher ➓ integriert)

Abbildung C:

- ➓ 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!

- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung ❸ dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Halten Sie den Eierkocher sowie das Netzkabel ❸ 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 müssen 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.

HINWEIS

- Es ist keine Aktion seitens der Benutzer erforderlich, um das Produkt zwischen 50 und 60 Hz umzustellen. Das Produkt passt sich sowohl für 50 als auch für 60 Hz an.

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.

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 ⑬ 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 Kabellaufwicklung **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. Das zuvor eingestochene Loch sollte nach oben weisen, wenn Sie die Eier in den Kocheinsatz **4** setzen.
- 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

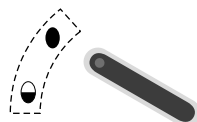
Verbrennungsgefahr!

- 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 Schlages!
- ▶ 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 Epick **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 für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

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.

Entsorgung



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, bis zu drei Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.



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



Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. 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.

Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 400108_2204

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

Estado de las informaciones · Stand der Informationen:

06/2022 · Ident.-No.: SED400A1-052022-1

IAN 400108_2204