

SILVERCREST®



PDF ONLINE
www.lidl-service.com

EIERKOCHER SEK 400 C1

GB IE NI MT

EGG COOKER

Operating instructions

FR BE CH

CUISEUR À OEUFS

Mode d'emploi

IT CH MT

CUOCIUOVA

Istruzioni per l'uso

PT

MÁQUINA DE COZER OVOS

Manual de instruções

DE AT BE CH

EIERKOCHER

Bedienungsanleitung

NL BE

EIERKOKER

Gebruiksaanwijzing

ES

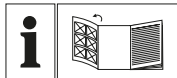
CUECEHUEVOS

Instrucciones de uso

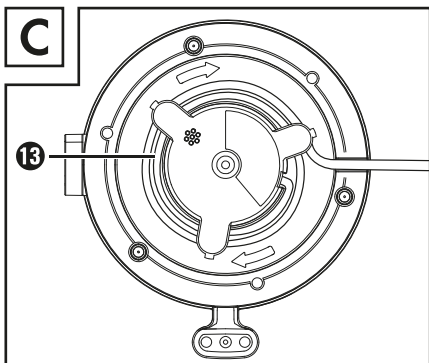
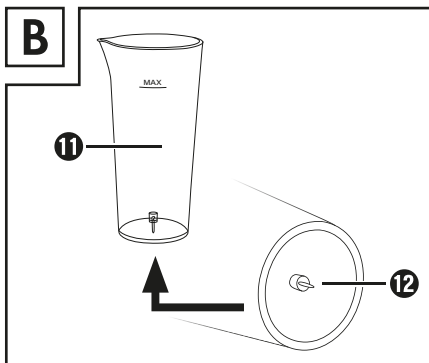
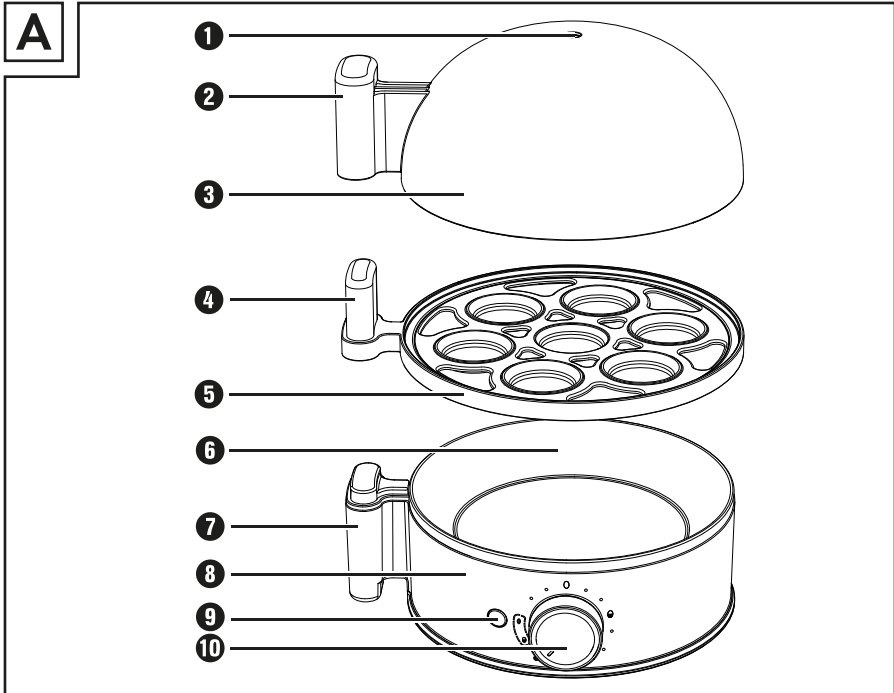
IAN 500275_2504

DE AT BE NL

ES IT MT PT



English	Operating instructions	Page	1
Deutsch	Bedienungsanleitung	Seite	15
Français	Mode d'emploi	Page	31
Nederlands	Gebruiksaanwijzing	Pagina	49
Italiano	Istruzioni per l'uso	Pagina	63
Español	Instrucciones de uso	Página	77
Português	Manual de instruções	Página	93



Contents

1. Introduction	2
2. Intended use	2
3. Package contents	2
4. Operating elements	2
5. Technical data	3
6. Warnings and symbols used	3
7. Safety information	4
8. Preparations	8
8.1. Unpacking	8
8.2. Initial operation	8
8.3. Cable retainer	8
9. Preparing eggs	8
10. Boiling all eggs to the same firmness	9
11. Boiling eggs to different degrees of firmness	10
12. Cleaning and maintenance	11
12.1. Cleaning the appliance	12
12.2. In the event of limescale.	12
12.3. Cleaning the accessories.	12
13. Storage	12
14. Disposal	12
14.1. Service.	14
14.2. Importer	14

1. 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.

2. 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.

3. 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

i 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 **15.1. Service**).

4. Operating elements

Figure A:

- 1 Steam outlet
- 2 Lid handle
- 3 Lid
- 4 Handle of the cooking insert
- 5 Cooking insert
- 6 Cooking bowl
- 7 Handle on the appliance base
- 8 Appliance base
- 9 Control lamp
- 10 Control dial (and ON/OFF switch)

Figure B:

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

Figure C:




- 13 Cable retainer










5. Technical data




Power supply	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Power consumption	400 W
Power consumption in off mode	0.0 W
Capacity	Max. 7 eggs

6. Warnings and symbols used

The following warnings and symbols are used in these operating instructions, on the packaging and on the appliance (where applicable):

	DANGER! A warning with this symbol and the signal word "DANGER" indicates an imminently hazardous situation that will result in death or serious injury if not avoided.
	WARNING! A warning with this symbol and the signal word "WARNING" indicates a potentially hazardous situation that could result in death or serious injury if not avoided.
	CAUTION! A warning with this symbol and the signal word "CAUTION" indicates a potentially hazardous situation that could result in a minor or moderate injury if not avoided.

	ATTENTION! A warning with this symbol and the signal word "ATTENTION" indicates a potential situation that could result in property damage if not avoided.
	A note identifies additional information that facilitates the use of the appliance.
	AC current/voltage
	Do not immerse in water!
	Caution! Hot steam!
	Dishwasher-proof.
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.
	Do not dispose of electrical appliances in the household waste!
	Dispose of the packaging in an environmentally-responsible manner.

	<p>The packaging is made of recyclable materials. Observe the labelling on the packaging material when sorting for disposal: The material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1–7: plastics, 20–22: paper and cardboard, 80–98: composites.</p>
  ES/PT	<p>The packaging contains paper and/or cardboard components.</p> <p>The packaging contains plastic and/or metal components.</p>

FR Cet appareil et ses accessoires se recyclent

A DÉPOSER EN MAGASIN A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE


Points de collecte sur www.quefairedesdechets.fr
 Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE

FR The product, its packaging and the operating instructions are recyclable. They are subject to an extended manufacturer responsibility and will be collected separately.

7. 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 **15.1. 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.
- To avoid potential risks, if the appliance power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its customer service or by a qualified technician.
- Always keep the egg boiler and the mains cable 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 ❶ to prevent injuring yourself.
- The surfaces of the appliance can become extremely hot during operation. Therefore, always hold the lid ❸ and the cooking insert ❺ by their handles ❷/❹ 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 ❶ and when you open the lid ❸! Risk of scalding! Always open the lid ❸ by lifting it by the handle ❷ and removing it to the side. Avoid contact between the escaping steam and your hand and arm. Do not remove the cooking insert ❺ until the steam has completely dissipated.

ⓘ **ATTENTION! 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 **5** and water in the cooking bowl **6**.
- Allow the appliance and accessories to cool completely before cleaning and storing them.

8. Preparations

8.1. 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.

8.2. Initial operation

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

- the appliance, power plug and mains cable 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 **12. Cleaning and maintenance**.
 - 2) Unwind the mains cable 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.

8.3. Cable retainer

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

ATTENTION!

- ▶ Ensure that you always guide the mains cable through the corresponding gap in the rear of the appliance base **8** for the sake of stability.

Note

- ▶ Always wrap the mains cable around the cable retainer **13**. This reduces the length of the cable to a minimum, allowing you to guide the mains cable through the gap in the appliance base **8**.

9. 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. The hole you pierced previously should point upwards when you place the eggs in the cooking insert **5**.
- 2) Place up to 7 eggs on the cooking insert **5** 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 **6**.
- 4) Place the cooking insert **5** into the cooking bowl **6** and place the lid **3** on top.

10. Boiling all eggs to the same firmness

i 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 dial **10** to the position that corresponds to the desired hardness of the eggs. Use the setting range "1" (see fig. 1) with symbols and corresponding dots in front of it:

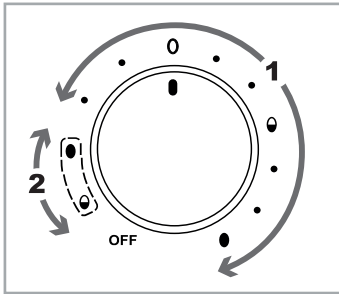


Fig. 1

The symbols have the following meanings:

Symbol	Meaning	Range
	Setting for soft-boiled eggs	
	Setting for medium-boiled eggs	
	Setting for hard-boiled eggs	

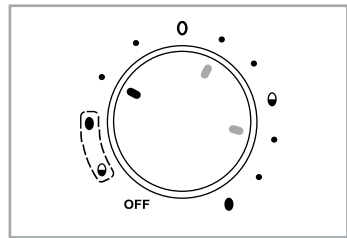


Fig. 2

- Select the **left** dot of the range (see fig. 2), 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.

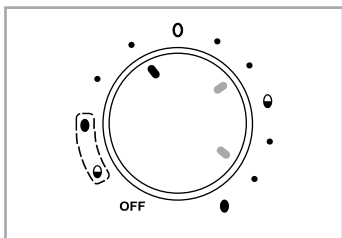


Fig. 3

Select the **middle** dot of the range (fig. 3) if you want to cook 7 refrigerator-cooled eggs of medium size (size M/L).

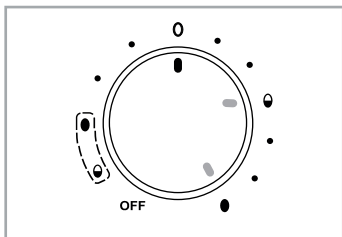


Fig. 4

Select the **egg symbol** of the range (fig. 4) if the eggs are larger than average (size XL).

The control lamp **9** lights up and cooking begins.

- 2) As soon as the eggs have reached the desired degree of hardness, a signal tone sounds. Turn the control dial **10** to the "OFF" position to switch off the appliance. The control lamp **9** goes out.
- 3) Carefully remove the lid **3** and the cooking insert **5** by its handle **4** from the cooking bowl **6**.

⚠ CAUTION!

- ▶ The steam and condensation on the inside of the lid **3** are hot. Avoid contact with this steam or water!
- 4) After cooking, shock the eggs in the cooking insert **5** in cold, flowing water to allow the shells to be removed more easily and so the egg does not continue cooking.
 - 5) Pour any remaining water out of the cooking bowl **6** down the drain.

11. 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 setting range "1" with symbols and corresponding dots in front of it applies. For the second cooking process, the setting range "2" with symbols outlined by dashes applies (see fig. 1).

- 1) Prepare the eggs as described in the section **9. Preparing eggs**.
- 2) Set the control dial **10** to the position that corresponds to the softest degree of hardness of the eggs (the setting range "1" applies, see fig. 1). The control lamp **9** lights up and cooking begins.
- 3) As soon as the eggs have reached the first, softer degree of hardness, a signal tone sounds. Turn the control dial **10** to the "OFF" position to switch off the appliance. The control lamp **9** goes out.




- 4) Take off the lid **3** and carefully remove the desired number of eggs (now boiled to the softer degree of hardness).

⚠ CAUTION!

- ▶ The boiled eggs are very hot! Be careful when handling hot eggs.

Shock the removed eggs under cold, flowing water.

- 5) Replace the lid **3** and turn the control dial **10** to the position of the symbols outlined by dashes (setting range "2", see fig. 1) corresponding to the desired hardness level for the eggs left 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

- 6) The control lamp **9** lights up and the second part of the combined cooking process begins.
- 7) As soon as the eggs have reached the second hardness level, a signal tone sounds again. Turn the control dial **10** to the "OFF" position to switch off the appliance. The control lamp **9** goes out.

- 8) Carefully remove the lid **3** and the cooking insert **5** by its handle **4** from the cooking bowl **6**.

⚠ CAUTION!


- ▶ The steam and condensation on the inside of the lid **3** are hot. Avoid contact with this steam or water!

- 9) After cooking, shock the eggs in the cooking insert **5** in cold, flowing water to allow the shells to be removed more easily and so the egg does not continue cooking.

- 10) Pour any remaining water out of the cooking bowl **6** down the drain.

12. 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 **8** 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.

⚠ CAUTION!

- ▶ 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!

! ATTENTION!


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

12.1. 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 **6** and the surface of the appliance base **8** with a slightly damp cloth. For stubborn soiling use a mild detergent on the cloth. Wipe off any detergent residue using a cloth moistened with clean water.
- 4) Always dry the appliance properly before using it again.

12.2. In the event of limescale

If limescale starts building up on the cooking bowl **6**, 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 **6**.
- 3) Plug the mains plug into a suitable mains socket and turn the control dial **10** to the  position to switch on the appliance.
- 4) Allow the lemon juice to simmer for about 10 seconds.
- 5) Switch off the appliance by turning the control dial **10** to the "OFF" position.
- 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 **6** with a damp cloth.

12.3. Cleaning the accessories

- Wash the lid **3**, the cooking insert **5** and the measuring cup **11** with washing-up liquid under flowing water.

i Note

- ▶  The cooking insert **5**, lid **3** and measuring cup **11** are also dishwasher-proof. If possible, place the items in the upper basket of the dishwasher, taking care not to jam them.

13. Storage

- Allow the appliance cool down completely before putting it into storage.
- Wrap the mains cable around the cable retainer **15**.
- Store the appliance in a dry location.

14. Disposal



The symbol of the crossed-out wheellie bin means that this appliance may not be disposed of in regular household waste at the end of its service life. The appliance must be deposited at an established collection point, recycling centre or disposal company.

Please erase all personal data before returning an appliance.

The packaging is made from environmentally friendly material which can be disposed of at your local recycling plant.

Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

Kompernass Handels GBH 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 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 (IAN) 500275_2504 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) 500275_2504.

14.1. Service

- GB Service Great Britain**
Tel.: 0800 404 7657
E-Mail: kompernass@lidl.co.uk
- IE Service Ireland**
Tel.: 1800 101010
E-Mail: kompernass@lidl.ie
- MT Service Malta**
Tel.: 80062230
E-Mail: kompernass@lidl.com.mt
IAN 500275_2504

14.2. 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

1. Einführung	16
2. Bestimmungsgemäße Verwendung	16
3. Lieferumfang	16
4. Bedienelemente	16
5. Technische Daten	17
6. Verwendete Warnhinweise und Symbole	17
7. Sicherheitshinweise	18
8. Vorbereitungen	22
8.1. Auspacken	22
8.2. Inbetriebnahme	22
8.3. Kabelaufwicklung	22
9. Eier vorbereiten	22
10. Eier mit gleichem Härtegrad kochen	23
11. Eier mit unterschiedlichem Härtegrad kochen	24
12. Reinigung und Pflege	25
12.1. Gerät reinigen	26
12.2. Bei Kalkrückständen	26
12.3. Zubehör reinigen	26
13. Aufbewahren	26
14. Entsorgung	27
15. Garantie der Kompernaß Handels GmbH	27
15.1. Service	29
15.2. Importeur	29

1. 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.

2. 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 an nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommenen Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile sind ausgeschlossen. Das Risiko trägt allein der Benutzer.

3. Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

i 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 **15.1. Service**).

4. Bedienelemente

Abbildung A:

- 1 Dampfloch
- 2 Deckelgriff
- 3 Deckel
- 4 Griff des Kocheinsatzes
- 5 Kocheinsatz
- 6 Kochschale
- 7 Griff der Gerätebasis
- 8 Gerätebasis
- 9 Kontrollleuchte
- 10 Drehregler (und Ein-/Aus-Schalter)

Abbildung B:

- ① Messbecher
- ⑫ Epick (im Messbecher ① integriert)

Abbildung C:



- ⑬ Kabelaufwicklung










5. Technische Daten




Spannungsversorgung	220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz
Leistungsaufnahme	400 W
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	0,0 W
Fassungsvermögen	max. 7 Eier

6. Verwendete Warnhinweise und Symbole

In der vorliegenden Bedienungsanleitung, auf der Verpackung und dem Gerät werden folgende Warnhinweise und Symbole verwendet (falls zutreffend):

	GEFAHR! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „GEFAHR“ kennzeichnet eine unmittelbar bevorstehende Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.
	WARNUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „WARNUNG“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben könnte.

	VORSICHT! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „VORSICHT“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben könnte.
	ACHTUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „ACHTUNG“ kennzeichnet eine mögliche Situation, die, wenn sie nicht vermieden wird, einen Sachschaden zur Folge haben könnte.
	Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.
	Wechselstrom/-spannung
	Nicht in Wasser tauchen!
	Vorsicht! Heißer Dampf!
	Für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.
	Elektrogerät nicht in den Hausmüll entsorgen!

	<p>Führen Sie die Verpackung einer umweltgerechten Entsorgung zu.</p>
	<p>Verpackung aus recyclebaren Materialien. Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung: Diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1-7: Kunststoffe, 20-22: Papier und Pappe, 80-98: Verbundstoffe.</p>
	<p>Die Verpackung enthält Bestandteile aus Papier und/oder Pappe. Die Verpackung enthält Bestandteile aus Plastik und/oder Metall.</p>

FR Cet appareil et ses accessoires se recyclent

A DÉPOSER EN MAGASIN OU A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur www.quefairemedesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !


FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE

FR Das Produkt, die Verpackung und die Bedienungsanleitung sind recycelbar, unterliegen einer erweiterter Herstellerverantwortung und werden getrennt gesammelt.

7. 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 **15.1. 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.
- Wenn die Netzanschlussleitung 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 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 .
- Die Gehäuseoberflächen werden im Betrieb sehr heiß. Fassen Sie daher den Deckel  und den Kocheinsatz  ausschließlich am jeweils dafür vorgesehenen Griff / 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 ❸ tritt heißer Dampf aus! Verbrühungsgefahr! Öffnen Sie den Deckel ❸, indem Sie ihn am Griff ❷ anheben und seitlich entfernen. Vermeiden Sie den Kontakt von Hand und Arm mit dem austretenden Dampf. Entfernen Sie den Kocheinsatz ❺ 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 ❺ und Wasser in der Kochschale ❻.
- Lassen Sie das Gerät und die Zubehörteile vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen und verstauen.

8. Vorbereitungen

8.1. 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.

8.2. Inbetriebnahme

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

- das Gerät, Netzstecker und Netzkabel in einwandfreiem Zustand sind und ...
 - alle Verpackungsmaterialien vom Gerät entfernt sind.
- 1) Reinigen Sie alle Teile des Gerätes wie im Kapitel **12. Reinigung und Pflege** beschrieben.
 - 2) Wickeln Sie das Netzkabel 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.

8.3. Kabelaufwicklung

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

⚠️ ACHTUNG!

- ▶ Achten Sie darauf, dass das Netzkabel immer durch die dafür vorgesehene Aussparung am hinteren Teil der Gerätebasis **8** geführt werden muss, um einen sicheren Stand zu gewährleisten.

i Hinweis

- ▶ Wickeln Sie das Netzkabel immer in Pfeilrichtung um die Kabelaufwicklung **13**. Nur so können Sie die Kabellänge auf ein Minimum reduzieren und das Netzkabel noch durch die Aussparung der Gerätebasis **8** führen.

9. 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 **5** setzen.
- 2) Setzen Sie bis zu 7 Eier mit der angestochenen Seite nach oben auf den Kocheinsatz **5**.
- 3) Füllen Sie den Messbecher **11** bis zur MAX-Markierung mit kaltem, frischem Leitungswasser und geben Sie das Wasser in die Kochschale **6**.
- 4) Setzen Sie den Kocheinsatz **5** in die Kochschale **6** und setzen Sie den Deckel **3** auf.

10. Eier mit gleichem Härtegrad kochen

i 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 Drehregler **10** in die Position, die dem gewünschten Härtegrad der Eier entspricht. Benutzen Sie den Einstellbereich „1“ (siehe Abb. 1) mit den Symbolen und den dazugehörigen Punkten davor:

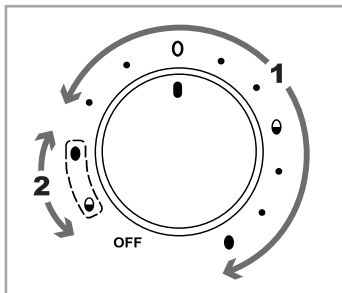


Abb. 1

Die Symbole haben folgende Bedeutungen:

Symbol	Bedeutung	Bereich
	Einstellung für weiche Eier	
	Einstellung für mittelweiche Eier	
	Einstellung für harte Eier	

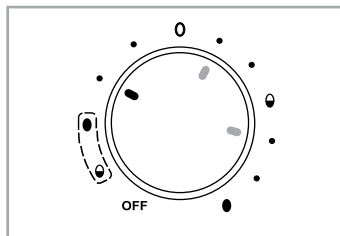


Abb. 2

Wählen Sie den linken Punkt des jeweiligen Bereichs (siehe Abb. 2), wenn

- Sie weniger als 7 Eier kochen wollen oder
- die Eier kleiner als der Durchschnitt sind (Größe S) oder
- die Eier nicht direkt aus dem Kühlschrank entnommen wurden und Raumtemperatur haben.

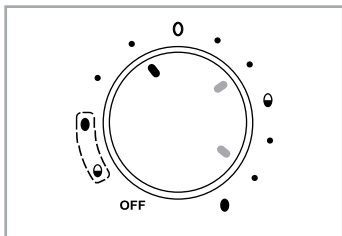


Abb. 3

Wählen Sie den mittleren Punkt des jeweiligen Bereichs (Abb. 3), wenn Sie 7 külschrankkalte, durchschnittlich große Eier (Größe M/L) kochen wollen.

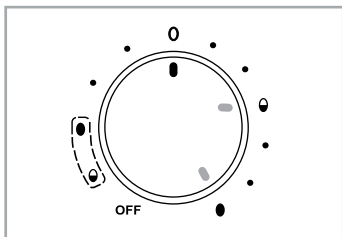


Abb. 4

Wählen Sie das Ei-Symbol des jeweiligen Bereichs (Abb. 4), wenn die Eier größer als der Durchschnitt sind (Größe XL).

Die Kontrollleuchte **9** leuchtet auf und der Kochvorgang beginnt.

- 2) Sobald die Eier den gewünschten Härtegrad erreicht haben, erklingt ein Signalton. Drehen Sie den Drehregler **10** auf die Position „OFF“, um das Gerät auszuschalten. Die Kontrollleuchte **9** erlischt.
- 3) Nehmen Sie vorsichtig den Deckel **3** ab und den Kocheinsatz **5** an seinem Griff **4** von der Kochschale **6**.

⚠ VORSICHT!

- Der Dampf und das Kondensat innen am Deckel **3** sind heiß. Berührung mit Dampf und Wasser vermeiden!
- 4) Schrecken Sie die Eier im Kocheinsatz **5** nach dem Kochen unter kaltem, fließendem Wasser ab, damit sich die Schale leichter entfernen lässt und das Ei nicht nachgart.
- 5) Gießen Sie ggf. das Restwasser aus der Kochschale **6** in den Ausguss.

11. 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 gilt der Einstellbereich „1“ mit den Symbolen und den dazugehörigen Punkten davor. Für den zweiten Kochvorgang gilt der Einstellbereich „2“ mit den umstrichelten Symbolen (siehe Abb. 1).

- 1) Bereiten Sie die Eier wie im Kapitel **9. Eier vorbereiten** beschrieben vor.
- 2) Stellen Sie den Drehregler **10** in die Position, die dem weichsten Härtegrad der Eier entspricht (es gilt der Einstellbereich „1“, siehe Abb. 1). Die Kontrollleuchte **9** leuchtet auf und der Kochvorgang beginnt.
- 3) Sobald die Eier den ersten, weicheren Härtegrad erreicht haben, erklingt ein Signalton. Drehen Sie den Drehregler **10** in die Position „OFF“, um das Gerät auszuschalten. Die Kontrollleuchte **9** erlischt.

4) Nehmen Sie den Deckel **3** ab und entnehmen vorsichtig die gewünschte Anzahl Eier, die mit dem weicheren Härtegrad gekocht werden sollten.




8) Nehmen Sie vorsichtig den Deckel **3** ab und den Kocheinsatz **5** an seinem Griff **4** von der Kochschale **6**.

⚠ VORSICHT!

► Die gekochten Eier sind sehr heiß! Seien Sie vorsichtig im Umgang mit den heißen Eiern.

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

5) Setzen Sie den Deckel **3** wieder auf und drehen Sie den Drehregler **10** in die Position der umstrichelten Symbole (Einstellbereich „2“, siehe Abb. 1), 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

6) Die Kontrollleuchte **9** leuchtet auf und der zweite Teil des kombinierten Kochvorgangs beginnt.

7) Sobald die Eier den zweiten Härtegrad erreicht haben, erklingt wieder ein Signalton. Drehen Sie den Drehregler **10** auf die Position „OFF“, um das Gerät auszuschalten. Die Kontrollleuchte **9** erlischt.

⚠ VORSICHT!

► Der Dampf und das Kondensat innen am Deckel **3** sind heiß. Berührung mit Dampf und Wasser vermeiden!

9) Schrecken Sie die Eier im Kocheinsatz **5** nach dem Kochen unter kaltem, fließendem Wasser ab, damit sich die Schale leichter entfernen lässt und das Ei nicht nachgart.


10) Gießen Sie ggf. das Restwasser aus der Kochschale **6** in den Ausguss.

12. 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 **8** niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Hier kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen, wenn im Betrieb Flüssigkeitsreste auf spannungsführende Teile gelangen.

⚠ VORSICHT!

► Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen. Verbrennungsgefahr!

► Achten Sie bei der Reinigung des Messbechers **11** auf den Epick **12**. Verletzungsgefahr!

! ACHTUNG!

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

12.1. Gerät reinigen

- 1) Ziehen Sie erst den Netzstecker aus der Steckdose.
- 2) Lassen Sie das Gerät abkühlen.
- 3) Reinigen Sie danach die Kochschale **6** und die Oberfläche der Gerätebasis **8** mit einem leicht angefeuchteten Tuch. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie Spülmittelreste mit einem mit klarem Wasser befeuchteten Tuch ab.
- 4) Trocknen Sie das Gerät auf jeden Fall gut ab, bevor Sie es erneut verwenden.

12.2. Bei Kalkrückständen

Wenn sich in der Kochschale **6** 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 Zitronensaftlösung in die Kochschale **6**.
- 3) Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Netzsteckdose und drehen Sie den Drehregler **10** auf die Position **0**, um das Gerät einzuschalten.
- 4) Lassen Sie die Zitronensaftlösung ca. 10 Sekunden lang köcheln.

- 5) Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Drehregler **10** auf die Position „OFF“ stellen.
- 6) Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- 7) Lassen Sie das Gerät und die Zitronensaftlösung abkühlen.
- 8) Schütten Sie die Zitronensaftlösung weg und wischen Sie die Kochschale **6** mit einem feuchten Tuch aus.

12.3. Zubehör reinigen

- Spülen Sie den Deckel **3**, den Kocheinsatz **5** und den Messbecher **11** mit Spülmittel unter fließendem Wasser.

i Hinweis

- ▶  Der Kocheinsatz **5**, Deckel **3** und Messbecher **11** sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Legen Sie die Teile, falls möglich, in den oberen Korb der Spülmaschine und achten Sie darauf, dass diese nicht eingeklemmt werden.

13. Aufbewahren

- Lassen Sie das Gerät erst vollständig auskühlen, bevor Sie es wegstellen.
- Wickeln Sie das Netzkabel in Pfeilrichtung um die Kabelaufwicklung **13**.
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort.

14. Entsorgung



Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Hausaltmüll entsorgt

werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben.

Für den deutschen Markt gilt:

Zudem sind Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei.

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben.

Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind.

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

15. 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 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, Gewaltausübung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Serviceneiederlassung 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 (IAN) 500275_2504 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 durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 500275_2504 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

15.1. 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

BE Service Belgien

Tel.: 0800 12089

E-Mail: kompernass@lidl.be

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 500275_2504

15.2. 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

Table des matières

1. Introduction	32
2. Utilisation conforme	32
3. Matériel livré	32
4. Éléments de commande	32
5. Caractéristiques techniques	33
6. Avertissements et symboles utilisés	33
7. Consignes de sécurité	34
8. Préparatifs	38
8.1. Déballage	38
8.2. Mise en service	38
8.3. Enroulement du cordon	38
9. Préparation des œufs	38
10. Cuisson des œufs avec le même degré de dureté	39
11. Cuisson des œufs avec un degré de dureté différent	40
12. Nettoyage et entretien	41
12.1. Nettoyage de l'appareil	42
12.2. En cas de dépôts calcaires	42
12.3. Nettoyage des accessoires	42
13. Rangement	42
14. Recyclage	43
15. Garantie pour Kompennass Handels GmbH (France)	43
16. Garantie pour Kompennass Handels GmbH (Belgique/Suisse)	46
17. Service après-vente	47
18. Importateur	47

1. Introduction

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

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

2. Utilisation conforme

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

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

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

AVERTISSEMENT – Danger résultant d'un usage non conforme !

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

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

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

L'utilisateur assume seul la responsabilité des risques encourus.

3. Matériel livré

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

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

REMARQUE

- ▶ Vérifiez si la livraison est au complet et ne présente aucun dégât apparent.
- ▶ En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage défectueux ou du transport, veuillez vous adresser à la hotline du service après-vente (voir le chapitre **17. Service après-vente**).

4. Éléments de commande

Figure A :

- 1 Trou à vapeur
- 2 Poignée du couvercle
- 3 Couvercle
- 4 Poignée du porte-œufs
- 5 Porte-œufs
- 6 Bol de cuisson
- 7 Poignée de la base de l'appareil
- 8 Base de l'appareil
- 9 Voyant de contrôle
- 10 Bouton rotatif (et interrupteur Marche/Arrêt)

Figure B :

- ① Verre mesureur
- ⑫ Pic à œuf (intégré au verre mesureur ①)

Figure C :



- ⑬ Enroulement du cordon










5. Caractéristiques techniques



Alimentation électrique	220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz
Puissance absorbée	400 W
Puissance absorbée à l'état inactif	0,0 W
Capacité	7 œufs maximum





6. Avertissements et symboles utilisés

Les avertissements et symboles suivants sont utilisés (s'il y a lieu) dans le présent mode d'emploi, sur l'emballage et sur l'appareil :

	DANGER ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention "DANGER" désigne une situation dangereuse imminente qui, si elle n'est pas évitée, a pour conséquence d'entraîner la mort ou une blessure grave.
	AVERTISSEMENT ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention "AVERTISSEMENT" désigne une situation possiblement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner la mort ou une blessure grave.

	PRUDENCE ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention "PRUDENCE" annonce une situation possiblement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait occasionner une blessure légère ou modérée.
	ATTENTION ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention "ATTENTION" annonce une situation susceptible d'occasionner des dégâts matériels si elle n'est pas évitée.
	Une remarque comporte des informations supplémentaires facilitant la manipulation de l'appareil.
	Courant/tension alternatif(ive)
	Prudence ! Vapeur brûlante !
	Ne pas plonger dans l'eau !
	Peut être lavé au lave-vaisselle.
	Toutes les parties de cet appareil en contact avec des aliments conviennent aux produits alimentaires.
	Ne pas jeter les appareils électriques dans les ordures ménagères !


	<p>Recyclez l'emballage en respectant les règles environnementales.</p>
	<p>Emballage en matériaux recyclables. Pour le tri des déchets, respectez l'identification des matériaux d'emballage : ils sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante : 1-7 : plastiques, 20-22 : papier et carton, 80-98 : matériaux composites.</p>

 <p>ES/PT</p>	<p>L'emballage se compose d'éléments en papier et/ou en carton.</p> <p>L'emballage se compose d'éléments en plastique et/ou en métal.</p>
	<p>FR</p> <p>Cet appareil et ses accessoires se recyclent</p> <p>A DÉPOSER EN MAGASIN  OU A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE </p> <p>Points de collecte sur www.quefairedesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !</p> <p>FR</p> <p>ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE</p> <p>FR</p> <p>Le produit, l'emballage et le mode d'emploi sont recyclables, soumis à une responsabilité élargie du fabricant, et sont collectés séparément.</p>

7. Consignes de sécurité


⚠ DANGER – RISQUE D'ÉLECTROCUTION!

- Raccordez le cuiseur à œufs uniquement à une prise réglementairement mise à la terre et installée selon les dispositions en vigueur avec une tension secteur de 220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz.
- Débranchez toujours la fiche secteur de la prise de courant lorsque vous déplacez et remplissez l'appareil, en cas de pannes, avant de nettoyer l'appareil ou lorsque vous ne l'utilisez pas ! Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation, mais toujours sur la fiche secteur. Ne touchez pas la fiche de l'appareil avec les mains mouillées ou humides.

-  N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ni dans d'autres liquides ! Il y a danger de mort par électrocution si des restes de liquide entrent en contact avec des pièces sous tension pendant le fonctionnement. Si l'appareil tombe dans un liquide, débranchez immédiatement la fiche secteur de la prise de courant. Ne remettez pas l'appareil en service et adressez-vous à la hotline du service après-vente (voir chapitre **17. Service après-vente**).
- N'utilisez pas le cuiseur à œufs, si vous êtes sur un sol humide ou si vos mains ou l'appareil sont mouillés.
- Posez le cordon d'alimentation de sorte qu'il n'entre pas en contact avec des objets brûlants ou présentant des arêtes vives.
- Pour le branchement, choisissez uniquement des prises de courant facilement accessibles afin de pouvoir débrancher rapidement l'appareil de l'alimentation électrique en cas de dysfonctionnement.
- Veuillez ne pas plier ou coincer le cordon d'alimentation; de même, ne l'enroulez pas autour de l'appareil.
- N'utilisez pas le cuiseur à œufs si l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche secteur présente des détériorations.
- Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- Tenez le cuiseur à œufs ainsi que le cordon d'alimentation et la fiche secteur toujours loin de flammes nues et de surfaces brûlantes.
- Aucun liquide ne doit couler sur le connecteur de l'appareil.

⚠️ AVERTISSEMENT – RISQUE DE BLESSURE!

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus s'ils sont surveillés ou à condition qu'ils aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers encourus. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être confiés à des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans ou plus et s'ils effectuent ces opérations sous surveillance. Éloignez l'appareil et son cordon d'alimentation des enfants âgés de moins de 8 ans.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Il faut surveiller les enfants pour être sûr qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- **PRUDENCE :** Évitez tout risque de blessure lors de la manipulation du pic à œuf 12.
- Lors de l'utilisation de l'appareil, les surfaces du boîtier sont brûlantes. Par conséquent, saisissez le couvercle 3 et le porte-œufs 5 uniquement par la poignée 2/4 respectivement prévue à cet effet pour les retirer.

- Après utilisation, la surface de l'élément chauffant présente encore une chaleur résiduelle.
- N'utilisez l'appareil que conformément à sa destination.
En cas d'usage abusif de l'appareil, il existe un risque de blessures!
-  **PRUDENCE !** De la vapeur à très haute température s'échappe du trou à vapeur ❶ et lorsque vous soulevez le couvercle ❸ ! Risque de brûlure! Pour ouvrir le couvercle ❸, soulevez-le par la poignée ❷ et retirez-le latéralement. Évitez tout contact des mains et des bras avec la vapeur s'échappant de l'appareil. Retirez le porte-œufs ❺ seulement lorsque la vapeur s'est entièrement résorbée.

❗ **ATTENTION – RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS!**

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

8. Préparatifs

8.1. Déballage

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

⚠ AVERTISSEMENT – RISQUE D'ÉTOUFFEMENT !

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

8.2. Mise en service

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

- l'appareil, la fiche secteur et le cordon d'alimentation sont en parfait état et que ...
 - tous les matériaux d'emballage sont retirés de l'appareil.
- 1) Nettoyez toutes les pièces de l'appareil comme indiqué au chapitre **12. Nettoyage et entretien**.
 - 2) Déroulez complètement le cordon d'alimentation de l'enroulement du cordon **13** et passez-le dans l'encoche située sur le bord de l'appareil.
 - 3) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur adaptée.

L'appareil est maintenant prêt à être utilisé.

8.3. Enroulement du cordon

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

ⓘ ATTENTION!

- ▶ Tenez compte du fait que le cordon d'alimentation doit toujours passer par l'encoche à cet effet située sur la partie arrière de la base de l'appareil **8** pour garantir une position stable.

ⓘ Remarque

- ▶ Enroulez toujours le cordon d'alimentation dans le sens de la flèche autour de l'enroulement du cordon **13**. C'est la seule manière de réduire la longueur du cordon à un minimum et de faire passer le cordon d'alimentation par l'encoche que comporte la base de l'appareil **8**.

9. Préparation des œufs

- 1) Avec le pic à œuf **12**, percez un trou en dessous des œufs. Ainsi, l'air qui se trouve à l'intérieur de l'œuf peut s'échapper lorsque celui-ci se dilate en cours de cuisson. Cela permet d'éviter que la coquille n'éclate. Le trou préalablement percé doit pointer vers le haut lorsque vous posez les œufs dans le porte-œufs **5**.
- 2) Placez jusqu'à 7 œufs avec le côté piqué tourné vers le haut dans le porte-œufs **5**.

- 3) Remplissez le verre mesureur ⑩ jusqu'au repère MAX d'eau du robinet froide et fraîche et versez l'eau dans le bol de cuisson ⑥.
- 4) Placez le porte-œufs ⑤ dans le bol de cuisson ⑥ et fermez le couvercle ③.

10. Cuisson des œufs avec le même degré de dureté

① Remarque

- ▶ Les temps de cuisson préprogrammés sont valables pour des œufs de taille moyenne (taille M / L) à une température de 7 °C environ (réfrigérateur).
- 1) Réglez le bouton rotatif ⑩ sur la position correspondant au degré de dureté souhaité des œufs. Utilisez la zone de réglage «1» (voir fig. 1) avec les symboles et les points correspondants devant :

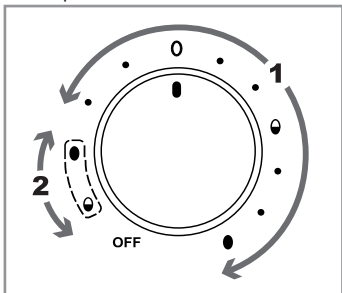


Fig. 1

Les symboles ont les significations suivantes :

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

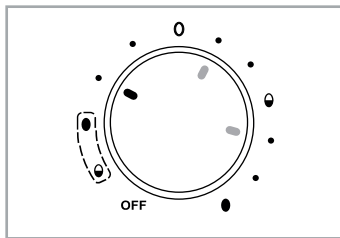


Fig. 2

Sélectionnez le point gauche de la zone de réglage respective (voir fig 2) si

- a) vous souhaitez cuire moins de 7 œufs ou
- b) les œufs sont plus petits que la moyenne (taille S) ou
- c) les œufs ne viennent pas directement du réfrigérateur et sont à température ambiante.

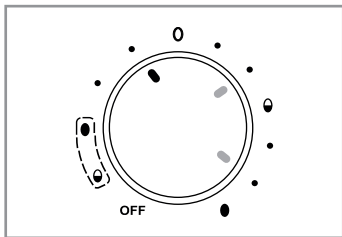


Fig. 3

Sélectionnez le point central de la zone de réglage respective (fig. 3) si vous voulez cuire 7 œufs moyennement gros (taille M/L) que vous venez de sortir du réfrigérateur.

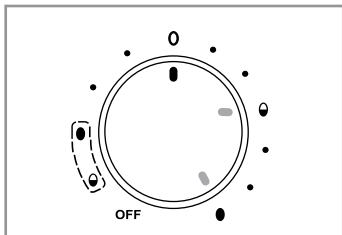


Fig. 4

Sélectionnez le symbole d'œuf de la zone de réglage respective (fig. 4) si les œufs sont plus gros que la moyenne (taille XL).

Le voyant de contrôle ⑨ s'allume et la cuisson débute.

- 2) Dès que les œufs ont atteint le degré de dureté souhaité, un signal sonore retentit. Pour éteindre l'appareil, tournez le bouton rotatif ⑩ sur la position «OFF». Le voyant de contrôle ⑨ s'éteint.
- 3) Ouvrez le couvercle ③ avec précaution et retirez le porte-œufs ⑤ en saisissant sa poignée ④ du bol de cuisson ⑥.

⚠ PRUDENCE !

- ▶ La vapeur et le condensat à l'intérieur sous le couvercle ③ sont brûlants. Éviter tout contact avec la vapeur et l'eau !
- 4) Après la cuisson, passez les œufs dans le porte-œufs ⑤ sous l'eau courante froide, pour les écaler plus facilement et pour qu'ils ne continuent pas à cuire.
 - 5) Si nécessaire, videz le reste d'eau du bol de cuisson ⑥ dans l'évier.

11. Cuisson des œufs avec un degré de dureté différent

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

Pour la première cuisson, la plage de réglage «1» avec les symboles et les points correspondants devant s'applique. Pour la deuxième cuisson, la plage de réglage «2» avec les symboles encadrés s'applique (voir fig. 1).

- 1) Préparez les œufs comme décrit au chapitre 9. **Préparation des œufs.**
- 2) Tournez le bouton rotatif ⑩ sur la position correspondant au degré de dureté le plus bas des œufs (la zone de réglage «1» s'applique, voir fig. 1). Le voyant de contrôle ⑨ s'allume et la cuisson débute.




- 3) Dès que les œufs ont atteint le premier degré de dureté, un signal sonore retentit. Pour éteindre l'appareil, tournez le bouton rotatif 10 sur la position «OFF». Le voyant de contrôle 9 s'éteint.
- 4) Ôtez ensuite le couvercle 3 et retirez avec précaution le nombre d'œufs souhaité, qui doivent être cuits avec un moindre degré de dureté.

PRUDENCE !

- Les œufs cuits sont très chauds ! Soyez prudent lorsque vous manipulez des œufs chauds.

Passer les œufs prélevés sous l'eau courante froide.

- 5) Refermez le couvercle 3 et tournez le bouton rotatif 10 jusque sur la position des symboles encadrés (plage de réglage «2», voir fig. 1), correspondant au degré de dureté souhaité des œufs restant dans l'appareil :

Symbole	Signification
	pour des œufs mollets lors de la 2e cuisson, après des œufs à la coque lors de la 1re cuisson
	pour des œufs durs lors de la 2e cuisson, après des œufs mollets lors de la 1re cuisson
	pour des œufs durs lors de la 2e cuisson, après des œufs à la coque lors de la 1re cuisson


- 6) Le voyant de contrôle 9 s'allume et la seconde partie de la cuisson combinée débute.
- 7) Dès que les œufs ont atteint le second degré de dureté, un signal sonore retentit à nouveau. Pour éteindre l'appareil, tournez le bouton rotatif 10 sur la position «OFF». Le voyant de contrôle 9 s'éteint.
- 8) Ouvrez le couvercle 3 avec précaution et retirez le porte-œufs 5, en saisissant sa poignée 4, du bol de cuisson 6.

PRUDENCE !

- La vapeur et le condensat à l'intérieur sous le couvercle 3 sont brûlants. Éviter tout contact avec la vapeur et l'eau!
- 9) Après la cuisson, passez les œufs dans le porte-œufs 5 sous l'eau courante froide, pour les écaler plus facilement et pour qu'ils ne continuent pas à cuire.
 - 10) Si nécessaire, videz le reste d'eau du bol de cuisson 6 dans l'évier.

12. Nettoyage et entretien

DANGER – RISQUE D'ÉLECTROCUTION!

- Avant chaque nettoyage, retirez la fiche secteur de la prise secteur! Sinon, il y a un risque d'électrocution!
- N'ouvrez jamais les éléments du boîtier. Celui-ci ne contient aucun élément de commande. Danger de mort par électrocution en cas d'ouverture du boîtier de l'appareil.
-  N'immergez jamais la base de l'appareil 3 dans de l'eau ni dans d'autres liquides! Il y a danger de mort par électrocution si des restes de liquide entrent en contact avec des pièces sous tension pendant le fonctionnement.

⚠ PRUDENCE !

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

⚠ PRUDENCE !

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


12.1. Nettoyage de l'appareil

- 1) Retirez tout d'abord la fiche secteur de la prise secteur.
- 2) Laissez l'appareil refroidir.
- 3) Ensuite, nettoyez le bol de cuisson **6** et la surface de la base de l'appareil **8** avec un chiffon de nettoyage légèrement humidifié. En cas de salissures tenaces, mettez un peu de liquide vaisselle doux sur le chiffon. Essuyez les restes de liquide vaisselle avec un chiffon humidifié d'eau claire.
- 4) N'oubliez pas de bien sécher l'appareil avant de le réutiliser.

12.2. En cas de dépôts calcaires

Si des dépôts calcaires se forment dans le bol de cuisson **6**, veuillez procéder de la manière suivante pour les éliminer :


- 1) Remplissez le verre mesureur **11** à un tiers de jus de citron. Remplissez ensuite d'eau le verre mesureur **11** jusqu'au repère «MAX».
- 2) Versez cette solution de jus de citron dans le bol de cuisson **6**.

- 3) Insérez la fiche secteur dans une prise secteur adaptée et tournez le bouton rotatif **10** sur la position  pour mettre l'appareil en marche.
- 4) Laissez la solution de jus de citron mijoter pendant 10 secondes environ.
- 5) Éteignez l'appareil en tournant le bouton rotatif **10** sur la position «OFF».
- 6) Débranchez la fiche secteur de la prise secteur.
- 7) Laissez refroidir l'appareil et la solution de jus de citron.
- 8) Jetez la solution de jus de citron et essuyez le bol de cuisson **6** avec un chiffon humide.

12.3. Nettoyage des accessoires

- Lavez le couvercle **3**, le porte-œufs **5** ainsi que le verre mesureur **11** à l'eau courante avec du produit vaisselle.

i Remarque

- ▶  Le porte-œufs **5**, le couvercle **3** et le verre mesureur **11** peuvent passer au lave-vaisselle. Si possible, placez les pièces dans le panier supérieur du lave-vaisselle et veillez à ne pas les coincer.

13. Rangement

- Laissez d'abord entièrement refroidir l'appareil avant de le ranger.
- Enroulez le cordon d'alimentation **18** dans le sens de la flèche autour de l'enroulement du cordon.
- Entrez l'appareil dans un endroit sec.

14. Recyclage



Le symbole de la poubelle barrée signifie que cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères à la fin de sa période d'utilisation.

L'appareil doit être remis aux points de collecte établis, aux déchetteries ou aux entreprises chargées du recyclage.

Veuillez effacer toutes vos données personnelles avant le retour.

L'emballage est constitué de matériaux écologiques que vous pouvez recycler par le biais des services de recyclage locaux.

Éliminez l'emballage dans le respect de l'environnement.

15. Garantie pour Kompernass Handels GmbH (France)

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat.

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

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

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison. La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités. Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :
1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
- 2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

Procédure en cas de garantie

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

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 500275_2504 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 500275_2504.

16. Garantie pour Kompernass Handels GmbH (Belgique/Suisse)

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix.

Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

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

Période de garantie et réclamation légal pour vices cachés

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

Étendue de la garantie

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

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

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

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

Procédure en cas de garantie

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

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 500275_2504 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocol- lant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **télé- phone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez direc- tement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre réfé- rence (IAN) 500275_2504.

17. Service après-vente

FR Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompennass@lidl.fr

BE Service Belgique

Tel.: 0800 12089

E-Mail: kompennass@lidl.be

CH Service Suisse

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompennass@lidl.ch

IAN 500275_2504

18. Importateur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompennass.com

Inhoud

1. Inleiding	50
2. Gebruik in overeenstemming met bestemming	50
3. Inhoud van het pakket	50
4. Bedieningselementen	50
5. Technische gegevens	51
6. Gebruikte waarschuwingen en pictogrammen	51
7. Veiligheidsvoorschriften	52
8. Voorbereidingen	56
8.1. Uitpakken	56
8.2. Ingebruikname	56
8.3. Kabelspoel	56
9. Eieren prepareren	56
10. Eieren met dezelfde hardheid koken	57
11. Eieren met verschillende hardheid koken	58
12. Reiniging en onderhoud	59
12.1. Apparaat reinigen	60
12.2. Bij kalkresten	60
12.3. Accessoires reinigen	60
13. Opbergen	60
14. Afvoeren	61
15. Garantie van Kompernaß Handels GmbH	61
15.1. Service	62
15.2. Importeur	62

1. Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

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

2. Gebruik in overeenstemming met bestemming

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

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

Dit apparaat is alleen bestemd voor privégebruik binnenshuis.

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

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

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

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

Het risico is uitsluitend voor de gebruiker.

3. Inhoud van het pakket

Het apparaat wordt standaard met de volgende componenten geleverd:

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

ⓘ Opmerking

- ▶ Controleer of het pakket compleet is en of er geen sprake is van zichtbare schade.
- ▶ Neem contact op met de service-hotline (zie het hoofdstuk **15.1. Service**) als het pakket niet compleet is, of als er sprake is van schade door gebrekkige verpakking of transport.

4. Bedieningselementen

Afbeelding A:

- 1 Stoomgaatje
- 2 Handvat deksel
- 3 Deksel
- 4 Handgreep van de eierhouder
- 5 Eierhouder
- 6 Kookplateau
- 7 Handgreep van de apparaatbasis
- 8 Apparaatbasis
- 9 Indicatielampje
- 10 Draaiknop (en aan-uitknop)

Afbeelding B:

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

Afbeelding C:

- ⑬ Kabelspoel

5. Technische gegevens

Voeding	220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz
Opgenomen vermogen	400 W
Opgenomen vermogen in uit-toestand	0,0 W
Capaciteit	max. 7 eieren

6. Gebruikte waarschuwingen en pictogrammen

In deze gebruiksaanwijzing, op de verpakking en op het apparaat worden de volgende waarschuwingen en pictogrammen gebruikt (indien van toepassing):

	GEVAAR! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "GEVAAR" duidt op een onmiddellijk aanwezige gevaarlijke situatie, die fataal of ernstig letsel tot gevolg heeft als deze niet wordt vermeden.
--	--

	WAARSCHUWING! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "WAARSCHUWING" duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie, die fataal of ernstig letsel tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.
	VOORZICHTIG! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "VOORZICHTIG" duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie, die licht of matig letsel tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.
	LET OP! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "LET OP" duidt op een mogelijke situatie die materiële schade tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.
	Een opmerking bevat extra informatie die de omgang met het apparaat eenvoudiger maakt.
	Wisselstroom/-spanning
	Niet onderdompelen in water!
	Voorzichtig! Hete stoom!
	Geschikt voor reiniging in de vaatwasser.


	Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met voedingsmiddelen, zijn levensmiddelveilig.
	Elektrisch apparaat niet via het huisvuil verwijderen!
 	Voer de verpakking af in overeenstemming met de milieuvorschriften.
	Verpakking van recyclebare materialen. Neem de aanduiding van de verpakkingsmaterialen in acht bij de afvalscheiding: de verpakkingsmaterialen zijn voorzien van afkortingen (a) en cijfers (b) met de volgende betekenis: 1-7: kunststoffen, 20-22: papier en karton, 80-98: composietmaterialen.

 	De verpakking bevat bestanddelen van papier en/of karton. De verpakking bevat bestanddelen van plastic en/of metaal.
ES/PT	
	FR Cet appareil et ses accessoires se recyclent
	A DÉPOSER EN MAGASIN A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE OU
	<small>Points de collecte sur www.quefairemedechats.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !</small>
	FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE
	
	FR
	FR: Het product, de verpakking en de gebruiksaanwijzing zijn recycleerbaar, vallen onder de uitgebreide producentenverantwoordelijkheid en worden gescheiden ingezameld.

7. Veiligheidsvoorschriften


⚠ GEVAAR – ELEKTRISCHE SCHOK!

- Sluit de eierkoker uitsluitend aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd en geaard stopcontact met een netspanning van 220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact als u het apparaat verplaatst of vult, bij storingen, voordat u het apparaat schoonmaakt en als u het niet gebruikt! Trek nooit aan het snoer, maar altijd alleen aan de stekker. Raak de stekker niet aan met natte of vochtige handen.

-  Dompel het apparaat nooit onder in water of in andere vloeistoffen! Er kan levensgevaar ontstaan door een elektrische schok, wanneer bij gebruik vloeistoffen in aanraking komen met onderdelen onder spanning.
Mocht het apparaat toch een keer in vloeistof zijn gevallen, haal dan meteen de stekker uit het stopcontact. Neem het apparaat niet opnieuw in gebruik en neem contact op met de service-hotline (zie het hoofdstuk **15.1. Service**).
- Gebruik de eierkoker niet wanneer u op een vochtige vloer staat of wanneer uw handen of het apparaat nat zijn.
- Leid het snoer zodanig dat het niet in aanraking kan komen met hete of scherpe voorwerpen.
- Kies voor de aansluiting alleen goed toegankelijke stopcontacten, zodat u het apparaat bij storingen snel van de elektriciteitsvoorziening kunt loskoppelen.
- Knik of plet het snoer niet en wikkel het niet om het apparaat.
- Gebruik de eierkoker niet als het apparaat, het snoer of de stekker beschadigd is.
- Wanneer het snoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het worden vervangen door de fabrikant of de klantenservice van de fabrikant of een persoon met vergelijkbare kwalificaties, om risico's te voorkomen.
- Houd de eierkoker en het snoer en de stekker altijd uit de buurt van open vuur en hete oppervlakken.
- Er mag geen vloeistof op de stekkerverbinding van het apparaat komen.

WAARSCHUWING – LETSELGEVAAR!

- Laat het apparaat niet zonder toezicht als het in werking is.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar op voorwaarde dat ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan. Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, op voorwaarde dat ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Bij kinderen is supervisie noodzakelijk om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- **VOORZICHTIG:** voorkom letselgevaar bij de omgang met de eierprikker **12**.
- De buitenkant van de behuizing worden zeer heet wanneer het apparaat in werking is. Pak het deksel **3** en de eierhouder **5** daarom uitsluitend vast bij de daarvoor bestemde handgreep **2**/**4** om ze te verwijderen.

- Na gebruik bevat het oppervlak van het verwarmingselement nog restwarmte.
- Gebruik het apparaat voor die doeleinden waarvoor het bestemd is. Bij verkeerd gebruik van het apparaat bestaat letselgevaar.
-  **VOORZICHTIG!** Uit het stoomgaatje ❶ en bij het openen van het deksel ❸ ontsnapt hete stoom! Gevaar voor brandwonden! Open het deksel ❸ door het aan de handgreep ❷ op te tillen en zijwaarts af te nemen. Voorkom dat uw hand en arm in contact komen met ontsnappende stoom. Verwijder de eierhouder ❺ pas wanneer er geen stoom meer ontsnapt.

❗ **LET OP! MATERIËLE SCHADE!**

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

8. Voorbereidingen

8.1. Uitpakken

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

⚠ WAARSCHUWING – VERSTIKKINGSGEVAAR!

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

8.2. Ingebruikname

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

- het apparaat, de stekker en het snoer compleet en zonder gebreken zijn, en ...
 - alle verpakkingsmateriaal van het apparaat is verwijderd.
- 1) Reinig alle onderdelen van het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk **12. Reiniging en onderhoud**.
 - 2) Rol het snoer van de kabelspoel **13** en leid het door de uitsparing in de rand.
 - 3) Steek de stekker in een geschikt stopcontact.

Nu is het apparaat klaar voor gebruik.

8.3. Kabelspoel

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

ⓘ LET OP!

- ▶ Let erop dat het snoer altijd door de daarvoor bestemde uitsparing in de achterkant van de apparaatbasis **8** moet worden geleid om er zeker van te zijn dat het apparaat stevig staat.

ⓘ Opmerking

- ▶ Rol het netsnoer altijd in de richting van de pijl om de kabelspoel **13**. Alleen zo kunt u de snoerlengte tot een minimum reduceren en het snoer nog door de uitsparing in de apparaatbasis **8** leiden.

9. Eieren prepareren

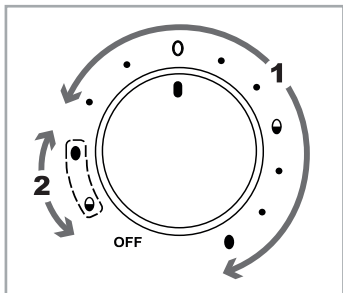
- 1) Prik met de eierprikker **12** een gaatje in de onderkant van de eieren. Zo kan de lucht die zich in het ei bevindt, ontsnappen als die tijdens het koken uitzet. Zo wordt openbarsten van de schaal voorkomen. Het eerder geprikte gat moet naar boven wijzen wanneer u de eieren in de eierhouder **5** plaatst.
- 2) Plaats maximaal 7 eieren met het gaatje boven in de eierhouder **5**.
- 3) Vul de maatbeker **11** tot aan de MAX-markering met koud, vers leidingwater en giet het water in het kookplateau **6**.
- 4) Plaats de eierhouder **5** in het kookplateau **6** en doe het deksel **3** erop.

10. Eieren met dezelfde hardheid koken

i Opmerking

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

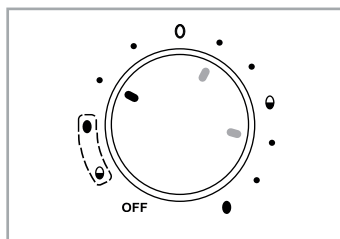
- 1) Draai de draaiknop **10** naar de stand die overeenkomt met de gewenste hardheid van de eieren. Gebruik het instelbereik "1" (zie afb. 1) met de pictogrammen en de bijbehorende punten daarvoor:



Afb. 1

De pictogrammen hebben de volgende betekenissen:

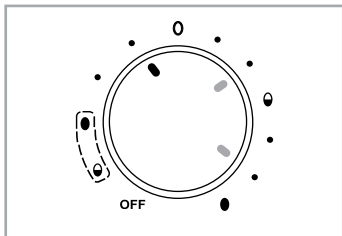
Pictogram	Betekenis	Bereik
	Instelling voor zachte eieren	
	Instelling voor middelharde eieren	
	Instelling voor harde eieren	



Afb. 2

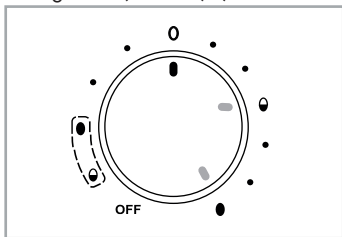
Selecteer het **linker** punt van het instelbereik (zie afb. 2) als

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



Afb. 3

Selecteer het **middelste** punt van het instelbereik (afb. 3) wanneer u 7 gekoelde eieren van standaardgrootte (maat M/L) wilt koken.



Afb. 4

Selecteer het **ei-pictogram** van het instelbereik (afb. 4) als de eieren groter zijn dan gemiddeld (maat XL).

Het indicatielampje **9** gaat branden en het koken begint.

- 2) Zodra de eieren de gewenste hardheid hebben, klinkt er een geluidssignaal. Draai de draaiknop **10** naar de stand "OFF" om het apparaat uit te zetten. Het indicatielampje **9** dooft.
- 3) Neem voorzichtig het deksel **3** van het apparaat en neem de eierhouder **5** aan de handgreep **4** van het kookplateau **6**.

⚠️ VOORZICHTIG!

- De stoom en de condens aan de binnenkant van het deksel **3** zijn heet. Voorkom aanraking met stoom en water!
- 4) Laat de eieren na het koken in de eierhouder **5** even schrikken onder koud stromend water, zodat de schaal zich makkelijker laat verwijderen en het ei niet nagaart.
- 5) Giet eventueel het resterende water uit het kookplateau **6** in de gootsteen.

11. Eieren met verschillende hardheid koken

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

Voor de eerste keer koken geldt het instelbereik "1" met de pictogrammen en de bijbehorende punten daarvoor. Voor de tweede keer koken geldt het instelbereik "2" met de omliggende pictogrammen (zie afb. 1).

- 1) Prepareer de eieren zoals beschreven in het hoofdstuk **9. Eieren prepareren**.
- 2) Draai de draaiknop **10** naar de stand die overeenkomt met de gewenste hardheid van de eieren (het instelbereik "1" geldt, zie afb. 1). Het indicatielampje **9** gaat branden en het koken begint.
- 3) Zodra de eieren de eerste, lagere hardheid hebben bereikt, klinkt er een geluidssignaal. Draai de draaiknop **10** naar de stand "OFF" om het apparaat uit te zetten. Het indicatielampje **9** dooft.

- 4) Neem het deksel **3** van het apparaat en neem voorzichtig de eieren van de eierhouder die met de lagere hardheid moesten worden gekookt.

⚠️ VOORZICHTIG!

- ▶ De gekookte eieren zijn zeer heet! Wees voorzichtig met hete eieren.

Laat deze eieren even schrikken onder koud stromend water.

- 5) Plaats het deksel **3** terug en draai de draaiknop **10** naar de stand van de omlijnde pictogrammen (instelbereik "2", zie afb. 1) die overeenkomt met de gewenste hardheid van de eieren die zich nog in het apparaat bevinden:

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

- 6) Het indicatielampje **9** gaat branden en het tweede deel van het gecombineerde kookproces begint.

- 7) Zodra de eieren de tweede hardheid hebben bereikt, klinkt er weer een geluidssignaal. Draai de draaiknop **10** naar de stand "OFF" om het apparaat uit te zetten. Het indicatielampje **9** dooft.

- 8) Neem voorzichtig het deksel **3** van het apparaat en neem de eierhouder **5** aan de handgreep **4** van het kookplateau **6**.


⚠️ VOORZICHTIG!

- ▶ De stoom en de condens aan de binnenkant van het deksel **3** zijn heet. Voorkom aanraking met stoom en water!
- 9) Laat de eieren na het koken in de eierhouder **5** even schrikken onder koud stromend water, zodat de schaal zich makkelijker laat verwijderen en het ei niet nagaart.

- 10) Giet eventueel het resterende water uit het kookplateau **6** in de gootsteen.

12. Reiniging en onderhoud

⚠️ GEVAAR – ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ Haal voor het schoonmaken altijd eerst de stekker uit het stopcontact! Anders bestaat er gevaar voor een elektrische schok!
- ▶ Open nooit enig deel van de behuizing. Hierin bevinden zich geen bedieningselementen. Als de behuizing is geopend, kan er sprake zijn van levensgevaar door een elektrische schok.
- ▶  Dompel de apparaatbasis **8** nooit onder in water of in andere vloeistoffen! Er kan levensgevaar ontstaan door een elektrische schok, wanneer bij gebruik vloeistoffen in aanraking komen met onderdelen onder spanning.

⚠️ VOORZICHTIG!

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

! LET OP!

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

12.1. Apparaat reinigen

- 1) Haal eerst de stekker uit het stopcontact.
- 2) Laat het apparaat afkoelen.
- 3) Maak daarna het kookplateau **6** en het oppervlak van de apparaatbasis **8** schoon met een licht bevochtigde doek. Bij hardnekkige verontreinigingen doet u wat mild afwasmiddel op de doek. Veeg afwasmiddelresten af met een doek die is bevochtigd met schoon water.
- 4) Droog het apparaat altijd goed af voordat u het opnieuw gebruikt.

12.2. Bij kalkresten

Wanneer zich in het kookplateau **6** kalkresten vormen, gaat u als volgt te werk om deze te verwijderen:


- 1) Vul de maatbeker **11** voor een derde met citroensap. Vul de maatbeker **11** daarna tot aan de MAX-markering met water.
- 2) Giet deze citroensap-oplossing in het kookplateau **6**.
- 3) Steek de stekker in een geschikt stopcontact en draai de draaiknop **10** naar de stand **0** om het apparaat aan te zetten.

- 4) Laat de citroensapoplossing ca. 10 seconden lang zachtjes koken.
- 5) Schakel het apparaat uit door de draaiknop **10** op de stand "OFF" te zetten.
- 6) Haal de stekker uit het stopcontact.
- 7) Laat het apparaat en de citroensap-oplossing afkoelen.
- 8) Giet de citroensap-oplossing uit het kookplateau **6** en veeg het schoon met een vochtige doek.

12.3. Accessoires reinigen

- Was het deksel **3**, de eierhouder **5** en de maatbeker **12** met afwasmiddel onder stromend water af.

i Opmerking

- ▶  De eierhouder **5**, het deksel **3** en de maatbeker **11** zijn vaatwasmachinebestendig. Leg de onderdelen zo mogelijk in het bovenste gedeelte van de vaatwasser en zorg ervoor dat ze niet ingeklemd raken.

13. Opbergen

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

14. Afvoeren



Het symbool met een doorstreepte vuilnisbak betekent dat dit apparaat aan het einde van zijn levensduur niet met het normale huisvuil

meegegeven mag worden. Het apparaat moet worden ingeleverd bij speciaal hiervoor bestemde inzamelpunten, milieustraten of afvalverwerkingsbedrijven.

Verwijder alle persoonlijke gegevens voordat u het product inlevert.

De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke materialen, die u via de plaatselijke recyclepunten kunt afvoeren.

Voer de verpakking af volgens de milieuvorschriften.

15. Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

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

Garantievoorwaarden

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

Als er binnen drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt - naar onze keuze - het product door ons kosteloos gerepareerd of vervangen of wordt de koop prijs terugbetaald.

Voorwaarde voor deze garantie is dat het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) binnen de termijn van drie jaar worden overlegd en dat kort wordt omschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

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

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

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

Garantieomvang

Het apparaat is op basis van strenge kwaliteitsnormen met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en die daarom als slijtonderdelen worden beschouwd, of voor schade aan breekbare onderdelen zoals schakelaars of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

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

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

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

Afhandeling bij een garantiekwestie

Voor een snelle afhandeling van uw aanvraag neemt u de volgende aanwijzingen in acht:

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (IAN) 500275_2504 als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje van het product, op het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (links onder) of op de sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



Op www.lidl-service.com kunt u deze en vele andere handleidingen, productvideo's en installatiesoftware downloaden.

Met deze QR-code gaat u direct naar de website van Lidl Service (www.lidl-service.com) en kunt u met het invoeren van het artikelnummer (IAN) 500275_2504 de gebruiksaanwijzing openen.

15.1. Service

NL Service Nederland

Tel.: 0800 0249630

E-Mail: kompernass@lidl.nl

BE Service België

Tel.: 0800 12089

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 500275_2504

15.2. Importeur

Let op: het volgende adres is geen serviceadres. Neem eerst contact op met het opgegeven serviceadres.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DUITSLAND

www.kompernass.com

Indice

1. Introduzione	64
2. Uso conforme	64
3. Volume della fornitura	64
4. Componenti	64
5. Dati tecnici	65
6. Avvertenze e simboli utilizzati	65
7. Indicazioni di sicurezza	66
8. Preparativi	70
8.1. Disimballaggio	70
8.2. Messa in funzione	70
8.3. Avvolgicavo	70
9. Preparazione delle uova	70
10. Cottura di uova con lo stesso grado di durezza	71
11. Cottura di uova con diverso grado di durezza	72
12. Pulizia e manutenzione	73
12.1. Pulizia dell'apparecchio	74
12.2. In caso di residui di calcare	74
12.3. Pulizia degli accessori	74
13. Conservazione	74
14. Smaltimento	75
15. Garanzia della Kompennass Handels GmbH	75
15.1. Assistenza	76
15.2. Importatore	76

1. 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.

2. 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.

3. 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 **15.1. Assistenza**).

4. Componenti

Figura A:

- 1 Uscita del vapore
- 2 Manico del coperchio
- 3 Coperchio
- 4 Manico del cestello di cottura
- 5 Cestello di cottura
- 6 Vassoio di cottura
- 7 Manico della base dell'apparecchio
- 8 Base dell'apparecchio
- 9 Spia di controllo
- 10 Manopola (interruttore on/off)

Figura B:

① Misurino

⑫ Fora-uova (integrato nel misurino ①)

Figura C:



⑬ Avvolgicavo










5. Dati tecnici



Alimentazione di tensione	220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz
Potenza assorbita	400 W
Assorbimento di potenza da spento	0,0 W
Capacità	max. 7 uova





6. Avvertenze e simboli utilizzati

Nel presente manuale di istruzioni, sulla confezione e sull'apparecchio vengono utilizzati gli avvisi e i simboli seguenti (se pertinenti):

	PERICOLO! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "PERICOLO" indica una situazione di pericolo immediata che, se non viene evitata, ha come conseguenza la morte o una grave lesione.
	AVVERTENZA! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "AVVERTENZA" indica una possibile situazione di pericolo che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza la morte o una grave lesione.

	CAUTELA! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "Cautela" indica una possibile situazione di pericolo che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza una lesione di entità lieve o moderata.
	ATTENZIONE! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "ATTENZIONE" indica una possibile situazione che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza danni materiali.
	Una nota fornisce ulteriori informazioni volte a facilitare l'uso dell'apparecchio.
	Corrente/tensione alternata
	Non immergere in acqua!
	Cautela! Vapore bollente!
	Adatto al lavaggio in lavastoviglie.
	Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono idonei al contatto con gli alimenti.
	Non smaltire l'apparecchio elettrico insieme ai rifiuti domestici!


	<p>Smaltire l'imballaggio in modo ecologico.</p>
	<p>Imballaggio in materiali riciclabili. Per la differenziazione dei rifiuti tenere conto dell'identificazione dei 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.</p>

 	<p>L'imballaggio contiene elementi di carta e/o cartone.</p> <p>L'imballaggio contiene elementi di plastica e/o metallo.</p>
<p>ES/PT</p>   <p>Cet appareil et ses accessoires se recyclent</p>   <p>ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE</p>  	 <p>A DÉPOSER EN MAGASIN</p>  <p>A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE</p> <p>Points de collecte sur www.quefaire-demedechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !</p>  <p>OU</p>  <p>FR: Il prodotto, l'imballaggio e il libretto di istruzioni sono riciclabili, sono soggetti ad una responsabilità estesa del produttore e vengono raccolti in maniera differenziata.</p>

7. Indicazioni di sicurezza


⚠ PERICOLO! RISCHIO 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 **15.1. 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.
- In caso di danni al cavo di alimentazione dell'apparecchio, per evitare pericoli farlo sostituire dal produttore, dal servizio di assistenza clienti o da personale altrettanto qualificato.
- Tenere il cuociuova, il cavo 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.
- **CAUTELA:** evitare il pericolo di lesioni durante l'uso del forca-uova ⑫.
- Durante l'esercizio, le superfici dell'alloggiamento si surriscaldano. Pertanto, per rimuovere il coperchio ③ e il cestello di cottura ⑤, afferrare questi ultimi esclusivamente dall'apposito manico ②/④.
- 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 ❶ e all'atto dell'apertura del coperchio ❸ fuoriesce vapore bollente! Pericolo di ustioni! Aprire il coperchio ❸ sollevandolo dal manico ❷ e rimuovendolo di lato. Evitare il contatto di mani e braccia con il vapore che fuoriesce. Rimuovere il cestello di cottura ❺ 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 ❺ e senza la presenza di acqua nel vassoio di cottura ❻.
- Fare raffreddare completamente l'apparecchio e gli accessori, prima di lavarli e riporli.

8. Preparativi

8.1. 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.

8.2. Messa in funzione

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

- l'apparecchio, la spina e il cavo di rete 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 **12. Pulizia e manutenzione**.
 - 2) Svolgere il cavo di rete 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.

8.3. Avvolgicavo

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

ⓘ ATTENZIONE!

- ▶ Al fine di garantire una posizione stabile, il cavo di rete deve sempre venir fatto passare attraverso l'apposito incavo sul lato posteriore della base **3**.

ⓘ Nota

- ▶ Avvolgere il cavo di rete attorno all'avvolgicavo **13**, sempre in direzione della freccia. Solo così è possibile ridurre al minimo la lunghezza del cavo e far passare il cavo di rete attraverso l'incavo che si trova sulla base dell'apparecchio **3**.

9. 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. Quando si collocano le uova nel cestello di cottura **5** il foro praticato in precedenza deve essere rivolto verso l'alto.
- 2) Infilare un massimo di 7 uova nel cestello di cottura **5** 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 **6**.
- 4) Infilare il cestello di cottura **5** nel vassoio di cottura **6** e collocare il coperchio **3**.

10. Cottura di uova con lo stesso grado di durezza

i Nota

- I tempi di cottura preprogrammati si riferiscono a uova di media taglia (M / L) con una temperatura di ca. 7 °C (frigorifero).
- 1) Girare la manopola **10** nella posizione corrispondente al grado di durezza desiderato delle uova. Utilizzare il campo di regolazione "1" (vedere fig. 1) con i simboli e i punti che li precedono:

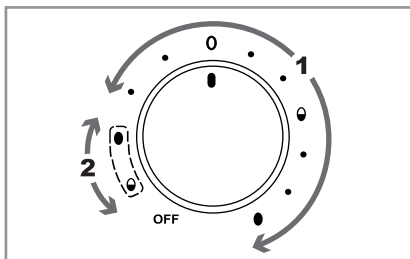


Fig. 1

I simboli hanno i seguenti significati:

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

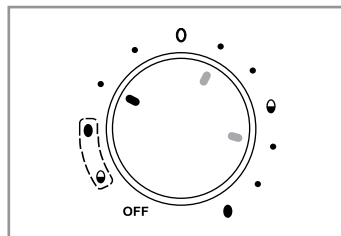


Fig. 2

Selezionare il punto di sinistra di ciascun campo (vedere fig. 2) nei seguenti casi:

- a) se si intende bollire meno di 7 uova oppure
- b) se le uova sono più piccole della media (taglia S) oppure
- c) se le uova non sono state prese direttamente dal frigorifero e si trovano a temperatura ambiente.

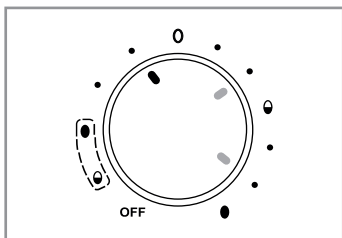


Fig. 3

Selezionare il punto centrale di ciascun campo (vedere fig. 3) se si intende bollire 7 uova di grandezza media (taglia M/L) a temperatura di frigorifero.

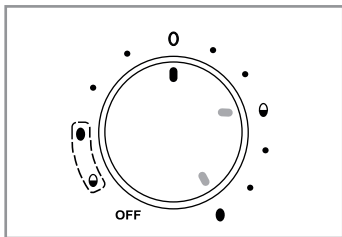


Fig. 4

Se le uova sono più grandi della media (taglia XL), selezionare il simbolo dell'uovo del campo in questione (fig. 4).

La spia di controllo **9** si accende e il processo di cottura ha inizio.

- 2) Non appena le uova hanno raggiunto il grado di durezza desiderato, viene emesso un segnale acustico. Per spegnere l'apparecchio, portare la manopola **10** in posizione "OFF". La spia di controllo **9** si spegne.
- 3) Rimuovere con cautela il coperchio **3** e il cestello di cottura **5** dal vassoio di cottura **6** tenendolo dal manico **4**.

⚠ CAUTELA!

- Il vapore e la condensa all'interno del coperchio **3** sono bollenti. Evitare il contatto con vapore e acqua!
- 4) Dopo la cottura, freddare le uova nel cestello di cottura **5** tenendole sotto l'acqua corrente fredda per consentire una facile rimozione del guscio e fermare la cottura delle uova.
- 5) Versare l'eventuale acqua residua dal vassoio di cottura **6** nello scarico.

11. 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 il primo processo di cottura si applica il campo di regolazione "1" con i simboli e i punti che li precedono. Per il secondo processo di cottura si applica il campo di regolazione "2" con i simboli circondati da una linea tratteggiata (vedere fig. 1).

- 1) Preparare le uova come descritto nel capitolo **9. Preparazione delle uova**.
- 2) Girare la manopola **10** nella posizione corrispondente al minore grado di durezza desiderato (si applica il campo di regolazione "1", vedere fig. 1). La spia di controllo **9** si accende e il processo di cottura ha inizio.
- 3) Non appena le uova hanno raggiunto il primo grado di durezza, quello più basso, viene emesso un segnale acustico. Per spegnere l'apparecchio, portare la manopola **10** in posizione "OFF". La spia di controllo **9** si spegne.




- 4) Rimuovere il coperchio **3** e prelevare con cautela il numero di uova desiderato che dovevano essere cotte con il grado di durezza più basso.

⚠ CAUTELA!

- Le uova bollite sono molto calde! Fare attenzione quando si maneggiano uova calde.

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

- 5) Ricollocare il coperchio **3** e girare la manopola **10** nella posizione all'altezza dei simboli circondati da una linea tratteggiata (campo di regolazione "2", vedere fig. 1), 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

- 6) La spia di controllo **9** si accende e la seconda parte della cottura combinata ha inizio.
- 7) Non appena le uova hanno raggiunto il secondo grado di durezza, viene emesso nuovamente un segnale acustico. Per spegnere l'apparecchio, portare la manopola **10** in posizione "OFF". La spia di controllo **9** si spegne.


- 8) Rimuovere con cautela il coperchio **3** e il cestello di cottura **5** dal vassoio di cottura **6** tenendolo dal manico **4**.

⚠ CAUTELA!

- Il vapore e la condensa all'interno del coperchio **3** sono bollenti. Evitare il contatto con vapore e acqua!
- 9) Dopo la cottura, freddare le uova nel cestello di cottura **5** tenendole sotto l'acqua corrente fredda per consentire una facile rimozione del guscio e fermare la cottura delle uova.
- 10) Versare l'eventuale acqua residua dal vassoio di cottura **6** nello scarico.

12. 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 **8** 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.

⚠ CAUTELA!

- ▶ 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!

- ▶ Non utilizzare detersivi abrasivi o corrosivi. Essi possono attaccare la superficie e danneggiare irrimediabilmente l'apparecchio.


12.1. Pulizia dell'apparecchio

- 1) Staccare prima la spina dalla presa di corrente.
- 2) Fare raffreddare l'apparecchio.
- 3) Pulire quindi il vassoio di cottura **6** e la superficie della base dell'apparecchio **8** con un panno leggermente inumidito. In caso di sporco più ostinato, versare un po' di detersivo delicato sul panno. Rimuovere eventuali residui di detersivo con un panno inumidito con acqua corrente.
- 4) Prima di riutilizzare l'apparecchio, asciugarlo bene in ogni caso.

12.2. In caso di residui di calcare

Se nel vassoio di cottura **6** 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 **6**.

- 3) Infilare la spina in una presa di corrente idonea e girare la manopola **10** nella posizione  per accendere l'apparecchio.
- 4) Lasciar bollire leggermente la soluzione a base di succo di limone per circa 10 secondi.
- 5) Spegnerne l'apparecchio portando la manopola **10** in posizione "OFF".
- 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 **6**.

12.3. Pulizia degli accessori

- Lavare il coperchio **3**, il cestello di cottura **5** e il misurino **11** con detersivo sotto l'acqua corrente.

i Nota

- ▶  Il cestello di cottura **5**, il coperchio **3** e il misurino **11** si possono anche lavare in lavastoviglie. Disporre gli accessori possibilmente nel cestello superiore della lavastoviglie facendo attenzione a che non rimangano incastrati.

13. Conservazione

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

14. Smaltimento



Il simbolo del cassonetto dei rifiuti barrato significa che questo apparecchio non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici al termine della sua durata utile. L'apparecchio deve essere conferito a punti di raccolta autorizzati, centri di riciclaggio o aziende di smaltimento.

Si prega di eliminare tutti i dati personali prima della riconsegna.

L'imballaggio è costituito da materiali ecocompatibili che possono essere smaltiti tramite gli appositi centri di raccolta e riciclaggio.

Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale.

15. 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 di acquisto. Si prega di conservare bene lo scontrino di cassa. Quest'ultimo è necessario come prova d'acquisto.

Qualora entro tre anni a partire dalla data d'acquisto del prodotto si presentasse un difetto del materiale o di fabbricazione, provvederemo a nostra discrezione a riparare o a sostituire gratuitamente il prodotto oppure a rimborsare

il prezzo d'acquisto. Questa prestazione di garanzia ha come presupposto che l'apparecchio guasto e la prova d'acquisto (scontrino di cassa) vengano presentati entro il termine di tre anni e che si descriva per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è evidenziato.

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 prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

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 espresse 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.

Tattamento 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 (IAN) 500275_2504 come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è riportato sulla targhetta identificativa o su un'incisione presenti sul prodotto, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o su un adesivo applicato alla parte posteriore o inferiore del prodotto.
- 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.



Sul sito www.lidl-service.com è possibile scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni, filmati sui prodotti e software d'installazione.

Con questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl (www.lidl-service.com) e con la digitazione del codice articolo (IAN) 500275_2504 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

15.1. Assistenza

IT Assistenza Italia

Tel.: 800781188

E-Mail: kompernass@lidl.it

CH Assistenza Svizzera

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

MT Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 500275_2504

15.2. 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

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Índice

1. Introducción	78
2. Uso previsto	78
3. Volumen de suministro	78
4. Elementos de mando	78
5. Características técnicas	79
6. Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados	79
7. Indicaciones de seguridad	80
8. Preparativos	84
8.1. Desembalaje	84
8.2. Puesta en funcionamiento	84
8.3. Enrollables	84
9. Preparación de los huevos	84
10. Preparación de los huevos con el mismo nivel de cocción	85
11. Preparación de los huevos con distintos niveles de cocción	86
12. Limpieza y mantenimiento	88
12.1. Limpieza del aparato	88
12.2. Restos de cal	88
12.3. Limpieza de los accesorios	89
13. Almacenamiento	89
14. Desecho	89
15. Garantía de Kompernass Handels GmbH	89
15.1. Asistencia técnica	91
15.2. Importador	91

1. Introducción

Felicidades por la compra de su aparato nuevo. Ha adquirido un producto de alta calidad. Las instrucciones de uso forman parte del producto y contienen indicaciones importantes acerca de la seguridad, del uso y del desecho de este aparato. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe y para los ámbitos de aplicación indicados. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

2. 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.

3. 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
- Instrucciones de uso

i Indicación

- ▶ Compruebe la integridad del suministro y si hay daños visibles.
- ▶ Si el suministro está incompleto o se observan daños debido a un embalaje deficiente o al transporte, póngase en contacto con la línea directa de asistencia (consulte el capítulo **15.1. Asistencia técnica**).

4. Elementos de mando

Figura A:

- 1 Orificio para el vapor
- 2 Asa de la tapa
- 3 Tapa
- 4 Asa del inserto para los huevos
- 5 Inserto para los huevos
- 6 Recipiente de cocción
- 7 Agarre de la base del aparato
- 8 Base del aparato
- 9 Piloto de control
- 10 Regulador giratorio (e interruptor de encendido/apagado)

Figura B:

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

Figura C:



- 13 Enrollacables









5. Características técnicas

Alimentación de tensión	220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz
Consumo de potencia	400 W
Consumo de potencia en estado apagado	0,0 W
Capacidad	máx. 7 huevos








6. Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados

En estas instrucciones de uso, en el embalaje y en el aparato se utilizan las siguientes indicaciones de advertencia y símbolos (si corresponde):

	¡PELIGRO! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "PELIGRO" designa una situación de peligro inminente que, si no se evita, causa lesiones mortales o graves.
	¡ADVERTENCIA! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "ADVERTENCIA" designa una posible situación peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones mortales o graves.

	¡CUIDADO! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "CUIDADO" designa una posible situación peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones de gravedad leve a moderada.
	¡ATENCIÓN! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "ATENCIÓN" designa una posible situación que, si no se evita, puede causar daños materiales.
	La indicación proporciona información adicional que facilita el manejo del aparato.
	Corriente/tensión alterna
	¡No sumerja este producto en agua!
	¡Cuidado! ¡Vapor caliente!
	Producto apto para el lavavajillas.
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.


	¡No deseche este aparato eléctrico con la basura doméstica!
 	Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.
 	Embalaje realizado con materiales reciclables. Observe la indicación de los materiales de embalaje para su reciclaje: se indican con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente: 1-7: plásticos; 20-22: papel y cartón, 80-98: materiales compuestos.

	El embalaje contiene componentes de papel y/o cartón.
	El embalaje contiene componentes de plástico y/o metal.
ES/PT	
	FR Cet appareil et ses accessoires se recyclent
	A DÉPOSER EN MAGASIN OU A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE
	<small>Points de collecte sur www.quefairede mesdechats.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !</small>
	FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE
	
	FR 
	FR: El producto, el embalaje y las instrucciones de uso son reciclables, se someten a una responsabilidad ampliada del fabricante y se desechan por separado.

7. 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 **15.1. 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.
- Si se estropea el cable de conexión 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 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.
- Durante el funcionamiento, la superficie de la carcasa se calienta mucho. Por este motivo, para retirar la tapa ③ y el inserto para los huevos ⑤, toque exclusivamente el asa ②/④ 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 ❸ sale vapor caliente! ¡Peligro de quemaduras! Para abrir la tapa ❸, levante el asa ❷ 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 ❺ 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 ❺ y sin que haya agua en el recipiente de cocción ❻.
- Deje que el aparato y los accesorios se enfríen completamente antes de limpiarlos y guardarlos.

8. Preparativos

8.1. 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.

8.2. Puesta en funcionamiento

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

- El aparato, el enchufe y el cable de red 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 **12. Limpieza y mantenimiento.**
 - 2) Desenrolle el cable 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.

8.3. Enrollacables

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

ⓘ ¡ATENCIÓN!

- ▶ Asegúrese de que el cable de red atraviese siempre el alojamiento previsto para ello de la parte trasera de la base del aparato **8** para garantizar la colocación estable del aparato.

ⓘ Indicación

- ▶ Enrolle siempre el cable de red en el enrollacables **13** en el sentido que indica la flecha. Solo así puede reducirse la longitud del cable a un mínimo e introducir el cable de red a través del alojamiento de la base del aparato **8**.

9. 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. El orificio previamente perforado debe quedar hacia arriba cuando coloque los huevos en el inserto para los huevos **5**.
- 2) Coloque hasta 7 huevos con el lado punzado hacia arriba en el inserto para los huevos **5**.
- 3) Llene el vaso medidor **11** hasta la marca Max con agua corriente fresca y fría, y viértala en el recipiente de cocción **6**.
- 4) Introduzca el inserto para los huevos **5** en el recipiente de cocción **6** y coloque la tapa **3**.

10. Preparación de los huevos con el mismo nivel de cocción

i 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 giratorio **10** hasta ajustarlo en la posición que se corresponda con el nivel de cocción deseado para los huevos. Utilice el rango de ajuste "1" (consulte la fig. 1) con los símbolos y los puntos correspondientes colocados delante:

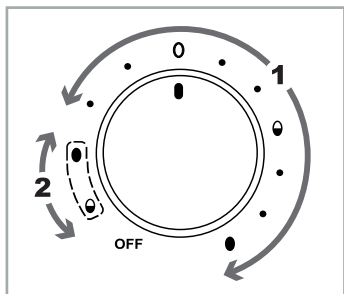


Fig. 1

Los símbolos significan lo siguiente:

Símbolo	Significado	Gama
	Ajuste para huevos pasados por agua	
	Ajuste para huevos medio cocidos	
	Ajuste para huevos duros	

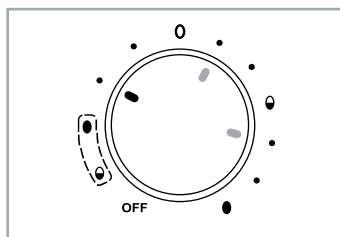


Fig. 2

Seleccione el punto **izquierdo** del rango de ajuste que corresponda (consulte la fig. 2) en los siguientes casos:

- a) Si desea cocer menos de 7 huevos.
- b) Si los huevos tienen un tamaño inferior al tamaño medio (tamaño S).
- c) Si los huevos están a temperatura ambiente y no vienen directamente de la nevera.

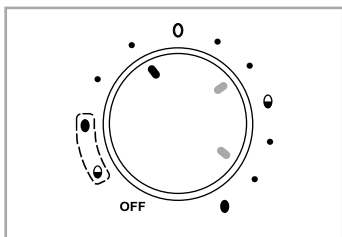


Fig. 3

Seleccione el punto **central** del rango de ajuste que corresponda (fig. 3) si desea cocinar 7 huevos fríos recién sacados de la nevera y de tamaño medio (tamaño M/L).

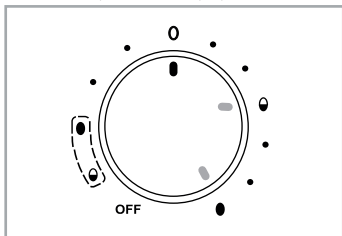


Fig. 4

Seleccione el **símbolo del huevo** del rango de ajuste que corresponda (fig. 4) si los huevos tienen un tamaño superior al tamaño medio (tamaño XL).

El piloto de control **9** se ilumina y se inicia el proceso de cocción.

- 2) Cuando los huevos hayan alcanzado el nivel de cocción deseado, se emitirá una señal acústica. Gire el regulador giratorio **10** hasta ajustarlo en la posición "OFF" para apagar el aparato. Tras esto, el piloto de control **9** se apaga.
- 3) Retire cuidadosamente la tapa **3** y agarre el inserto para los huevos **5** por el asa **4** para retirarlo del recipiente de cocción **6**.

⚠ ¡CUIDADO!

- El vapor y el agua condensada en el interior de la tapa **3** están calientes. ¡Evite el contacto con el vapor y el agua!
- 4) Después de cocerlos, **5** "asuste" los huevos bajo el agua corriente fría para poder retirar la cáscara con mayor facilidad y detener la cocción.
 - 5) Si procede, vierta el agua que haya sobrado del recipiente de cocción **6** al fregadero.

11. 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, utilice el rango de ajuste "1" con los símbolos y los puntos correspondientes colocados delante. Para el segundo proceso de cocción, utilice el rango de ajuste "2" con los símbolos que aparecen rodeados (consulte la fig. 1).

- 1) Prepare los huevos de la manera descrita en el capítulo **9. Preparación de los huevos**.
- 2) Ajuste el regulador giratorio **10** en la posición que se corresponda con un nivel de cocción inferior para los huevos que deban quedar menos cocidos (utilice el rango de ajuste "1"; consulte la fig. 1). Tras esto, el piloto de control **9** se ilumina y se inicia el proceso de cocción.



- 3) Cuando los huevos hayan alcanzado el primer nivel de cocción en el que queden menos cocidos, se emitirá una señal acústica. Gire el regulador giratorio **10** hasta ajustarlo en la posición **"OFF"** para apagar el aparato. Tras esto, el piloto de control **9** se apaga.
- 4) A continuación, retire la tapa **3** y extraiga cuidadosamente los huevos que deban quedar menos cocidos.


⚠ ¡CUIDADO!

- ▶ ¡Los huevos cocidos están muy calientes! Tenga cuidado al manipular huevos calientes.

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

- 5) Vuelva a colocar la tapa **3** y gire el regulador giratorio **10** hasta ajustarlo en la posición de los símbolos rodeados (rango de ajuste **"2"**, consulte la fig. 1) que se corresponda con el nivel de cocción deseado para los huevos restantes:

Símbolo	Significado
	Para obtener huevos medio cocidos en el segundo proceso de cocción tras preparar huevos pasados por agua en el primer proceso de cocción
	Para obtener huevos duros en el segundo proceso de cocción tras preparar huevos medio cocidos en el primer proceso de cocción

Símbolo	Significado
	Para obtener huevos duros en el segundo proceso de cocción tras preparar huevos pasados por agua en el primer proceso de cocción


- 6) Tras esto, el piloto de control **9** se ilumina y se inicia la segunda parte del proceso de cocción combinado.
- 7) Cuando los huevos hayan alcanzado el segundo nivel de cocción deseado, volverá a emitirse una señal acústica. Gire el regulador giratorio **10** hasta ajustarlo en la posición **"OFF"** para apagar el aparato. Tras esto, el piloto de control **9** se apaga.
- 8) Retire cuidadosamente la tapa **3** y agarre el inserto para los huevos **5** por el asa **4** para retirarlo del recipiente de cocción **6**.

⚠ ¡CUIDADO!

- ▶ El vapor y el agua condensada en el interior de la tapa **3** están calientes. ¡Evite el contacto con el vapor y el agua!
- 9) Después de cocerlos, "asuste" los huevos en el inserto para los huevos **5** bajo el agua corriente fría para poder retirar la cáscara con mayor facilidad y detener la cocción.
- 10) Si procede, vierta el agua que haya sobrado del recipiente de cocción **6** al fregadero.

12. 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 **8** 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.

¡CUIDADO!

- ▶ 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!

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

12.1. 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 **6** y la superficie de la base del aparato **8** con un paño ligeramente húmedo. En caso de suciedad incrustada, añada un poco de jabón lavavajillas suave al paño. Elimine los restos del jabón lavavajillas con un paño humedecido con agua limpia.
- 4) Seque completamente el aparato antes de volver a utilizarlo.

12.2. Restos de cal


Si en el recipiente de cocción **6** 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 **6**.
- 3) Conecte el enchufe en una toma eléctrica adecuada y gire el regulador giratorio **10** hasta alcanzar la posición "0" para encender el aparato.
- 4) Deje cocer la solución de zumo de limón y agua durante aprox. 10 segundos.
- 5) Ajuste el regulador giratorio **10** en la posición "OFF" para apagar el aparato.
- 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 **6** con un paño húmedo.

12.3. Limpieza de los accesorios

- Limpie la tapa **3**, el inserto para los huevos **5** y el vaso medidor **11** con jabón lavavajillas y enjuáguelos bajo el agua corriente.

i Indicación

- ▶  El inserto para los huevos **5**, la tapa **3** y el vaso medidor **11** también pueden lavarse en el lavavajillas. Si es posible, coloque las piezas en la parte superior del lavavajillas y asegúrese de que ninguna quede aprisionada.

13. Almacenamiento

- Deje que el aparato se enfríe completamente antes de guardarlo.
- Enrolle el cable de red en el enrollacables **18** en el sentido que indica la flecha.
- Guarde el aparato en un lugar seco.

14. Desecho



El símbolo de un contenedor tachado significa que este aparato no debe desecharse con la basura doméstica al final de su vida útil, sino en puntos de recogida, puntos limpios o empresas de desechos previstas especialmente para ello.

Antes de entregar el aparato, le rogamos que elimine todos los datos personales.

Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

15. Garantía de Kompennass Handels GmbH

Estimado cliente:

Este aparato cuenta con una garantía de 3 años a partir de la fecha de compra. Si se detectan defectos en el producto, puede ejercer sus derechos legales frente al vendedor. Estos derechos legales no se ven limitados por la garantía descrita a continuación.

Condiciones de la garantía

El plazo de la garantía comienza con la fecha de compra. Guarde bien el comprobante de caja, ya que lo necesitará como justificante de compra.

Si dentro de un periodo de tres años a partir de la fecha de compra de este producto se detecta un defecto en su material o un error de fabricación, asumiremos la reparación o sustitución gratuita del producto o restituiremos el precio de compra a nuestra elección. La prestación de la garantía requiere la presentación del aparato defectuoso y del justificante de compra (comprobante de caja), así como una breve descripción por escrito del defecto detectado y de las circunstancias en las que se haya producido dicho defecto, dentro del plazo de tres años.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, le devolveremos el producto reparado o le suministraremos uno nuevo. La reparación o sustitución del producto no supone el inicio de un nuevo periodo de garantía.

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

La duración de la garantía no se prolonga por hacer uso de ella. Este principio también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Si después de la compra del aparato, se detecta la existencia de daños o de defectos al desembalarlo, deben notificarse de inmediato. Cualquier reparación que se realice una vez finalizado el plazo de garantía estará sujeta a costes.

Alcance de la garantía

El aparato se ha fabricado cuidadosamente según estándares elevados de calidad y se ha examinado en profundidad antes de su entrega. La prestación de la garantía se aplica a defectos en los materiales o errores de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto normalmente sometidas al desgaste y que, en consecuencia, puedan considerarse piezas de desgaste ni los daños producidos en los componentes frágiles, p. ej., interruptores o piezas de vidrio.

Se anulará la garantía si el producto se daña o no se utiliza o mantiene correctamente. Para utilizar correctamente el producto, deben observarse todas las indicaciones especificadas en las instrucciones de uso. Debe evitarse cualquier uso y manejo que esté desaconsejado o frente al que se advierta en las instrucciones de uso.

El producto está previsto exclusivamente para su uso privado y no para su uso comercial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía perderá su validez.

Proceso de reclamación conforme a la garantía

Para garantizar una tramitación rápida de su reclamación, le rogamos que observe las siguientes indicaciones:

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (IAN) 500275_2504 como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características del producto, grabado en el producto, en la portada de las instrucciones de uso (parte inferior izquierda) o en el adhesivo de la parte trasera o inferior del producto.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono** o **por correo electrónico**.
- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



En www.lidl-service.com, podrá descargar este manual de usuario y muchos otros más, así como vídeos sobre los productos y software de instalación.

Con este código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir las instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 500275_2504.

15.1. Asistencia técnica

ES Servicio España

Tel.: 900 984 989

E-Mail: kompennass@lidl.es

IAN 500275_2504

15.2. 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.

KOMPENASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompennass.com

Inhaltsverzeichnis

1. Introdução	94
2. Utilização correta	94
3. Conteúdo da embalagem	94
4. Elementos de comando	94
5. Dados técnicos	95
6. Indicações de aviso e ímbolos utilizados	95
7. Instruções de segurança	96
8. Preparações	100
8.1. Desembalagem	100
8.2. Colocação em funcionamento.	100
8.3. Dispositivo de enrolamento do cabo	100
9. Preparar ovos	100
10. Cozer ovos com um grau de cozedura idêntico	101
11. Cozer ovos com um grau de dureza diferente	102
12. Limpeza e conservação	103
12.1. Limpar o aparelho	104
12.2. Resíduos de calcário	104
12.3. Limpar os acessórios	104
13. Armazenamento	104
14. Eliminação	104
15. Garantia da Kompernass Handels GmbH	105
15.1. Assistência Técnica	106
15.2. Importador.	106

1. 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.

2. 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.

3. 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

i 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 **15.1. Assistência Técnica**).

4. Elementos de comando

Figura A:

- 1 Saída de vapor
- 2 Pega da tampa
- 3 Tampa
- 4 Pega do suporte para ovos
- 5 Suporte para ovos
- 6 Recipiente para cozer
- 7 Pega da base do aparelho
- 8 Base do aparelho
- 9 Luz de controlo
- 10 Regulador rotativo (e interruptor Ligar/desligar)

Figura B:

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

Figura C:




- 13 Dispositivo de enrolamento do cabo










5. Dados técnicos




Alimentação de tensão	220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz
Consumo de energia	400 W
Consumo de energia no estado desligado	0,0 W
Capacidade	máx. 7 ovos

6. Indicações de aviso e ímbolos utilizados

No presente manual de instruções, na embalagem e no aparelho são utilizadas as seguintes indicações de aviso e símbolos (se aplicável):

	PERIGO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora "PERIGO" identifica uma situação de perigo iminente que, se não for evitada, terá como consequência ferimentos graves ou mortais.
	AVISO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora "AVISO" identifica uma possível situação de perigo que, se não for evitada, poderá ter como consequência ferimentos graves ou mortais.
	CUIDADO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora "CUIDADO" identifica uma possível situação de perigo que, se não for evitada, poderá ter como consequência ferimentos ligeiros ou moderados.

	ATENÇÃO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora "ATENÇÃO" identifica uma possível situação que, se não for evitada, poderá ter como consequência danos materiais.
	Uma nota fornece informações adicionais que facilitam o manuseamento do aparelho.
	Corrente/tensão alternada
	Não mergulhar em água ou outros líquidos.
	Cuidado! Vapor quente!
	Adequado para a máquina de lavar loiça.
	Todas as peças deste aparelho que entram em contacto com alimentos são adequadas para utilização com produtos alimentares.
	Não colocar aparelhos elétricos no lixo doméstico!
	Elimine os resíduos de embalagem de modo ecológico.

	<p>Embalagem composta por materiais recicláveis. Tenha em atenção a identificação dos materiais de embalagem ao proceder à separação de resíduos: Estes estão identificados com abreviaturas (a) e algarismos (b), com os seguintes significados: 1-7: plásticos, 20-22: papel e cartão, 80-98: compostos.</p>
  ES/PT	<p>A embalagem contém componentes de papel e/ou cartão.</p> <p>A embalagem contém componentes de plástico e/ou metal.</p>

FR
 Cet appareil et ses accessoires se recyclent

A DÉPOSER EN MAGASIN
 OU
 A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur www.quefairemesdechets.fr
 Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

FR
 ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE


FR
 BAG DE TRI

FR: O produto, a embalagem e o manual de instruções são recicláveis, estão abrangidos pelo regime de responsabilidade alargada do fabricante e sujeitos a recolha separada.

7. 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. 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 **15.1. 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 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 e não o enrole à volta do aparelho.
- Não coloque o cozedor de ovos em funcionamento, caso o aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha de elétrica apresentem danos.
- Cabos ou fichas danificados 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 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**.

- As superfícies do corpo do aparelho aquecem muito durante o funcionamento. Por esta razão, agarre a tampa ❸ e o suporte para ovos ❺ apenas pela pega prevista ❷/❹ 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 ❸! Perigo de queimaduras!

Abra a tampa ❸, levantando-a pela pega ❷, e retire-a lateralmente. Evite o contacto da mão e do braço com o vapor expelido. Retire o suporte para ovos ❺ 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 ❺ e sem água no recipiente para cozer ❻.
- Deixe sempre arrefecer completamente o aparelho e os acessórios, antes de os limpar e guardar.

8. Preparações

8.1. 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!

8.2. Colocação em funcionamento

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

- o aparelho, a ficha elétrica e o cabo de alimentação 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 **12. Limpeza e conservação.**
 - 2) Desenrole o cabo de alimentação do dispositivo de enrolamento do cabo **15** e passe-o pelo entalhe na borda.
 - 3) Insira a ficha numa tomada adequada.
- O aparelho está agora operacional.

8.3. Dispositivo de enrolamento do cabo

Na parte inferior da base do aparelho encontra-se um dispositivo de enrolamento do cabo **15**. O dispositivo de enrolamento do cabo **15** de alimentação permite-lhe adaptar o comprimento do cabo às circunstâncias locais.

⚠ ATENÇÃO!

- ▶ Certifique-se de que o cabo de alimentação passa sempre pelo entalhe previsto na parte traseira da base do aparelho **8**, a fim de garantir uma posição segura.

i Nota

- ▶ Enrole o cabo de alimentação, sempre no sentido da seta, em torno do dispositivo de enrolamento do cabo **15**. Apenas desta forma é possível reduzir o comprimento do cabo ao mínimo e passar o cabo de alimentação pelo entalhe da base do aparelho **8**.

9. 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 **5**.
- 3) Encha o copo medidor **11** até à marca MAX com água fria e limpa e adicione a água no recipiente para cozer **6**.
- 4) Coloque o acessório suporte para ovos **5** no recipiente para cozer **6** e coloque a tampa **3**.

10. Cozer ovos com um grau de cozedura idêntico

i 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 rotativo **10** para a posição que corresponde ao grau de cozedura dos ovos pretendido. Utilize o intervalo de regulação "1" (ver fig. 1) com os símbolos e os respetivos pontos à frente:

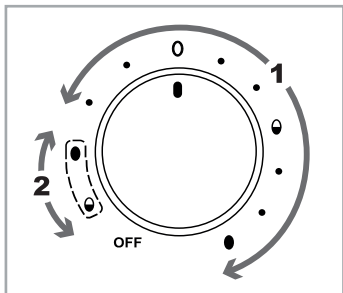


Fig. 1

Os símbolos têm o seguinte significado:

Símbolo	Significado	Intervalo de regulação
	Regulação para ovos com gema líquida	
	Regulação para ovos com gema semicozida	
	Regulação para ovos com gema cozida	

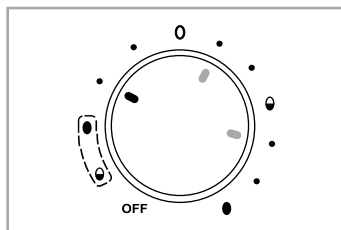


Fig. 2

Selecione o ponto esquerdo do respetivo intervalo de regulação (ver fig. 2), se

- a) pretender cozer menos do que 7 ovos, ou
- b) os ovos forem mais pequenos do que a média (tamanho S), ou
- c) os ovos não tiverem sido retirados diretamente do frigorífico e estiverem à temperatura ambiente.

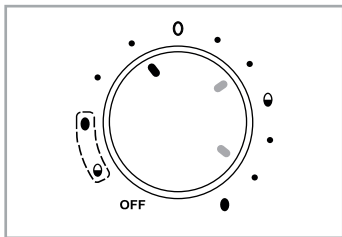


Fig. 3

Selecione o ponto central do respetivo intervalo de regulação (fig. 3) se desejar cozer 7 ovos retirados do frigorífico, que tenham um tamanho médio (tamanho M/L).

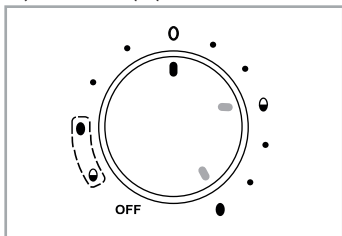


Fig. 4

Selecione o símbolo do ovo do respetivo intervalo de regulação (fig. 4), se os ovos forem maiores do que a média (tamanho XL).

A luz de controlo 9 acende-se e a cozedura é iniciada.

- 2) Assim que os ovos tenham atingido o grau de dureza pretendido, é emitido um sinal sonoro. Rode o regulador rotativo 10 para a posição "OFF", para desligar o aparelho. A luz de controlo 9 apaga-se.
- 3) Remova cuidadosamente a tampa 3 e retire o suporte para ovos 5 pela respetiva pega 4, do recipiente para cozer 6.

⚠ CUIDADO!

- ▶ O vapor e a água condensada no interior da tampa 3 estão quentes. Evitar o contacto com vapor e água!
- 4) Após a cozedura, passe os ovos por água corrente fria no suporte para ovos 5 para que a casca possa ser removida facilmente e os ovos não fiquem demasiado cozidos.
 - 5) Se necessário, remova o resto da água do recipiente para cozer 6 no lava-loiças.

11. Cozer ovos com um grau de dureza diferente

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

Para a primeira cozedura, utilize o intervalo de regulação "1" com os símbolos e os respetivos pontos à frente. Para a segunda cozedura, utilize o intervalo de regulação "2" com os símbolos com o tracejado (ver fig. 1).

- 1) Prepare os ovos conforme descrito no capítulo 9. **Preparar ovos.**
- 2) Coloque o regulador rotativo 10 na posição correspondente ao grau de dureza menor (intervalo de regulação "1", ver fig. 1). A luz de controlo 9 acende-se e a cozedura é iniciada.
- 3) Assim que os ovos tiverem atingido o primeiro grau de dureza, o menor, é emitido um sinal sonoro. Rode o regulador rotativo 10 para a posição "OFF" para desligar o aparelho. A luz de controlo 9 apaga-se.




- 4) Retire então a tampa ❸ e retire cuidadosamente a quantidade de ovos que devem ficar cozidos com o grau de dureza menor.

⚠️ CUIDADO!

- ▶ Os ovos cozidos estão muito quentes! Seja prudente ao manusear os ovos quentes.

Passes os ovos removidos por água corrente fria.

- 5) Volte a colocar a tampa ❸ e coloque o regulador rotativo ❶ na posição dos símbolos com o tracejado (intervalo de regulação "2", ver fig. 1), que correspondem ao grau de cozedura pretendido para os ovos que ficaram no aparelho:

Símbolo	Significado
	para ovos com gema semicozida na 2.ª cozedura, após ovos com gema líquida na 1.ª cozedura
	para ovos com gema cozida na 2.ª cozedura, após ovos com gema semicozida na 1.ª cozedura
	para ovos com gema cozida na 2.ª cozedura, após ovos com gema líquida na 1.ª cozedura

- 6) A luz de controlo ❹ acende-se e é iniciada a segunda parte do processo de cozedura combinado.
- 7) Assim que os ovos tiverem atingido o segundo grau de dureza, volta a ser emitido um sinal sonoro. Rode o regulador rotativo ❶ para a posição "OFF", para desligar o aparelho. A luz de controlo ❹ apaga-se.


- 8) Remova cuidadosamente a tampa ❸ e retire o suporte para ovos ❺ pela respetiva pega ❷, do recipiente para cozer ❻.

⚠️ CUIDADO!

- ▶ O vapor e a água condensada no interior da tampa ❸ estão quentes. Evitar o contacto com vapor e água!
- 9) Após a cozedura, passe os ovos por água corrente fria no suporte para ovos ❺ para que a casca possa ser removida facilmente e os ovos não fiquem demasiado cozidos.
- 10) Se necessário, remova o resto da água do recipiente para cozer ❻ no lava-loiças.

12. 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 ❸ em água ou outros 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.

⚠️ CUIDADO!

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

! ATENÇÃO!


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

12.1. Limpar o aparelho

- 1) Retire primeiro a ficha da tomada.
- 2) Deixe o aparelho arrefecer.
- 3) De seguida, limpe o recipiente para cozer **6** e a superfície da base do aparelho **8** com um pano ligeiramente humedecido. Em caso de sujidade resistente, aplique um detergente suave no pano. Remova os resíduos de detergente com um pano humedecido com água limpa.
- 4) Seque sempre muito bem o aparelho antes de o utilizar novamente.

12.2. Resíduos de calcário

Caso se formem resíduos de calcário no recipiente de cozedura **6**, proceda da seguinte forma para os remover:


- 1) Encha o copo medidor **11** até um terço com sumo de limão. Encha então o copo medidor **11** com água até à marcação "MAX".
- 2) Agite esta solução de sumo de limão no recipiente para cozer **6**.
- 3) Insira a ficha numa tomada elétrica adequada e rode o regulador rotativo **10** para a posição , para ligar o aparelho.
- 4) Deixe a solução de sumo de limão ferver durante aprox. 10 segundos.
- 5) Desligue o aparelho, colocando o regulador rotativo **10** na posição "OFF".
- 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 **6** com um pano húmido.

12.3. Limpar os acessórios

- Lave a tampa **3**, o suporte para ovos **5** e o copo medidor **11** em detergente sob água corrente.


i Nota

- ▶  O suporte para ovos **5**, a tampa **3** e o copo medidor **11** também podem ser lavados na máquina de lavar louça. Se possível, coloque-os no cesto superior da máquina de lavar louça e certifique-se de que não ficam encravados.

13. Armazenamento

- Deixe o aparelho arrefecer completamente antes de o guardar.
- Enrole o cabo de alimentação, no sentido da seta, em torno do dispositivo de enrolamento do cabo **13**.
- Guarde o aparelho num local seco.

14. Eliminação

- ▶  O símbolo do contentor do lixo com uma cruz por cima indica que este aparelho, no final da sua vida útil, não deve ser eliminado juntamente com os resíduos domésticos. O aparelho deve ser entregue em pontos de recolha apropriados, ecocentros ou centros de tratamento de resíduos autorizados.

Por favor, elimine todos os dados pessoais do aparelho antes de o devolver.

A embalagem é composta por materiais amigos do ambiente e pode ser descartada nos pontos de reciclagem locais.

Elimine a embalagem de modo ecológico.

15. 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. Este é necessário como comprovativo da compra.

Se, no prazo de três anos a contar da data de compra deste produto, ocorrer um defeito de material ou de fabrico, o produto será reparado ou substituído por nós, ao nosso critério, gratuitamente, ou o preço de compra será reembolsado. Esta garantia parte do princípio que o aparelho avariado e o comprovativo da compra (talão de compra) são apresentados no prazo de três anos, junto com uma descrição breve, por escrito, da falha e das circunstâncias em que a mesma ocorreu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, receberá o produto reparado ou um novo produto. Com a substituição do produto é iniciado um novo prazo de garantia segundo DL 67/2003.

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 sujeitas ao desgaste normal e que podem, por isso, ser consideradas peças de desgaste, ou danos em peças frágeis, p. ex., interruptores 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 (IAN) 500275_2504 como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta da capa do manual de instruções (em baixo à esquerda), da placa de características, de uma impressão no produto ou do autocolante na traseira ou lado inferior do produto.
- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnico, indicado em seguida, **telefonicamente** ou **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 manuais, bem como vídeos sobre produtos e software de instalação.

Com o código QR acede diretamente à página da Assistência Técnica Lidl (www.lidl-service.com) e poderá abrir o seu manual de instruções, introduzindo o número de artigo (IAN) 500275_2504.

15.1. Assistência Técnica

PT Assistência Portugal

Tel.: 800849000

E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 500275_2504

15.2. 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
44867 BOCHUM
ALEMANHA
www.kompernass.com



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Stand der Informationen · Version des informations

Stand van de informatie · Versione delle informazioni · Estado de las informaciones

Estado das informações: 05/2025 · Ident.-No.: SEK400C1-052025-1

IAN 500275_2504