

SILVERCREST®



EGG COOKER SED 400 A1

HU

TOJÁSFŐZŐ

Használati utasítás

DE AT CH

EIERKOCHER

Bedienungsanleitung

IAN 326737_1904

HU



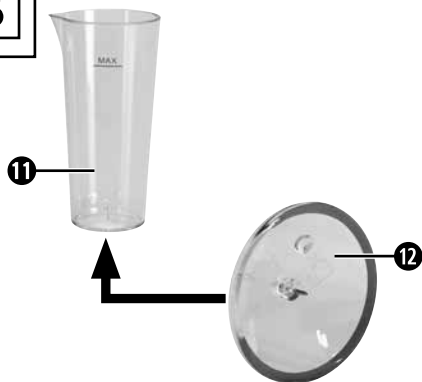
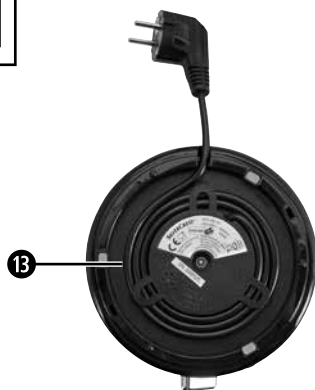
(HU)

Olvasás előtt kattintson az ábrát tartalmazó oldalra és végezetül ismerje meg a készülék mindegyik funkcióját.

(DE) (AT) (CH)

Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

HU	Használati utasítás	Oldal	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	15

A**B****C**

Tartalomjegyzék

Bevezető	2
Szerzői jog	2
Rendeltetésszerű használat	2
A csomag tartalma	3
Kezelőelemek	3
Műszaki adatok	3
Biztonsági utasítások	4
Előkészítés	7
Kicsomagolás	7
A csomagolás ártalmatlanítása	7
Üzembe helyezés	8
Kábelcsévélő	8
Tojások előkészítése	8
Egyforma keménységű tojások főzése	9
Különböző keménységű tojások főzése	10
Tisztítás és ápolás	11
A készülék tisztítása	11
A tartozékok tisztítása	12
Tárolás	12
A készülék ártalmatlanítása	12
A Kompnass Handels GmbH garanciája	13
Szervíz	14
Gyártja	14

Bevezető

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához.

Vásárlásával egy kiváló minőségű termék mellett döntött. A használati útmutató a termék része. Fontos tudnivalókat tartalmaz a biztonságra, használatra és ártalmatlanításra vonatkozóan. A termék használata előtt ismerkedjen meg valamennyi használati és biztonsági utasítással. A terméket csak a leírtak szerint és a megadott célokra használja. A termék harmadik személynek történő továbbadása esetén adja át a készülékhez tartozó valamennyi leírást is.

Szerzői jog

Ez a dokumentáció szerzői jogvédelem alatt áll.

Bármilyen formában történő sokszorosítás, ill. utánnyomás, akár kivonatos formában, valamint az ábrák megjelenítése még módosított formában is csak a gyártó írásos engedélyével lehetséges.

Rendeltetésszerű használat

Ez a készülék kizárólag tyúktojás magánháztartásban történő főzésére készült. Nem alkalmas más élelmiszerekkel vagy anyagokkal történő használatra.

A készülék kizárólag magánháztartásokban használható. Ne használja a készüléket kereskedelmi célokra!

A készülék csak beltéri használatra alkalmas.

FIGYELMEZTETÉS

Nem rendeltetésszerű használatból eredő veszély!

A készülék rendeltetésellenes és/vagy rendeltetésétől eltérő használata veszélyes lehet.

- ▶ A készüléket kizárólag rendeltetésének megfelelően szabad használni.
- ▶ Tartsa be a jelen használati útmutatóban leírt eljárásmodot.

A nem rendeltetésszerű használatból, szakszerűtlen javítási munkákból, jogosulatlanul végzett módosításból vagy nem engedélyezett alkatrészek használatából eredő károk esetén semmilyen igény nem érvényesíthető.

A kockázatot egyedül a felhasználó viseli.

A csomag tartalma

A készüléket alapkivitelben az alábbi összetevőkkel szállítjuk:

- tojásfőző (fedél, főzőbetét, készülékalap)
- mérőpohár tojáskiszúróval
- használati útmutató

MEGJEGYZÉS

- ▶ Ellenőrizze a csomag tartalmát, hogy hiánytalan-e és nincs-e rajta látható sérülés.
- ▶ Hiányos szállítás vagy a nem megfelelő csomagolásból eredő, illetve a szállítás során keletkezett károk esetén forduljon az ügyfélszolgálathoz (lásd a **Szerviz** fejezetet).

Kezelőelemek

„A” ábra:

- 1 gőznyílás
- 2 fedél
- 3 főzőbetét fogója
- 4 főzőbetét
- 5 főzőtálca
- 6 készülékalap
- 7 teljesítmény-szabályozó
- 8 működtető kapcsoló beépített ellenőrzőlámpával
- 9 hálózati kábel
- 10 fedélfogó


„B” ábra:

- 11 mérőpohár
- 12 tojáskiszúró (a mérőpohárba 11 építve)

„C” ábra:


- 13 kábelcsévélő

Műszaki adatok

Tápfeszültség	220 - 240 V ~ (váltóáram), 50/60 Hz
Teljesítményfelvétel	400 W
Űrtartalom	max. 7 tojás
	A készülék ételkészítéssel érintkező részei ételkészítés-biztosak.

Biztonsági utasítások

VESZÉLY! ÁRAMÜTÉS!

- ▶ A tojásfőzőt csak az előírásoknak megfelelően beszerelt és földelt, 220 - 240 V ~, 50/60 Hz hálózati feszültségű csatlakozóaljzathoz szabad csatlakoztatni.
- ▶ Mindig húzza ki a csatlakozót a hálózati aljzataból, ha mozgatja vagy megtölti a készüléket, üzemzavar esetén, tisztítás előtt, vagy ha nem használja a készüléket! Soha ne a hálózati kábelt , hanem mindig csak a csatlakozódugót húzza. Ne érjen hozzá a készülék csatlakozódugójához nedves vagy vizes kézzel.
-  Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba! Ilyen esetben áramütés miatt életveszély alakul ki, ha működés közben folyadék kerül a feszültség alatt álló részekre. Ha a készülék folyadékba esne, azonnal húzza ki a csatlakozódugót a hálózati aljzataból. Ne indítsa újra a készüléket és forduljon az ügyfélszolgálathoz (lásd a **Szerviz** fejezetben).
- ▶ Ne használja a tojásfőzőt, ha vizes padlón áll vagy ha vizesek a kezei vagy a készülék.
- ▶ Úgy helyezze el a hálózati kábelt , hogy az ne érjen forró vagy éles tárgyakhoz.
- ▶ A csatlakoztatáshoz csak könnyen elérhető hálózati csatlakozóaljzatokat válasszon, hogy hibás működés esetén gyorsan le tudja választani a készüléket az áramellátásról.
- ▶ Ne törje meg és ne szorítsa be a hálózati kábelt  és ne tekerje a készülék köré.
- ▶ Ne működtesse a tojásfőzőt, ha a készülék, a hálózati kábel  vagy a hálózati csatlakozódugó sérült.

⚠ VESZÉLY! ÁRAMÜTÉS!

- ▶ A veszélyek elkerülése érdekében a sérült hálózati csatlakozódugót vagy hálózati kábelt **9** azonnal cseréltesse ki megfelelő jogosultsággal rendelkező szakemberrel vagy az ügyfélszolgálattal.
- ▶ Mindig tartsa távol a tojásfőzőt, valamint a hálózati kábelt **9** és a csatlakozódugót nyílt lángtól és forró felületektől.
- ▶ Nem kerülhet folyadék a készülék dugós csatlakozásába.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Ne hagyja felügyelet nélkül a működő készüléket.
- ▶ A készüléket 8 éves kor feletti gyermekek felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket. Tisztítást és a felhasználó által végzendő karbantartást 8 évesnél fiatalabb vagy felügyelet nélküli gyermekek nem végezhetnek. Ne engedjen 8 évesnél fiatalabb gyermekeket a készülék és a csatlakozóvezeték közelébe.
- ▶ Ezt a készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, illetve kellő tapasztalattal és/vagy tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.
- ▶ Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- ▶ Ügyeljen a gyermekekre, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- ▶ FIGYELEM: Ügyeljen a sérülésveszélyre a tojáskisúró **12** használata során.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A készülékház felülete működés közben nagyon felforrósodik. Ezért a fedelet **2** és a főzőbetétet **4** kizárólag az erre célra kialakított fogónál **3/10** fogja meg, ha ezeket a részeket el akarja távolítani.
- ▶ A fűtőelem felülete használat után még meleg.
- ▶ Csak rendeltetésének megfelelően használja a készüléket. A készülék nem rendeltetésének megfelelő vagy helytelen használata esetén sérülésveszély áll fenn!



VIGYÁZAT! A gőznyílásból **1** és a fedél **2** kinyitásakor forró gőz áramlik ki! Leforrázás veszélye! A fedél **2** kinyitásához emelje meg fedelet a fogónál **10** fogva és vegye le oldalirányba. Ügyeljen arra, hogy a keze és a karja ne érjen a kiáramló gőzhöz. Csak akkor vegye ki a főzőbetétet **4**, ha a gőz teljesen elszállt.

FIGYELEM – ANYAGI KÁR!

- ▶ Ne használjon külső időkapcsolót vagy külön távműködtető rendszert a készülék üzemeltetéséhez.
- ▶ Soha se hagyja a készüléket felügyelet nélkül üzemeltetés közben.
- ▶ Soha ne állítsa a készüléket hóforrás közelébe.
- ▶ Soha ne nyissa ki a készülékházat. Ez nem biztonságos és a garancia is érvényét veszti.
- ▶ Csak a csomagban mellékelt tartozékokat használja, és soha ne használja úgy a készüléket, hogy a főzőbetét **4** és víz nincs a főzőtálcában **5**.
- ▶ Hagyja a készüléket és a tartozékokat teljesen lehűlni, mielőtt tisztítja vagy elteszi azokat.

Előkészítés

Kicsomagolás

- ◆ Vegye ki a dobozból a készülék valamennyi részét és a használati útmutatót.
- ◆ Távolítsa el a készülékről az összes csomagolóanyagot és az esetleges címkéket.

FIGYELMEZTETÉS

Fulladásveszély!

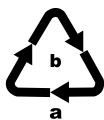
- A csomagolóanyag nem játékszer.
Fulladásveszély áll fenn.

A csomagolás ártalmatlanítása

A csomagolás védi a készüléket a sérülésektől a szállítás során. A csomagolóanyagokat környezetbarát és hulladék-ártalmatlanítási szempontok szerint választottuk ki és ezért újrahasznosíthatók.



Nyersanyagot takarít meg és csökkenti a hulladékmennyiséget, ha a csomagolást visszajuttatja a nyersanyag-körforgásba. Ártalmatlanítsa a feleslegessé vált csomagolóanyagokat a hatályos helyi előírásoknak megfelelően.



Ártalmatlanítsa a csomagolást környezetbarát módon.

Vegye figyelembe a különböző csomagolóanyagokon lévő jelzéseket és adott esetben válassza külön azokat.

A csomagolóanyagok rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, az alábbi jelentéssel:

- 1–7: műanyagok,
- 20–22: papír és karton,
- 80–98: kompozit anyagok.

MEGJEGYZÉS

- Amennyiben lehetséges, őrizze meg az eredeti csomagolást a garancia ideje alatt, hogy garanciális javítás esetén a készüléket megfelelően be lehessen csomagolni.

Üzembe helyezés

Mielőtt üzembe helyezi a készüléket, győződjön meg arról, hogy ...

- a készülék, a csatlakozódugó és a hálózati kábel ❹ kifogástalan állapotban van és ...
- valamennyi csomagolóanyagot eltávolított a készülékről.

- 1) Tisztítsa meg a készülék minden részét a „Tisztítás és ápolás” részben leírtak alapján.
- 2) Tekerje le teljesen a hálózati kábelt ❹ a kábelcsévélőről ❷ és vezesse át a peremen található vágaton.
- 3) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót egy megfelelő csatlakozóaljzatba.

A készülék ezzel üzemkész.

Kábelcsévélő

A készülékalap alsó részén van egy kábelcsévélő ❷. A kábelcsévélő ❷ segítségével a helyi adottságokhoz illesztheti a hálózati kábel ❹ hosszát.

FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

- ▶ Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelt ❹ mindig a készülékalap ❸ hátsó részén erre a célra kialakított vágaton keresztül kell átvezetni, hogy biztosítva legyen a stabil állás.

MEGJEGYZÉS

- ▶ A hálózati kábelt ❹ mindig az óramutató járásával megegyező irányban kell a kábelcsévélő ❷ köré tekerni. Csak így lehet a kábel hosszát minimálisra csökkenteni és a hálózati kábelt ❹ a készülékalapon ❸ kialakított vágaton keresztül átvezetni.

Tojások előkészítése




- 1) Szűrjön egy lyukat a tojáskiszúróval ❷ a tojás aljába. Ily módon a tojás belsejében lévő levegő el tud távozni, ha főzés közben kitágul a tojás. Ezzel megakadályozható, hogy megrepedjen a tojáshéj.
- 2) Helyezzen legfeljebb 7 tojást a kiszúrt oldalával felfelé a főzőbetétbe ❹.
- 3) Töltsön hideg, friss csapvizet a mérőpohárba ❶ a „MAX” jelzésig és öntse a vizet a főzőtálcába ❸.
- 4) Helyezze a főzőbetétet ❹ a főzőtálcába ❸ és tegye rá a fedelet ❷.

Egyforma keménységű tojások főzése

MEGJEGYZÉS

- ▶ Az előre beprogramozott főzési idők átlagos méretű (M/L méret), kb. 7 °C hőmérsékletű (hűtőszekrény) tojásokra vonatkoznak.

Forgassa el a teljesítmény-szabályozót **7** abba a pozícióba, ami a tojás kívánt keménységének megfelel (a szabályozó jobb oldalán lévő szimbólumok alkalmazandók):

Szimbólum	Jelentés
	lágy tojásokhoz
	közepesen kemény tojásokhoz
	kemény tojásokhoz

Állítsa a teljesítmény-szabályozót **7** rövidebb főzési időhöz a mindenkori szimbólum bal részére, ha

- kevesebb tojást szeretne főzni, mint az egyszerre főzhető tojások teljes száma vagy
 - a tojások kisebbek az átlagosnál (S méret) vagy
 - a tojások szobahőmérsékletűek és azokat nem a hűtőszekrényből vette ki.
- Állítsa a teljesítmény-szabályozót **7** hosszabb főzési időhöz a mindenkori szimbólum jobb részére, ha a tojások nagyobbak az átlagosnál (XL méret).

- A készülék bekapcsolásához nyomja a működtető kapcsolót **8** az „I” pozícióba. A beépített ellenőrzőlámpa világítani kezd és elkezdődik a főzési folyamat.
- Egy hangjelzés hallható, amint a tojások elérték a kívánt keménységet. A készülék kikapcsolásához nyomja a működtető kapcsolót **8** az „O” pozícióba. A beépített ellenőrzőlámpa kialszik.
- Vegye le óvatosan a fedelet **2** és a főzőbetétet **4** a fogójánál **3** fogva a főzőtálcáról **5**.

FIGYELMEZTETÉS

Leforrzás veszélye!

- ▶ A gőz és a fedél **2** belső részén lévő lecsapódott pára forró. Ne érjen a gőzhöz és a vízhez!

- Főzés után tartsa a főzőbetétben **4** lévő tojásokat hideg folyó víz alá, hogy könnyebben el lehessen távolítani a héjat és ne főjön tovább a tojás.
- Adott esetben öntse ki a főzőtálcában **5** lévő maradék vizet a lefolyóba.

Különböző keménységű tojások főzése


A készülékkel két különböző keménységű tojások főzhetők. Az először elért keménység mindig a lágyabb. Megbízható eredmények érdekében az összes felhasznált tojásnak lehetőleg azonos méretűnek kell lennie és azonos kiindulási hőmérséklettel kell rendelkeznie.

Az első főzési folyamathoz a szabályozó jobb oldalán lévő szimbólumok

○ ● ● alkalmazandók.

A második főzési folyamathoz a szabályozó bal oldalán lévő szimbólumok

○ ● ● alkalmazandók.

- 1) Készítse elő a tojásokat a „Tojások előkészítése” fejezetben leírtak szerint.
- 2) Állítsa a teljesítmény-szabályozót **7** abba a pozícióba, ami a tojás leglágyabb keménységének felel meg (a szabályozó jobb oldalán lévő szimbólumok alkalmazandók). 
- 3) A készülék bekapcsolásához nyomja a működtető kapcsolót **8** az „I” pozícióba. A beépített ellenőrzőlámpa világitani kezd és elkezdődik a főzési folyamat.
- 4) Egy hangjelzés hallható, amint a tojások elérték az első, lágyabb keménységet. A készülék kikapcsolásához nyomja a működtető kapcsolót **8** az „O” pozícióba. A beépített ellenőrzőlámpa kialszik.
- 5) Vegye le a fedelet **2** és vegye ki óvatosan a kívánt számú tojást, amit lágyabb keménységre szeretne főzni.




FIGYELMEZTÉS

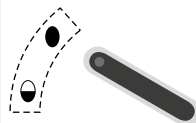
Égési sérülés veszélye!

- A főtt tojások nagyon forrók! Ujjai védelme érdekében csak kesztyűvel fogja meg a tojásokat.

A főzés után tartsa a kivett tojásokat hideg folyó víz alá.

- 6) Helyezze vissza a fedelet **2** és forgassa el a teljesítmény-szabályozót **7** arra a szimbólumra a szabályozó bal oldalán, ami a készülékben maradt tojások kívánt keménységének megfelel:

Szimbólum	Jelentés
	közepesen kemény tojásokhoz a 2. főzési folyamatban, az 1. főzési folyamatban főtt lágy tojások után
	kemény tojásokhoz a 2. főzési folyamatban, az 1. főzési folyamatban főtt közepesen kemény tojások után
	kemény tojásokhoz a 2. főzési folyamatban, az 1. főzési folyamatban főtt lágy tojások után



- 7) A készülék bekapcsolásához nyomja a működtető kapcsolót **8** az „I” pozícióba. A beépített ellenőrzőlámpa világítani kezd és elkezdődik a kombinált főzési folyamat második része.
- 8) Amint a tojások elérték a második keménységet ismét egy hangjelzés hallható. A készülék kikapcsolásához nyomja a működtető kapcsolót **8** az „O” pozícióba. A beépített ellenőrzőlámpa kialszik.
- 9) Vegye le óvatosan a fedelet **2** és a főzőbetétet **4** a fogójánál **3** fogva a főzőtálcáról **5**.

FIGYELMEZTETÉS

Leforrzás veszélye!


- ▶ A gőz és a fedél **2** belső részén lévő lecsapódott pára forró. Ne érjen a gőzhöz és a vízhez!

- 10) Főzés után tartsa a főzőbetétben **4** lévő tojásokat hideg folyó víz alá, hogy könnyebben el lehessen távolítani a héjat és ne főjön tovább a tojás.
- 11) Adott esetben öntse ki a főzőtálcában **5** lévő maradék vizet a lefolyóba.

Tisztítás és ápolás

VESZÉLY! ÁRAMÜTÉS!

- ▶ Minden tisztítás előtt húzza ki a csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból! Ellenkező esetben áramütés veszélye áll fenn!
- ▶ Soha ne nyissa ki a készülékház részeit. Nincsen benne kezelőelem. Nyitott készülékház esetén áramütés okozta életveszély áll fent.

-  Soha ne merítse a készülékalapot **6** vízbe vagy más folyadékba! Ilyen esetben áramütés miatt életveszély alakul ki, ha működés közben folyadék kerül a feszültség alatt álló részekre.

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Tisztítás előtt hagyja lehűlni a készüléket. Égési sérülés veszélye!
- ▶ A mérőpohár **11** tisztításakor ügyeljen a tojáskiszűrőra **12**. Sérülésveszély!

FIGYELEM! ANYAGI KÁRI!

- ▶ Ne használjon súroló vagy maró hatású tisztítószert. Ezek kárt tehetnek a készülék felületében és a készülékben helyrehozhatatlan kár keletkezhet.

A készülék tisztítása

- 1) Először húzza ki a csatlakozódugót a hálózati aljzatból.
- 2) Hagyja lehűlni a készüléket.
- 3) Ezután tisztítsa meg a főzőtálcát **5** és a készülékalap **6** felületét egy enyhén nedves törlőkendővel.
- 4) Alaposan törölje szárazra a készüléket, mielőtt ismét használja.

Vízkölerakódás esetén


Ha vízkő képződik a főzőtálcán **5**, akkor azt az alábbiak szerint kell eltávolítani:

- 1) Töltsön citromlevet a mérőpohárba **11** egyharmad részig. Ezt követően töltse fel a mérőpoharat **11** vízzel a „MAX” jelölésig.
- 2) Öntse a citromlé-oldatot a főzőtálcába **5**.
- 3) A készülék bekapcsolásához csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót egy megfelelő hálózati csatlakozóaljzatba és nyomja a működtető kapcsolót **8** az „I” pozícióba.
- 4) Hagyja a citromlé-oldatot kb. 10 másodpercig forni.
- 5) Kapcsolja ki a készüléket; ehhez állítsa a működtető kapcsolót **8** az „O” pozícióba.
- 6) Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzattól.
- 7) Hagyja lehűlni a készüléket és a citromlé-oldatot.
- 8) Öntse ki a citromlé-oldatot és törölje ki a főzőtálcát **5** egy nedves törölkendővel.

A tartozékok tisztítása

- Mosogassa el a fedelet **2**, a főzőbetétet **4** és a mérőpoharat **11** mosogatószerrel folyó víz alatt.

MEGJEGYZÉS

- ▶  A főzőbetét **4**, a fedél **2** és a mérőpohár **11** mosogatógépben is mosogatható.

Tárolás

- Hagyja teljesen lehűlni a készüléket, mielőtt elrakja a helyére.
- Tekerje a hálózati kábelt **9** a kábelcsévélő **16** köré a nyíl irányába.
- Tárolja a készüléket száraz helyen.

A készülék ártalmatlanítása



Semmi esetre ne dobja a készüléket a háztartási hulladékba. Erre a termékre a 2012/19/EU európai irányelv vonatkozik.

A készüléket kizárólag engedélyezett hulladékkezelő üzemben vagy települése hulladékkezelő létesítményében ártalmatlanítsa. Vegye figyelembe a hatályos előírásokat. Ha bizonytalan, vegye fel a kapcsolatot az illetékes hulladékkezelő vállalattal.



Az elhasznált termék ártalmatlanításának lehetőségeiről tájékozódjon települése vagy városa önkormányzatánál.

A Kompernass Handels GmbH garanciája

Tisztelt Vásárlónk!

A készülékre a vásárlás napjától számított 3 év garanciát vállalunk. A termék meghibásodása esetén. Önt jogszabályban foglalt jogok illetik meg az eladóval szemben. Az alábbi garanciánk nem korlátozza vagy szünteti meg a jogszabályban biztosított jogokat.

Garanciális feltételek

A garanciális időszak a vásárlás napján kezdődik. Gondosan őrizze meg a nyugtát. Ez a vásárlás igazolásához szükséges.

Ha a termékvásárlás napjától számított három éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, akkor a terméket saját belátásunk szerint ingyen megjavítjuk, kicseréljük vagy visszafizetjük az árát. A garancia feltétele a hibás készülék és a vásárlást igazoló bizonylat (pénztári blokk) három éves garanciaidőn belüli bemutatása, valamint a hiba lényegének és megjelenése idejének rövidleírása.

Ha garanciánk fedezetet nyújt a hibára, akkor javított vagy egy új terméket kap vissza. A termék javítása vagy cseréje esetén a garancia nem kezdődik előlről.

Garanciális idő és a jogszabályban foglalt szavatossági igények

A garancia ideje nem hosszabbodik meg a jótállással. Ez a cserélt és javított alkatrészekre is vonatkozik. Az esetlegesen már a vásárláskor is fennálló sérüléseket és hiányosságokat a kicsomagolás után azonnal jelezni kell. A garanciai lejárat után esedékes javítások díjkötelesek.

A garancia köre

A készüléket szigorú minőségi előírások szerint gyártottuk és kiszállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük.

A garancia anyag- vagy gyártási hibákra vonatkozik. A garancia nem terjed ki a termék normális elhasználódásnak kitett és ezért kopó alkatrészeknek tekinthető alkatrészeire vagy a törekeny alkatrészek – mint például kapcsolók, akkumulátorok vagy üvegből készült alkatrészek – sérüléseire.

A garancia megszűnik akkor, ha a termék megsérül, nem megfelelően használják vagy nem tartják karban. A termék megfelelő használata érdekében a használati útmutatóban foglalt összes utasítást pontosan be kell tartani. Feltétlenül kerülni kell minden olyan felhasználási és kezelési módot, amit a használati útmutató nem javasol, vagy amelynek elkerülésére kifejezetten figyelmeztet.

A termék csak magánhasználatra és nem ipari használatra készült. A garancia érvényét veszti visszaélészerű vagy szakszerűtlen kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket általunk nem engedélyezett szervizben végeztek el.

A garancia érvényesítése

Ügyének gyors feldolgozása érdekében kövesse a következő utasításokat:

- Kérjük, hogy minden kapcsolatfelvételnél tartsa készenlétben a vásárlást igazoló pénztári blokkot és a cikkszámot (pl. IAN 12345).
- A cikkszám a termék adattábláján, a termékre gravírozva, a használati útmutató címlapján (balra lent) vagy a termék hátoldalán vagy alján lévő címkén található.
- Működési hiba vagy más hiba észlelése esetén vegye fel a kapcsolatot az alábbi szervizrészleggel **telefonon** vagy **e-mailben**.
- Küldje el díjmentesen a megadott szerviz címére a hibásnak talált terméket és a vásárlást igazoló bizonylatot (pénztári blokk), illetve röviden írja le azt is, hogy hol és mikor jelentkezett a hiba.



Más használati útmutatókhoz, termékbemutató videókhoz és a telepítési szoftverekhez hasonlóan ezt is letöltheti a www.lidl-service.com oldalról.

Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl ügyfélszolgálati oldalra kerülnek (www.lidl-service.com) és a cikkszám megadásával (IAN) 123456 megnyithatja a használati útmutatót.

Szerviz

(HU) Szerviz Magyarország

Tel.: 06800 21225

E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 326737_1904

Gyártja

Ügyeljen arra, hogy az alábbi cím nem a szerviz címe. Először forduljon a megjelölt szervizhez.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NÉMETORSZÁG

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einführung	16
Urheberrecht	16
Bestimmungsgemäße Verwendung	16
Lieferumfang	17
Bedienelemente	17
Technische Daten	17
Sicherheitshinweise	18
Vorbereitungen	21
Auspacken	21
Entsorgung der Verpackung	21
Inbetriebnahme	22
Kabelaufwicklung	22
Eier vorbereiten	22
Eier mit gleichem Härtegrad kochen	23
Eier mit unterschiedlichem Härtegrad kochen	24
Reinigung und Pflege	25
Gerät reinigen	26
Zubehör reinigen	26
Aufbewahren	26
Gerät entsorgen	27
Garantie der Kompertnaß Handels GmbH	27
Service	29
Importeur	29

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

Das Gerät ist nur für den Gebrauch in Innenräumen bestimmt.

WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

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

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

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

Das Risiko trägt allein der Benutzer.

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

HINWEIS

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

Bedienelemente

Abbildung A:

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


Abbildung B:

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

Abbildung C:






- ⓫ Kabelaufwicklung

Technische Daten

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

Sicherheitshinweise

GEFAHR – ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

⚠️ GEFAHR – ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

⚠️ WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠️ WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!

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



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

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

Vorbereitungen

Auspacken

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

WARNUNG

Erstickungsgefahr!

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

Entsorgung der Verpackung

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



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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

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

1-7: Kunststoffe,

20-22: Papier und Pappe,

80-98: Verbundstoffe

HINWEIS

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

Inbetriebnahme

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

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

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Kabelaufwicklung

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

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

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

Eier vorbereiten




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

Eier mit gleichem Härtegrad kochen

HINWEIS

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

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

Symbol	Bedeutung
	für weiche Eier
	für mittelweiche Eier
	für harte Eier

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

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

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

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

WARNUNG



Verbrühungsgefahr!


- Der Dampf und das Kondensat innen am Deckel **2** sind heiß. Berührung mit Dampf und Wasser vermeiden!
- 5) Schrecken Sie die Eier im Kocheinsatz **4** nach dem Kochen unter kaltem, fließendem Wasser ab, damit sich die Schale leichter entfernen lässt und das Ei nicht nachgart.
 - 6) Gießen Sie ggf. das Restwasser aus der Kochschale **5** in den Ausguss.

Eier mit unterschiedlichem Härtegrad kochen

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

Für den ersten Kochvorgang gelten die Symbole    rechts des Reglers.

Für den zweiten Kochvorgang gelten die Symbole   links des Reglers.

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




WARNUNG

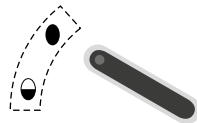
Verbrennungsgefahr!

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

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

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

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



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

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

WARNUNG

Verbrühungsgefahr!


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

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

Reinigung und Pflege

GEFAHR – ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Netzsteckdose! Ansonsten besteht Gefahr eines elektrischen Schlag!
- ▶ Öffnen Sie niemals irgendwelche Gehäuseteile. Es befinden sich keinerlei Bedienelemente darin. Bei geöffnetem Gehäuse kann Lebensgefahr bestehen durch elektrischen Schlag.

-  Tauchen Sie die Gerätebasis **6** niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Hier kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen, wenn im Betrieb Flüssigkeitsreste auf spannungsführende Teile gelangen.

WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

Gerät reinigen

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

Bei Kalkrückständen


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

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

Zubehör reinigen

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

HINWEIS

- ▶  Der Kocheinsatz **4**, Deckel **2** und Messbecher **11** sind auch spülmaschineneeignet.

Aufbewahren

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

Gerät entsorgen



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

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



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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Kassenbonn 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 (Kassenbonn) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 123456) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

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

Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

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

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 326737_1904

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Információk állása · Stand der Informationen:
07/2019 · Ident.-No.: SED400A1-062019-1

IAN 326737_1904

