

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



EGG COOKER SED 400 A1

CZ

VAŘIČ VAJEC

Návod k obsluze

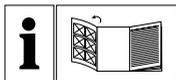
DE AT CH

EIERKOCHER

Bedienungsanleitung

IAN 297349

CZ



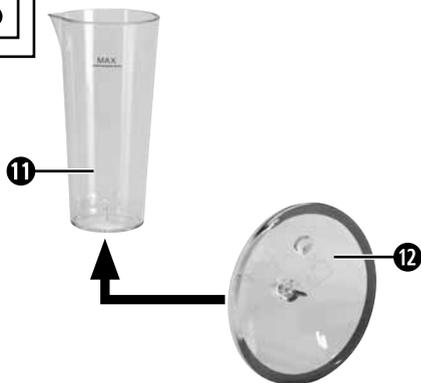
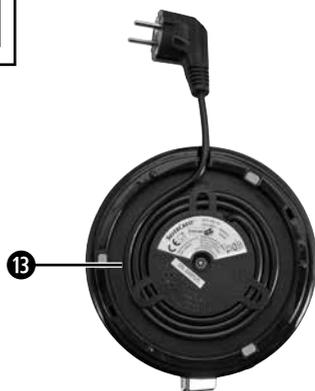
CZ

Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznámte se všemi funkcemi přístroje.

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.

CZ	Návod k obsluze	Strana	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	15

A**B****C**

Obsah

Úvod	2
Autorské právo.....	2
Použití v souladu s určením	2
Rozsah dodávky	3
Ovládací prvky	3
Technické údaje	3
Bezpečnostní pokyny	4
Přípravy	7
Vybalení.....	7
Likvidace obalu	7
Uvedení do provozu	8
Navíjení kabelu	8
Příprava vajec	8
Vaření vajec na stejný stupeň tvrdosti	9
Vaření vajec na různý stupeň tvrdosti	10
Čištění a údržba	11
Čištění přístroje	12
Čištění příslušenství	12
Skladování	12
Likvidace přístroje	13
Záruka společnosti Kompnass Handels GmbH	13
Servis	14
Dovozce.....	14

Úvod

Blahopřejeme Vám k zakoupení Vašeho nového přístroje.

Rozhodli jste se tím pro vysoce kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité informace o bezpečnosti, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se seznamte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a pro uvedené oblasti použití. Při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i tyto podklady.

Autorské právo

Tato dokumentace je chráněná autorským právem.

Jakékoli rozmnožování, resp. každý dotisk, i pouze částečně, stejně jako reprodukce ilustrací, i ve změněném stavu, jsou povoleny pouze s výslovným písemným souhlasem výrobce.

Použití v souladu s určením

Tento přístroj je určen výhradně pro vaření slepičích vajec v soukromých domácnostech. Není určen k použití pro jiné potraviny či jiné materiály.

Tento přístroj je určen výhradně k použití v domácnostech pro soukromé účely. Nepoužívejte přístroj pro komerční účely!

Přístroj je určen pouze pro soukromé použití ve vnitřních prostorách.

VÝSTRAHA

Nebezpečí při použití v rozporu s určením!

Při použití v rozporu s určením a/nebo použití jiného druhu může být přístroj zdrojem různých nebezpečí.

- ▶ Přístroj používejte výlučně v souladu s určením.
- ▶ Dodržujte postupy popsané v tomto návodu k obsluze.

Nároky na náhradu škody jakéhokoli druhu vzniklé v důsledku použití v rozporu s určením, neodborné opravy, neoprávněně provedené změny nebo úpravy nebo v důsledku použití nepovolených náhradních dílů jsou vyloučeny.

Riziko nese výhradně uživatel.

Rozsah dodávky

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponentami:

- vaříč vajec (víko, držák vajec, základna přístroje)
- odměrka s propichovačem skořáčky
- návod k obsluze

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Zkontrolujte kompletnost dodávky a zda není viditelně poškozená.
- ▶ V případě neúplné dodávky nebo poškození vzniklého v důsledku vadného obalu nebo během přepravy kontaktujte servisní poradenskou linku (viz kapitola **Servis**).

Ovládací prvky

Obrázek A:

- 1 otvor na odvádění páry
- 2 víko
- 3 úchyt držáku vajec
- 4 držák vajec
- 5 varná miska
- 6 základna přístroje
- 7 regulátoru výkonu
- 8 provozní spínač s integrovanou kontrolkou
- 9 síťový kabel
- 10 úchytka víka

Obrázek B:

- 11 odměrka
- 12 propichovač skořáčky (integrovaný do odměrky 11)

Obrázek C:

- 13 navíjení kabelu

Technické údaje

Napájecí napětí	220 – 240 V ~ (střídavý proud), 50/60 Hz
Příkon	400 W
Kapacita nádoby	max. 7 vajec
	Všechny části tohoto přístroje, které přicházejí do styku s potravinami, jsou bezpečné pro potraviny.

Bezpečnostní pokyny

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Vaříč vajec zapojujte pouze do řádně instalované a uzemněné zásuvky o síťovém napětí 220 - 240 V ~, 50/60 Hz.
- ▶ Pokud přístroj přemísťujete či plníte nebo přístroj vykazuje poruchu, chcete ho čistit nebo ho nepoužíváte, vytáhněte vždy síťovou zástrčku ze zásuvky! Nikdy netahajte za síťový kabel , nýbrž vždy jen za zástrčku. Nedotýkejte se zástrčky přístroje mokřma nebo vlhkým rukama.
-  Přístroj nikdy neponořujte do vody nebo do jiných kapalin! Pokud se během provozu dostanou zbytky tekutiny do kontaktu se součástmi, které jsou pod napětím, může dojít k ohrožení života v důsledku zásahu elektrickým proudem. Pokud přístroj přesto spadne do tekutiny, okamžitě vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Přístroj znovu neuvádějte do provozu a kontaktujte servisní horkou linku (viz kapitola **Servis**).
- ▶ Vaříč vajec nepoužívejte, stojíte-li na vlhké podlaze nebo jsou-li Vaše ruce či přístroj mokré.
- ▶ Síťový kabel  umístěte tak, aby nepřišel do styku s horkými nebo ostrými předměty.
- ▶ K připojení zvolte pouze dobře přístupné zásuvky, abyste přístroj mohli v případě poruchy rychle odpojit od napájení.
- ▶ Neohýbejte ani nestlačujte síťový kabel  a neomotávejte ho kolem přístroje.
- ▶ Vaříč vajec neuvádějte do provozu, pokud přístroj, síťový kabel  nebo síťová zástrčka jeví známky poškození.

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Poškozené zástrčky nebo poškozený síťový kabel **⚡** nechte ihned vyměnit autorizovaným odborným personálem nebo zákaznickým servisem, abyste tím zabránili nebezpečí.
- ▶ Vaříč vajec i síťový kabel **⚡** a zástrčku udržujte vždy mimo dosah otevřeného ohně a horkých povrchů.

⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Přístroj nenechávejte během provozu bez dozoru.
- ▶ Děti od 8 let mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o jeho bezpečném používání a porozuměly z toho vyplývajícímu nebezpečí. Děti nesmí provádět uživatelské čištění ani údržbu, ledaže jsou starší 8 let a jsou pod dohledem. Děti mladší 8 let nesmí mít přístup k přístroji a jeho připojovacímu kabelu.
- ▶ Osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem, nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z toho vyplývajícímu nebezpečí.
- ▶ Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- ▶ Děti musí být pod dohledem, aby si s přístrojem nehrály.
- ▶ POZOR: Předcházejte nebezpečí zranění při manipulaci s propichovačem skořápky **⚠**.

⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Povrch krytu je při provozu velmi horký. Uchopte proto víko ② a držák vajec ④ výlučně za úchyt ③/⑩ určený k tomu účelu, chcete-li je vyjmout.
- ▶ Po použití je na povrchu topného článku ještě zbytkové teplo.
- ▶ Používejte přístroj pouze v souladu s jeho určením.
V případě nesprávného použití přístroje hrozí nebezpečí zranění!



POZOR! Z otvoru na odvádění páry ① a při otevření víka ② uniká horká pára! Nebezpečí opaření! Otvírejte víko ② tak, že ho nadzvednete za úchyt ⑩ a vyjmete směrem do strany. Zabraňte kontaktu rukou a paží s unikající párou. Držák vajec ④ vyjměte až poté, co pára zcela zmizí.

POZOR – HMOTNÉ ŠKODY!

- ▶ K provozu přístroje nepoužívejte externí spínací hodiny ani samostatné dálkové ovládání.
- ▶ Přístroj během provozu nikdy nenechávejte bez dozoru.
- ▶ Přístroj nikdy nestavte do blízkosti tepelných zdrojů.
- ▶ Kryt nikdy neotevírejte. V tomto případě není zaručena bezpečnost a zanikne nárok na záruku.
- ▶ Používejte jen ty části příslušenství, které jsou součástí dodávky, a přístroj nikdy nepoužívejte bez držáku vajec ④ a vody ve varné misce ⑤.
- ▶ Přístroj i všechny části příslušenství nechte před vyčištěním a uložením úplně vychladnout.

Přípravy

Vybalení

- ♦ Vyjměte všechny části přístroje a návod k obsluze z krabice.
- ♦ Odstraňte z přístroje všechny obalový materiál a případné nálepky.

VÝSTRAHA

Nebezpečí udušení!

- Obalový materiál není na hraní. Hrozí nebezpečí udušení.

Likvidace obalu

Obal chrání přístroj před poškozením při přepravě. Zvolený obalový materiál odpovídá hlediskům ochrany životního prostředí a likvidace, a je tudíž recyklovatelný.



Navrácení obalu do oběhu zpracování materiálu šetří suroviny a snižuje produkci odpadů. Již nepotřebný obalový materiál zlikvidujte podle místních platných předpisů.



Balení zlikvidujte ekologicky.

Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby je rozřídte odděleně. Obalové materiály jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem:

1–7: Plasty,

20–22: Papír a lepenka,

80–98: Kompozitní materiály.

UPOZORNĚNÍ

- Během záruční doby pokud možno uschovejte originální obal přístroje, aby bylo možné v případě uplatnění záruky přístroj řádně zabalit.

Uvedení do provozu

Dříve než uvedete přístroj do provozu, ujistěte se, že...

- jsou přístroj, síťová zástrčka a síťový kabel **9** v bezvadném stavu a...
- všechny obalové materiály jsou z přístroje odstraněny.

- 1) Všechny části přístroje vyčistěte tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění a údržba“.
- 2) Odviňte kabel z navíjení kabelu **13** a ved'te ho skrze vyhloubení na okraji.
- 3) Zastrčte síťovou zástrčku do vhodné síťové zásuvky.

Přístroj je nyní připraven k provozu.

Navíjení kabelu

Na spodní straně základny přístroje se nachází navíjení kabelu **13**. Pomocí navíjení kabelu můžete nastavit délku síťového kabelu podle svých místních podmínek.

POZOR – HMOTNÉ ŠKODY!

- Dbejte na to, že síťový kabel musí být vždy veden přes k tomu určené vyhloubení na zadním dílu základny přístroje **6**, aby byla zajištěna bezpečná stabilita.

UPOZORNĚNÍ

- Oviňte síťový kabel kolem navíjení kabelu **13** vždy ve směru hodinových ručiček. Pouze tak lze snížit délku kabelu na minimum a vést síťový kabel ještě vyhloubením v základně přístroje **6**.

Příprava vajec

- 1) Propichovačem skořápky **12** vytvořte otvor v dolní části vejce. Tak může vzduch, který je uvnitř vejce, unikat, když se během vaření rozpíná. Zabrání se tak prasknutí skořápky.
- 2) Vložte až 7 vajec propíchnutou stranou nahoru do držáku vajec **4**.
- 3) Naplňte odměrku **11** až po značku MAX studenou pitnou vodou z vodovodu a nalijte tuto vodu do varné misky **5**.
- 4) Vložte držák vajec **4** do varné misky **5** a nasadte kryt **2**.

Vaření vajec na stejný stupeň tvrdosti

UPOZORNĚNÍ

- Předprogramované doby vaření se vztahují na průměrnou velikost vajec (velikost M/L) o teplotě cca 7 °C (chladnička).

- 1) Otočte regulátor výkonu **7** do polohy, která odpovídá požadovanému stupni tvrdosti vajec (platí symboly vpravo od regulátoru):

Symbol	Význam
	pro vejce naměkko
	pro středně měkká vejce
	pro vejce natvrdo

Pro kratší dobu vaření nastavte regulátor výkonu **7** do oblasti vlevo od příslušného symbolu, když

- a) chcete vařit méně než plný počet vajec nebo
- b) vejce jsou menší než průměr (velikost S) nebo
- c) vejce mají pokojovou teplotu a nebyly vyjmuty z chladničky.

Nastavte regulátor výkonu **7** na delší dobu vaření do oblasti vpravo od příslušného symbolu, pokud jsou vejce větší než průměr (velikost XL).

- 2) K zapnutí přístroje stiskněte provozní spínač **8** do pozice „I“. Rozsvítí se integrovaná kontrolka a začne postup vaření.
- 3) Jakmile vejce dosáhnou požadovaného stupně tvrdosti, zazní signál. K vypnutí přístroje stiskněte provozní spínač **8** do polohy „O“. Integrovaná kontrolka zhasne.
- 4) Opatrně odstraňte víko **2** a držák vajec **4** za úchyt **3** z varné misky **5**.

VÝSTRAHA

Nebezpečí opaření!

- Pára a kondenzát uvnitř víka **2** jsou horké. Zabraňte kontaktu s párou a vodou!

- 5) Po uvaření vejce v držáku vajec **4** zchlaďte pod tekoucí studenou vodou, aby se skořápka dala snadněji odstranit a vejce se dále nevařilo.
- 6) Případně vylijte zbývající vodu z varné misky **5** do výlevky.

Vaření vajec na různý stupeň tvrdosti

Přístroj lze používat k vaření vajec na dva různé stupně tvrdosti. První dosažený stupeň tvrdosti je vždy nejnižší. Aby byl výsledek spolehlivý, musí být všechna použitá vejce stejné velikosti a o stejné výchozí teplotě.

Pro první proces vaření platí symboly    vpravo od regulátoru.

Pro druhý proces vaření platí symboly   vlevo od regulátoru.

- 1) Vejce připravujte tak, jak je popsáno v kapitole „Příprava vajec“.
- 2) Nastavte regulátor výkonu  do polohy, která odpovídá nejnižšímu stupni tvrdosti vajec (platí symboly vpravo od regulátoru).
- 3) K zapnutí přístroje stiskněte provozní spínač  do pozice „I“. Rozsvítí se integrovaná kontrolka a začne postup vaření.
- 4) Jakmile vejce dosáhnou prvního, nižšího stupně tvrdosti, zazní signál. K vypnutí přístroje stiskněte provozní spínač  do polohy „O“. Integrovaná kontrolka zhasne.
- 5) Potom sejměte víko  a opatrně vyjměte požadovaný počet vajec, které je třeba vařit na nižší stupeň tvrdosti.



VÝSTRAHA

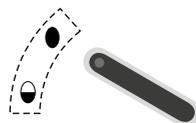
Nebezpečí popálení!

- Uvařená vejce jsou velmi horká! K ochraně prstů uchopte vejce pouze rukavicemi.

Vyňatá vejce zchladíte pod tekoucí studenou vodou.

- 6) Opět nasadíte víko  a otočíte regulátor výkonu  do polohy symbolů vlevo od regulátoru, které odpovídají požadovanému stupni tvrdosti vajec zbývajících v přístroji:

Symbol	Význam
	pro středně měkká vejce ve 2. procesu vaření, po vejcích naměkko v 1. procesu vaření
	pro vejce natvrdo ve 2. procesu vaření, po středně měkkých vejcích v 1. procesu vaření
	pro vejce natvrdo ve 2. procesu vaření, po vejcích naměkko v 1. procesu vaření



- 7) K zapnutí přístroje stiskněte provozní spínač  do pozice „I“. Rozsvítí se integrovaná kontrolka a začne druhá část kombinovaného procesu vaření.

- 8) Jakmile vejce dosáhnou druhého stupně tvrdosti, zazní opět signál. K vypnutí přístroje stiskněte provozní spínač **6** do polohy „**O**“. Integrovaná kontrolka zhasne.
- 9) Opatrně odstraňte víko **2** a držák vajec **4** za úchyt **3** z varné misky **5**.

VÝSTRAHA

Nebezpečí opaření!

- ▶ Pára a kondenzát uvnitř víka **2** jsou horké. Zabraňte kontaktu s párou a vodou!

- 10) Po uvaření vejce v držáku vajec **4** zchladte pod tekoucí studenou vodou, aby se skořápka dala snadněji odstranit a vejce se dále nevařilo.
- 11) Případně vylijte zbývající vodu z varné misky **5** do výlevky.

Čištění a údržba

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Před každým čištěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky! V opačném případě hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
- ▶ Nikdy neotvírejte žádné části krytu přístroje. Uvnitř nejsou umístěny žádné obslužné prvky. V případě otevřeného krytu může dojít k ohrožení života v důsledku zásahu elektrickým proudem.
-  Základnu přístroje **6** nikdy neponořujte do vody nebo do jiných kapalin! Pokud se během provozu dostanou zbytky tekutiny do kontaktu se součástmi, které jsou pod napětím, může dojít k ohrožení života v důsledku zásahu elektrickým proudem.

VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Před čištěním nechte přístroj vychladnout. Nebezpečí popálení!
- ▶ Při čištění odměrky **11** dávejte pozor na propichovač skořápky **12**. Nebezpečí zranění!

POZOR – HMTNÉ ŠKODY!

- ▶ Nepoužívejte abrazivní ani leptavé čisticí prostředky. Mohly by narušit povrch přístroje a způsobit jeho nenávratné poškození.

Čištění přístroje

- 1) Nejprve vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- 2) Nechte přístroj vychladnout.
- 3) Poté vyčistěte varnou misku **5** a povrch základny přístroje **6** mírně navlhčeným hadrem.
- 4) V každém případě přístroj před dalším použitím dobře osušte.

V případě tvorby vápenatých usazenin

Pokud se ve varné misce **5** tvoří vápenaté usazeniny, postupujte při jejich odstraňování takto:

- 1) Naplňte odměrku **11** z jedné třetiny citrónovou šťávou. Potom naplňte odměrku **11** až po značku „MAX“ vodou.
- 2) Nalijte tento roztok citrónové šťávy a vody do varné misky **5**.
- 3) K zapnutí přístroje zastrčte sířovou zástrčku do vhodné sířové zásuvky a stiskněte provozní spínač **8** do polohy „I“.
- 4) Nechte roztok citrónové šťávy pomalu vařit asi 10 sekund.
- 5) Přístroj vypněte nastavením provozního spínače **8** do polohy „O“.
- 6) Vytáhněte sířovou zástrčku ze zásuvky.
- 7) Nechte přístroj a roztok citrónové šťávy a vody vychladnout.
- 8) Roztok citrónové šťávy a vody vylijte a otřete varnou misku **5** vlhkým hadrem.

Čištění příslušenství

- Omyjte víko **2**, držák vajec **4** a odměrku **11** mycím prostředkem pod tekoucí vodou.

UPOZORNĚNÍ

- ▶  Držák vajec **4**, víko **2** a odměrku **11** lze mýt také v myčce nádobí.

Skladování

- Před skladováním nechte přístroj zcela vychladnout.
- Oviňte sířový kabel **9** ve směru šipky kolem navíjení kabelu **13**.
- Přístroj skladujte na suchém místě.

Likvidace přístroje



V žádném případě nevyhazujte přístroj do normálního domovního odpadu. Tento výrobek podléhá evropské směrnici č. 2012/19/EU.

Přístroj nechte zlikvidovat ve schváleném likvidačním podniku nebo v místním komunálním sběrném dvoře. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochybností se informujte ve svém sběrném dvoře.



Informace o možnostech likvidace vysloužilého výrobku Vám podá správa Vašeho obecního nebo městského úřadu.

Záruka společnosti Kompennass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

na tento přístroj získáváte záruku v trvání 3 let od data zakoupení. V případě závad tohoto výrobku máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruční podmínky

Záruční doba začíná plynout dnem nákupu. Dobře uschovejte originál pokladního lístku. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

Pokud do tří let od data zakoupení tohoto výrobku dojde k vadě materiálu nebo výrobní závadě, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme nebo vyměníme. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní lístek) a stručně se popíše v čem závada spočívá a kdy se vyskytla.

Vztahuje-li se na závadu naše záruka, obdržíte zpět buď opravený nebo nový produkt. Opravou nebo výměnou výrobku nezačne plynout nová záruční doba.

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození nebo vady vyskytující se případně již při nákupu se musí oznámit ihned po vybalení. Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy zpoplatnění.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic kvality a před expedicí byl svědomitě vyzkoušen.

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti produktu, které jsou vystaveny normálnímu opotřebení, a proto je lze

považovat za opotřebovatelné díly nebo za poškození křehkých součástí jako jsou např. spínače, akumulátory, formy na pečení nebo části, které jsou vyrobeny ze skla.

Tato záruka zaniká, pokud je výrobek poškozen, nebyl řádně používán nebo udržován. Pro zajištění správného používání výrobku se musí přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k obsluze. Účelům použití a úkonům, které se v návodu k obsluze nedoporučují nebo se před nimi varuje, je třeba se bezpodmínečně vyhnout.

Výrobek je určen pouze pro soukromé účely a ne pro komerční použití. Při nesprávném a neodborném používání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovny, záruční nároky zanikají.

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (např. IAN 12345) jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku, rytině, na titulní straně svého návodu (vlevo dole) nebo jako nálepkou na zadní nebo spodní straně.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovného na adresu, kterou Vám oznámí servis.



Na webových stránkách www.lidl-service.com si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a software.

Servis



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 297349

Dovozce

Dbejte prosím na to, že následující adresa není adresou servisu. Kontaktujte nejprve uvedený servis.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NĚMECKO

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 Kompertaß 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:

- ⓫ Messbecher
- ⓬ Eipick (im Messbecher ❾ integriert)

Abbildung C:

- ⓭ Kabelaufwicklung

Technische Daten

Spannungsversorgung	220 - 240 V ~ (Wechselstrom), 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	400 W
Fassungsvermögen	max. 7 Eier
	Alle Teile dieses Gerätes, welche 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.

⚠️ 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 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 Fernwirksystem, 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 Kabel von der Kabelaufwicklung **13** und führen Sie es durch die Aussparung am Rand.
 - 3) Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Netzsteckdose.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Kabelaufwicklung

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

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

- ▶ Achten Sie darauf, dass das Netzkabel 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 immer im Uhrzeigersinn um die Kabelaufwicklung **13**. Nur so können Sie die Kabellänge auf ein Minimum reduzieren und das Netzkabel 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

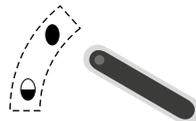
Verbrennungsgefahr!

- 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 spülmaschineneignet.

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 Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

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



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

Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

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

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 297349

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stand informací · Stand der Informationen:

06/2018 · Ident.-No.: SED400A1-062018-2

IAN 297349

