SILVERCREST®

# MÁQUINA DE COZER OVOS SEKT 400 A1

(PT)

## MÁQUINA DE COZER OVOS

Manual de instruções

(DE) (AT) (CH)

## EIERKOCHER

Bedienungsanleitung

IAN 307596

(PT)

PT

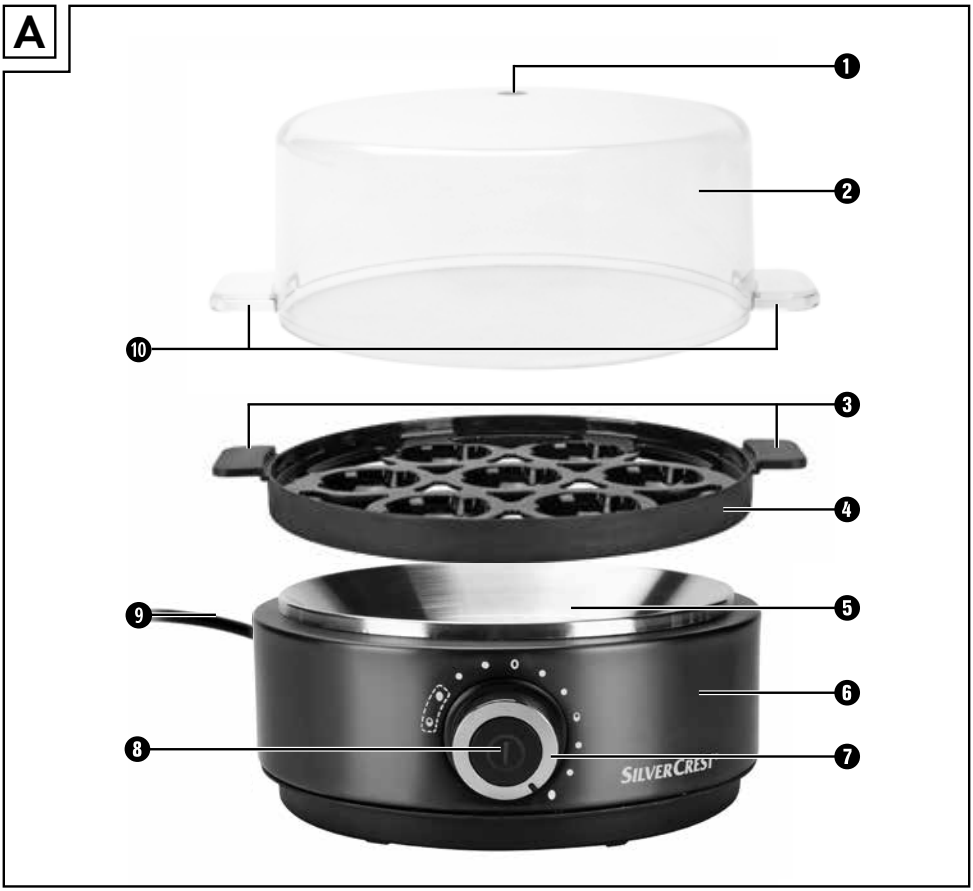
Antes de começar a ler abra na página com as imagens e, de seguida, familiarize-se com todas as funções do aparelho.

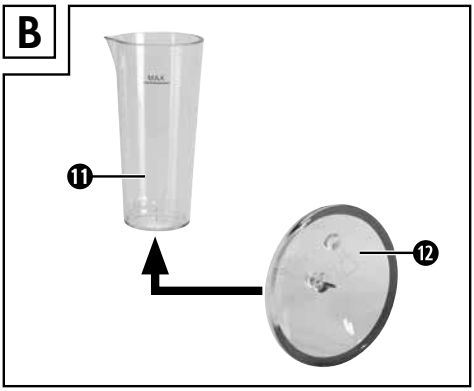
---

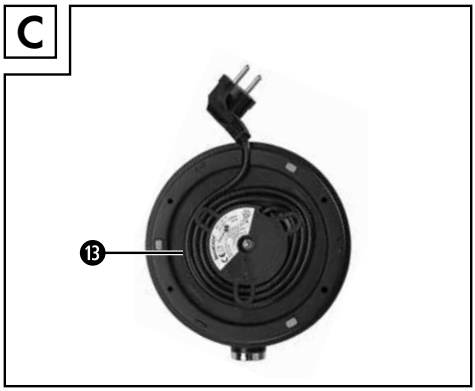
DE AT CH

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


| | | | |
|---|---|---|---|
| PT | Manual de instruções | Página | 1 |
| DE / AT / CH | Bedienungsanleitung | Seite | 17 |


A
1
2
10
3
4
9
5
6
8
7
SILVERCREST


B
MAX
11
12


C
13

# Índice

**Introdução . . . . . 2**
Utilização correta . . . . . 2
**Conteúdo da embalagem. . . . . 2**
**Desembalagem . . . . . 3**
**Elementos de comando . . . . . 3**
**Instruções de segurança. . . . . 4**
**Colocação em funcionamento . . . . . 6**
**Preparações . . . . . 7**
**Utilização. . . . . 7**
Cozer ovos com um grau de cozedura idêntico . . . . . 8
Cozer ovos com um grau de dureza diferente . . . . . 9
**Limpeza . . . . . 11**
Limpar o aparelho . . . . . 11
Limpar os acessórios . . . . . 12
**Armazenamento . . . . . 12**
**Eliminação . . . . . 12**
Eliminação do aparelho . . . . . 12
Eliminação da embalagem . . . . . 13
**Anexo. . . . . 13**
Dados técnicos . . . . . 13
Garantia da Kompernass Handels GmbH . . . . . 14
Assistência Técnica . . . . . 15
Importador. . . . . 15

# 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.

## Utilização correta

Este aparelho foi concebido apenas para cozer ovos de galinha.
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 DE FERIMENTOS!**

**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 correta.
- ► Cumprir os procedimentos descritos neste manual de instruções.

# Conteúdo da embalagem

Por norma, o aparelho é fornecido com os seguintes componentes:

- Cozedor de ovos (tampa, suporte para ovos, base do aparelho)
- Copo medidor com fura ovos
- Manual de instruções

# Desembalagem

**⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!**

► Os materiais de embalagem não podem ser utilizados para brincar. Perigo de asfixia!

- Retire todas as peças do aparelho e o manual de instruções da caixa.
- Remova todos os materiais de embalagem e eventuais autocolantes do aparelho.

**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 ***Assistência Técnica***).

# Elementos de comando

Figura A:

❶ Saída de vapor

❷ Tampa

❸ Pegas do suporte para ovos

❹ Suporte para ovos

❺ Recipiente para cozer

❻ Base do aparelho

❼ Regulador de potência

❽ Interruptor de funcionamento com luz de controlo integrada Ⓘ

❾ Cabo de alimentação

❿ Pegas da tampa

Figura B:

⓫ Copo de medição

⓬ Fura ovos (integrado no copo medidor ⓫ )

Figura C:

⓭ Dispositivo de enrolamento do cabo

## Instruções de segurança

### ⚠ PERIGO! CHOQUE ELÉTRICO!

Nunca mergulhe o aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha elétrica em água ou noutros líquidos! Caso contrário, existe perigo de morte por choque elétrico.

- Certifique-se de que, durante o funcionamento, o cabo de alimentação nunca fica molhado ou húmido. Coloque o cabo de modo que não possa ficar entalado nem ser danificado de outra forma.
- Utilize o aparelho apenas em espaços interiores secos e não ao ar livre.
- 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 e nunca pelo cabo.
- Nunca toque no cabo de alimentação e na ficha elétrica com as mãos molhadas ou húmidas.
- Não dobre ou esmague o cabo de alimentação, nem o enrole em torno do aparelho.
- Não coloque o aparelho em funcionamento, se o mesmo, o cabo de alimentação ou a ficha de elétrica apresentarem 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 afastados de chamas desprotegidas e superfícies quentes.
- Nunca abra o corpo do aparelho. Não se encontram nenhuns elementos de comando no mesmo. Com o corpo aberto pode existir perigo de morte por choque elétrico.

## ⚠ 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 e 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.
- 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.
- As crianças não podem brincar com o aparelho.
- CUIDADO: Tenha cuidado ao manusear o fura ovos!
- As superfícies do corpo do aparelho aquecem muito durante o funcionamento. Por esta razão, agarre a tampa e o suporte para ovos apenas pelas pegas existentes para o efeito para os remover.
- Após a utilização, a superfície do elemento de aquecimento ainda dispõe de aquecimento residual.
- Utilize o aparelho apenas sobre uma superfície estável, plana e antiderrapante.
- Deixe sempre arrefecer completamente o aparelho e os acessórios, antes de os limpar e guardar.
- Utilize o aparelho apenas de forma correta.
  Em caso de utilização incorreta ou indevida do aparelho podem ocorrer ferimentos!

## ⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

CUIDADO! É expelido vapor quente pela saída de vapor na tampa e quando a tampa for aberta! Perigo de queimaduras! Abra a tampa, levantando-a pelas pegas, e retire-a lateralmente. Evite o contacto da mão e do braço com o vapor expelido. Retire o suporte para ovos 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.
- Utilize apenas os acessórios fornecidos.
- Nunca utilize o aparelho sem o suporte para ovos e sem água no recipiente para cozer.
- Não utilize detergentes abrasivos ou corrosivos.
  Estes danificam a superfície do aparelho.

# Colocação em funcionamento

- Limpe todas as peças do aparelho, tal como descrito no capítulo ***Limpeza***.
- Desenrole totalmente o cabo de alimentação ❾ do dispositivo de enrolamento do cabo ⓭ e passe-o pelo entalhe na margem.
- Insira a ficha numa tomada adequada.

O aparelho está agora operacional.

# Preparações

**NOTA**

Para evitar que a casca estale, tenha em atenção os seguintes conselhos:

► Retire os ovos do frigorífico alguns minutos antes de os cozer.

► Com o fura ovos ⓬, faça um furo no lado mais grosso dos ovos. Deste modo, o ar que se encontra no interior do ovo pode sair quando este se expande durante a cozedura.

♦ Coloque até 7 ovos sobre o suporte para ovos ❹.

♦ Encha o copo de medição ⓫ até à marca MAX com água fria e limpa e adicione a água no recipiente para cozer ❺.

♦ Coloque o acessório suporte para ovos ❹ no recipiente para cozer ❺ e coloque a tampa ❷.

# Utilização

**⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!**

► O vapor e a água condensada no interior da tampa ❷ estão quentes. Evitar o contacto com vapor e água. Perigo de queimaduras!

► Os ovos cozidos estão muito quentes! Segure os ovos apenas com luvas para proteger os seus dedos. Perigo de queimaduras!

**NOTA**

► Este aparelho está equipado com uma proteção contra sobreaquecimento. Este aparelho desliga-se automaticamente …

– quando o aparelho for ligado involuntariamente, sem que se encontre água no recipiente para cozer ❺ e

– quando o aparelho ficar sem água.

Neste caso, deixe o aparelho arrefecer antes de o utilizar novamente.

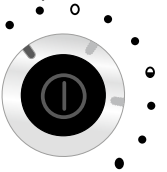
► Passe os ovos por água fria corrente após a cozedura , para evitar que cozam mais. No entanto, se desejar armazenar ovos cozidos durante algum tempo, não os passe por água fria.

## Cozer ovos com um grau de cozedura idêntico

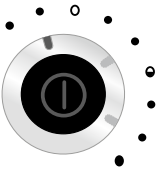
- Prepare tudo conforme descrito no capítulo ***Preparações***.
- Rode o regulador de potência ❼ para a posição que corresponde ao grau de cozedura dos ovos pretendido. Existem ao todo três níveis de regulação:

| Símbolo | Significado |
|---|---|
| | para ovos com gema líquida |
| | para ovos com gema semicozida |
| | para ovos com gema cozida |

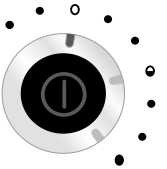
– Selecione o ponto **esquerdo** do respetivo nível de regulação quando
  a) desejar cozer menos de 7 ovos ou
  b) os ovos forem mais pequenos do que a média (tamanho S) ou
  c) os ovos não tiverem sido retirados diretamente do frigorífico e estiverem à temperatura ambiente.



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



– Selecione o ponto **direito** (o símbolo) do respetivo nível de regulação se os ovos forem maiores do que a média (tamanho XL).

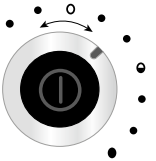


- Pressione o interruptor de funcionamento ⏻ ❽, para ligar o aparelho.
  A luz de controlo integrada acende-se e o processo de cozedura é iniciado.
- Assim que os ovos tenham atingido o grau de cozedura pretendido, é emitido um sinal sonoro. Pressione então o interruptor de funcionamento ⏻ ❽ para desligar o aparelho. A luz de controlo integrada apaga-se.
- Retire cuidadosamente a tampa ❷ e remova o suporte para ovos ❹, pelas respetivas pegas ❸, do recipiente para cozer ❺.
- Se necessário, remova a água do recipiente para cozer ❺ no lava-loiças.

## Cozer ovos com um grau de dureza diferente

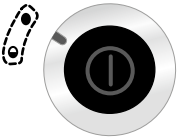
Pode cozer ovos com diferentes graus de dureza com o aparelho. O primeiro grau de dureza a alcançar é sempre o menor. Para resultados fiáveis, todos os ovos utilizados devem ter, se possível, o mesmo tamanho e estar à mesma temperatura de partida. Os símbolos ○ ◒ ● à direita do regulador aplicam-se ao primeiro processo de cozedura. Os símbolos ◒ ● à esquerda do regulador aplicam-se ao segundo processo de cozedura.

- Prepare tudo conforme descrito no capítulo ***Preparações***.
- Coloque o regulador de potência ❼ na posição correspondente ao grau de dureza menor (símbolos à direita do regulador).



- Pressione o interruptor de funcionamento ⏻ ❽, para ligar o aparelho.
  A luz de controlo integrada acende-se e o processo de cozedura é iniciado.
- Assim que os ovos tiverem atingido o primeiro grau de dureza, o menor, é emitido um sinal sonoro. Pressione então o interruptor de funcionamento ⏻ ❽ para desligar o aparelho. A luz de controlo integrada apaga-se.
- Retire então a tampa ❷ e remova cuidadosamente a quantidade de ovos que deseja cozer com o grau de dureza menor.

- Volte a colocar a tampa ❷ e coloque o regulador de potência ❼ na posição dos símbolos à esquerda do regulador, que correspondem ao grau de cozedura pretendido para os restantes ovos:



| Símbolo | Significado |
|---|---|
| | para ovos com gema média no 2.° processo de cozedura, após ovos com gema líquida no 1.° processo de cozedura |
| | para ovos com gema cozida no 2.° processo de cozedura, após ovos com gema semicozida no 1.° processo de cozedura |
| | para ovos com gema cozida no 2.° processo de cozedura, após ovos com gema líquida no 1.° processo de cozedura |

- Pressione o interruptor de funcionamento ⏻ ❽, para ligar o aparelho.
  A luz de controlo integrada acende-se e a segunda parte do processo de cozedura combinado é iniciada.
- Assim que os ovos tiverem atingido o segundo grau de dureza, é emitido um sinal sonoro. Pressione então o interruptor de funcionamento ⏻ ❽ para desligar o aparelho. A luz de controlo integrada apaga-se.
- Retire cuidadosamente a tampa ❷ e remova o suporte para ovos ❹, pelas respetivas pegas ❸, do recipiente para cozer ❺.
- Se necessário, remova a água do recipiente para cozer ❺ no lava-loiças.

# Limpeza

**⚠ PERIGO! CHOQUE ELÉTRICO!**

► Retire a ficha da tomada antes de cada limpeza!

Nunca mergulhe a base do aparelho ❻ em água ou noutros líquidos! Caso contrário existe perigo de morte por choque elétrico.

**⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!**

► Deixe o aparelho arrefecer antes de proceder à sua limpeza. Perigo de queimaduras!

► Ao limpar o copo de medição ⓫, tenha atenção ao fura ovos ⓬. Perigo de ferimentos!

***ATENÇÃO – DANOS MATERIAIS!***

► Não utilize detergentes abrasivos ou corrosivos. Estes podem danificar a superfície e causar danos irreparáveis no aparelho.

## Limpar o aparelho

- Limpe o recipiente para cozer ❺ e a superfície da base do aparelho ❻ com um pano ligeiramente humedecido.
- Seque bem o aparelho antes de o utilizar novamente.

### Resíduos de calcário

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

- Encha o copo de medição ⓫ até um terço com sumo de limão. Encha então o copo de medição ⓫ com água até à marcação "MAX".
- Agite esta solução de sumo de limão no recipiente para cozer ❺.
- Insira a ficha numa tomada adequada e pressione o interruptor de funcionamento ⏻ ❽, para ligar o aparelho.
- Deixe a solução de sumo de limão ferver durante 10 segundos.
- Pressione o interruptor de funcionamento ⏻ ❽, para desligar o aparelho e retire a ficha da tomada elétrica.
- Deixe arrefecer o aparelho e a solução de sumo de limão.
- Retire a solução de sumo de limão e limpe o recipiente para cozer ❺ com um pano húmido.

## Limpar os acessórios

- Lave a tampa ❷, o suporte para ovos ❹ e o copo de medição ⓫ com água morna e um detergente de loiça suave. Em seguida, enxague todas as pelas com água limpa.

**NOTA**

A tampa ❷, o suporte para ovos ❹ e o copo de medição ⓫ podem ser lavados na máquina de lavar loiça. Coloque as peças preferencialmente no cesto superior da máquina de lavar loiça e certifique-se de que as peças não ficam encravadas. Caso contrário, estas poderão ficar deformadas!

- Seque bem todas as peças após a limpeza, antes de as voltar a utilizar ou de as guardar.

# Armazenamento

- Deixe o aparelho arrefecer completamente antes de o guardar.
- Enrole o cabo de alimentação ❾ no sentido da seta em torno do dispositivo de enrolamento do cabo ⓭ na parte inferior do aparelho.
- Guarde o aparelho num local seco.

# Eliminação

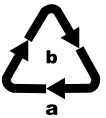
## Eliminação do aparelho

**Nunca deposite o aparelho no lixo doméstico comum. Este produto está sujeito ao disposto na Diretiva Europeia 2012/19/EU.**
Entregue o aparelho num Ponto Eletrão autorizado ou num centro de eliminação de resíduos do seu município. Respeite os regulamentos atualmente em vigor. Em caso de dúvida, entre em contacto com a empresa que efetua a eliminação de resíduos na sua área de residência.

Relativamente às possibilidades de eliminação do produto em fim de vida, informe-se na junta de freguesia ou câmara municipal da sua área de residência.

## Eliminação da embalagem

A reciclagem da embalagem permite a poupança de matérias-primas e reduz a formação de lixo. Elimine os materiais de embalagem que já não são necessários de acordo com os regulamentos locais em vigor.




Elimine a embalagem de modo ecológico.
Tenha em atenção a marcação nos diversos materiais de embalagem e separe-os convenientemente. Os materiais de embalagem estão identificados com abreviaturas (a) e algarismos (b), com os seguintes significados:
1 – 7: plásticos,
20 – 22: papel e cartão,
80 – 98: compostos.

**NOTA**

- Se possível, conserve a embalagem original durante o período de garantia para que possa embalar o aparelho corretamente em caso de acionamento da mesma.

# Anexo

## Dados técnicos

| | |
|---|---|
| Alimentação de tensão | 220 – 240 V ~ (corrente alternada), 50/60 Hz |
| Consumo de energia | 400 W |
| Capacidade | máx. 7 ovos |
| | Todas as partes deste aparelho, que entram em contacto com alimentos, são adequadas para utilização com produtos alimentares. |

# 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 original. Este documento é necessário como comprovativo da compra.

Se dentro de três anos a partir da data de compra deste produto, ocorrer um defeito de material ou fabrico, o produto será reparado ou substituído por nós – consoante a nossa preferência – gratuitamente. Esta garantia parte do princípio que o aparelho defeituoso e o comprovativo da compra (talão de compra) são apresentados dentro do prazo de três anos e é descrito brevemente, por escrito, em que consiste o defeito e quando ocorreu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, receberá o produto reparado ou um novo produto.

## 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, que estão sujeitas ao desgaste normal e podem ser consideradas desta forma peças de desgaste, ou danos em peças frágeis, p. ex. interruptores, acumuladores, formas para bolos 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 (p. ex. IAN 12345) como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta na placa de características, numa impressão, na capa do seu manual de instruções (em baixo à esquerda) ou, como autocolante, no verso ou no lado inferior.
- 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, bem como vídeos sobre os produtos e software.

# Assistência Técnica

PT **Assistência Portugal**
Tel.: 70778 0005 (0,12 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 307596

# 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

DE-44867 BOCHUM

ALEMANHA

www.kompernass.com

# Inhaltsverzeichnis

**Einführung . . . . . 18**
Bestimmungsgemäße Verwendung . . . . . 18
**Lieferumfang . . . . . 18**
**Auspacken . . . . . 19**
**Bedienelemente . . . . . 19**
**Sicherheitshinweise . . . . . 20**
**Inbetriebnahme . . . . . 22**
**Vorbereitungen . . . . . 23**
**Bedienen . . . . . 23**
Eier mit gleichem Härtegrad kochen . . . . . 24
Eier mit unterschiedlichem Härtegrad kochen . . . . . 25
**Reinigen . . . . . 27**
Gerät reinigen . . . . . 27
Zubehör reinigen . . . . . 28
**Aufbewahren . . . . . 28**
**Entsorgen . . . . . 28**
Gerät entsorgen . . . . . 28
Verpackung entsorgen . . . . . 29
**Anhang . . . . . 29**
Technische Daten . . . . . 29
Garantie der Kompernaß Handels GmbH . . . . . 30
Service . . . . . 32
Importeur . . . . . 32

# Einführung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

## Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

Das Gerät ist nur für den Gebrauch in Innenräumen bestimmt.

**⚠ WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!**

**Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!**

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

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

# Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

# Auspacken

**⚠ WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

♦ Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.

♦ Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und eventuelle Aufkleber vom Gerät.

***HINWEIS***

► Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.

► Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel ***Service***).

# Bedienelemente

Abbildung A:

❶ Dampfloch

❷ Deckel

❸ Griffe des Kocheinsatzes

❹ Kocheinsatz

❺ Kochschale

❻ Gerätebasis

❼ Leistungsregler

❽ Betriebsschalter mit integrierter Kontrollleuchte ⏽

❾ Netzkabel

❿ Deckelgriffe

Abbildung B:

⓫ Messbecher

⓬ Eipick (im Messbecher ⓫ integriert)

Abbildung C:

⓭ Kabelaufwicklung

## Sicherheitshinweise

### ⚠ GEFAHR – ELEKTRISCHER SCHLAG!

Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Andernfalls besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag.

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

## ⚠ WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!

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

**⚠ WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

***ACHTUNG – SACHSCHADEN!***

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

## Inbetriebnahme

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

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

# Vorbereitungen

**HINWEIS**

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

► Nehmen Sie die Eier bereits einige Minuten vor dem Kochen aus dem Kühlschrank.

► Stechen Sie mit dem Eipick ⓬ ein Loch in die dickere Seite der Eier. So kann die Luft, die sich im Inneren des Eis befindet, entweichen, wenn diese sich während des Kochens ausdehnt.

- Setzen Sie bis zu 7 Eier auf den Kocheinsatz ❹.
- Füllen Sie den Messbecher ⓫ bis zur MAX-Markierung mit kaltem, frischem Leitungswasser und geben Sie das Wasser in die Kochschale ❺.
- Setzen Sie den Kocheinsatz ❹ in die Kochschale ❺ und setzen Sie den Deckel ❷ auf.

# Bedienen

**⚠ WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

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

**HINWEIS**

► Dieses Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Es schaltet sich automatisch aus ...

- wenn das Gerät versehentlich eingeschaltet wird, ohne dass sich Wasser in der Kochschale ❺ befindet und
- wenn das Gerät trockenläuft.

Lassen Sie das Gerät in diesen Fällen erst abkühlen, bevor Sie es erneut verwenden.

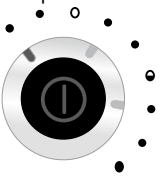
► Schrecken Sie die Eier nach dem Kochen unter kaltem, fließendem Wasser ab, um ein Nachgaren zu verhinden. Hartgekochte Eier, die länger gelagert werden sollen, sollten jedoch nicht abgeschreckt werden.

## Eier mit gleichem Härtegrad kochen

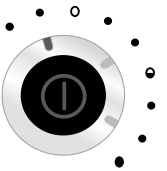
- Bereiten Sie alles vor, wie im Kapitel ***Vorbereitungen*** beschrieben.
- Drehen Sie den Leistungsregler ❼ in die Position, die dem gewünschten Härtegrad der Eier entspricht. Es gibt insgesamt drei Einstellbereiche:

| Symbol | Bedeutung |
|---|---|
| | für weiche Eier |
| | für mittelweiche Eier |
| | für harte Eier |

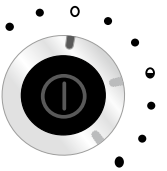
– Wählen Sie den **linken** Punkt des jeweiligen Einstellbereichs, wenn
  a) Sie weniger als 7 Eier kochen wollen oder
  b) die Eier kleiner als der Durchschnitt sind (Größe S) oder
  c) die Eier nicht direkt aus dem Kühlschrank entnommen wurden und Raumtemperatur haben.



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



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

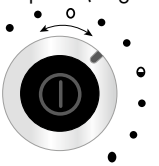


- Drücken Sie den Betriebsschalter ⏻ ❽, um das Gerät einzuschalten. Die integrierte Kontrollleuchte leuchtet auf und der Kochvorgang beginnt.
- Sobald die Eier den gewünschten Härtegrad erreicht haben, ertönt ein Signal. Drücken Sie dann den Betriebsschalter ⏻ ❽, um das Gerät auszuschalten. Die integrierte Kontrollleuchte erlischt.
- Nehmen Sie vorsichtig den Deckel ❷ ab und den Kocheinsatz ❹ an seinen Griffen ❸ von der Kochschale ❺.
- Gießen Sie ggf. das Restwasser aus der Kochschale ❺ in den Ausguss.

## Eier mit unterschiedlichem Härtegrad kochen

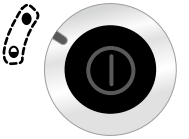
Sie können mit dem Gerät Eier in zwei unterschiedlichen Härtegraden kochen. Der zuerst erreichte Härtegrad ist dabei immer der weichere. Für zuverlässige Ergebnisse müssen alle verwendeten Eier möglichst gleich groß sein und die gleiche Ausgangstemperatur haben.
Für den ersten Kochvorgang gelten die Einstellbereiche zu den Symbolen ○ ◒ ● im rechten Bereich der Skala des Reglers.
Für den zweiten Kochvorgang gelten die Symbole ◒ ● am linken Ende der Skala des Reglers.

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



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

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



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

- Drücken Sie den Betriebsschalter ⏻ ❽, um das Gerät einzuschalten. Die integrierte Kontrollleuchte leuchtet auf und der zweite Teil des kombinierten Kochvorgangs beginnt.
- Sobald die Eier den zweiten Härtegrad erreicht haben, ertönt wieder ein Signal. Drücken Sie dann den Betriebsschalter ⏻ ❽, um das Gerät auszuschalten. Die integrierte Kontrollleuchte erlischt.
- Nehmen Sie vorsichtig den Deckel ❷ ab und den Kocheinsatz ❹ an seinen Griffen ❸ von der Kochschale ❺.
- Gießen Sie ggf. das Restwasser aus der Kochschale ❺ in den Ausguss.

# Reinigen

**⚠ GEFAHR – ELEKTRISCHER SCHLAG!**

► Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Netzsteckdose!

Tauchen Sie die Gerätebasis ❻ niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Andernfalls besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag.

**⚠ WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

► Achten Sie bei der Reinigung des Messbechers ⓫ auf den Eipick ⓬. Verletzungsgefahr!

***ACHTUNG – SACHSCHADEN!***

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

## Gerät reinigen

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

### Bei Kalkrückständen

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

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

## Zubehör reinigen

- Spülen Sie den Deckel ❷, den Kocheinsatz ❹ und den Messbecher ⓫ in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel. Spülen Sie anschließend alle Teile mit klarem Wasser ab.

**HINWEIS**

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

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

# Aufbewahren

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

# Entsorgen

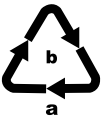
## Gerät entsorgen

**Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.** Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

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

## Verpackung entsorgen

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




Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.
Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert.
Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung:
1 – 7: Kunststoffe,
20 – 22: Papier und Pappe,
80 – 98: Verbundstoffe.

**HINWEIS**

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

# Anhang

## Technische Daten

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

# Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

## Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den 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 307596

## 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

Estado das informações · Stand der Informationen:
09/2018 · Ident.-No.: SEKT400A1-082018-1

IAN 307596