



Bedienungsanleitung Mode d'emploi Istruzioni per l'uso

AMBIANO®

RETRO EIERKOCHER

CUISEUR À OEUFS RETRO | CUOCIUOVA RETRÒ

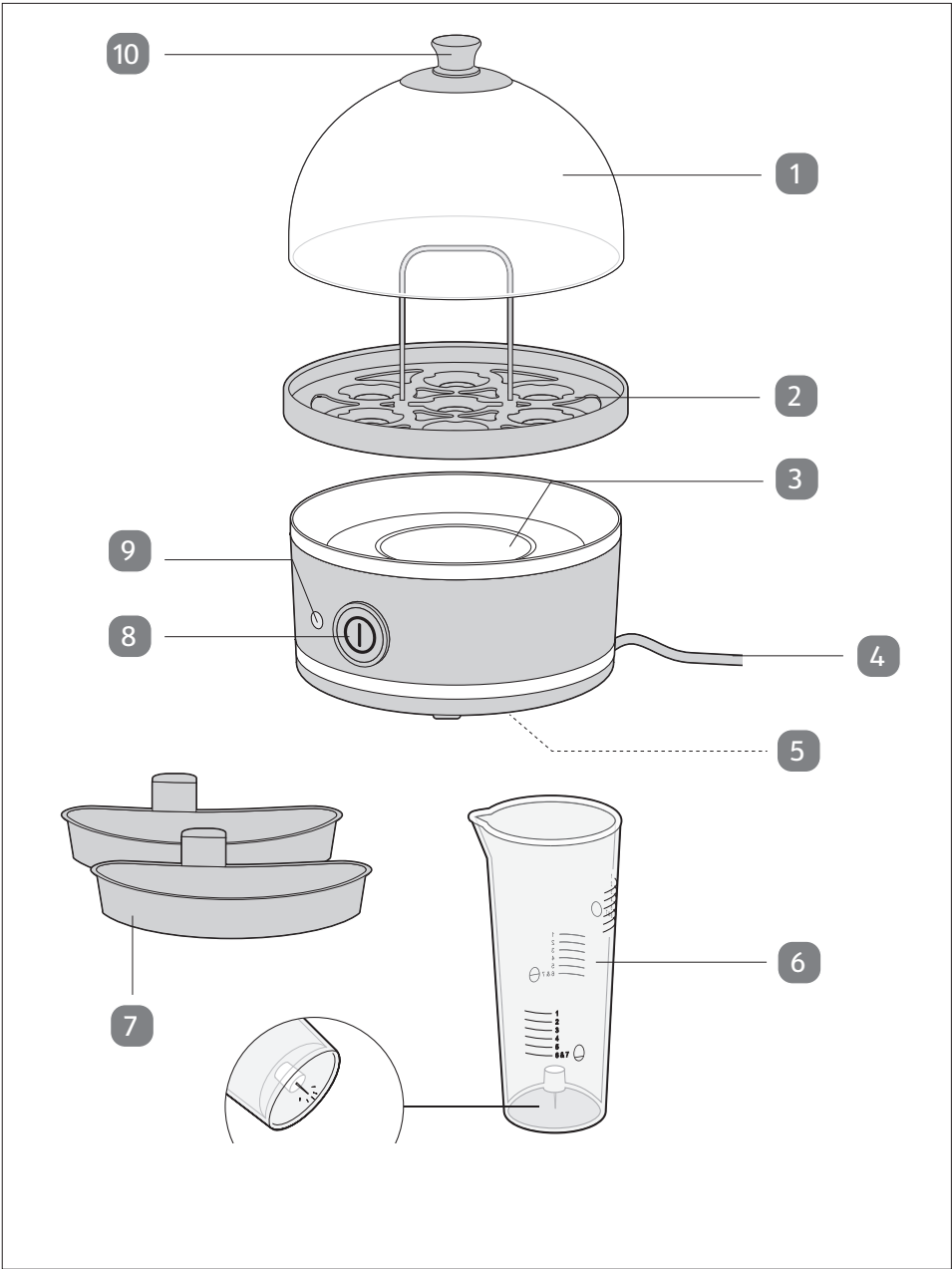
Deutsch 02

Français 20

Italiano 38



Lieferumfang

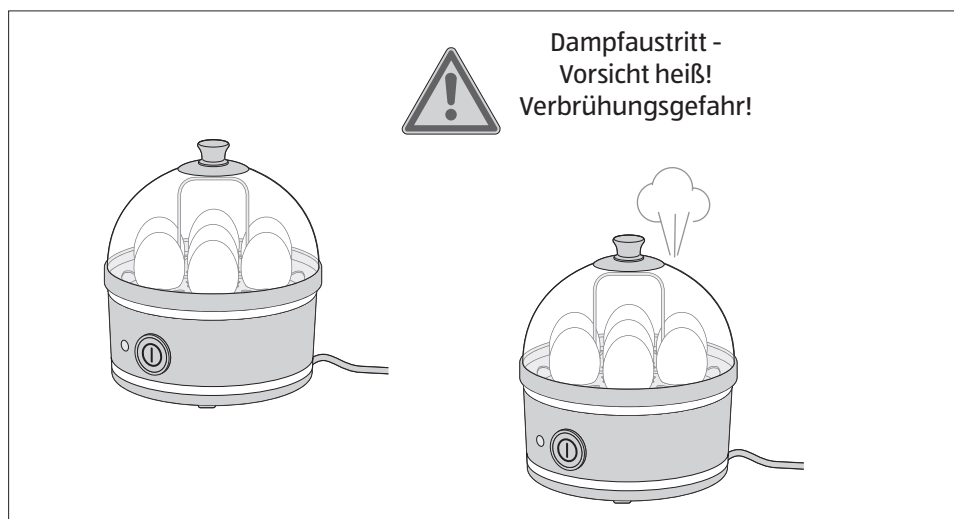


Geräteteile

- 1 Deckel
- 2 Eierträger
- 3 Heizschale
- 4 Netzkabel mit Netzstecker
- 5 Kabelaufwicklung (Geräte-Unterseite)
- 6 Messbecher mit Ei-Anstecher
- 7 Pochierschale (2x)
- 8 Ein-/Ausschalter
- 9 Kontrollleuchte
- 10 Griff

Weiterer Lieferumfang:

- Bedienungsanleitung
- Garantiekarte



Inhaltsverzeichnis

Lieferumfang	2
Lieferumfang	2
Geräteteile	3
Allgemeines.....	5
Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren	5
Zeichenerklärung.....	5
Sicherheit.....	6
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	6
Sicherheitshinweise.....	6
Inbetriebnahme	10
Lieferumfang prüfen.....	10
Grundreinigung durchführen	10
Aufstellen und anschließen	10
Gebrauch	11
Funktionsbeschreibung.....	11
Eier vorbereiten	12
Eier kochen	12
Eier pochieren	13
Fehlersuche	14
Reinigung und Pflege.....	14
Teile reinigen	15
Kalk entfernen.....	15
Aufbewahren	16
Technische Daten	16
Konformitätserklärung.....	16
Entsorgen	16
Verpackung entsorgen.....	16
Altgerät entsorgen	17
Mit QR-Codes schnell und einfach ans Ziel.....	19

Allgemeines

Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren



Diese Bedienungsanleitung gehört zu diesem Eierkocher. Sie enthält wichtige Informationen zur Inbetriebnahme und Handhabung.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sorgfältig durch, bevor Sie den Eierkocher einsetzen. Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder zu Schäden am Eierkocher führen.

Die Bedienungsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für die weitere Nutzung auf. Wenn Sie den Eierkocher an Dritte weitergeben, geben Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung mit.

Zeichenerklärung

Die folgenden Symbole und Signalworte werden in dieser Bedienungsanleitung, auf dem Eierkocher oder auf der Verpackung verwendet.

⚠️ WARNUNG!

Dieses Signalsymbol/-wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.

⚠️ VORSICHT!

Dieses Signalsymbol/-wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.

HINWEIS!

Dieses Signalwort warnt vor möglichen Sachschäden.



Dieses Symbol gibt Ihnen nützliche Zusatzinformationen zum Zusammenbau oder zum Betrieb.



Konformitätserklärung (siehe Kapitel „Konformitätserklärung“): Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte erfüllen alle anzuwendenden Gemeinschaftsvorschriften des Europäischen Wirtschaftsraums.

Sicherheit

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieser Eierkocher dient ausschließlich zum Zubereiten von Hühnereiern. Er ist ausschließlich für den Privatgebrauch in trockenen Innenräumen und die dort üblicherweise anfallenden Mengen konzipiert. Für eine gewerbliche oder haushaltsähnliche Benutzung in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen, in landwirtschaftlichen Anwesen, durch Kunden in Hotels, Motels oder anderen Wohneinrichtungen oder in Frühstückspensionen ist der Eierkocher nicht bestimmt.

Verwenden Sie den Eierkocher ausschließlich mit Originalzubehör und nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen.

Der Eierkocher ist kein Kinderspielzeug. Der Hersteller oder Händler übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen oder falschen Gebrauch entstanden sind.

Bei fehlerhaftem Umgang mit dem Eierkocher kann es zu schweren Verbrennungen und Verbrühungen kommen.

Sicherheitshinweise

 WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung können zu elektrischem Stromschlag führen.

- Schließen Sie den Eierkocher nur an, wenn die Netzspannung der Steckdose mit der Angabe auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Schließen Sie den Eierkocher nur an eine gut zugängliche Steckdose an, damit Sie ihn bei einem Störfall schnell vom Stromnetz trennen können.
- Betreiben Sie den Eierkocher nicht, wenn er sichtbare Schäden aufweist oder das Netzkabel bzw. der Netzstecker defekt ist.
- Wenn das Netzkabel dieses Eierkochers beschädigt wird, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine

ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

- Öffnen Sie das Gehäuse nicht, sondern überlassen Sie die Reparatur Fachkräften, um eine Gefährdung zu vermeiden. Wenden Sie sich dazu an eine Fachwerkstatt. Bei eigenständig durchgeführten Reparaturen, unsachgemäßem Anschluss oder falscher Bedienung sind Haftungs- und Garantieansprüche ausgeschlossen.
- Bei Reparaturen dürfen nur Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen. In diesem Eierkocher befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.
- Der Eierkocher darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder separatem Fernwirksystem betrieben werden.
- Tauchen Sie weder Eierkocher noch Netzkabel oder -stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Stellen Sie sicher, dass keine Flüssigkeit auf die Gerätesteckverbindung überläuft.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose:
 - wenn Sie den Eierkocher nicht benutzen,
 - nach jedem Gebrauch,
 - bevor Sie den Eierkocher reinigen oder wegstellen,
 - wenn während des Betriebes eine Störung auftritt,
 - bei Gewitter.
- Fassen Sie den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.
- Ziehen Sie den Netzstecker nie am Netzkabel aus der Steckdose, sondern fassen Sie immer den Netzstecker an.
- Verwenden Sie das Netzkabel nie als Tragegriff.
- Halten Sie den Eierkocher, den Netzstecker und das Netzkabel von offenem Feuer und heißen Flächen fern.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht zur Stolperfalle wird.
- Wickeln Sie das Netzkabel vor jedem Gebrauch vollständig ab. Achten Sie dabei darauf, dass das Netzkabel nicht durch

scharfe Kanten oder heiße Gegenstände beschädigt wird.

- Betreiben Sie den Eierkocher nicht im Freien.

⚠️ WARNUNG!

Gefahren für Kinder und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten (beispielsweise teilweise Behinderte, ältere Personen mit Einschränkung ihrer physischen und mentalen Fähigkeiten) oder Mangel an Erfahrung und Wissen (beispielsweise ältere Kinder).

- 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. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind acht Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- Halten Sie Kinder jünger als acht Jahre vom Eierkocher und dem Netzkabel fern.
- Lassen Sie den Eierkocher während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.
- Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Sie können sich beim Spielen darin verfangen und ersticken.

⚠️ WARNUNG!

Verbrühungs- und Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs tritt heißer Dampf aus dem Eierkocher aus. Teile des Eierkochers werden heiß.

- Aus der Dampfaustrittsöffnung des Deckels tritt heißer Dampf aus. Berühren Sie nicht den heißen Dampf.
- Berühren Sie die heißen Teile des Eierkochers während des Betriebes nicht mit bloßen Händen. Benutzen Sie stets

wärme-isolierte Kochhandschuhe oder Topflappen zum Anfassen des Eierkochers sowie der Zubehörteile. Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin.

- Beachten Sie, dass aus dem Eierkocher auch nach dem Abschalten heißer Dampf entweichen kann bzw. dass einzelne Teile noch heiß sein können. Lassen Sie den Eierkocher immer vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen oder wegstellen.
- Achten Sie nach dem Ertönen des Signals auf heißen Dampf, wenn Sie den Deckel abnehmen und den Eierträger entnehmen. Tragen Sie möglichst Küchenhandschuhe o. ä.

VORSICHT!

Verletzungsgefahr!

An der Unterseite des Messbechers befindet sich ein spitzer Ei-Anstecher.

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Eier anstechen oder den Messbecher reinigen.

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Eierkocher kann zu Beschädigungen des Eierkochers führen.

- Vermeiden Sie einen Hitzestau, indem Sie den Eierkocher nicht direkt an eine Wand oder unter Hängeschränke o. Ä. stellen. Durch den austretenden Dampf können Möbelstücke beschädigt werden.
- Stellen Sie den Eierkocher nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen ab (z. B. Herdplatten).
- Bringen Sie das Netzkabel nicht mit heißen Teilen in Berührung.
- Setzen Sie den Eierkocher niemals hoher Temperatur (Heizung etc.) oder Witterungseinflüssen (Regen etc.) aus. Füllen Sie beim Gebrauch Wasser auf die Heizschale, aber niemals Flüssigkeit in den Eierkocher.

- Verwenden Sie den Eierkocher nicht mehr, wenn die Kunststoffbauteile des Eierkochers Risse oder Sprünge haben oder sich verformt haben. Ersetzen Sie beschädigte Bauteile nur durch passende Originalersatzteile.
- An der Unterseite des Eierkochers befinden sich Gummifüße. Da die Möbel bzw. Bodenoberflächen aus den verschiedensten Materialien bestehen und mit den unterschiedlichsten Pflegemitteln behandelt werden, kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Gummifüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter den Eierkocher.
- Beachten Sie, dass die Oberfläche der Heizschale nach der Anwendung noch über Restwärme verfügt.
- Beachten Sie die Hinweise im Kapitel „Reinigung und Pflege“.

Inbetriebnahme

Lieferumfang prüfen

1. Nehmen Sie den Eierkocher aus der Verpackung.
2. Kontrollieren Sie, ob der Eierkocher oder die Einzelteile Schäden aufweisen. Ist dies der Fall, benutzen Sie den Eierkocher nicht. Wenden Sie sich an den Hersteller über die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse.
3. Kontrollieren Sie, ob alle Teile vorhanden sind.

Grundreinigung durchführen

1. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und sämtliche Schutzfolien.
2. Reinigen Sie vor der erstmaligen Benutzung alle Teile des Eierkochers wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.

Aufstellen und anschließen

1. Wickeln Sie das Netzkabel mit dem Netzstecker **4** vollständig ab.
2. Führen Sie das Netzkabel durch die Kabel-Aussparung an der Rückseite des Eierkochers.
3. Stellen Sie den Eierkocher auf eine ebene und stabile Fläche. Diese Fläche sollte leicht zu reinigen, hell ausgeleuchtet und gut zugänglich sein.
4. Stecken Sie den Netzstecker in eine Schutzkontakt-Steckdose.

Gebrauch

WARNUNG!

Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr!

Während des Gebrauchs tritt heißer Dampf aus dem Eierkocher aus. Teile des Eierkochers werden heiß.

- Fassen Sie den Eierkocher und seine Teile nur mit einem Topflappen o. Ä. an.
- Schützen Sie sich vor dem heißen Dampf.

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Eierkocher kann zu Beschädigungen des Eierkochers führen.

- Betreiben Sie den Eierkocher nur, wenn sich Wasser in der Heizschale befindet.
- Betreiben Sie den Eierkocher ausschließlich mit dem zum Lieferumfang gehörenden Zubehör.

VORSICHT!

Verletzungsgefahr!

An der Unterseite des Messbechers befindet sich ein spitzer Ei-Anstecher.

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Eier anstechen oder den Messbecher reinigen.

Funktionsbeschreibung

- Verwenden Sie möglichst Eier, die den gleichen Frischegrad sowie eine ähnliche Größe haben. Die vorprogrammierten Kochzeiten sind für Eier der Größe M-L aus dem Kühlschrank (ca. 7 °C) optimiert.
- Mit diesem Eierkocher können Sie bis zu 7 Hühnereier kochen. Kochzeit und Härtegrad der Eier ergeben sich aus der eingefüllten Wassermenge.
- Zum Einfüllen der richtigen Wassermenge befinden sich am Messbecher **6** unterschiedliche Skalen, jeweils eine für weiche, für mittelharte und für harte Eier.

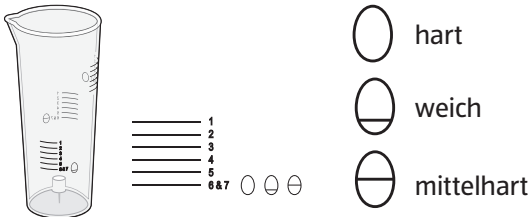
- Grundsätzlich gilt: Je weniger Wasser Sie einfüllen, desto kürzer ist die Kochzeit und desto weicher das Ei bzw. die Eier. Sobald das eingefüllte Wasser verdampft ist, sind die Eier fertig gekocht und ein akustisches Signal ertönt.
- Mit Hilfe der Pochierschalen **7** können Sie Eier pochieren („Verlorene Eier“), siehe Abschnitt „Eier pochieren“.

Eier vorbereiten

1. Stellen Sie den Eierträger **2** auf die Heizschale **3**.
2. Füllen Sie mit dem Messbecher **6** die benötigte Menge kaltes Wasser in die Heizschale.

Die benötigte Wassermenge ergibt sich aus der Anzahl der Eier (max. 7) und dem gewünschten Härtegrad: hart, weich oder mittelhart.

Nutzen Sie hierfür die unterschiedlichen Skalen auf dem Messbecher und beachten Sie die unterschiedlichen Symbole für den Härtegrad:



3. Stechen Sie mit dem Ei-Anstecher an der stumpfen Seite ein Loch in die Eier, damit die Eierschalen beim Kochen nicht platzen.

ACHTUNG - Der Ei-Anstecher ist sehr spitz.

4. Stellen Sie die Eier mit dem Loch nach oben in den Eierträger.
5. Setzen Sie den Deckel **1** auf.

Eier kochen

1. Stecken Sie den Netzstecker **4** in eine Schutzkontakt-Steckdose.
2. Drücken Sie den Ein-/Ausschalter **8**, um den Eierkocher einzuschalten. Die Kontrollleuchte **9** leuchtet.
Nach einiger Zeit ertönt ein Piepton.
Der Kochvorgang ist beendet und die Eier sind fertig.
3. Drücken Sie den Ein-/Ausschalter, um den Eierkocher auszuschalten und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
4. Fassen Sie den Deckel am Griff an und nehmen Sie ihn so ab, dass Sie nicht mit heißem Wasserdampf in Berührung kommen.
5. Halten Sie den Eierträger **2** am Griff unter fließendes, kaltes Wasser, um die Eier abzuschrecken.

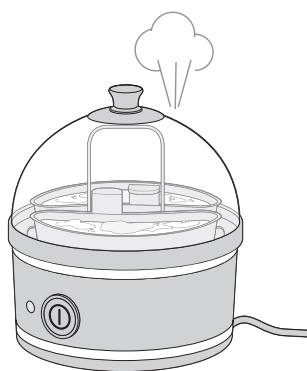


- Wenn Sie die Eier nicht abschrecken, härten sie nach. Die Schale lässt sich dann später nur schlecht vom Ei lösen.
- Wenn Sie mit dem Eierkocher mehrmals hintereinander Eier kochen, lassen Sie ihn zwischen den einzelnen Kochvorgängen immer einige Minuten abkühlen.

Eier pochieren



Pochierte Eier werden auch häufig als „Verlorene Eier“ bezeichnet. Um sie herzustellen, ist etwas Übung erforderlich.



Mit Hilfe der beiden Pochierschalen können Sie jeweils ein Ei pochieren („Verlorene Eier“). Verlorene Eier oder pochierte Eier sind Eier, die ohne Schale in knapp siedendem Wasser (80 °C) sanft gegart (pochiert) werden.

Sie gelingen am besten, wenn die Eier frisch sind.

Die Einsätze sind nicht zur Herstellung von Rühreiern oder Omlette gedacht oder geeignet.

1. Füllen Sie 80 ml kaltes Wasser in die Heizschale **3**.
2. Stellen Sie den leeren Eierträger **2** auf die Heizschale.
3. Stellen Sie beide Pochierschalen **7** auf den leeren Eierträger.
4. Geben Sie ca. 20 ml Wasser in jede Pochierschale.
5. Schlagen Sie die Eier auf und lassen jeweils ein Ei vorsichtig in die Flüssigkeit in die Pochierschalen gleiten. Ggf. ist es sinnvoll, die Eier zuerst z. B. auf eine Untertasse zu geben und von da aus dann vorsichtig ins Wasser zu geben.
6. Setzen Sie den Deckel **1** auf das Gerät.
7. Stecken Sie den Netzstecker **4** in eine Schutzkontakt-Steckdose.
8. Drücken Sie den Ein-/Ausschalter **8**, um den Eierkocher einzuschalten. Die Kontrollleuchte **9** leuchtet.
Wenn nach einiger Zeit ein Piepton ertönt, ist der Kochvorgang beendet und die Eier sind fertig.
9. Fassen Sie den Deckel am Griff an **10** und nehmen Sie ihn so ab, dass Sie nicht mit heißem Wasserdampf in Berührung kommen.
10. Nehmen Sie die pochierten Eier mit einem Löffel aus den Schalen und legen Sie sie vor dem Servieren vorsichtig zum Abtropfen auf Küchenpapier.

Fehlersuche

Problem	Mögliche Ursache	Problembehebung
Keine Funktion	Netzstecker nicht eingesteckt.	Stecken Sie den Netzstecker in eine Schutzkontakt-Steckdose.
Eier zu hart oder weich.	Falsche Skala beim Messbecher verwendet.	Achten Sie darauf, die richtige Skala zu verwenden.
Eier sind geplatzt.	Eier waren nicht angestochen.	Stechen Sie die Eier vor dem Kochen mit dem Ei-Anstecher des Messbechers an.
Eierschalen lassen sich schlecht pellen.	Eier wurden nach dem Kochen nicht abgeschreckt.	Schrecken Sie die Eier nach dem Kochen unter fließendem, kalten Wasser ausreichend ab.

Reinigung und Pflege

WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

Fehlerhafter Umgang mit dem Eierkocher kann einen elektrischen Stromschlag verursachen.

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie den Eierkocher reinigen.
- Tauchen Sie weder den Eierkocher noch das Netzkabel oder den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

WARNUNG!

Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs werden Teile des Eierkochers sehr heiß.

- Lassen Sie den Eierkocher vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.

VORSICHT!

Verletzungsgefahr!

An der Unterseite des Messbechers befindet sich ein spitzer Ei-Anstecher.

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Messbecher reinigen.

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Eierkocher kann zu Beschädigungen des Eierkochers führen.

- Geben Sie den Eierkocher und dessen Einzelteile keinesfalls in den Geschirrspüler. Sie würden ihn und die Teile dadurch zerstören bzw. beschädigen.
- Reinigen Sie den Eierkocher nicht mit harten, kratzenden oder scheuernden Reinigungsmitteln, Stahlwolle o. Ä. Die Oberfläche könnte zerkratzen.

Teile reinigen

1. Reinigen Sie die Heizschale **3** mit mildem Spülmittel und einem weichen Schwamm. Achten Sie dabei darauf, dass kein Wasser in das Innere des Eierkochers gelangt.
2. Wischen Sie das Eierkocher-Gehäuse von außen mit einem leicht angefeuchteten weichen Tuch sauber.
3. Reinigen Sie Deckel **1**, Eierträger **2**, Messbecher **6** und Pochierschalen **7** in warmen Geschirrspülwasser.

Kalk entfernen

- Nach den ersten Kochdurchgängen eventuell auftretende Flecken in der Mitte der Heizschale **3** sind unbedenkliche Kalkablagerungen. Entfernen Sie sie mit Essig.
- Hartnäckigere Kalkrückstände in der Heizschale können Sie mit einem handelsüblichen, umweltgerechten Entkalkungsmittel oder mit Essigessenz entfernen. Danach müssen Sie die Heizschale gründlich auswischen. Beachten Sie die Herstellerangaben zu dem verwendeten Entkalkungsmittel.

Aufbewahren

- Wickeln Sie das Netzkabel auf. Die Kabelaufwicklung **5** befindet sich auf der Eierkocher-Unterseite.
- Bewahren Sie den gereinigten, trockenen Eierkocher an einem für Kinder unzugänglichen Platz auf. Empfohlene Lagertemperatur: +5 °C bis +20 °C.

Technische Daten

Modell:	GT-EB-03-CH
Versorgungsspannung:	220-240 V~, 50-60 Hz
Leistung:	400 W
Schutzklasse:	I
Artikelnummer:	812859

Da unsere Produkte ständig weiterentwickelt und verbessert werden, sind Design- und technische Änderungen möglich.

Diese Bedienungsanleitung kann auch als pdf-Datei von unserer Homepage **www.gt-support.de** heruntergeladen werden.

Konformitätserklärung



Die Konformität des Produktes mit den gesetzlich vorgeschriebenen Standards wird gewährleistet. Die vollständige Konformitätserklärung finden Sie im Internet unter **www.gt-support.de**.

Entsorgen

Verpackung entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoff-Sammlung.

Altgerät entsorgen

Entsorgen Sie das Altgerät entsprechend der in Ihrem Land geltenden Vorschriften.



Altgeräte gehören nicht in den Hausmüll!

Das Symbol mit der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass Elektro- und Elektronikgeräte nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden dürfen.

Verbraucher sind gesetzlich dazu verpflichtet, Elektro- und Elektronikgeräte am Ende ihrer Lebensdauer einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Auf diese Weise wird eine umwelt- und ressourcenschonende Verwertung sichergestellt.

Batterien und Akkumulatoren, die nicht fest vom Elektro- oder Elektronikgerät umschlossen sind und zerstörungsfrei entnommen werden können, sind vor der Abgabe des Geräts an einer Erfassungsstelle von diesem zu trennen und einer vorgesehenen Entsorgung zuzuführen. Das Gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Gerät entnommen werden können.

Elektro- und Elektronikgerätebesitzer aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von den Herstellern bzw. Vertriebern eingerichteten Sammelstellen abgeben. Die Abgabe von Altgeräten ist unentgeltlich.

Generell haben Vertrieber die Pflicht, die unentgeltliche Rücknahme von Altgeräten durch geeignete Rücknahmemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zu gewährleisten.

Verbraucher haben die Möglichkeit zur unentgeltlichen Abgabe eines Altgeräts bei einem rücknahmepflichtigen Vertrieber, wenn sie ein gleichwertiges Neugerät mit einer im Wesentlichen gleichen Funktion erwerben. Diese Möglichkeit besteht auch bei Lieferungen an einen privaten Haushalt.

Mit QR-Codes schnell und einfach ans Ziel

Egal, ob Sie **Produktinformationen**, **Ersatzteile** oder **Zubehör** benötigen, Angaben über **Herstellergarantien** oder **Servicestellen** suchen, oder sich bequem eine **Video-Anleitung** anschauen möchten, mit unseren QR-Codes gelangen Sie kinderleicht ans Ziel.

Was sind QR-Codes?

QR-Codes (QR= Quick Response) sind grafische Codes, die mithilfe einer Smartphone-Kamera gelesen werden und beispielsweise einen Link zu einer Internetseite oder Kontaktdaten enthalten.

Ihr Vorteil: Kein lästiges Eintippen von Internet-Adressen oder Kontaktdaten!

Und so geht's

Zum Scannen des QR-Codes benötigen Sie lediglich ein Smartphone, einen installierten QR-Code Reader sowie eine Internet-Verbindung*. Einen QR-Code Reader finden Sie in der Regel kostenlos im App Store Ihres Smartphones.

Jetzt ausprobieren

Scannen Sie einfach mit Ihrem Smartphone den folgenden QR-Code und erfahren Sie mehr über Ihr neu erworbenes Aldi-Suisse-Produkt.*

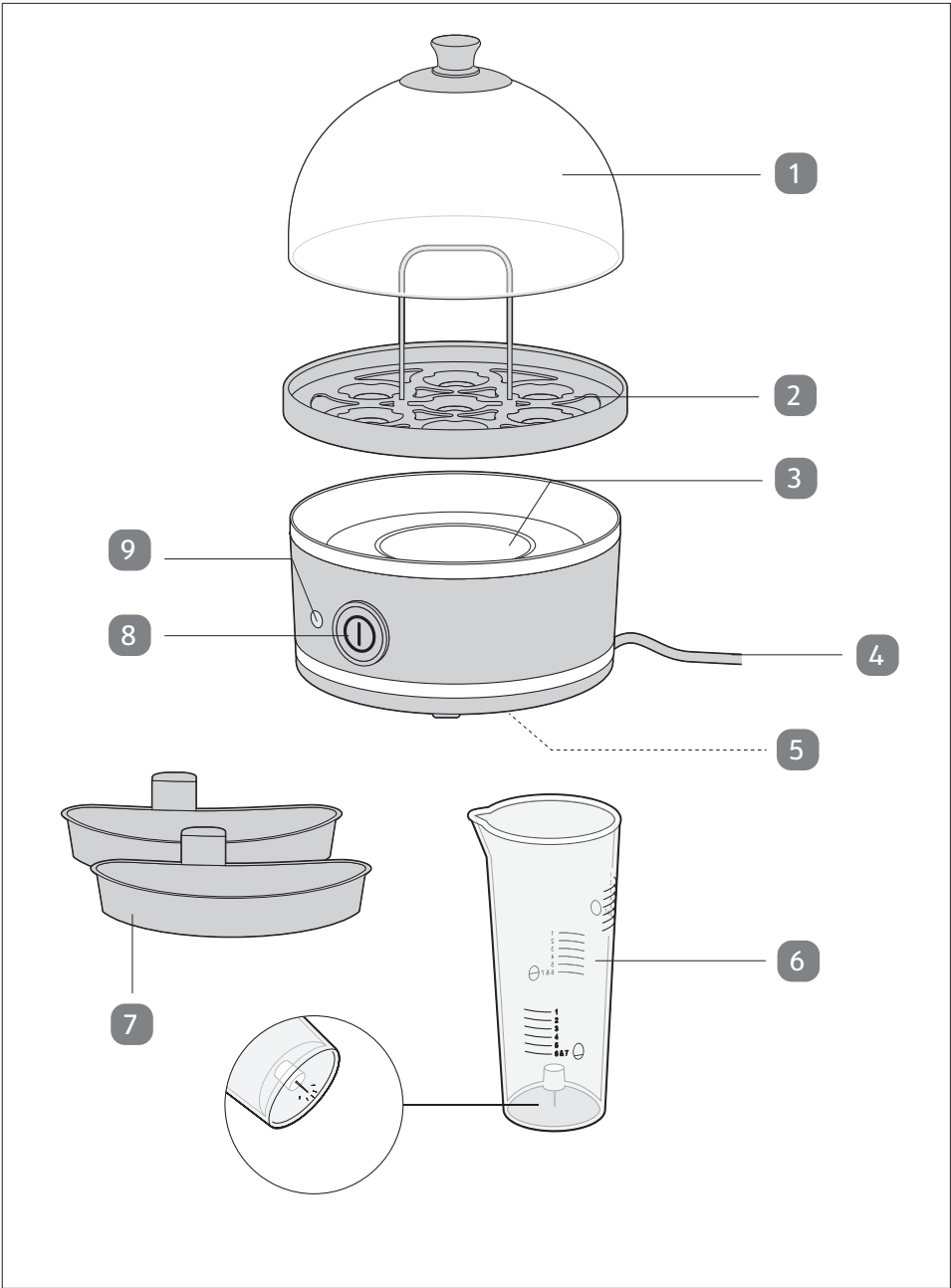
Ihr Aldi-Suisse-Serviceportal

Alle oben genannten Informationen erhalten Sie auch im Internet über das Aldi-Suisse-Serviceportal unter www.aldi-service.ch.

* Beim Ausführen des QR-Code Readers können abhängig von Ihrem Tarif Kosten für die Internet-Verbindung entstehen.



Contenu de livraison

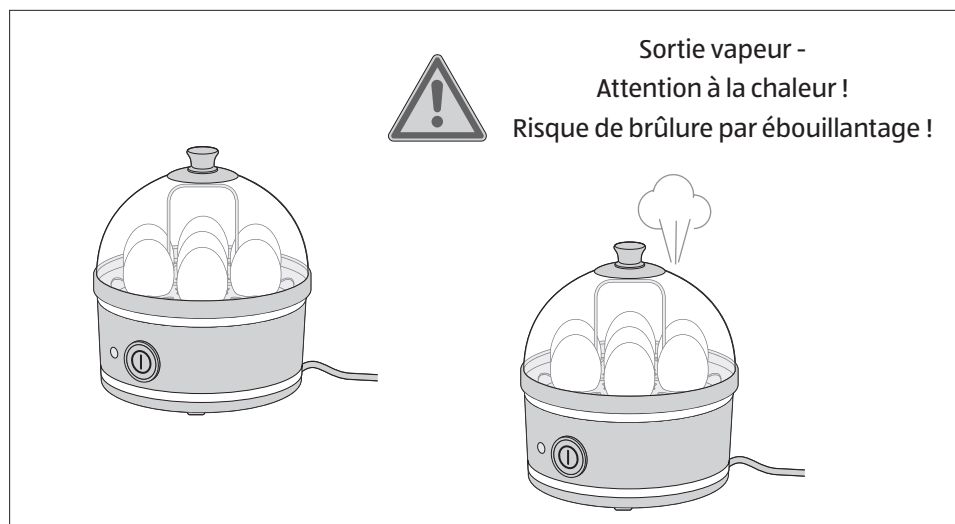


Pièces de l'appareil

- 1 Couvercle
- 2 porte-œufs
- 3 bols chauffants
- 4 Câble de branchement avec prise murale
- 5 Rembobinage du câble (sous l'appareil)
- 6 Tasses à mesurer avec pique-œufs
- 7 Bols à pocher (2x)
- 8 Interrupteurs marche/arrêt
- 9 Témoin lumineux
- 10 Poignée

Autre contenu :

- Mode d'emploi
- Carte de garantie



Sommaire

- Contenu de livraison20**
- Pièces de l'appareil21**
- Généralités 23**
 - Lire attentivement et conserver le mode d'emploi23
 - Signification des symboles23
- Sécurité24**
 - Utilisation conforme24
 - Consignes de sécurité24
- Mise en service28**
 - Contrôler les éléments fournis 28
 - Effectuez un nettoyage de base 28
 - Installation et connexion..... 28
- Utilisation29**
 - Description du fonctionnement..... 29
 - Préparer des œufs 30
 - Faire bouillir des œufs..... 30
 - Pocher des œufs 31
- Dépannage 32**
- Nettoyage et entretien 32**
 - Nettoyer les pièces.....33
 - Enlever le calcaire33
 - Rangement 34
- Spécifications techniques34**
- Déclaration de conformité34**
- Élimination34**
 - Élimination de l'emballage..... 34
 - Élimination de l'article 35
- Aller rapidement et facilement au
but avec les codes QR 37**

Généralités

Lire attentivement et conserver le mode d'emploi



Ce mode d'emploi ne concerne que ce cuiseur à œufs. Il contient des informations importantes relatives à sa mise en service et à son utilisation.

Lisez attentivement le mode d'emploi, en particulier les consignes de sécurité, avant d'utiliser le

cuiseur à œufs. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures graves ou endommager l'appareil.

Le mode d'emploi se base sur des normes et réglementations applicables au sein de l'Union Européenne. En cas d'utilisation de l'appareil dans un autre pays, veuillez également à respecter les directives et lois spécifiques à ce pays.

Conservez le cuiseur à œufs pour une utilisation future. Si vous cédez l'article à des tiers, assurez-vous d'inclure le mode d'emploi.

Signification des symboles

Les symboles et mentions suivants sont utilisés dans ce mode d'emploi, sur l'appareil ou sur l'emballage.

⚠ AVERTISSEMENT!

Ce symbole ou mot-clé désigne un danger pouvant entraîner un certain risque, voire une blessure grave ou létale, si le danger n'est pas évité.

⚠ ATTENTION!

Ce symbole/cet avertissement signifie un danger de degré moyen avec un risque de décès ou des blessures graves quand le danger n'est pas évité.

AVIS!

Ce symbole ou mot-clé met en garde contre d'éventuels dommages matériels.



Ce symbole vous offre des informations complémentaires utiles sur l'utilisation.



Déclaration de conformité (voir chapitre «Déclaration de conformité »): Les produits marqués par ce symbole répondent à toutes les consignes communautaires de l'Espace économique européen.

Sécurité

Utilisation conforme

Ce cuiseur à œufs est uniquement utilisé pour préparer des œufs de poule. Il est conçu exclusivement pour un usage privé dans des pièces intérieures sèches et en respectant les quantités qui s'y produisent habituellement. Le cuiseur à œufs n'est pas destiné à une utilisation commerciale ou domestique dans les cuisines des employés des magasins, bureaux et autres zones commerciales, dans les propriétés agricoles, par les clients des hôtels, motels ou autres établissements résidentiels ou dans les chambres d'hôtes.

N'utilisez le cuiseur à œufs qu'avec des accessoires d'origine et uniquement comme décrit dans ce mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme étant non conforme et peut entraîner des dommages matériels ou même des blessures corporelles.

Le cuiseur à œufs n'est pas un jouet pour enfants. Le fabricant ou le distributeur décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation incorrecte ou inappropriée.

Une manipulation incorrecte du cuiseur à œufs peut provoquer de graves brûlures et ébouillantage.

Consignes de sécurité

AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution !

Une installation électrique défectueuse ou une tension d'alimentation trop élevée peuvent provoquer une électrocution.

- Ne raccordez le cuiseur à œufs que si la tension secteur de la prise correspond aux indications de la plaque signalétique.
- Branchez le cuiseur à œufs uniquement sur une prise facilement accessible afin de pouvoir le débrancher rapidement de l'alimentation électrique en cas de panne.
- N'utilisez pas le cuiseur à œufs s'il présente des signes visibles de dommages ou si le câble ou la fiche d'alimentation sont défectueux.
- Si le câble d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son service après-vente

ou par une personne ayant une qualification similaire afin d'éviter tout risque.

- N'ouvrez pas le boîtier et laissez des professionnels effectuer la réparation. Adressez-vous pour cela à un atelier de réparation spécialisé. Si vous effectuez vous-même des réparations, en cas de mauvais branchement ou d'utilisation non conforme, tout recours en responsabilité et en garantie est exclu.
- Les réparations doivent impérativement être effectuées avec les pièces de rechange d'origine. Cet appareil contient des pièces électriques et mécaniques qui sont essentielles pour se protéger contre de potentielles sources de danger.
- Le cuiseur à œufs ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
- Ne plongez pas le cuiseur à œufs, le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau ou d'autres liquides.
- Veillez à ce qu'aucun liquide ne se déverse sur le connecteur de l'appareil.
- Retirez la fiche de secteur de la prise de courant:
 - Si vous n'utilisez pas le cuiseur à œufs,
 - après chaque utilisation,
 - avant de nettoyer le cuiseur à œufs ou de le ranger,
 - si un dysfonctionnement survient en cours de fonctionnement,
 - lors d'un orage.
- Ne touchez jamais la fiche secteur avec des mains mouillées.
- Ne sortez jamais la fiche secteur de la prise murale en tirant sur le câble, mais débranchez-la toujours en saisissant la fiche secteur.
- N'utilisez jamais la fiche secteur comme poignée.
- Gardez le cuiseur à œufs, la prise et le cordon d'alimentation à l'écart des flammes nues et des surfaces chaudes.
- Placez le cordon d'alimentation de sorte que personne ne risque de trébucher.

- Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant chaque utilisation. Assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas endommagé par des arêtes vives ou des objets chauds.
- N'utilisez pas le cuiseur à œufs à l'extérieur.

⚠ AVERTISSEMENT!

Risques pour les enfants et personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites (par exemple, des personnes souffrant d'un handicap, des personnes âgées aux capacités physiques et mentales limitées) ou manquant d'expérience et de connaissances (par exemple les enfants âgés de 8 ans ou plus).

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou des personnes qui manquent de l'expérience et du savoir requis pour l'utilisation sûre de cet appareil à conditions que ces personnes soient surveillées ou instruites de l'utilisation sûre et des risques liés à l'utilisation de l'appareil. Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils soient âgés de huit ans ou plus et soient sous la surveillance d'un adulte.
- Éloignez les enfants de moins de huit ans du cuiseur à œufs et du cordon d'alimentation.
- Ne laissez pas le cuiseur à œufs sans surveillance pendant le fonctionnement.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec le film d'emballage. Ils risqueraient de se prendre dedans et de s'étouffer.

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de brûlure et d'ébouillantage !

De la vapeur chaude sort du cuiseur à œufs pendant l'utilisation. Certaines parties du cuiseur à œufs deviendront chaudes.

- De la vapeur chaude sort de l'orifice de sortie de vapeur sur le couvercle. Ne touchez pas la vapeur chaude.
- Ne touchez pas les parties chaudes du cuiseur à œufs à mains nues pendant le fonctionnement. Utilisez toujours des gants de cuisine ou des maniques calorifuges pour toucher le cuiseur à œufs et les accessoires. Informez également les autres utilisateurs des dangers.
- Notez que de la vapeur chaude peut s'échapper du cuiseur à œufs même après l'avoir éteint ou que certaines pièces peuvent être encore chaudes. Laissez toujours le cuiseur à œufs refroidir complètement avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Lorsque le signal retentit, faites attention à la vapeur chaude lorsque vous retirez le couvercle et le plateau à œufs. Si possible, portez des gants de cuisine ou similaires.

** ATTENTION!****Risque de blessures !**

Il y a un pique-œufs pointu sous la tasse à mesurer.

- Soyez prudent lorsque vous percez des œufs ou nettoyez la tasse à mesurer.

AVIS!**Risque de dommages !**

Une mauvaise manipulation du cuiseur à œufs peut l'endommager.

- Évitez l'accumulation de chaleur en ne plaçant pas le cuiseur à œufs directement contre un mur ou sous des armoires murales ou similaires. Les meubles peuvent être endommagés par la vapeur qui s'échappe.
- Ne placez jamais le cuiseur à œufs sur ou à proximité de surfaces chaudes (par exemple des plaques de cuisson).
- Ne mettez jamais le câble d'alimentation en contact avec des pièces chaudes.
- N'exposez jamais le cuiseur à œufs à des températures élevées

(chauffage, etc.) ou aux intempéries (pluie, etc.). Lors de l'utilisation, remplissez le plateau chauffant avec de l'eau, mais n'ajoutez jamais de liquide dans le cuiseur à œufs.

- N'utilisez pas le cuiseur à œufs si les composants en plastique du cuiseur à œufs sont fissurés ou déformés. Ne remplacez les pièces abîmées que par des pièces originales.
- Il y a des pieds en caoutchouc sous le cuiseur à œufs. Étant donné que les meubles ou les surfaces de sol sont constitués d'une grande variété de matériaux et sont traités avec une grande variété de produits d'entretien, il ne peut être totalement exclu que certaines de ces substances contiennent des composants qui attaquent et ramollissent les pieds en caoutchouc. Si nécessaire, placez un tapis antidérapant sous le cuiseur à œufs.
- Notez que la surface du plateau chauffant conserve une chaleur résiduelle après utilisation.
- Suivez les instructions du chapitre « Nettoyage et entretien ».

Mise en service

Contrôler les éléments fournis

1. Sortez le cuiseur à œufs de l'emballage.
2. Vérifiez si le cuiseur à œufs ou les pièces individuelles sont endommagés. Si c'est le cas, n'utilisez pas le cuiseur à œufs. Adressez-vous au fabricant via l'adresse du centre service indiqué sur la carte de garantie.
3. Vérifiez que toutes les pièces sont présentes.

Effectuez un nettoyage de base

1. Enlevez le matériel et l'ensemble des films d'emballage.
2. Avant de l'utiliser pour la première fois, nettoyez toutes les pièces du cuiseur à œufs comme décrit dans le chapitre « Nettoyage et entretien ».

Installation et connexion

1. Déroulez complètement le cordon d'alimentation avec la fiche d'alimentation **4**.
2. Guidez le cordon d'alimentation à travers l'évidement pour câble à l'arrière du cuiseur à œufs.

3. Placez le cuiseur à œufs sur une surface plane et stable. Cette surface doit être facile à nettoyer, bien éclairée et accessible.
4. Insérez la fiche secteur dans une prise avec des contacts de protection.

Utilisation

AVERTISSEMENT!

Risque de brûlures ou ébouillantage !

De la vapeur chaude sort du cuiseur à œufs pendant l'utilisation. Certaines parties du cuiseur à œufs deviendront chaudes.

- Ne saisissez le cuiseur à œufs et ses pièces qu'avec une manique ou quelque chose de similaire.
- Protégez-vous contre la vapeur chaude.

AVIS!

Risque de dommages !

Une mauvaise manipulation du cuiseur à œufs peut l'endommager.

- Ne faites fonctionner le cuiseur à œufs que lorsqu'il y a de l'eau dans le bol chauffant.
- N'utilisez le cuiseur à œufs qu'avec les accessoires compris dans la livraison.

ATTENTION!

Risque de blessures !

Il y a un pique-œufs pointu sous la tasse à mesurer.

- Soyez prudent lorsque vous percez des œufs ou nettoyez la tasse à mesurer.

Description du fonctionnement

- Dans la mesure du possible, utilisez des œufs de même fraîcheur et de calibre semblable. Les temps de cuisson préprogrammés sont optimisés pour des œufs de taille M à L sortant du réfrigérateur (env. 7 °C).
- Vous pouvez faire cuire jusqu'à 7 œufs de poule avec ce cuiseur à œufs. Le temps de cuisson et le degré de dureté des œufs résultent de la quantité d'eau utilisée.

- Il y a **6** échelles différentes sur la tasse à mesurer pour remplir la bonne quantité d'eau, une pour les œufs mollets, mi-durs et durs.
- De manière générale : Moins vous ajoutez d'eau, plus le temps de cuisson est court et plus l'œuf ou les œufs sont tendres. Dès que l'eau s'est évaporée, les œufs sont prêts et un signal sonore retentit.
- Si possible, utilisez des œufs du même degré de fraîcheur et de la même taille.
- A l'aide des bols à pocher **7** vous pouvez pocher des œufs (« œufs perdus »), voir section « pocher des œufs ».

Préparer des œufs

1. Placez le plateau à œufs **2** sur le plateau chauffant **3**.
2. Utilisez le gobelet doseur **6** pour verser la quantité d'eau froide requise dans le bol chauffant.

La quantité d'eau nécessaire dépend du nombre d'œufs (max. 7) et du degré de dureté souhaité : dur, mollet ou mi-dur.

Utilisez les différentes échelles sur le gobelet doseur et notez les différents symboles pour le degré de dureté :



3. Utilisez le pique-œufs pour percer un trou dans les œufs afin que les coquilles n'éclatent pas lors de la cuisson.

ATTENTION - Le pique-œufs est très pointu.

4. Placez les œufs dans le bac à œufs avec le trou vers le haut.
5. Mettez le couvercle **1** en place.

Faire bouillir des œufs

1. Insérez la fiche secteur **4** dans une prise avec contacts de protection.
2. Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt **8** pour allumer le cuiseur à œufs. Le voyant de contrôle **9** s'allume.
Un bip retentit au bout d'un certain temps.
La cuisson est terminée et les œufs sont prêts.
3. Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt pour éteindre le cuiseur à œufs et débranchez la fiche d'alimentation de la prise.

4. Saisissez le couvercle par la poignée et retirez-le de manière à ce que vous n'entriez pas en contact avec la vapeur d'eau chaude.
5. Tenez le plateau à œufs (2) par la poignée sous l'eau froide courante pour faire refroidir les œufs.

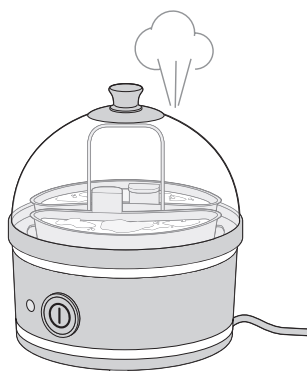


- Si vous ne trempez pas les œufs, ils continueront à cuire. La coquille est alors difficile à retirer de l'œuf par la suite.
- Si vous faites cuire des œufs plusieurs fois de suite avec le cuiseur, laissez-le toujours refroidir quelques minutes entre chaque cuisson.

Pocher des œufs



Les œufs pochés sont aussi souvent appelés « œufs perdus ». Il faut un peu de pratique pour les faire.



À l'aide des deux bols à pocher, vous pouvez pocher un œuf dans chacun (« œufs perdus »). Les œufs perdus ou œufs pochés sont des œufs qui sont cuits doucement (pochés) sans coquille dans de l'eau bouillante (80 °C).

La cuisson est meilleure lorsque les œufs sont frais.

Les inserts ne sont pas destinés ou adaptés à la fabrication d'œufs brouillés ou d'omelettes.

1. Versez 80 ml d'eau froide dans le bol chauffant (3).
2. Placez le plateau à œufs vide (2) sur le plateau chauffant.
3. Placer les deux bols à pocher (7) sur le plateau à œufs vide.
4. Versez environ 20 ml d'eau dans chaque bol à pocher.
5. Cassez les œufs et faites-les glisser délicatement, un par un, dans les bols à pocher. Si nécessaire, il est judicieux de placer d'abord les œufs sur une soucoupe, puis de les verser avec précaution dans l'eau.
6. Placez le couvercle (1) sur l'appareil.
7. Insérez la fiche secteur (4) dans une prise avec contacts de protection.
8. Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt (8) pour allumer le cuiseur à œufs. Le voyant de contrôle (9) s'allume.
Lorsqu'un bip retentit après un certain temps, le processus de cuisson est terminé et les œufs sont prêts.

9. Saisissez le couvercle par la poignée **10** et retirez-le afin de ne pas entrer en contact avec de la vapeur chaude.
10. Utilisez une cuillère pour retirer les œufs pochés de leur coquille et placez-les soigneusement sur du papier absorbant pour les égoutter avant de servir.

Dépannage

Problème	Cause possible	Résolution des problèmes
Pas de fonctionnement	La fiche secteur n'est pas branchée.	Branchez la fiche dans une prise murale.
Oeufs trop durs ou mous.	Échelle incorrecte utilisée sur la tasse à mesurer.	Assurez-vous d'utiliser la bonne échelle.
Les œufs éclatent.	Les œufs n'étaient pas percés.	Avant la cuisson, percez les œufs avec le pique-œufs dans le gobelet doseur.
Les coquilles d'œufs sont difficiles à peler.	Les œufs n'ont pas été rincés après la cuisson.	Après la cuisson, rincez suffisamment les œufs sous l'eau froide courante.

Nettoyage et entretien

AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution !

Une mauvaise manipulation du cuiseur à œufs peut provoquer un choc électrique.

- Débranchez la fiche d'alimentation de la prise avant de nettoyer le cuiseur à œufs.
- N'immergez pas l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche d'alimentation dans de l'eau ou dans tout autre liquide.

AVERTISSEMENT!

Risque de brûlures !

Certaines parties du cuiseur à œufs deviennent très chaudes pendant l'utilisation.

- Laissez refroidir complètement le cuiseur à œufs avant de le nettoyer.

ATTENTION!

Risque de blessures !

Il y a un pique-œufs pointu sous la tasse à mesurer.

- Soyez prudent lorsque vous nettoyez le gobelet doseur.

AVIS!

Risque de dommages !

Une mauvaise manipulation du cuiseur à œufs peut l'endommager.

- Ne mettez jamais le cuiseur à œufs ou ses pièces détachées au lave-vaisselle. Vous le détruiriez ou l'endommageriez, ainsi que les pièces.
- Ne nettoyez pas le cuiseur à œufs avec des produits de nettoyage agressifs ou abrasifs, de la laine d'acier ou similaire. Les surfaces risquent d'être rayées.

Nettoyer les pièces

1. Nettoyez le bol chauffant **(3)** avec un détergent doux et une éponge douce. Assurez-vous qu'aucune eau ne pénètre à l'intérieur du cuiseur à œufs.
2. Essuyez l'extérieur du boîtier de la chaudière à œufs avec un chiffon doux légèrement humide.
3. Nettoyez le couvercle **(1)**, le plateau à œufs **(2)**, le gobelet doseur **(6)** et les bols à pocher **(7)** dans de l'eau de vaisselle tiède.

Enlever le calcaire

- Les taches qui peuvent apparaître au milieu du bol chauffant **(3)** après les premières cuissons sont des dépôts calcaires inoffensifs. Retirez-les avec du vinaigre.
- Vous pouvez éliminer les résidus de calcaire les plus tenaces sur le bol chauffant avec un détartrant respectueux de l'environnement disponible dans le commerce ou avec de l'essence de vinaigre. Après cela, vous devez essuyer soigneusement le bol chauffant. Respectez les indications du fabricant sur l'agent détartrant utilisé.

Rangement

- Enroulez le cordon d'alimentation. L'enrouleur de câble **5** est situé sur la face inférieure du cuiseur à œufs.
- Conservez le cuiseur à œufs nettoyé et sec dans un endroit inaccessible aux enfants. Température d'entreposage recommandée : +5° C à +20° C.
-

Spécifications techniques

Modèle :	GT-EB-03-CH
Alimentation électrique :	220-240 V~, 50-60 Hz
Puissance :	400 W
Classe de protection :	I
Référence de l'article :	812859

Étant donné que nos produits évoluent sans cesse et sont toujours améliorés, des changements de design et techniques sont possibles. Ce mode d'emploi peut aussi être téléchargé sur notre page d'accueil sous **www.gt-support.de**.

Déclaration de conformité



La conformité du produit aux standards prescrits par la loi est garantie. Vous pouvez trouver la déclaration de conformité complète sur Internet **www.gt-support.de**.

Élimination

Élimination de l'emballage



Éliminez l'emballage selon les sortes. Mettez le carton dans la collecte de vieux papier, les films dans la collecte de recyclage.

Élimination de l'article

Mettez l'ancien appareil au rebut selon les règles en vigueur dans votre pays.



Les appareils usagés ne doivent pas être jetés avec les déchets ménagers!

Le symbole de la poubelle barrée signifie que les appareils électriques et électroniques ne doivent jamais être jetés dans la poubelle des ordures ménagères.

Les consommateurs sont contraints par la loi de jeter les appareils électriques et électroniques arrivés en fin de vie, séparément des déchets ménagers non triés. Cela permettra de garantir une valorisation des déchets respectueuse de l'environnement et des ressources.

Les batteries et accumulateurs qui ne sont pas fixés dans l'appareil électrique ou électronique et qui peuvent être extraits sans dommage, doivent être retirés de l'appareil avant de l'emmener dans un point de collecte et éliminés de manière appropriée. Cela s'applique également aux ampoules qui peuvent être extraites de l'appareil sans dommage.

Les propriétaires privés d'appareils électriques et électroniques peuvent les déposer dans des déchetteries municipales ou les déposer dans les points de collecte mis en place par les fabricants ou les revendeurs.

Le dépôt d'appareils usagés est gratuit.

D'une manière générale, les revendeurs sont tenus de proposer un service gratuit de reprise des appareils usagés, en mettant à disposition des points de collecte appropriés, à une distance raisonnable.

Les consommateurs ont la possibilité de déposer gratuitement un appareil usagé auprès d'un revendeur soumis à l'obligation de reprendre ces appareils, lorsqu'ils achètent un appareil neuf équivalent, offrant globalement les mêmes fonctions. Cette possibilité est aussi offerte pour les livraisons à un ménage privé.

Aller rapidement et facilement au but avec les codes QR

Si vous avez besoin **d'informations sur les produits**, de **pièces de rechange** ou **d'accessoires**, de données sur les **garanties fabricant** ou sur les **unités de service** ou si vous souhaitez regarder confortablement des **instructions en vidéo** – avec nos codes QR, vous parvenez au but en toute facilité.

Les codes QR, qu'est-ce?

Les codes QR (QR = Quick Response) sont des codes graphiques qui peuvent être lus à l'aide d'un appareil photo du smartphone et qui contiennent par exemple un lien vers un site Internet ou des données de contact.

Votre avantage: plus de frappe contraignante d'adresses Internet ou de données de contact!

Comment faire?

Pour scanner les codes QR, vous avez simplement besoin d'un smartphone, d'un lecteur de codes QR installé ainsi que d'une connexion Internet. Vous trouverez généralement un lecteur de codes QR gratuitement dans l'App Store de votre smartphone.

Testez dès maintenant

Scannez simplement le code QR suivant avec votre smartphone pour en savoir plus sur votre nouveau produit ALDI.

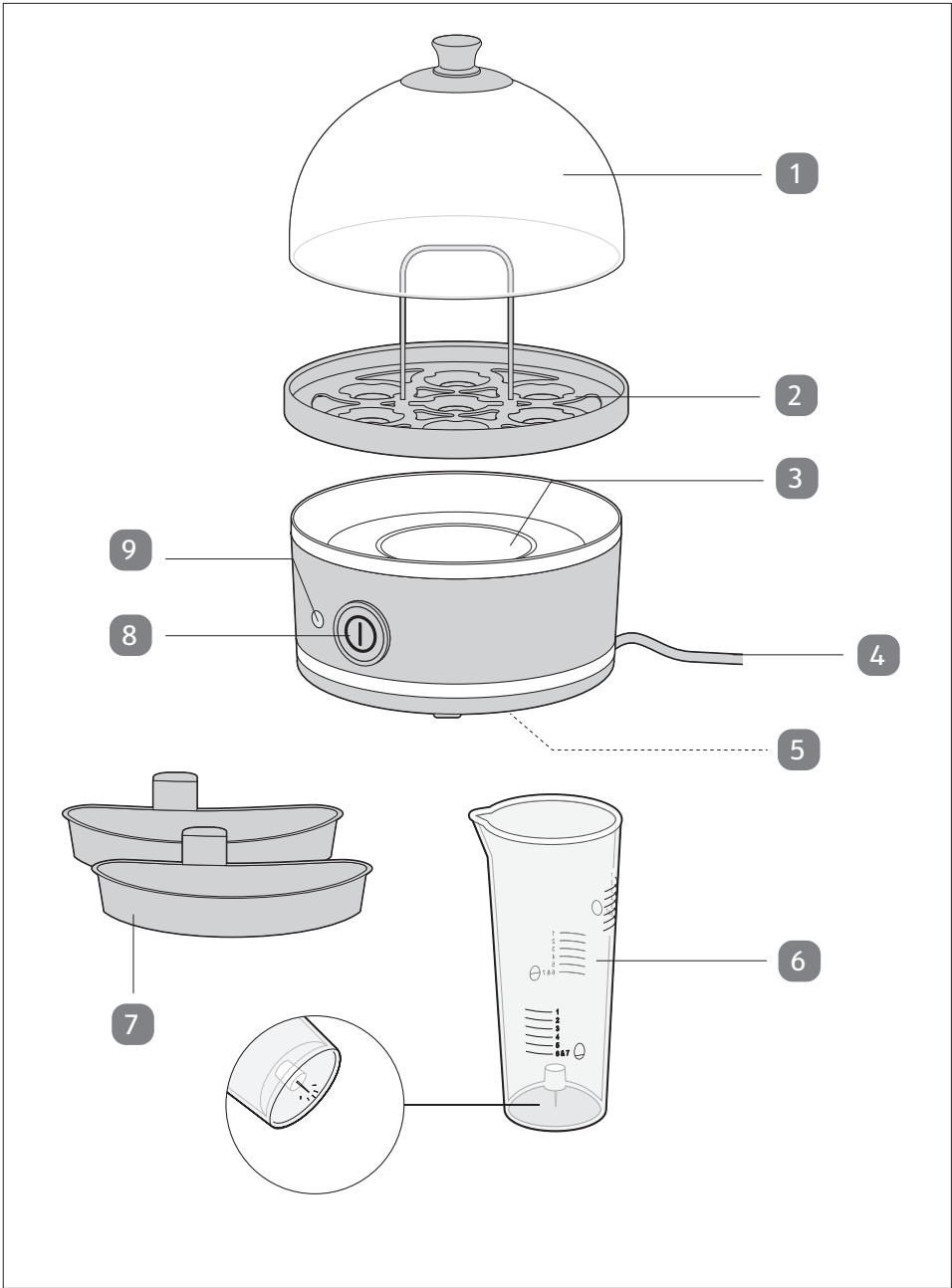
Votre portail de services ALDI

Toutes les informations mentionnées plus haut sont également disponibles sur Internet via le portail de services ALDI sous www.aldi-service.ch.

* Lors de l'utilisation du lecteur de codes QR, selon votre tarif, il peut y avoir des frais de connexion internet.



Volume di forniture

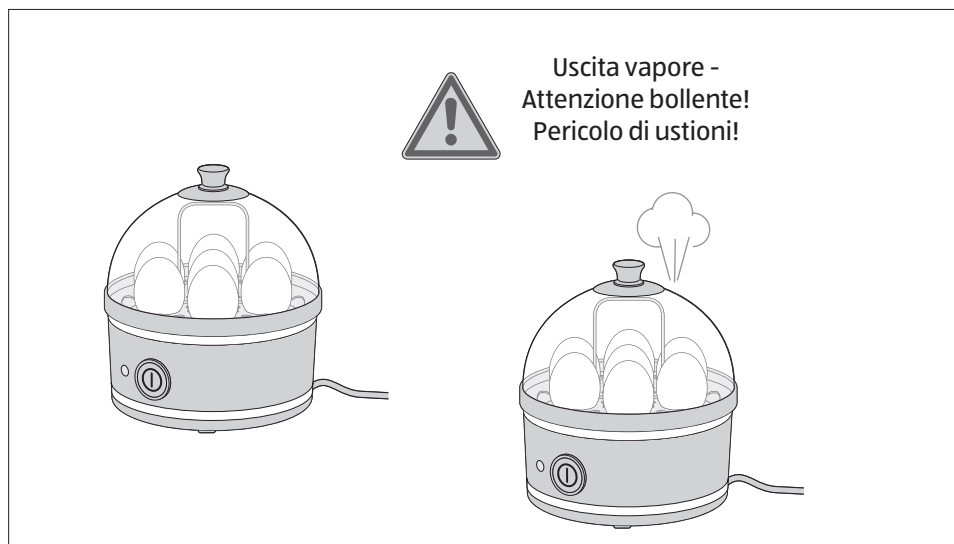


Parti dell'apparecchio

- 1 Coperchio
- 2 Vassoio portauova
- 3 Vaschetta di cottura
- 4 Cavo elettrico con spina
- 5 Avvolgimento cavo (parte inferiore dell'apparecchio)
- 6 Misurino con fora-uovo
- 7 Ciotola per uovo in camicia (2 pz.)
- 8 Tasto accensione/spegnimento
- 9 Spia luminosa
- 10 Pomello

Ulteriori elementi compresi nella fornitura:

- Istruzioni per l'uso
- Cartolina di garanzia



Indice

Volume di fornitura.....	38
Parti dell'apparecchio.....	39
Generalità	41
Leggere e conservare le istruzioni per l'uso	41
Legenda	41
Sicurezza	42
Utilizzo conforme	42
Indicazioni di sicurezza.....	42
Messa in servizio	46
Controllo volume di fornitura	46
Effettuare una pulizia approfondita.....	46
Montaggio e allacciamento.....	46
Utilizzo	46
Descrizione funzioni	47
Preparazione delle uova	48
Cuocere le uova.....	48
Uova in camicia	49
Ricerca errori	50
Pulizia e manutenzione	50
Pulizia dei componenti	51
Eliminare il calcare.....	51
Conservazione.....	52
Dati tecnici	52
Dichiarazione di conformità.....	52
Smaltimento	52
Smaltimento della confezione	52
Smaltimento dell'apparecchio.....	53
Arrivare all'obiettivo in modo veloce e semplice grazie ai codici QR	55

Generalità

Leggere e conservare le istruzioni per l'uso



Le presenti istruzioni per l'uso sono riferite al presente cuociuova. Contengono informazioni importanti sulla messa in funzione e sull'utilizzo.

Leggere accuratamente le istruzioni per l'uso, in particolare le indicazioni di sicurezza, prima di utilizzare il cuociuova. Il mancato rispetto delle presenti istruzioni per l'uso può comportare lesioni gravi o danni al cuociuova. Le istruzioni per l'uso si basano sulle norme e sui regolamenti in vigore nell'Unione Europea. All'estero rispettare anche le direttive e le leggi specifiche della relativa nazione.

Conservare le istruzioni per l'uso per un utilizzo successivo. Se il cuociuova viene consegnato a terzi è obbligatorio consegnare anche le presenti istruzioni per l'uso.

Legenda

I seguenti simboli e segnali vengono utilizzati nelle presenti istruzioni per l'uso, sul cuociuova o sulla confezione.

 **AVVERTIMENTO!**

Questo simbolo/parola d'avvertimento indica un pericolo a rischio medio che, se non evitato, può avere come conseguenza la morte o un ferimento grave.

 **ATTENZIONE!**

Questo simbolo/segnale indica un pericolo con un grado di rischio medio, che, se non evitato, può comportare lesioni gravi o mortali.

AVVISO!

Questa parola d'avvertimento indica possibili danni a cose.



Questo simbolo segnala ulteriori informazioni utili sull'uso.



Dichiarazione di conformità (vedi capitolo "Dichiarazione di conformità"): i prodotti identificati con questo simbolo soddisfano tutte le norme comunitarie prescritte nello Spazio economico europeo.

Sicurezza

Utilizzo conforme

Il presente cuociuova è destinato esclusivamente alla preparazione di uova di gallina. È stato progettato per un utilizzo in un contesto privato in ambienti interni asciutti con le quantità consuete per una famiglia. Il cuociuova non è adatto per un utilizzo commerciale o simile a quello privato come in cucine per collaboratori in negozi, uffici e altri settori commerciali, in tenute agricole, da parte di clienti in alberghi, motel o altre strutture di accoglienza o in bed and breakfast.

Utilizzare il cuociuova esclusivamente con gli accessori originali e solamente come descritto nelle istruzioni all'uso. Qualsiasi altro utilizzo non è considerato conforme alle disposizioni e può provocare danni materiali o alle persone.

Il cuociuova non è un giocattolo. Il produttore o rivenditore non si assume alcuna responsabilità per danni dovuti all'uso non conforme o scorretto.

Un utilizzo errato del cuociuova può comportare ustioni e scottature gravi.

Indicazioni di sicurezza

AVVERTIMENTO!

Pericolo di scossa elettrica!

Un impianto elettrico difettoso o una tensione di rete troppo elevata possono provocare una scossa elettrica.

- Collegare il cuociuova alla rete elettrica esclusivamente se la tensione di rete della presa corrisponde alle informazioni sulla targhetta di identificazione.
- Collegare il cuociuova esclusivamente a una presa elettrica comodamente accessibile per poter scollegare rapidamente l'apparecchio in caso di guasto.
- Non utilizzare il cuociuova se presenta danni evidenti o se il cavo elettrico o la spina sono difettosi.
- Se il cavo elettrico di questo cuociuova viene danneggiato deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio clienti o da altra persona qualificata simile per evitare pericoli.

-
- Non aprire l'alloggiamento ma far eseguire le riparazioni a personale specializzato per evitare pericoli. Rivolgersi a un centro di assistenza competente. La garanzia è invalidata in caso di riparazioni effettuate autonomamente, collegamenti non adeguati o utilizzo errato.
 - Per le riparazioni devono essere utilizzati esclusivamente i componenti corrispondenti ai dati originali dell'apparecchio. Nel cuociuova sono presenti componenti elettrici e meccanici indispensabili alla protezione dai pericoli.
 - Il cuociuova non deve essere collegato a un timer o a un altro sistema di controllo a distanza.
 - Non immergere il cuociuova, il cavo elettrico o la spina elettrica nell'acqua o in altri liquidi.
 - Assicurarsi che nessun liquido si rovesci sul connettore dell'apparecchio.
 - Estrarre la spina elettrica dalla presa elettrica:
 - se il cuociuova non viene utilizzato,
 - dopo ogni utilizzo,
 - prima di pulire o riporre il cuociuova,
 - se durante l'utilizzo si manifesta un guasto,
 - in caso di temporale.
 - Non toccare mai la spina con le mani umide.
 - Non estrarre mai la spina dalla presa elettrica tirando il cavo elettrico, ma afferrare sempre la spina.
 - Non utilizzare il cavo elettrico per il trasporto dell'apparecchio.
 - Tenere lontano dalle fiamme e dalle superfici calde cuociuova, la spina e il cavo elettrico.
 - Disporre il cavo in modo che non sussista il rischio d'inciampare.
 - Svolgere completamente il cavo elettrico prima dell'utilizzo. Fare attenzione a che il cavo di alimentazione non venga danneggiato da spigoli taglienti o da oggetti caldi.
 - Non utilizzare il cuociuova all'aperto.
-

⚠ AVVERTIMENTO!

Pericolo per bambini e persone dalle capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte (per esempio persone con handicap parziale, persone anziane con ridotte capacità fisiche o mentali) o mancanza di esperienza e conoscenza (per esempio ragazzi).

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni di età in su e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o senza esperienza e/o conoscenza, se sorvegliate o istruite sull'utilizzo in sicurezza dell'apparecchio e se hanno compreso i pericoli che ne risultano. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione a carico dell'utente non devono essere eseguite da bambini, eccetto nel caso in cui essi abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
- Tenere i bambini di età inferiore agli otto anni lontano dal cuociuova e dal cavo elettrico.
- Non lasciare incustodito il cuociuova durante il funzionamento.
- Non lasciare giocare i bambini con la pellicola della confezione. Potrebbero impigliarsi e soffocare durante il gioco.

⚠ AVVERTIMENTO!

Pericolo di scottature e ustioni!

Durante l'uso dal cuociuova fuoriesce vapore bollente. Alcune parti del cuociuova diventano bollenti.

- Dai fori di fuoriuscita del vapore del coperchio esce vapore bollente. Non toccare il vapore bollente.
- Non toccare direttamente con le mani le parti roventi del cuociuova durante il funzionamento. Utilizzare sempre guanti isolanti o presine per toccare il cuociuova e i suoi accessori. Avvisare del pericolo anche gli altri utilizzatori.
- Fare attenzione al fatto che dal cuociuova può uscire vapore bollente anche dopo lo spegnimento o che alcuni componenti possono essere ancora roventi. Lasciar sempre raffreddare

completamente il cuociuova prima di trasportarlo, pulirlo, o riporlo.

- Dopo il segnale sonoro fare attenzione al vapore bollente quando si solleva il coperchio e si preleva il vassoio portauova. Indossare possibilmente guanti da cucina o simili.

 ATTENZIONE!

Pericolo di lesioni!

Sul lato inferiore del misurino si trova un fora-uovo appuntito.

- Usare cautela quando si pungono le uova o si lava il misurino.

AVVISO!

Pericolo di danni!

Un utilizzo non conforme del cuociuova può comportare danni all'apparecchio.

- Non posizionare il cuociuova direttamente contro una parte, sotto dei pensili o simili per evitare i ristagni di calore. Il vapore potrebbe danneggiare i mobili.
- Non posizionare mai il cuociuova nelle vicinanze o a contatto con superfici molto calde (ad es. piani di cottura).
- Non mettere il cavo elettrico a contatto con oggetti molto caldi.
- Non esporre mai il cuociuova a temperature elevate (riscaldamento ecc.) o a condizioni meteorologiche avverse (pioggia ecc.). Per l'uso versare dell'acqua sulla vaschetta di cottura, ma non versare mai liquidi nel cuociuova.
- Non utilizzare il cuociuova se i componenti in plastica dello stesso presentano crepe o fessure o se si sono deformati. Sostituire i componenti danneggiati con ricambi originali adeguati.
- Sotto la base dell'apparecchio si trovano dei piedini di gomma. Dato che le superfici sono composte da materiali diversi e che vengono trattati con prodotti detergenti diversi non è possibile escludere completamente che qualcuna di queste sostanze possa aggredire la gomma ammorbidendola. Eventualmente posizionare un supporto antiscivolo sotto al cuociuova.

- Si noti che la superficie del vassoio riscaldante ha ancora del calore residuo dopo l'uso.
- Osservare le indicazioni contenute nel capitolo “Pulizia e cura”.

Messa in servizio

Controllo volume di fornitura

1. Estrarre il cuociuova dalla confezione.
2. Controllare che il cuociuova o i singoli componenti non siano danneggiati. In caso di danni non utilizzare il cuociuova. Rivolgersi al produttore tramite un centro di assistenza indicato sulla cartolina di garanzia.
3. Controllare la presenza di tutti i componenti.

Effettuare una pulizia approfondita

1. Asportare il materiale di imballo e tutte le pellicole di protezione.
2. Prima del primo utilizzo pulire tutti i componenti del cuociuova come descritto nel capitolo “Pulizia e cura”.

Montaggio e allacciamento

1. Svolgere completamente il cavo elettrico con la spina elettrica .
2. Inserire il cavo elettrico nell'apposita scanalatura sul retro del cuociuova.
3. Posizionare il cuociuova su una superficie piana e stabile. La superficie deve essere facile da pulire, ben illuminata e facilmente accessibile.
4. Inserire la spina elettrica in una presa elettrica schuko.

Utilizzo

AVVERTIMENTO!

Pericolo di ustione e scottature!

Durante l'uso del cuociuova fuoriesce vapore bollente. Alcune parti del cuociuova diventano bollenti.

- Toccare il cuociuova e le sue parti solo con una presina o simili.
- Proteggersi dal vapore bollente.

AVVISO!**Pericolo di danni!**

Un utilizzo non conforme del cuociuova può comportare danni all'apparecchio.

- Utilizzare il cuociuova solo se vi è dell'acqua nella vaschetta di cottura.
- Utilizzare il cuociuova esclusivamente con gli accessori in dotazione nella confezione.

** ATTENZIONE!****Pericolo di lesioni!**

Sul lato inferiore del misurino si trova un fora-uovo appuntito.

- Usare cautela quando si pungono le uova o si lava il misurino.

Descrizione funzioni

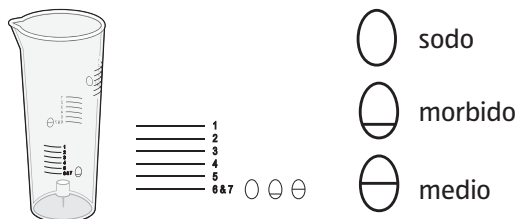
- Se possibile, utilizzare uova dello stesso grado di freschezza e dello stesso calibro. I tempi di cottura preprogrammati sono ottimizzati per uova di dimensioni M-L provenienti dal frigorifero (circa 7 °C).
- Con questo cuociuova è possibile cuocere fino a 7 uova di gallina. Il tempo di cottura e il grado di cottura delle uova è dato dalla quantità di acqua inserita.
- Per trovare la quantità corretta di acqua vi sono diverse scale sul misurino **6**, rispettivamente una per le uova morbide, per le uova medie e per quelle sode.
- Fondamentalmente: meno acqua viene inserita e minore è il tempo di cottura e quindi più morbide saranno le uova. Quando l'acqua è evaporata tutte le uova sono pronte e viene emesso un segnale sonoro.
- Utilizzare possibilmente uova con lo stesso grado di freschezza e dimensione simile.
- Tramite le ciotole per le uova in camicia **7** è possibile preparare le uova in camicia ("uova affogate"), vedere il relativo paragrafo "Uova in camicia".

Preparazione delle uova

1. Posizionare il vassoio portauova **(2)** sulla vaschetta di cottura **(3)**.
2. Versare la quantità di acqua fredda necessaria con il misurino **(6)** nella vaschetta di cottura.

La quantità di acqua necessaria è data dal numero di uova (massimo 7) e il livello di cottura desiderato: sodo, morbido o medio.

A questo scopo utilizzare le diverse scale sul misurino e vedere i diversi simboli per il grado di cottura:



3. Forare le uova dal lato smussato utilizzando il fora-uovo per evitare che si rompano durante la cottura.

ATTENZIONE - Il fora-uovo è molto appuntito.

4. Posizionare le uova con il foro in alto nel vassoio portauova.
5. Posizionare il coperchio **(1)**.

Cuocere le uova

1. Inserire la spina elettrica **(4)** in una presa elettrica schuko.
2. Premere il tasto acceso/spento **(8)** per accendere il cuociuova. La spia luminosa **(9)** si accende. Dopo qualche tempo viene emesso un segnale sonoro. La cottura è terminata e le uova sono pronte.
3. Premere il tasto acceso/spento per spegnere il cuociuova ed estrarre la spina dalla presa di corrente.
4. Tenere il coperchio per la maniglia e rimuoverlo in modo da non entrare in contatto con il vapore caldo.
5. Tenere il vassoio portauova **(2)** alla maniglia e fare scorrere dell'acqua fredda sulle uova.

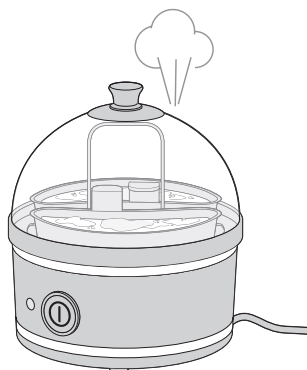


- Se le uova non vengono raffreddate continuano a sodarsi. Successivamente sarà più difficile pelarle.
- Se si desidera cuocere delle uova a più riprese lasciare raffreddare il cuociuova per qualche minuto tra le diverse fasi di cottura.

Uova in camicia



Le uova in camicia sono definite spesso come “uova affogate”. Per prepararle è necessario un po' di esercizio.



Con le due ciotole per le uova in camicia è possibile preparare rispettivamente un uovo. Le uova in camicia o affogate vengono preparate cuocendole delicatamente in acqua calda (80 °C) senza guscio. Le uova fresche garantiscono una migliore riuscita.

Le ciotole non sono destinate alla preparazione di uova strapazzate o fritte.

1. Versare 80 ml di acqua fredda nella vaschetta di cottura **3**.
2. Posizionare il vassoio portauova **2** vuoto sulla vaschetta di cottura.
3. Posizionare entrambe le ciotole per uova in camicia **7** sul vassoio portauova vuoto.
4. Versare ca. 20 ml di acqua in ogni ciotola per uova in camicia.
5. Rompere le uova e fare scivolare delicatamente rispettivamente un uovo nel liquido in ogni ciotola per uova in camicia. Potrebbe essere più semplice rompendo prima l'uovo ad esempio su un piattino per poi farlo scivolare delicatamente nell'acqua.
6. Posizionare il coperchio **1** sull'unità.
7. Inserire la spina elettrica **4** in una presa elettrica schuko.
8. Premere il tasto acceso/spento **8** per accendere il cuociuova. La spia luminosa **9** si accende.

Quando dopo qualche tempo viene emesso un segnale sonoro il processo di cottura è terminato e le uova sono pronte.

9. Afferrare il coperchio al pomello **10** e toglierlo facendo in modo di non entrare in contatto con il vapore bollente.
10. Togliere le uova in camicia utilizzando una paletta e posarle con delicatezza su della carta assorbente per eliminare l'eccesso d'acqua prima di servirle.

Ricerca errori

Problema	Possibile causa	Eliminazione errore
Nessuna funzione	La spina elettrica non è inserita.	Inserire la spina elettrica in una presa elettrica.
Uova troppo morbide o troppo dure.	È stata utilizzata la scala sbagliata sul misurino.	Fare attenzione ad utilizzare la scala corretta.
Le uova si sono rotte.	Le uova non sono state punte.	Pungere le uova prima della cottura usando il fora-uovo sul misurino.
Le uova sono difficili da sbucciare.	Le uova non sono state raffreddate dopo la cottura.	Raffreddare sufficientemente le uova sotto acqua fredda corrente dopo la cottura.

Pulizia e manutenzione

AVVERTIMENTO!

Pericolo di scossa elettrica!

Un utilizzo non corretto del cuociuova può causare una scossa elettrica.

- Estrarre la spina elettrica dalla presa prima di pulire il cuociuova.
- Non immergere il cuociuova, il cavo elettrico o la spina elettrica nell'acqua o in altri liquidi.

AVVERTIMENTO!

Pericolo di ustioni!

Durante l'utilizzo le parti del cuociuova diventano roventi.

- Lasciar raffreddare completamente il cuociuova prima di pulirlo.

⚠ ATTENZIONE!**Pericolo di lesioni!**

Sul lato inferiore del misurino si trova un fora-uovo appuntito.

- Usare cautela quando si lava il misurino.

AVVISO!**Pericolo di danni!**

Un utilizzo non conforme del cuociuova può comportare danni all'apparecchio.

- Non mettere in lavastoviglie il cuociuova e i singoli componenti. L'apparecchio e i componenti ne verrebbero danneggiati o distrutti.
- Non pulire il cuociuova con detergenti abrasivi o oggetti duri, pagliette d'acciaio o simili. La superficie potrebbe restare graffiata.

Pulizia dei componenti

1. Pulire la vaschetta di cottura **3** con un detergente delicato e una spugna morbida. Fare attenzione che l'acqua non penetri nell'apparecchio.
2. Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno morbido e umido.
3. Pulire il coperchio **1**, il vassoio portauova **2**, il misurino **6** e le ciotole per uova in camicia **7** in acqua calda con detersivo per piatti.

Eliminare il calcare

- Le eventuali macchie che potrebbero presentarsi al centro della vaschetta di cottura **3** dopo alcuni cicli di cottura sono innocui depositi di calcare. Eliminarli con dell'aceto.
- I residui di calcare più tenaci nella vaschetta di cottura possono essere eliminati con un prodotto anticalcare ecologico comunemente in commercio o dell'essenza di aceto. Successivamente la vaschetta di cottura deve essere pulita accuratamente. Rispettare le indicazioni del produttore per l'anticalcare utilizzato.

Conservazione

- Avvolgere il cavo elettrico. L'avvolgimento cavo **5** si trova sul lato inferiore dell'apparecchio.
- Conservare il cuociuova in un luogo inaccessibile ai bambini. Temperature di conservazione consigliate: da +5°C a +20°C.

Dati tecnici

Modello:	GT-EB-03-CH
Alimentazione elettrica:	220-240 V~, 50-60 Hz
Potenza:	400 W
Classe di protezione:	I
Codice articolo:	812859

Poiché i nostri prodotti vengono costantemente migliorati e sviluppati, sono possibili modifiche tecniche e di design.

Le presenti istruzioni all'uso possono essere scaricate in formato pdf dal nostro sito **www.gt-support.de**.

Dichiarazione di conformità



Si garantisce la conformità del prodotto agli standard prescritti per legge. Per la dichiarazione di conformità completa vedere in internet **www.gt-support.de**.

Smaltimento

Smaltimento della confezione



Smaltire la confezione in modo conforme. Il cartone e la carta devono essere conferiti con la carta da riciclare, le pellicole nella raccolta apposita.

Smaltimento dell'apparecchio

Smaltire l'articolo in modo conforme alle normative vigenti nella relativa nazione.



Non smaltire gli apparecchi con i rifiuti domestici!

Il simbolo con il bidone barrato significa che gli apparecchi elettrici ed elettronici non devono essere smaltiti insieme ai rifiuti domestici.

I consumatori hanno l'obbligo per legge di conferire gli apparecchi elettrici ed elettronici al termine della loro durata separatamente dai rifiuti domestici. In questo modo si assicura un riciclaggio conforme nel rispetto delle risorse evitando effetti negativi sull'ambiente.

Batterie ed accumulatori, non completamente integrati nell'apparecchio elettrico o elettronico, che possono essere separati dallo stesso senza distruggerlo, devono essere separati dall'apparecchio prima della consegna presso un centro di raccolta e conferiti per uno smaltimento conforme. Ciò vale anche per le lampade che possono essere prelevate senza distruggere l'apparecchio.

I proprietari di apparecchi elettrici ed elettronici di economie domestiche private possono conferirli presso i centri di raccolta ufficiali e pubblici addetti allo smaltimento o presso i punti di raccolta approntati dai produttori o distributori. Il conferimento degli apparecchi vecchi è gratuito.

In generale i distributori hanno l'obbligo di garantire il ritiro gratuito degli apparecchi vecchi tramite opportunità di ritiro entro distanze ragionevoli.

I consumatori hanno la possibilità di consegna gratuita di un apparecchio vecchio presso un distributore con obbligo di ritiro quando acquistano un apparecchio nuovo equivalente con funzioni essenzialmente identiche. Questa possibilità esiste anche in caso di consegna a un domicilio privato.

Arrivare all'obiettivo in modo veloce e semplice grazie ai codici QR

Non importa se siete alla ricerca di **informazioni relative a prodotti, pezzi di ricambio o accessori**, se cercate **garanzie dei produttori** o **centri di assistenza** o se desiderate vedere comodamente un **video-tutorial**, grazie ai nostri codici QR riuscirete ad arrivare in modo semplicissimo al vostro obiettivo.

Cosa sono i codici QR?

I codici QR (QR = Quick Response) sono codici grafici acquisibili mediante la fotocamera di uno smartphone e che contengono per esempio un link ad un sito internet o dati di contatto.

Il vostro vantaggio: non si necessita più di dover digitare faticosamente indirizzi internet o dati di contatto!

Ecco come si fa

Per poter acquisire il codice QR si necessita semplicemente di uno smartphone, aver installato un software che legga i codici QR e di un collegamento internet. Software che leggono i codici QR sono disponibili nello App Store del vostro smartphone e in genere sono gratuiti.

Provate ora

Basta acquisire con il vostro smartphone il seguente codice QR per ottenere ulteriori informazioni relative al vostro prodotto ALDI.

Il portale di assistenza ALDI

Tutte le suddette informazioni sono disponibili anche in internet nel portale di assistenza ALDI all'indirizzo www.aldi-service.ch.



* Durante l'utilizzo del lettore di codici QR potrebbero esservi addebitati dei costi per la connessione internet in base al vostro piano tariffario.



CH

**Vertrieben durch: | Commercialisé par: |
Commercializzato da:**

GLOBALTRONICS GMBH & CO. KG
BEI DEN MÜHREN 5
20457 HAMBURG
GERMANY

**KUNDENDIENST • SERVICE APRÈS-VENTE
ASSISTENZA POST- VENDITA**

812859

Bitte wenden Sie sich an Ihre **ALDI SUISSE Filiale**.

Veuillez vous adresser à votre **filiale ALDI SUISSE**.

La preghiamo di rivolgersi alla sua **filiale ALDI SUISSE**.

MODELL/MODÈLE/MODELLO:

GT-EB-03-CH

02/2023

3

**JAHRE GARANTIE
ANS GARANTIE
ANNI GARANZIA**