

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



CRÊPE MAKER SCM 1500 B3

BG

**ЕЛЕКТРИЧЕСКА ПЛОЧА
ЗА ПАЛАЧИНКИ**

Ръководство за експлоатация

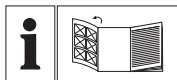
DE AT CH

CRÊPE MAKER

Bedienungsanleitung

IAN 285567

BG



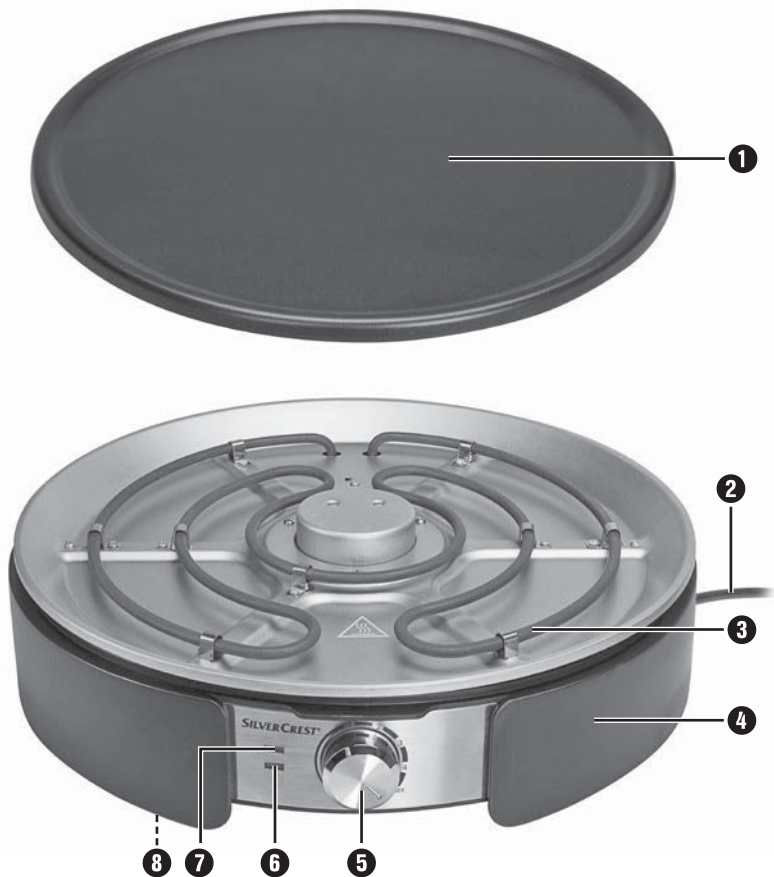
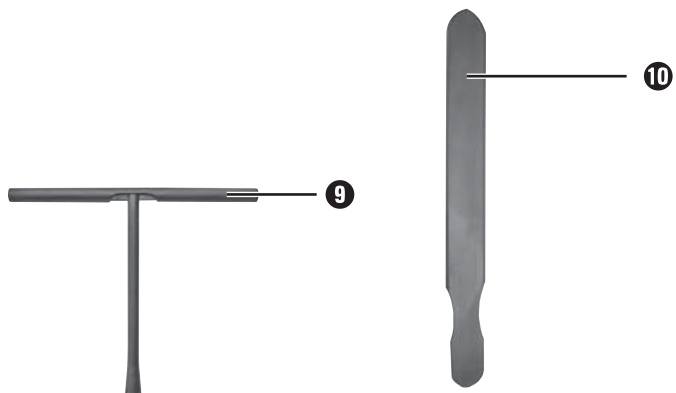
BG

Преди да прочетете отворете страницата с фигурите и след това се запознайте с всички функции на уреда.

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.

BG	Ръководство за експлоатация	Страница	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	19

A**B**

Съдържание

Въведение	2
Авторско право	2
Ограничение на отговорността	2
Употреба по предназначение	2
Окомплектовка на доставката	3
Предаване на опаковката за отпадъци.	3
Описание на уреда	4
Технически характеристики	4
Указания за безопасност	5
Преди първата употреба	7
Приготвяне на палачинки	8
Почистване и поддръжка	10
Съхранение	10
Рецепти	11
Основна рецепта „Палачинка“	11
Основна рецепта „Галета“	11
Палачинки със захар и лимон	12
Палачинки по нормандски.	12
Галета с шунка и яйца	13
Галети с пушена съомга	13
Предаване за отпадъци	14
Гаранция	14
Сервизно обслужване.	16
Вносител	16

Въведение

Поздравяваме ви за покупката на вашия нов уред!

Избрали сте модерен и висококачествен продукт. Ръководството за потребителя е неразделна част от този продукт. То съдържа важни указания относно безопасността, употребата и предаването за отпадъци. Преди да използвате продукта, се запознайте с всички указания за обслужване и безопасност. Използвайте този продукт само според описанието и за посочените области на приложение. Предавайте продукта на трети лица заедно с цялата документация.

Авторско право

Тази документация е защитена от Закона за авторското право.

Всяко размножаване респ. препечатване на ръководството или на части от него, както и възпроизвеждане на фигурите, също и с извършени промени в тях, е разрешено единствено с писменото съгласие на производителя.

Ограничение на отговорността

Съдържащите се в това ръководство за потребителя техническа информация, данни и указания за свързването и обслужването отговарят на състоянието към момента на даването за печат и вземат под внимание нашите досегашни опит и познания.

Данните, фигурите и описанията в това ръководство не могат да бъдат основание за предявяване на претенции.

Производителят не поема отговорност за щети вследствие на неспазване на ръководството, нецелесъобразна употреба, некомпетентни ремонти, извършени без разрешение изменения или използване на неодобрени резервни части.

Употреба по предназначение

Този уред е предназначен единствено за приготвяне на палачинки. Този уред е предназначен единствено за битова употреба.

Не го използвайте за професионални цели!

Използвайте уреда за приготвяне на палачинки само в затворени помещения.

Окомплектовка на доставката

Стандартната окомплектовка на доставката включва следните компоненти:

- Електрическа плоча за палачинки
- Разпределител на тесто
- Лопатка за обръщане на палачинка
- Ръководство за потребителя

- 1) Извадете уреда и ръководството за потребителя от кутията.
- 2) Отстранете всички опаковъчни материали.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Проверете доставката за комплектност и видими повреди.
- ▶ При непълна доставка или повреди поради лоша опаковка или щети, получени при транспорта, се обърнете към горещата линия на сервиса (вж. глава **Сервиз**).

Предаване на опаковката за отпадъци

Опаковката предпазва уреда от повреди при транспортирането. Опаковъчните материали са подбрани от гледна точка на екологичната съвместимост и утилизацията и затова могат да се рециклират.



Връщането на опаковката в системата за циркулация на материалите спестява суровини и намалява количеството отпадъци. Предавайте ненужните ви вече опаковъчни материали за отпадъци съгласно действащите местни разпоредби.

УКАЗАНИЕ

- ▶ По възможност запазете оригиналната опаковка за времето на гаранционния срок, за да можете да опаковате правилно уреда, ако се наложи да се възползвате от гаранцията.

Описание на уреда

Фигура А:

- 1 Плоча за печене
- 2 Кабел за свързване към мрежата с щепсел
- 3 Нагревателни спирали
- 4 Основа
- 5 Регулатор на температурата
- 6 Зелен контролен индикатор „В готовност за работа“
- 7 Червен контролен индикатор „Включен към ел. мрежата“
- 8 Място за навиване на кабела

Фигура Б:

- 9 Разпределител на тесто
- 10 Лопатка за обръщане на палачинка

Технически характеристики

Напрежение	220 - 240 V ~ (променлив ток), 50 Hz
Консумирана мощност	1500 W
Клас на защита	I
Защитно заземяване	
	Всички влизащи в контакт с хранителни продукти части на този уред са от материал, разрешен за контакт с хранителни продукти.

Указания за безопасност

ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР

- ▶ Повреденият кабел или щепсел трябва незабавно да се смени от оторизиран специалист, за да се избегнат опасности.
- ▶ Използвайте уреда само в сухи помещения, не на открито.



Никога не потапяйте уреда във вода или други течности! В противен случай съществува опасност за живота вследствие на токов удар.

- ▶ Никога не допускате контакт на уреда с вода. Никога не използвайте уреда в близост до вода или съдове с течности.
- ▶ По време на работа не допускате захранващият кабел да се намокри или навлажни. Прокарайте го така, че да не се притиска или поврежда по друг начин.
- ▶ След употреба винаги изключвайте щепсела от контакта, за да предотвратите неволно включване.
- ▶ В случай че уредът е паднал или е повреден, той не трябва да се използва повече. Дайте уреда за проверка и евентуален ремонт от квалифициран специалист.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години, както и от лица с намалени физически, сетивни или умствени възможности или без опит и/или знания, ако са под наблюдение или са инструктирани по отношение на безопасната употреба на уреда и са разбрали опасностите, произтичащи от работата с него.
- ▶ Не допускайте деца да играят с уреда.
- ▶ Деца не трябва да извършват почистването и техническото обслужване от страна на потребителя, освен ако не са на възраст над 8 години и под наблюдение. Дръжте уреда и охранващия кабел далеч от деца на възраст под 8 години.
- ▶ Отделните части на уреда могат да се нагорещат по време на експлоатация. Затова докосвайте само елементите за обслужване.
- ▶ Използвайте уреда само върху стабилна, неплъзгаща се, равна повърхност.
- ▶ За работа с уреда не използвайте външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- ▶ Развийте изцяло кабела от поставката, преди да използвате уреда.

ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ ПОЖАР!

- ▶ Печивата могат да горят! Затова никога не поставяйте уреда в близост или под запалими предмети, особено под пердетата или висящи шкафови.
- ▶ Уредът не трябва да се използва в близост до горими материали.
- ▶ Никога не оставяйте уреда да работи без наблюдение.



Този символ върху уреда предупреждава за опасност от изгаряне при докосване на горещи повърхности.

Внимание! Гореща повърхност!

Преди първата употреба

- Отстранете всички опаковъчни материали от уреда.
- Избършете плочата за печене **1** с влажна кърпа.
- Поставете основата **4** върху нечувствителна на топлина и равна повърхност.
- Разположете плочата за печене **1** върху основата **4**, така че да прилегне добре и да е стабилна.
- Включете щепсела **2** в електрическата мрежа. Червеният контролен индикатор „Включен към ел. мрежата“ **7** свети.

УКАЗАНИЕ

- ▶ След като поставите регулатора на температурата **5** на „0“, зеленият контролен индикатор „В готовност за работа“ **6** свети постоянно. Така можете да контролирате дали функционира зеленият контролен индикатор „В готовност за работа“ **6**. В тази позиция уредът не се загрева.
- Поставете регулатора на температурата **5** на MAX и оставете уреда да загрее около 10 минути. Червеният контролен индикатор и зеленият контролен индикатор **6**/**7** светят.

УКАЗАНИЕ

- ▶ По време на първото пускане в експлоатация е възможно обусловено от производствени остатъци образуване на лек дим и миризма. Това е напълно нормално и безопасно. Осигурете достатъчно проветряване на помещението, напр. отворете прозорец.
- Поставете регулатора на температурата **5** на „0“ и издърпайте щепсела **2** от контакта. Контролните индикатори **6/7** угасват.
- Оставете уреда да се охлади и още веднъж избършете плочата за печене **1** с влажна кърпа.

Уредът е готов за експлоатация.

Приготвяне на палачинки

ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ ПОЖАР!

- ▶ Затова никога не поставяйте уреда в близост или под запалими предмети, особено под пердета или висящи шкафове.
- 1) Включете щепсела **2** в електрически контакт. Червеният контролен индикатор „Включен към ел. мрежата“ **7** свети.
 - 2) Поставете регулатора на температурата **5** на желаната степен на температурата. Колкото по-висока е степенята на температурата, толкова повече се изпичат палачинките. Изчакайте, докато зеленият контролен индикатор „В готовност за работа“ **6** светне. Той сигнализира, че уредът е загрят.
 - 3) Сипете около един черпак тесто в средата на плочата за печене **1**.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Можете да определите степенята на изпичане на палачинката с помощта на регулатора на температурата **5** или чрез времето за печене.
 - ▶ За да определите правилното количество тесто, върху плочата за печене **1** сипете такова количество тесто, че плочата да се покрие на 2/3 с тесто. Внимавайте тестото да не прелива извън ръба на плочата за печене **1**. Ако е необходимо, при следващата палачинка намалете или увеличете количеството тесто.
- 4) Потопете леко разпределителя на тесто **9** във вода.
 - 5) С помощта на разпределителя на тесто **9** разпределете равномерно тестото върху плочата за печене **1**:
Поставете разпределителя на тесто **9** без натиск върху тестото и го движете в кръг от средата към края на плочата за печене **1**. Тестото трябва да се разпредели тънко върху плочата за печене **1**.
 - 6) След около 45 секунди (в зависимост от желаната степен на изпичане) обърнете тестото с помощта на лопатката за обръщане на палачинка **10**.

УКАЗАНИЕ

- ▶ След всяка употреба потапятے разпределителя на тесто ⑨ във вода. Благодарение на това тестото може да се разпределя по-лесно.
- ▶ По време на печенето е възможно зеленият контролен индикатор „В готовност за работа“ ⑥ да угасне за кратко и след това да светне отново. Това означава, че за кратко температурата е спаднала под настроената степен на температурата и уредът е загрят отново.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Посочените времена на печене са само ориентировъчни стойности. Времето за печене на палачинката може да варира според вкуса. Чрез изпробване определете оптималното време на печене.
- 7) След още 45 секунди вземете палачинката с помощта на лопатката за обръщане на палачинка ⑩ от плочата за печене ①:
За целта пхнете лопатката за обръщане на палачинка ⑩ под палачинката и я повдигнете. Поставете палачинката върху чиния.
- 8) Сега можете да гарнирате палачинката по желание.

ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ Не намазвайте или украсявайте палачинката върху плочата за печене ①.
 - ▶ Не нарязвайте палачинката върху плочата за печене ①.
 - ▶ Не използвайте остри или метални предмети за обръщане или повдигане на палачинката от плочата за печене ①. Това води до непоправими повреди на плочата за печене ①!
- 9) При следващите палачинки постъпете по същия начин.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Винаги изключвайте щепсела ② от контакта, когато няма да използвате уреда. Само тогава през уреда не протича ток.

Почистване и поддръжка

ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР

- ▶ Изключете щепсела **2** от контакта, преди да почистите уреда.



Никога не потапяйте уреда във вода или други течности! В противен случай съществува опасност за живота вследствие на токов удар.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Преди почистване оставете уреда да се охлади. Опасност от изгаряне!

ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ За почистване никога не потапяйте основата **4** във вода! В противен случай уредът може да се повреди непоправимо!
- Избършете плочата за печене **1** и основата **4** с влажна кърпа. При упорити замърсявания използвайте мек миещ препарат върху кърпата.
- Измийте разпределителя на тесто **9** и лопатката за обръщане на палачинка **10** в мек миещ разтвор. Изплакнете с чиста вода и след това подсушете със суха кърпа разпределителя на тесто **9** и лопатката за обръщане на палачинка **10**.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Можете да миете плочата за печене **1**, разпределителя на тесто **9** и лопатката за обръщане на палачинка **10** и в съдомиялна машина.
- ▶ При миенето в съдомиялна машина внимавайте разпределителят на тесто **9** и лопатката за обръщане на палачинка **10** да не се заклещват. В противен случай те могат да се деформират! По възможност поставете разпределителя на тесто **9** и лопатката за обръщане на палачинка **10** в горната кошница на съдомиялната машина.

Съхранение

- Съхранявайте уреда само в охладено и почистено състояние.
- Навийте кабела **2** около мястото за навиване на кабела **8** под дъното на уреда и фиксирайте щепсела с щипката за кабела.
- Съхранявайте уреда на сухо и чисто място.

Рецепти

УКАЗАНИЕ

- ▶ От посочените количества могат да се приготвят около 12 палачинки/галети.

Основна рецепта „Палачинка“

6 яйца
1 l мляко
500 g брашно
3 с.л. олио

- 1) Разбийте яйцата и млякото.
- 2) Добавете брашното и олиото и разбъркайте всичко до получаване на гладко тесто.
- 3) Оставете тестото да почива един час.

Основна рецепта „Галета“

Галетите са пикантен вариант на палачинките.

2 яйца
1 l мляко
500 g елдово брашно
100 g пшенично брашно
сол
100 g разтопено масло
300 ml вода

- 1) Разбийте яйцата, млякото и водата.
- 2) Смесете двата вида брашно и прибавете щипка сол.
- 3) Разбъркайте брашното с течността.
- 4) Добавете разтопеното и охладено масло и разбъркайте всичко до получаване на гладко тесто.
- 5) Оставете тестото да почива един час.

Палачинки със захар и лимон

Основна рецепта „Палачинка“

кристална захар

3 лимона

- 1) Печете палачинката при настройка MAX около 45 секунди.
- 2) Обърнете палачинката и я печете отново около 45 секунди.
- 3) Вземете палачинката от плочата за печене ❶ и я поставете върху чиния.
- 4) Поръсете я със захар и я напръскайте с лимонов сок.
- 5) Сгънете палачинката така, че да се получи четвъртит „джоб“.
- 6) Сервирайте палачинката.

Палачинки по нормандски

Основна рецепта „Палачинка“

1 kg ябълки

100 g масло

300 g захар

150 ml калвадос

250 g крем фреш (Crème fraîche)

канела

- 1) Обелете ябълките и ги нарежете на тънки филийки.
- 2) Запържете ябълките в тиган с маслото и захарта.
- 3) Поръсете ги с малко канела. Прибавете калвадос и крем фреш и смесете всичко добре.
- 4) В случай че се получи твърде много течност, сгъстете я с малко светъл сгъстител за сосове.
- 5) Печете палачинката при настройка MAX около 45 секунди.
- 6) Обърнете палачинката и я печете отново около 45 секунди.
- 7) Вземете палачинката от плочата за печене ❶ и я поставете върху чиния.
- 8) Разпределете приготвените ябълки върху палачинката.
- 9) Сгънете палачинката така, че да се получи четвъртит „джоб“.
- 10) Сервирайте палачинката.

Галета с шунка и яйца

Основна рецепта „Галета“

12 резена шунка

150 г настъргано сирене пармезан

12 яйца (сварени)

сол

черен пипер

- 1) Разпределете тестото за една галета върху плочата за печене **1** и печете галетата около 1 минута при максимална настройка на термостата.
- 2) Обърнете галетата и печете другата страна около 1 минута.
- 3) Вземете галетата от плочата за печене **1** и я поставете върху чиния.
- 4) Разпределете шунка, филийки яйца и малко пармезан върху галетата и я подправете със сол и черен пипер.
- 5) Сгънете галетата така, че да се получи четвъртит „джоб“.
- 6) Сервирайте галетата.

Галети с пушена съомга

Основна рецепта „Галета“

500 г пушена съомга на резени

250 г крем фреш (Crème fraîche)

малко копър

- 1) Разпределете тестото за една галета върху плочата за печене **1** и печете галетата около 1 минута при максимална настройка на регулатора на температурата.
- 2) Обърнете галетата и печете другата страна около 1 минута.
- 3) Вземете галетата от плочата за печене **1** и я поставете върху чиния.
- 4) Смесете крем фреш с малко копър.
- 5) Гарнирайте галетата с един резен пушена съомга и сипете отгоре малко крем фреш с копър.
- 6) Сгънете галетата така, че да се получи четвъртит „джоб“.
- 7) Сервирайте галетата.

Предаване за отпадъци



В никакъв случай не изхвърляйте уреда с обикновените битови отпадъци.

Този продукт подлежи на европейската директива 2012/19/EU WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment – Директива за отпадъци от електрическо и електронно оборудване).

Предайте уреда за отпадъци чрез лицензирана фирма за управление на отпадъци или общинската служба за управление на отпадъците. Спазвайте действащите в момента разпоредби. В случай на съмнение се обърнете към местния пункт за събиране на отпадъци.

Гаранция

Уважаеми клиенти,

за този уред получавате 3 години гаранция от датата на покупката. В случай на несъответствие на продукта с договора за продажба Вие имате законно право да предявите рекламация пред продавача на продукта при условията и в сроковете, определени в чл. 112-115* от Закона за защита на потребителите. Вашите права, произтичащи от посочените разпоредби, не се ограничават от нашата по-долу представена търговска гаранция и независимо от нея продавачът на продукта отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба съгласно Закона за защита на потребителите.

Гаранционни условия

Гаранционният срок започва да тече от датата на покупката. Пазете добре оригиналната касова бележка. Този документ е необходим като доказателство за покупката. Ако в рамките на три години от датата на закупуване на този продукт се появи дефект на материала или производствен дефект, продуктът ще бъде безплатно ремонтиран или заменен – по наш избор. Гаранцията предполага в рамките на тригодишния гаранционен срок да се представят дефектния уред и касовата бележка (касовият бон) и писмено да се обясни в какво се състои дефектът и кога е възникнал. Ако дефектът е покрит от нашата гаранция, Вие ще получите обратно ремонтирания или нов продукт. С ремонта или смяната на продукта не започва да тече нов гаранционен срок.

Гаранционен срок и законови претенции при дефекти

Гаранционната услуга не удължава гаранционния срок. Това важи също и за сменените и ремонтирани части. За евентуално наличните повреди и дефекти още при покупката трябва да се съобщи веднага след разопаковането. Евентуалните ремонти след изтичане на гаранционния срок са срещу заплащане.

Обхват на гаранцията

Уредът е произведен грижливо според строгите изисквания за качество и добросъвестно изпитан преди доставка. Гаранцията важи за дефекти на материала или производствени дефекти. Гаранцията не обхваща частите

на продукта, които подлежат на нормално износване, поради което могат да бъдат разглеждани като бързо износващи се части (например филтри или приставки) или повредите на чупливи части (например прекъсвачи, батерии или такива произведени от стъкло). Гаранцията отпада, ако уредът е повреден поради неправилно използване или в резултат на неосъществяване на техническа поддръжка. За правилната употреба на продукта трябва точно да се спазват всички указания в упътването за обслужване.

Предназначение и действия, които не се препоръчват от упътването за експлоатация или за които то предупреждава, трябва задължително да се избягват. Продуктът е предназначен само за частна, а не за стопанска употреба. При злоупотреба и неправилно третиране, употреба на сила и при интервенции, които не са извършени от клона на нашия оторизиран сервиз, гаранцията отпада.

Процедура при гаранционен случай

За да се гарантира бърза обработка на Вашия случай, следвайте следните указания:

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер (IAN **285567**) като доказателство за покупката.
- Вземете артикулния номер от фабричната табелка.
- При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с долупосочения сервизен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждането на Вашата рекламация.
- След съгласуване с нашия сервиз можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиза безплатно за Вас, като приложите касовата бележка (касовия бон) и посочите в какво се състои дефектът и кога е възникнал. За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпращането да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности, доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.

Ремонтен сервиз / извънгаранционно обслужване

Ремонти извън гаранцията можете да възложите на клона на нашия сервиз срещу заплащане. Той с удоволствие ще Ви направи предварителна kalkulация. Можем да обработваме само уреди, които са достатъчно опаковани и изпратени с платени транспортни разходи.

Внимание: Изпратете Вашия уред на клона на нашия сервиз почистен и с указание за дефекта. Уредите, изпратени с неплатени транспортни разходи – с наложен платеж, като експресен или друг специален товар – не се приемат.

Ние ще извършим безплатно изхвърлянето на изпратените от Вас дефектни уреди.

Сервизно обслужване

BG България
Тел.: 00800 111 4920
Е-мейл: kompernass@lidl.bg

IAN 285567

Вносител

Моля, обърнете внимание, че следващият адрес не е адрес на сервиза.
Първо се свържете с горепосочения сервизен център.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ГЕРМАНИЯ

www.kompernass.com

* Чл. 112.

- (1) При несъответствие на потребителската стока с договора за продажба потребителята има право да предяви рекламация, като поиска от продавача да приведе стоката в съответствие с договора за продажба. В този случай потребителят може да избира между извършване на ремонт на стоката или замяната ѝ с нова, освен ако това е невъзможно или избраният от него начин за обезщетение е непропорционален в сравнение с другия.
- (2) Смята се, че даден начин за обезщетяване на потребителя е непропорционален, ако неговото използване налага разходи на продавача, които в сравнение с другия начин на обезщетяване са неразумни, като се вземат предвид:
 1. стойността на потребителската стока, ако нямаше липса на несъответствие;
 2. значимостта на несъответствието;
 3. възможността да се предложи на потребителя друг начин на обезщетяване, който не е свързан със значителни неудобства за него.

Чл. 113.

- (1) Когато потребителската стока не съответства на договора за продажба, продавачът е длъжен да я приведе в съответствие с договора за продажба.
- (2) Привеждането на потребителската стока в съответствие с договора за продажба трябва да се извърши в рамките на един месец, считано от предявяването на рекламацията от потребителя.
- (3) След изтичането на срока по ал. 2 потребителят има право да развали договора и да му бъде възстановена заплатената сума или да иска намаляване на цената на потребителската стока съгласно чл. 114.

- (4) Привеждането на потребителската стока в съответствие с договора за продажба е бесплатно за потребителя. Той не дължи разходи за експедиране на потребителската стока или за материали и труд, свързани с ремонта ѝ, и не трябва да понеса значителни неудобства.
- (5) Потребителят може да иска и обезщетение за претърпените вследствие на несъответствието вреди.

Чл. 114.

- (1) При несъответствие на потребителската стока с договора за продажба и когато потребителят не е удовлетворен от решаването на рекламацията по чл. 113, той има право на избор между една от следните възможности: 1. разваляне на договора и възстановяване на заплатената от него сума; 2. намаляване на цената.
- (2) Потребителят не може да претендира за възстановяване на заплатената сума или за намаляване цената на стоката, когато търговецът се съгласи да бъде извършена замяна на потребителската стока с нова или да се поправи стоката в рамките на един месец от предявяване на рекламацията от потребителя.
- (3) Търговецът е длъжен да удовлетвори искане за разваляне на договора и да възстанови заплатената от потребителя сума, когато след като е удовлетворил три рекламации на потребителя чрез извършване на ремонт на една и съща стока, в рамките на срока на гаранцията по чл. 115, е налице следваща поява на несъответствие на стоката с договора за продажба. (4) (Предишна ал. 3 - ДВ, бр. 61 от 2014 г., в сила от 25.07.2014 г.) Потребителят не може да претендира за разваляне на договора, ако несъответствието на потребителската стока с договора е незначително.

Чл. 115.

- (1) Потребителят може да упражни правото си по този раздел в срок до две години, считано от доставянето на потребителската стока.
- (2) Срокът по ал. 1 спира да тече през времето, необходимо за поправката или замяната на потребителската стока или за постигане на споразумение между продавача и потребителя за решаване на спора.
- (3) Упражняването на правото на потребителя по ал. 1 не е обвързано с никакъв друг срок за предявяване на иск, различен от срока по ал. 1.

Inhaltsverzeichnis

Einführung	20
Urheberrecht	20
Haftungsbeschränkung	20
Bestimmungsgemäße Verwendung	20
Lieferumfang	21
Entsorgung der Verpackung	21
Gerätebeschreibung	22
Technische Daten	22
Sicherheitshinweise	23
Vor dem ersten Gebrauch	25
Crêpes backen	26
Reinigen und Pflegen	28
Aufbewahren	28
Rezepte	29
Grundrezept Crêpe	29
Grundrezept Galette	29
Crêpes mit Zucker und Zitrone	30
Crêpes nach Normandieart	30
Schinken-Ei-Galette	31
Galettes mit Räucherlachs	31
Entsorgung	32
Garantie der Kompertaß Handels GmbH	32
Service	34
Importeur	34

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes!

Sie haben sich damit für ein modernes und hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produktes. 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 dieses Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

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

Haftungsbeschränkung

Alle in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen technischen Informationen, Daten und Hinweise für den Anschluss und die Bedienung entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung und erfolgen unter Berücksichtigung unserer bisherigen Erfahrungen und Erkenntnisse nach bestem Wissen.

Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibungen in dieser Anleitung können keine Ansprüche hergeleitet werden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund von Nichtbeachtung der Anleitung, nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommenen Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist ausschließlich zum Backen von Crêpes bestimmt. Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt.

Benutzen Sie es nicht gewerblich!

Benutzen Sie den Crêpe-Maker nur in geschlossenen Räumen.

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Crêpe-Maker
- Teigverteiler
- Crêpewender
- Bedienungsanleitung

- 1) Entnehmen Sie das Gerät und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
- 2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.

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**).

Entsorgung der Verpackung

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



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

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung



Abbildung A:

- ❶ Backplatte
- ❷ Netzkabel mit Netzstecker
- ❸ Heizschlangen
- ❹ Basis
- ❺ Temperaturregler
- ❻ grüne Kontrollleuchte „Betriebsbereit“
- ❼ rote Netzkontrollleuchte
- ❽ Kabelaufwicklung

Abbildung B:

- ❾ Teigverteiler
- ❿ Crêpewender

Technische Daten

Spannung	220 - 240 V ~ (Wechselstrom), 50 Hz
Leistungsaufnahme	1500 W
Schutzklasse	I
Schutzerde	
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Sicherheitshinweise

STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ Lassen Sie beschädigte Netzkabel oder Netzstecker sofort von autorisiertem Fachpersonal ersetzen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät nur in trockenen Räumen, nicht im Freien.



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

- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät niemals mit Wasser in Berührung kommen kann. Betreiben Sie das Gerät niemals in der Nähe von Wasser oder neben Gefäßen, die Flüssigkeit enthalten.
- ▶ 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.
- ▶ Ziehen Sie nach Gebrauch immer den Netzstecker aus der Steckdose, um ein unbeabsichtigtes Einschalten zu vermeiden.
- ▶ Falls das Gerät heruntergefallen oder beschädigt ist, dürfen Sie es nicht mehr in Betrieb nehmen. Lassen Sie das Gerät von qualifiziertem Fachpersonal überprüfen und gegebenenfalls reparieren.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie 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 Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- ▶ Die Geräteteile können beim Betrieb heiß werden. Fassen Sie daher nur die Bedienelemente an.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät nur auf einer stabilen, rutschfesten und ebenen Stellfläche.
- ▶ Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem, um das Gerät zu betreiben.
- ▶ Wickeln Sie das Netzkabel vollständig von der Kabelaufwicklung ab, bevor Sie das Gerät benutzen.

ACHTUNG - BRANDGEFAHR!

- ▶ Backwaren können brennen! Stellen Sie das Gerät deshalb niemals in der Nähe oder unter brennbaren Gegenständen ab, insbesondere nicht unter Gardinen oder Hängeschränke.
- ▶ Das Gerät darf nicht in der Nähe von brennbaren Materialien verwendet werden.
- ▶ Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt arbeiten.



Dieses Symbol auf dem Gerät warnt Sie vor Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen.

Achtung! Heiße Oberfläche!

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien vom Gerät.
- Wischen Sie die Backplatte **1** mit einem feuchten Tuch ab.
- Stellen Sie die Basis **4** auf eine hitzeunempfindliche und ebene Fläche.
- Platzieren Sie die Backplatte **1** auf der Basis **4**, so dass sie gut aufliegt und stabil ist.
- Verbinden Sie den Netzstecker **2** mit dem Stromnetz. Die rote Netzkontrollleuchte **7** leuchtet.

HINWEIS

- ▶ Wenn Sie den Temperaturregler **5** auf „0“ stellen, leuchtet die grüne Kontrollleuchte „Betriebsbereit“ **6** konstant. So können Sie kontrollieren, ob die grüne Kontrollleuchte „Betriebsbereit“ **6** funktioniert. Das Gerät wird in dieser Position nicht aufgeheizt.
- Stellen Sie den Temperaturregler **5** auf MAX und lassen Sie das Gerät für ca. 10 Minuten aufheizen. Die rote und die grüne Kontrollleuchte **6/7** leuchten.

HINWEIS

- ▶ Während der ersten Inbetriebnahme kann es durch fertigungsbedingte Rückstände zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist völlig normal und ungefährlich. Sorgen Sie für ausreichend Belüftung, öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.
- Stellen Sie den Temperaturregler **5** auf "0" und ziehen Sie den Netzstecker **2** aus der Netzsteckdose. Die Kontrollleuchten **6**/**7** erlöschen.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen und wischen Sie noch einmal die Backplatte **1** mit einem feuchten Tuch ab.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Crêpes backen

ACHTUNG - BRANDGEFAHR!

- ▶ Stellen Sie das Gerät deshalb niemals in der Nähe oder unter brennbaren Gegenständen ab, insbesondere nicht unter Gardinen oder Hängeschränke.
- 1) Stecken Sie den Netzstecker **2** in eine Netzsteckdose. Die rote Netzkontrollleuchte **7** leuchtet.
 - 2) Stellen Sie den Temperaturregler **5** auf die gewünschte Temperaturstufe. Je höher die Temperaturstufe, umso dunkler werden die Crêpes. Warten Sie, bis die grüne Kontrollleuchte „Betriebsbereit“ **6** leuchtet. Diese signalisiert, dass das Gerät aufgeheizt ist.
 - 3) Geben Sie ca. einen Schöpflöffel Teig auf die Mitte der Backplatte **1**.

HINWEIS

- ▶ Die Bräunung des Crêpe können Sie mit Hilfe des Temperaturreglers **5** oder über die Backzeit bestimmen.
 - ▶ Um die richtige Teigmenge zu bestimmen, geben Sie soviel Teig auf die Backplatte **1**, bis sie zu 2/3 mit Teig bedeckt ist. Achten Sie darauf, dass der Teig nicht über den Rand der Backplatte **1** läuft. Falls nötig, verringern oder erhöhen Sie die Teigmenge beim nächsten Crêpe.
- 4) Tauchen Sie den Teigverteiler **9** kurz in Wasser.
 - 5) Verteilen Sie den Teig mit Hilfe des Teigvertellers **9** gleichmäßig auf der Backplatte **1**:
Legen Sie den Teigverteiler **9** ohne Druck auf den Teig und bewegen Sie ihn kreisförmig von der Mitte der Backplatte **1** ausgehend zum Rand. Der Teig sollte dabei dünn auf der Backplatte **1** verteilt werden.
 - 6) Nach ca. 45 Sekunden (je nach gewünschtem Bräunungsgrad) wenden Sie den Teig mit Hilfe des Crêpewenders **10**.

HINWEIS

- ▶ Tauchen Sie den Teigverteiler 9 nach jedem Gebrauch in Wasser. Dadurch lässt sich der Teig besser verteilen.
- ▶ Es kann passieren, dass während des Backvorganges die grüne Kontrollleuchte „Betriebsbereit“ 6 kurz erlischt und danach wieder aufleuchtet. Das bedeutet, dass die eingestellte Temperaturstufe kurz unterschritten war und das Gerät wieder aufgeheizt hat.

HINWEIS

- ▶ Die angegebenen Backzeiten sind nur Richtwerte. Die Backzeit des Crêpe kann je nach Geschmack variieren. Finden Sie die optimale Backzeit durch Probieren heraus.
- 7) Nach weiteren 45 Sekunden nehmen Sie den Crêpe mit Hilfe des Crêpewenders 10 von der Backplatte 1:
Schieben Sie dazu den Crêpewender 10 unter den Crêpe und heben Sie ihn an. Geben den Crêpe auf einen Teller.
 - 8) Sie können den Crêpe nun nach Belieben belegen.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ▶ Bestreichen oder verzieren Sie den Crêpe nicht auf der Backplatte 1.
 - ▶ Schneiden Sie den Crêpe nicht auf der Backplatte 1.
 - ▶ Verwenden Sie keine spitzen oder metallischen Gegenstände, um den Crêpe zu wenden oder von der Backplatte 1 zu heben. Das führt zu irreparablen Schäden an der Backplatte 1!
- 9) Verfahren Sie mit folgenden Crêpes genauso.

HINWEIS

- ▶ Wenn Sie das Gerät außer Betrieb nehmen, ziehen Sie immer den Netzstecker 2 aus der Netzsteckdose. Nur so ist das Gerät stromfrei.

Reinigen und Pflegen

STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ Ziehen Sie erst den Netzstecker **2** aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.



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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen. Verbrennungsgefahr!

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ▶ Tauchen Sie die Basis **4** zur Reinigung niemals in Wasser! Anderenfalls kann das Gerät irreparabel beschädigt werden!
- Wischen Sie die Backplatte **1** und die Basis **4** mit einem feuchten Tuch ab. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch.
- Reinigen Sie den Teigverteiler **9** und den Crêpewender **10** in mildem Spülwasser. Spülen Sie sie mit klarem Wasser ab und trocknen Sie den Teigverteiler **9** und den Crêpewender **10** danach mit einem Trockentuch.

HINWEIS

- ▶ Sie können die Backplatte **1**, den Teigverteiler **9** und den Crêpewender **10** auch in der Spülmaschine reinigen.
- ▶ Achten Sie bei der Reinigung in der Spülmaschine darauf, dass der Teigverteiler **9** und der Crêpewender **10** nicht eingeklemmt werden. Ansonsten können sich diese verformen! Legen Sie den Teigverteiler **9** und den Crêpewender **10**, wenn möglich, in den oberen Korb der Spülmaschine.

Aufbewahren

- Bewahren Sie das Gerät nur im abgekühlten und gereinigten Zustand auf.
- Wickeln Sie das Netzkabel **2** um die Kabelaufwicklung **8** unter dem Geräteboden und fixieren Sie den Netzstecker mit dem Kabelclip.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen und sauberen Ort auf.

Rezepte

HINWEIS

- ▶ Aus den angegebenen Mengen lassen sich ca. 12 Crêpes / Galettes backen.

Grundrezept Crêpe

- 6 Eier
- 1 l Milch
- 500 g Mehl
- 3 EL Öl (Speiseöl)

- 1) Verquirlen Sie die Eier und die Milch.
- 2) Geben Sie das Mehl und das Öl hinzu und verarbeiten Sie alles zu einem glatten Teig.
- 3) Lassen Sie den Teig eine Stunde ruhen.

Grundrezept Galette

Galettes sind die herzhaftere Variante eines Crêpe.

- 2 Eier
- 1 l Milch
- 500 g Buchweizenmehl
- 100 g Weizenmehl
- Salz
- 100 g zerlassene Butter
- 300 ml Wasser

- 1) Verquirlen Sie die Eier, die Milch und das Wasser.
- 2) Mischen Sie die beiden Mehlsorten und geben Sie eine Prise Salz hinzu.
- 3) Verrühren Sie das Mehl mit der Flüssigkeit.
- 4) Geben Sie die zerlassene und abgekühlte Butter hinzu und verarbeiten Sie alles zu einem glatten Teig.
- 5) Lassen Sie den Teig eine Stunde ruhen.

Crêpes mit Zucker und Zitrone

Crêpe-Grundrezept

Kristallzucker

3 Zitronen

- 1) Backen Sie den Crêpe bei Einstellung MAX ca. 45 Sekunden.
- 2) Wenden Sie den Crêpe und backen Sie ihn erneut ca. 45 Sekunden.
- 3) Nehmen Sie den Crêpe von der Backplatte **1** und legen Sie ihn auf einen Teller.
- 4) Bestreuen Sie ihn mit Zucker und beträufeln Sie ihn mit Zitronensaft.
- 5) Klappen Sie den Crêpe zusammen, so dass eine viereckige "Tasche" entsteht.
- 6) Servieren Sie den Crêpe.

Crêpes nach Normandierart

Crêpe-Grundrezept

1 kg Äpfel

100 g Butter

300 g Zucker

150 ml Calvados

250 g Crème fraîche

Zimt

- 1) Schälen Sie die Äpfel und schneiden Sie diese in dünne Scheiben.
- 2) Rösten Sie die Äpfel in einer Pfanne mit der Butter und dem Zucker an.
- 3) Streuen Sie etwas Zimt darüber. Geben Sie den Calvados und die Crème fraîche dazu und vermengen Sie alles gut.
- 4) Falls sich zuviel Flüssigkeit gebildet hat, binden Sie diese mit etwas hellem Soßenbinder.
- 5) Backen Sie den Crêpe bei Einstellung MAX ca. 45 Sekunden.
- 6) Wenden Sie den Crêpe und backen Sie ihn erneut ca. 45 Sekunden.
- 7) Nehmen Sie den Crêpe von der Backplatte **1** und legen Sie ihn auf einen Teller.
- 8) Verteilen Sie die Apfel-Zubereitung auf dem Crêpe.
- 9) Klappen Sie den Crêpe zusammen, so dass eine viereckige "Tasche" entsteht.
- 10) Servieren Sie den Crêpe.

Schinken-Ei-Galette

Galette-Grundrezept

12 Scheiben Schinken

150 g geriebener Parmesan

12 Eier (gekocht)

Salz

Pfeffer

- 1) Verteilen Sie den Teig für eine Galette auf der Backplatte **1** und backen Sie die Galette ca. 1 Minute bei maximaler Thermostateinstellung.
- 2) Wenden Sie die Galette und backen Sie die andere Seite ca. 1 Minute.
- 3) Nehmen Sie die Galette von der Backplatte **1** und legen Sie sie auf einen Teller.
- 4) Den Schinken, Eischeiben und ein wenig Parmesan auf der Galette verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 5) Klappen Sie die Galette zusammen, so dass eine viereckige "Tasche" entsteht.
- 6) Servieren Sie die Galette.

Galettes mit Räucherlachs

Galette-Grundrezept

500 g Räucherlachs in Scheiben

250 ml Crème fraîche

etwas Dill

- 1) Verteilen Sie den Teig für eine Galette auf der Backplatte **1** und backen Sie die Galette ca. 1 Minute bei maximaler Temperaturreglereinstellung.
- 2) Wenden Sie die Galette und backen Sie die andere Seite ca. 1 Minute.
- 3) Nehmen Sie die Galette von der Backplatte **1** und legen Sie sie auf einen Teller.
- 4) Mischen Sie die Crème fraîche mit etwas Dill.
- 5) Belegen Sie die Galette mit einer Scheibe Räucherlachs und geben Sie etwas Crème fraîche mit dem Dill darauf.
- 6) Klappen Sie die Galette zusammen, so dass eine viereckige "Tasche" entsteht.
- 7) Servieren Sie die Galette.

Entsorgung



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU (Waste Electrical and Electronic Equipment).

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.

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: kompennass@lidl.de

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompennass@lidl.at

CH Service Schweiz

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

E-Mail: kompennass@lidl.ch

IAN 285567

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.kompennass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompennass.com

Актуалност на информацията · Stand der Informationen:

04/2017 · Ident.-No.: SCM1500B3-022017-2

IAN 285567