

# SILVERCREST®



[www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)



## CRÊPIÈRE SCM 1500 B3

FR BE

**CRÊPIÈRE**

Mode d'emploi

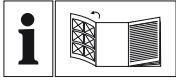
DE AT CH

**CRÊPEMAKER**

Bedienungsanleitung

IAN 285567

FR



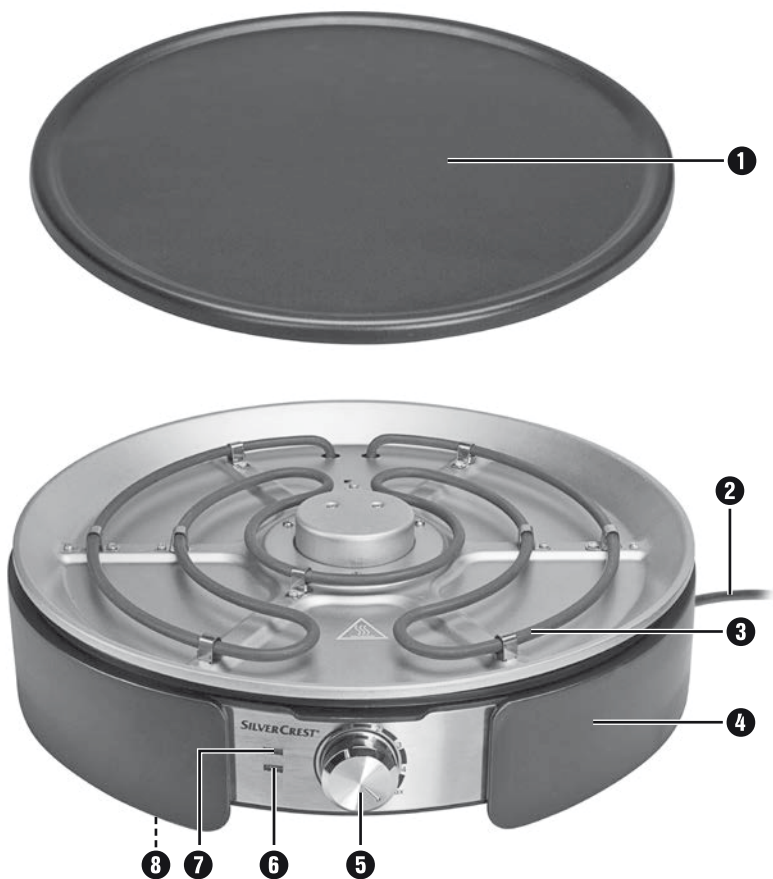
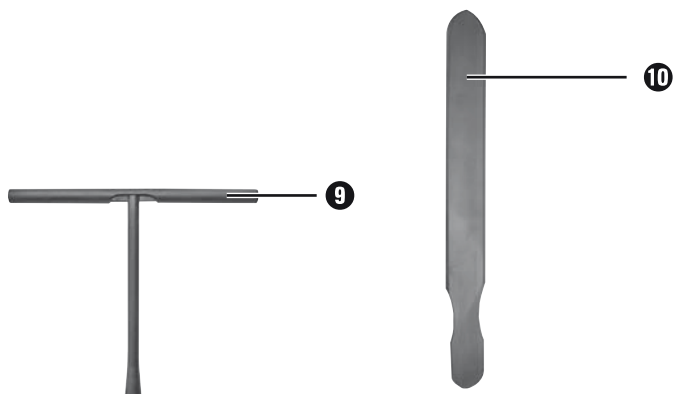
FR BE

Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

---

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.

**A****B**

## Table des matières

<b>Introduction</b> .....	<b>2</b>
Droits d'auteur .....	2
Limitation de responsabilité .....	2
Utilisation conforme .....	2
<b>Matériel livré</b> .....	<b>3</b>
Élimination de l'emballages .....	3
<b>Description de l'appareil</b> .....	<b>4</b>
<b>Caractéristiques techniques</b> .....	<b>4</b>
<b>Consignes de sécurité</b> .....	<b>5</b>
<b>Avant la première utilisation</b> .....	<b>7</b>
<b>Cuisson des crêpes</b> .....	<b>8</b>
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	<b>10</b>
<b>Rangement</b> .....	<b>10</b>
<b>Recettes</b> .....	<b>11</b>
Recette de base des crêpes .....	11
Recette de base des galettes .....	11
Crêpes au sucre et au citron .....	12
Crêpes normandes .....	12
Galette jambon-œuf .....	13
Galettes au saumon fumé .....	13
<b>Mise au rebut</b> .....	<b>14</b>
<b>Garantie de Kompernass Handels GmbH</b> .....	<b>14</b>
Service après-vente .....	17
Importateur .....	17

## Introduction

Félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil !

Vous avez opté pour un produit moderne et de grande qualité. Le présent mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'usage et la mise au rebut. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et de sécurité. N'utilisez l'appareil que de la manière indiquée et pour les domaines d'application spécifiés. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

## Droits d'auteur

Cette documentation est protégée par des droits d'auteur.

Toute reproduction ou réimpression, même partielle, y compris la reproduction des illustrations, même sous une forme modifiée, est interdite sans l'accord écrit du fabricant.

## Limitation de responsabilité

L'ensemble des informations, données et remarques techniques se rapportant au raccordement et à l'utilisation contenues dans le présent mode d'emploi sont conformes au dernier état lors du passage en presse et tiennent compte de nos expériences passées et de nos connaissances en toute bonne foi.

Les indications, photos et descriptions contenues dans le présent mode d'emploi ne peuvent donner lieu à aucun recours.

Le fabricant n'assume aucune responsabilité pour les dommages résultant du non-respect du mode d'emploi, d'un usage non conforme, de réparations inadéquates, de modifications faites sans autorisation ou de l'usage de pièces de rechange non agréées.

## Utilisation conforme

Cet appareil est exclusivement destiné à la cuisson de crêpes. Cet appareil est exclusivement réservé à un usage domestique dans un cadre privé.

Ne l'utilisez pas à des fins professionnelles !

Utilisez toujours la crêpière dans des locaux fermés.

## Matériel livré

L'appareil est livré équipé standard avec les composants suivants :

- Crêpière
- Étaleur
- Spatule
- Mode d'emploi

- 1) Retirez l'appareil et le mode d'emploi du carton.
- 2) Retirez tous les matériaux d'emballage.

### REMARQUE

- ▶ Vérifiez si la livraison est au complet et ne présente aucun dégât apparent.
- ▶ En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage défectueux ou du transport, veuillez-vous adresser à la hotline du service après-vente (voir le chapitre **Service après-vente**).

## Élimination de l'emballages

L'emballage protège l'appareil de tous dommages éventuels au cours du transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement et de recyclage permettant leur élimination écologique.



Le recyclage de l'emballage en filière de revalorisation permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume de déchets. Veuillez éliminer les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.

### REMARQUE

- ▶ Si possible, conservez l'emballage d'origine pendant la période de garantie de l'appareil afin de pouvoir emballer ce dernier en bonne et due forme en cas de recours en garantie.

## Description de l'appareil



Figure A :

- ❶ Plaque de cuisson
- ❷ Cordon d'alimentation avec fiche secteur
- ❸ Élément chauffant
- ❹ Socle
- ❺ Thermostat
- ❻ Voyant de contrôle vert "Prêt à l'emploi"
- ❼ Voyant de fonctionnement rouge
- ❽ Enroulement du cordon

Figure B :

- ❹ Étaleur
- ❿ Spatule

## Caractéristiques techniques

Tension	220 - 240 V ~ (courant alternatif) / 50 Hz
Puissance absorbée	1500 W
Classe de protection	I
Prise de terre	
	Tous les éléments de cet appareil en contact avec les aliments conviennent aux produits alimentaires.

## Consignes de sécurité

### **RISQUE D'ÉLECTROCUTION**

- ▶ Faites immédiatement remplacer un cordon d'alimentation ou une fiche secteur endommagé par du personnel technique agréé pour éviter tous dangers.
- ▶ Utilisez l'appareil exclusivement dans des locaux secs, surtout pas en extérieur.



N'immergez jamais l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides ! Sinon un danger de mort par électrocution est possible.

- ▶ Assurez-vous que l'appareil ne puisse jamais entrer en contact avec de l'eau. N'utilisez jamais l'appareil à proximité d'eau ou à côté de récipients qui contiennent des liquides.
- ▶ Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit jamais mouillé ou humide en cours d'opération. Disposez le cordon de manière à éviter qu'il ne soit coincé ou autrement endommagé.
- ▶ Après utilisation, débranchez toujours la fiche secteur de la prise secteur pour éviter tout déclenchement par inadvertance.
- ▶ Si l'appareil est tombé ou est endommagé, ne le remettez pas en service. Faites vérifier et, le cas échéant, réparer l'appareil par des techniciens spécialisés et qualifiés.



## **⚠ Avertissement ! Risque de blessures !**

- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissances à condition qu'ils aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils aient compris les dangers en résultant.
- ▶ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ▶ Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et soient sous surveillance.  
Maintenir l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- ▶ Les pièces de l'appareil peuvent chauffer en cours d'utilisation. Pour cette raison, ne touchez que les éléments de commande.
- ▶ Utilisez l'appareil uniquement sur une surface stable, antidérapante et plane.
- ▶ N'utilisez pas de minuterie externe ni de dispositif de commande à distance séparé pour utiliser l'appareil.
- ▶ Avant d'utiliser l'appareil, déroulez le cordon d'alimentation intégralement du dispositif d'enroulement du câble.

## ATTENTION - RISQUE D'INCENDIE !

- ▶ Les pâtes peuvent brûler ! Ne posez jamais l'appareil à proximité ou sous des objets inflammables, tout particulièrement pas sous des rideaux ou des placards suspendus.
- ▶ Ne pas utiliser l'appareil à proximité de matériaux inflammables.
- ▶ Ne laissez jamais fonctionner l'appareil sans surveillance.



Ce symbole sur l'appareil vous avertit du risque de brûlure lié aux surfaces chaudes.

Attention ! Surface brûlante !

## Avant la première utilisation

- Retirer tous les matériaux d'emballage de l'appareil.
- Essuyez la plaque de cuisson **1** à l'aide d'un chiffon humidifié.
- Posez le socle **4** sur une surface plane et résistant à la chaleur.
- Placez la plaque de cuisson **1** sur la base **4** de manière à ce qu'elle soit bien positionnée et stable.
- Raccordez la fiche secteur **2** au réseau électrique. Le voyant de fonctionnement rouge **7** s'allume.

### REMARQUE

- ▶ Si vous réglez le thermostat **5** sur "0", le voyant de contrôle vert "Prêt à l'emploi" **6** s'allume. Vous pouvez ainsi contrôler si le voyant de contrôle vert "Prêt à l'emploi" **6** fonctionne. Sur cette position, l'appareil ne chauffe pas encore.
- Mettez le thermostat **5** au niveau MAX et laissez chauffer l'appareil pendant 10 minutes environ. Les voyants de contrôle rouge et vert **6/7** sont allumés.

## REMARQUE

- ▶ En raison de résidus liés à la fabrication, la première mise en service peut entraîner le dégagement d'une odeur et d'une fumée légères. Ce phénomène est tout à fait normal et sans danger. Assurez une aération suffisante, par exemple en ouvrant une fenêtre.
- Réglez le thermostat **5** sur "0" et débranchez la fiche secteur **2** de la prise secteur. Les voyants de contrôle **6/7** s'éteignent.
- Laissez refroidir l'appareil et essuyez à nouveau la plaque de cuisson **1** à l'aide d'un chiffon humidifié.

L'appareil est maintenant prêt à être utilisé.

## Cuisson des crêpes

### ATTENTION - RISQUE D'INCENDIE !

- ▶ Ne posez jamais l'appareil à proximité ou sous des objets inflammables, tout particulièrement pas sous des rideaux ou des placards suspendus.
- 1) Branchez la fiche secteur **2** à une prise de courant. Le voyant de fonctionnement rouge **7** s'allume.
  - 2) Mettez le thermostat **5** au niveau de température souhaité. Plus le niveau de température est élevé, plus les crêpes seront dorées. Attendez que le voyant de contrôle vert "Prêt à l'emploi" **6** soit allumé. Il indique que l'appareil est chaud.
  - 3) Versez une louche de pâte au milieu de la plaque de cuisson **1**.

### REMARQUE

- ▶ Vous pouvez déterminer le dorage des crêpes à l'aide du thermostat **5** ou du temps de cuisson.
  - ▶ Afin de déterminer la quantité de pâte nécessaire, versez la pâte sur la plaque de cuisson **1** jusqu'à ce qu'elle soit recouverte aux 2/3 de pâte. Veillez à ce que la pâte ne déborde pas de la plaque de cuisson **1**. Si nécessaire, réduisez ou augmentez la quantité de pâte pour la crêpe suivante.
- 4) Plongez brièvement l'étaleur **9** dans l'eau.
  - 5) Répartissez régulièrement la pâte à l'aide de l'étaleur **9** sur la plaque de cuisson **1**:  
Posez l'étaleur **9** sans exercer de pression sur la pâte et déplacez-le en dessinant un cercle en partant du milieu de la plaque de cuisson **1** jusqu'au bord. La pâte doit être répartie finement sur la plaque de cuisson **1**.
  - 6) Au bout de 45 secondes environ (en fonction du dorage souhaité), retournez la pâte à l'aide de la spatule **10**.

## REMARQUE

- ▶ Plongez brièvement l'étaleur 9 dans l'eau après chaque utilisation. La pâte s'étale plus facilement.
- ▶ Il est possible que le voyant de contrôle vert "Prêt à l'emploi" 6 s'éteigne brièvement et se rallume ensuite. Cela signifie que la température es brièvement redescendue en dessous de celle réglée et que l'appareil a de nouveau chauffé.

## REMARQUE

- ▶ Les temps de cuisson fournis ne sont que des valeurs indicatives. Le temps de cuisson de la crêpe peut varier en fonction des goûts. Trouvez la durée de cuisson idéale en faisant des essais.
- 7) Au bout de 45 secondes supplémentaires, retirez la crêpe à l'aide de la spatule 10 de la plaque de cuisson 1:  
Glissez pour cela la spatule 10 sous la crêpe et soulevez-la. Posez la crêpe sur une assiette.
- 8) Vous pouvez maintenant garnir la crêpe selon vos goûts.

## ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ Ne tartinez ou ne garnissez pas la crêpe sur la plaque de cuisson 1.
  - ▶ Ne coupez pas la crêpe sur la plaque de cuisson 1.
  - ▶ N'utilisez pas d'objets métalliques ou pointus pour retourner la crêpe ou pour la soulever de la plaque de cuisson 1. Ceci entraîne des dommages irréparables sur la plaque de cuisson 1 !
- 9) Procédez de la même manière pour les crêpes suivantes.

## REMARQUE

- ▶ Lorsque vous mettez l'appareil hors service, retirez toujours la fiche secteur 2 de la prise de courant. Ce n'est qu'ainsi que l'appareil n'est plus alimenté en électricité.

## Nettoyage et entretien

### RISQUE D'ÉLECTROCUTION

- ▶ Débranchez tout d'abord la fiche secteur **2** de la prise de courant avant de nettoyer l'appareil.



N'immergez jamais l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides !  
Sinon un danger de mort par électrocution est possible.

### AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer. Risque de brûlure !

### ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ Pour le nettoyage, ne plongez jamais la base **4** dans de l'eau ! L'appareil risque sinon d'être endommagé de façon irréparable !
- Essuyez la plaque de cuisson **1** et le socle **4** à l'aide d'un chiffon humidifié. En présence de taches tenaces, appliquez un peu de produit vaisselle doux sur le torchon.
- Nettoyez l'étaleur **9** et la spatule **10** dans de l'eau à vaisselle douce. Rincez ensuite à l'eau claire et séchez l'étaleur **9** et la spatule **10** avec un chiffon sec.

### REMARQUE

- ▶ Vous pouvez également nettoyer la plaque de cuisson **1**, l'étaleur **9** et la spatule **10** au lave-vaisselle.
- ▶ Lors du nettoyage au lave-vaisselle, veillez à ce que l'étaleur **9** et la spatule **10** ne se coincent pas. Risque de déformation dans le cas contraire ! Placez l'étaleur **9** et la spatule **10** si possible dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

## Rangement

- Rangez uniquement l'appareil lorsqu'il est froid et propre.
- Enroulez le cordon d'alimentation **2** autour de l'enrouleur de câble **8** sous le fond de l'appareil et fixez-le avec le clip du cordon.
- Conservez l'appareil dans un endroit sec et propre.

## Recettes

### REMARQUE

- Les quantités indiquées permettent de cuire environ 12 crêpes / galettes.

### Recette de base des crêpes

- 6 œufs
- 1 l de lait
- 500 g de farine
- 3 c. à soupe d'huile (huile de cuisson)

- 1) Mélangez les œufs et le lait.
- 2) Ajoutez la farine et l'huile et mélangez le tout pour former une pâte lisse.
- 3) Laissez ensuite reposer la pâte pendant une heure.

### Recette de base des galettes

Les galettes sont la version salée des crêpes.

- 2 œufs
- 1 l de lait
- 500 g de farine de sarrasin
- 100 g de farine de blé
- Sel
- 100 g de beurre fondu
- 300 ml d'eau

- 1) Mélangez les œufs, le lait et l'eau.
- 2) Mélangez les deux sortes de farine et ajoutez une pincée de sel.
- 3) Mélangez la farine au liquide.
- 4) Ajoutez le beurre fondu et refroidi et mélangez le tout pour former une pâte lisse.
- 5) Laissez ensuite reposer la pâte pendant une heure.

## Crêpes au sucre et au citron

Recette de base des crêpes

Sucre en poudre

3 citrons

- 1) Faites cuire la crêpe au niveau MAX pendant 45 secondes environ.
- 2) Retournez la crêpe et laissez-la cuire à nouveau pendant 45 secondes environ.
- 3) Retirez la crêpe de la plaque de cuisson ❶ et placez-la sur une assiette.
- 4) Saupoudrez-la de sucre et versez quelques gouttes de jus de citron.
- 5) Pliez la crêpe de manière à former un "chausson" à quatre coins.
- 6) Servez la crêpe.

## Crêpes normandes

Recette de base des crêpes

1 kg de pommes

100 g de beurre

300 g de sucre

150 ml de Calvados

250 g de crème fraîche

Cannelle

- 1) Épluchez les pommes et coupez-les en fines rondelles.
- 2) Faites revenir les pommes dans une poêle à frire avec le beurre et le sucre.
- 3) Saupoudrez d'un peu de cannelle. Ajoutez le calvados et la crème fraîche et mélangez bien.
- 4) Si la sauce est trop liquide, liez-la avec un peu de maïzena.
- 5) Faites cuire la crêpe au niveau MAX pendant 45 secondes environ.
- 6) Retournez la crêpe et laissez-la cuire à nouveau pendant 45 secondes environ.
- 7) Retirez la crêpe de la plaque de cuisson ❶ et placez-la sur une assiette.
- 8) Répartissez la préparation aux pommes sur la crêpe.
- 9) Pliez la crêpe de manière à former un "chausson" à quatre coins.
- 10) Servez la crêpe.

## Galette jambon-œuf

Recette de base des galettes

12 tranches de jambon

150 g de parmesan râpé

12 œufs (cuits durs)

Sel

Poivre

- 1) Répartissez la pâte pour une galette sur la plaque de cuisson ❶ et faites cuire la galette pendant 1 minute environ au niveau de thermostat maximum.
- 2) Retournez la galette et faites cuire l'autre côté pendant 1 minute environ.
- 3) Retirez la galette de la plaque de cuisson ❶ et placez-la sur une assiette.
- 4) Répartissez le jambon, les rondelles d'œufs et un peu de parmesan sur la galette puis poivrez et salez.
- 5) Pliez la galette de manière à former un "chausson" à quatre coins.
- 6) Servez la galette.

## Galettes au saumon fumé

Recette de base des galettes

500 g de saumon fumé en tranches

250 g de crème fraîche

un peu d'aneth

- 1) Répartissez la pâte pour une galette sur la plaque de cuisson ❶ et faites cuire la galette pendant 1 minute environ au niveau de thermostat maximum.
- 2) Retournez la galette et faites cuire l'autre côté pendant 1 minute environ.
- 3) Retirez la galette de la plaque de cuisson ❶ et placez-la sur une assiette.
- 4) Mélangez la crème fraîche avec un peu d'aneth.
- 5) Garnissez la galette avec une tranche de saumon fumé et ajoutez dessus un peu de la crème fraîche à l'aneth.
- 6) Pliez la galette de manière à former un "chausson" à quatre coins.
- 7) Servez la galette.



## Mise au rebut



**Ne jetez en aucun cas l'appareil avec les ordures ménagères normales.**

**Ce produit est assujéti à la directive européenne 2012/19/EU (Déchets d'équipements électriques et électroniques).**

Éliminez l'appareil par l'intermédiaire d'une entreprise de traitement des déchets autorisée ou via le service de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doute, veuillez contacter votre centre de recyclage.



Le produit recyclable doit être trié ou rapporté dans un point de collecte pour être recycle.

## Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

### Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date de l'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse d'origine. Ce document servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement par nos soins, selon notre choix. Cette prestation de garantie nécessite dans un délai de trois ans la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

### Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

## Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de garantie est valable pour des vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. connecteur, accu, moules ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

### Article L211-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L211-4 à L211-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

### Article L211-16 du Code de la consommation

Le vendeur est tenu de livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

## **Article L211-5 du Code de la consommation**

Pour être conforme au contrat, le bien doit :

- 1° Être propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
  - correspondre à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
  - présenter les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
- 2° Ou présenter les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

## **Article L211-12 du Code de la consommation**

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

## **Article 1641 du Code civil**

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

## **Article 1648 1er alinéa du Code civil**

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

## Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (par ex. IAN 12345) en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique, une gravure, sur la page de garde de votre manuel d'utilisation (en bas à gauche) ou sous forme d'autocollant au dos ou sur le dessous.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com), vous pouvez télécharger ce manuel ainsi que beaucoup d'autres, des vidéos produit et logiciels.

## Service après-vente

FR

### Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: [kompennass@lidl.fr](mailto:kompennass@lidl.fr)

BE

### Service Belgique

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: [kompennass@lidl.be](mailto:kompennass@lidl.be)

IAN 285567

## Importateur

Veuillez tenir compte du fait que l'adresse suivante n'est pas une adresse de service après-vente. Veuillez d'abord contacter le service mentionné.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ALLEMAGNEA

[www.kompennass.com](http://www.kompennass.com)



## Inhaltsverzeichnis

<b>Einführung</b> .....	<b>20</b>
Urheberrecht .....	20
Haftungsbeschränkung .....	20
Bestimmungsgemäße Verwendung .....	20
<b>Lieferumfang</b> .....	<b>21</b>
Entsorgung der Verpackung .....	21
<b>Gerätebeschreibung</b> .....	<b>22</b>
<b>Technische Daten</b> .....	<b>22</b>
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>23</b>
<b>Vor dem ersten Gebrauch</b> .....	<b>25</b>
<b>Crêpes backen</b> .....	<b>26</b>
<b>Reinigen und Pflegen</b> .....	<b>28</b>
<b>Aufbewahren</b> .....	<b>28</b>
<b>Rezepte</b> .....	<b>29</b>
Grundrezept Crêpe .....	29
Grundrezept Galette .....	29
Crêpes mit Zucker und Zitrone .....	30
Crêpes nach Normandieart .....	30
Schinken-Ei-Galette .....	31
Galettes mit Räucherlachs .....	31
<b>Entsorgung</b> .....	<b>32</b>
<b>Garantie der Kompertaß Handels GmbH</b> .....	<b>32</b>
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 Teigverteilers **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 Temperatureinstellung.
- 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](http://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](mailto:kompennass@lidl.de)

### AT Service Österreich

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

E-Mail: [kompennass@lidl.at](mailto:kompennass@lidl.at)

### CH Service Schweiz

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

E-Mail: [kompennass@lidl.ch](mailto: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](http://www.kompennass.com)



**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

Version des informations · Stand der Informationen  
04/2017 · Ident.-No.: SCM1500B3-022017-2

IAN 285567