

SILVER CREST®



www.lidl-service.com



CRÊPE MAKER SCM 1500 B3

(HU)

CRÊPE-SÜTŐ

Használati utasítás

(CZ)

CRÊPEMAKER

Návod k obsluze

(DE) (AT) (CH)

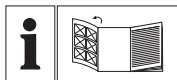
CRÊPEMAKER

Bedienungsanleitung

IAN 285567

(HU)

(CZ)



(HU)

Olvasás előtt kattintson az ábrát tartalmazó oldalra és végezetül ismerje meg a készülék mindegyik funkcióját.

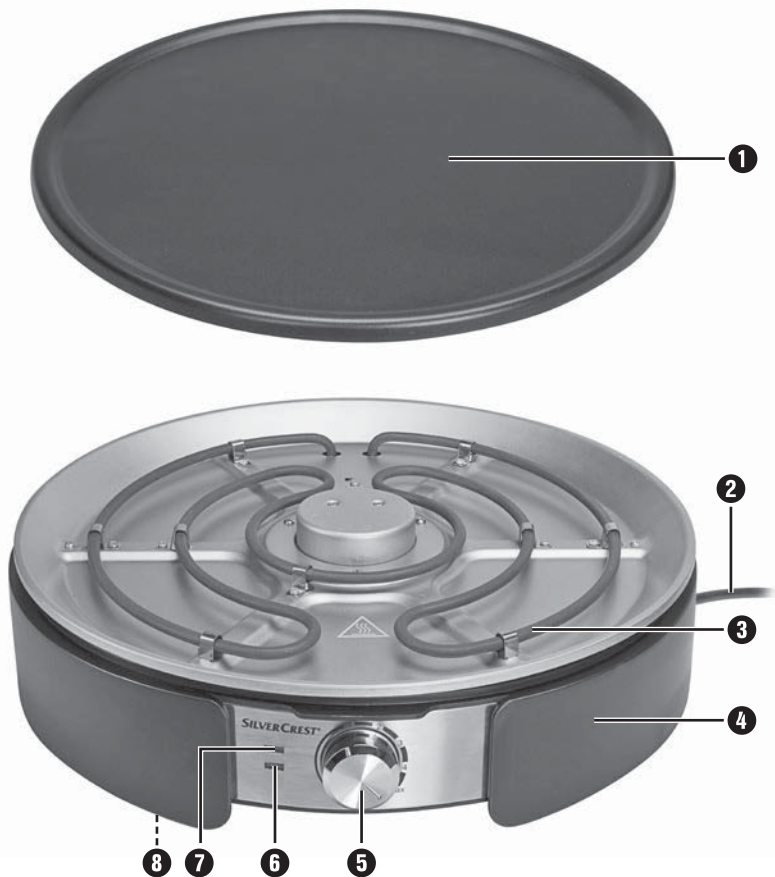
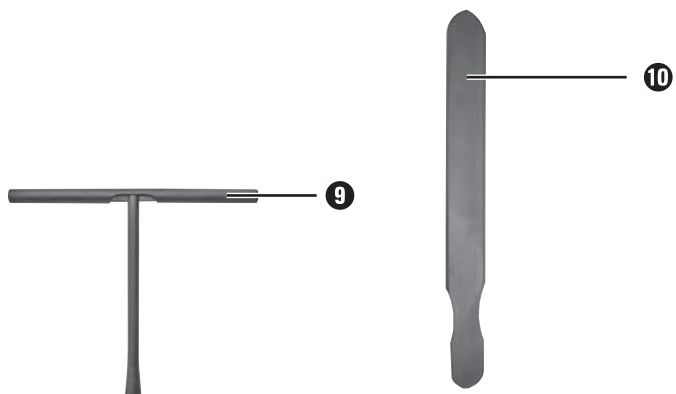
(CZ)

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

(DE) (AT) (CH)

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

| | | | |
|----------|---------------------|--------|----|
| HU | Használati utasítás | Oldal | 1 |
| CZ | Návod k obsluze | Strana | 17 |
| DE/AT/CH | Bedienungsanleitung | Seite | 33 |

A**B**

Tartalomjegyzék

| | |
|---|-----------|
| Bevezető | 2 |
| Szerzői jog | 2 |
| A jótállás korlátozása | 2 |
| Rendeltetésszerű használat | 2 |
| A csomag tartalma | 3 |
| A csomagolás ártalmatlanítása | 3 |
| A készülék leírása | 4 |
| Műszaki adatok | 4 |
| Biztonsági utasítások | 5 |
| Az első használat előtt | 7 |
| Palacsintasütés | 8 |
| Tisztítás és ápolás | 10 |
| Tárolás | 10 |
| Receptek | 11 |
| Palacsinta alaprecept | 11 |
| Galette alaprecept | 11 |
| Cukros és citromos palacsinta | 12 |
| Palacsinta Normandia módra | 12 |
| Sonkás-tojásos galette | 13 |
| Füstölt lazacos galette | 13 |
| Ártalmatlanítás | 14 |
| A Kompernass Handels GmbH garanciája | 14 |
| Szerviz | 15 |
| Gyártja | 15 |

Bevezető

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához!

Vásárlásával modern és kiváló minőségű termék mellett döntött. A használati útmutató a termék része. Fontos tudnivalókat tartalmaz a biztonságra, használatra és ártalmatlanításra vonatkozóan. A termék használata előtt ismerkedjen meg valamennyi használati és biztonsági utasítással. A terméket csak a leírtak szerint és a megadott célokra használja. A termék harmadik személynek történő továbbadása esetén adja át a készülékhez tartozó valamennyi leírást is.

Szerzői jog

Ez a dokumentáció szerzői jogvédelem alatt áll.

Bármilyen formában történő sokszorosítás, ill. utánnomás, akár kivonatos formában, valamint az ábrák megjelenítése még módosított formában is csak a gyártó írásos engedélyével lehetséges.

A jótállás korlátozása

A jelen használati útmutatóban lévő valamennyi műszaki információ, a csatlakoztatásra és a kezelésre vonatkozó adatok és tudnivalók megfelelnek a nyomtatás időpontjában aktuális változatnak, melybe legjobb tudomásunk szerint vontuk be eddigi tapasztalatainkat és felismeréseinket.

A jelen használati útmutató adataiból, ábráiból és leírásaiból semmiféle igény nem támasztható.

A gyártó nem vállal felelősséget a leírás be nem tartásából, a nem rendeltetészerű használatból, szakszerűtlen javítási munkákból, engedély nélkül végzett módosításokból vagy a nem engedélyezett alkatrészek használatából eredő károkért.

Rendeltetészerű használat

Ez a készülék kizárólag palacsinta sütésére készült. A készülék kizárólag magánháztartásokban használható.

Ne használja kereskedelmi célokra!

A palacsintasütő kizárólag zárt térben használható.

A csomag tartalma

A készüléket alapvetően az alábbi összetevőkkel szállítjuk:

- Crêpe-sütő
- Tésztasimító
- Palacsintaforgató
- Használati útmutató

- 1) Vegye ki a készüléket és a használati útmutatót a kartondobozból.
- 2) Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.

TUDNIVALÓ

- ▶ Ellenőrizze a csomag tartalmát, hogy hiánytalan-e, és nincs-e rajta látható sérülés.
- ▶ Hiányos szállítás, vagy a nem megfelelő csomagolásból eredő, illetve a szállítás során keletkezett károk esetén forduljon az ügyfélszolgálathoz (lásd a **Szerviz** fejezetet).

A csomagolás ártalmatlanítása

A csomagolás védi a készüléket a sérülésektől a szállítás során. A csomagolóanyagokat környezetbarát és hulladék ártalmatlanítási szempontok szerint választottuk ki, ezért újrahasznosíthatók.



Nyersanyagot takarít meg és csökkenti a hulladékmennyiséget, ha a csomagolást visszajuttatja a nyersanyag-körforgásba. A feleslegessé vált csomagolóanyagokat a hatályos helyi előírásoknak megfelelően ártalmatlanítsa.

TUDNIVALÓ

- ▶ Amennyiben lehetséges, őrizze meg az eredeti csomagolást a garancia ideje alatt, hogy garanciális javítás esetén a készüléket megfelelően be lehessen csomagolni.

A készülék leírása



„A” ábra:

- 1 sütőlap
- 2 hálózati kábel csatlakozódugóval
- 3 fűtőszálak
- 4 alapzat
- 5 hőmérséklet-szabályozó
- 6 zöld „üzemkész” működésjelző lámpa
- 7 piros tápellátásjelző lámpa
- 8 kábelcsévélő

„B” ábra:

- 9 tézstasimitó
- 10 palacsintaforogató

Műszaki adatok

| | |
|---|---|
| Feszültség | 220 - 240 V ~ (váltóáram), 50 Hz |
| Teljesítményfelvétel | 1500 W |
| Védelmi osztály | I |
| Védőföldelés |  |
|  | A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszer-biztosak. |

Biztonsági utasítások

ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE

- ▶ A veszélyek elkerülése érdekében a sérült hálózati kábelt vagy csatlakozót azonnal cseréltesse ki erre felhatalmazott szakemberrel.
- ▶ A készüléket csak száraz helyiségekben és soha ne a szabadban használja.



- Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba! Ellenkező esetben áramütés veszélye áll fenn.
- ▶ Ügyeljen rá, hogy a készülék soha ne kerüljön érintkezésbe vízzel. Soha ne üzemeltesse a készüléket víz közelében vagy folyadékot tartalmazó edények mellett.
- ▶ Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne legyen vizes vagy nedves az üzemeltetés közben. Tárolja úgy, hogy ne szorulhasson be és más módon se sérülhessen meg.
- ▶ Használat után mindig húzza ki a csatlakozót az aljzatból, hogy elkerülje a véletlenszerű bekapcsolást.
- ▶ Ha a készülék leesett vagy megsérült, nem szabad tovább használni. Ellenőriztesse a készüléket szakképzett szakemberrel és szükség esetén javíttassa meg.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A készüléket 8 éves kor feletti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű vagy tapasztalattal és/vagy tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.
- ▶ Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- ▶ Tisztítást és a felhasználói karbantartást 8 évesnél fiatalabb vagy felügyelet nélküli gyermekek nem végezhetnek. Ne engedjen 8 évesnél fiatalabb gyerekeket a készülék és a csatlakozó vezeték közelébe.
- ▶ A készülék részei üzemelés közben felforrósodhatnak. Ezért csak a kezelőelemeket fogja meg.
- ▶ A készüléket csak stabil, csúszásmentes és sima felületen üzemeltesse.
- ▶ A készülék üzemeltetéséhez ne használjon külső időkapcsolót vagy külön távműködtető rendszert.
- ▶ Teljesen tekerje le a hálózati kábelt a kábelcsévélőről, mielőtt használná a készüléket.

FIGYELEM - TŰZVESZÉLY!

- ▶ A pékáruk könnyen meggyulladhatnak! Ezért soha ne helyezze a készüléket gyúlékony tárgyak közelébe vagy alá, különösen ne függönyök vagy fali szekrények alá.
- ▶ A készüléket nem szabad gyúlékony anyagok közelében használni.
- ▶ Soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül üzemelni.



Ez a szimbólum a készüléken forró felületek okozta égési sérülések veszélyére figyelmeztet.

Figyelem! Forró felület!

Az első használat előtt

- Vegye le a készülékről az összes csomagolóanyagot.
- Törölje le a sütőlapot **1** egy nedves törölkendővel.
- Helyezze az alappozítót **4** egy hőálló és sima felületre.
- Helyezze a sütőlapot **1** az alappozítra **4** úgy, hogy megfelelően felfeküdjön és stabil legyen.
- Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót **2** az elektromos hálózatra. A piros tápellátásjelző lámpa **7** világít.

TUDNIVALÓ

- ▶ Ha a hőmérséklet-szabályozót **5** „0” állásba forgatja, akkor a zöld „üzemkész” működésjelző lámpa **6** folyamatosan világít. Így ellenőrizhető, hogy a zöld „üzemkész” működésjelző lámpa **6** működik-e. A készülék ebben a pozícióban nem melegszik fel.
- Állítsa a hőmérséklet-szabályozót **5** MAX állásba és hagyja a készüléket kb. 10 percig felforrósodni. A piros és zöld működésjelző lámpa **6/7** világít.

TUDNIVALÓ

- ▶ A készülék első üzembe helyezése során előfordulhat, hogy a gyártásból visszamaradt anyagok miatt enyhe füst és szag képződik. Ez teljesen normális és nem veszélyes. Gondoskodjon megfelelő szellőzésről, például nyisson ki egy ablakot.
- Állítsa a hőmérséklet-szabályozót **5** „0” állásba és húzza ki a hálózati csatlakozódugót **2** az aljzatból. A működésjelző lámpák **6**/**7** kialszanak.
- Hagyja lehűlni a készüléket és még egyszer törölje le a sütőlapot **1** egy nedves törölkendővel.

A készülék ekkor üzemkész.

Palacsintasütés

FIGYELEM - TŰZVESZÉLY!

- ▶ Ezért soha ne helyezze a készüléket gyúlékony tárgyak közelébe vagy alá, különösen ne függönyök vagy fali szekrények alá.
- 1) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót **2** egy hálózati aljzatba. A piros tápellátásjelző lámpa **7** világít.
 - 2) Állítsa a hőmérséklet-szabályozót **5** a kívánt hőfokozatra. Minél magasabbra állítja a hőfokot, annál sötétebb lesz a palacsinta. Várja meg, amíg a zöld „üzemkész” működésjelző lámpa **6** világít. Ez azt jelzi, hogy a készülék felmelegedett.
 - 3) Tegyen kb. egy merőkanálnyi tésztát a sütőlap **1** közepére.

TUDNIVALÓ

- ▶ A palacsinta barnasága a hőmérséklet-szabályozóval **5** vagy a sütési idővel határozható meg.
- ▶ A megfelelő mennyiség meghatározásához tegyen annyi tésztát a sütőlapra **1**, hogy a sütőlap 2/3 részét tészta fedje. Ügyeljen arra, hogy a tészta ne folyjon ki a sütőlap **1** szélén. Szükség esetén csökkentse vagy növelje a tészta mennyiségét a következő palacsinta sütése során.

- 4) Mártsa vízbe a tésztasimitót **9**.
- 5) Oszlassa el egyenletesen a tésztát a tésztasimitóval **9** a sütőlapon **1**: Helyezze a tésztasimitót **9** a tésztára anélkül, hogy rányomná és mozgassa körkörösén a sütőlap **1** közepétől kezdve a sütőlap széle felé haladva. A tészta vékony rétegben legyen az egész sütőlapon **1**.
- 6) Kb. 45 másodperc múlva (a kívánt barnaságtól függően) fordítsa meg a tésztát a palacsintaforgatóval **10**.

TUDNIVALÓ

- ▶ Minden használat után mártsa vízbe a tésztaimítót **9**. Így a tészta jobban elosztható.
- ▶ Előfordulhat, hogy a sütés során a zöld „üzemkész” működésjelző lámpa **6** rövid időre kialszik, majd ismét világít. Ez azt jelenti, hogy a készülék rövid időre a beállított hőmérséklet alá került és a készülék ismét felmelegedett.

TUDNIVALÓ

- ▶ A megadott sütési idők csak irányadók. A palacsinta sütési ideje izléstől függően változhat. Az optimális sütési idő próbálgatással határozható meg.
- 7) Újabb kb. 45 másodperc után vegye le a palacsintát a palacsintaforgatóval **10** a sütőlapról **1**:
Ehhez csúsztassa a palacsintaforgatót **10** a palacsinta alá és emelje fel.
Tegye a palacsintát egy tányérra.
- 8) Ekkor tetszés szerint megtöltheti a palacsintát.

FIGYELEM – ANYAGI KÁR!

- ▶ Ne a sütőlapon **1** kenje meg vagy díszítse a palacsintát.
 - ▶ Ne a sütőlapon **1** darabolja a palacsintát.
 - ▶ Ne használjon hegyes vagy fém tárgyakat a palacsinta megfordításához vagy a sütőlapról **1** leemeléshez. Ez helyrehozhatatlan kárt tehet a sütőlapban **1**!
- 9) A következő palacsintákkal is ugyanígy dolgozzon.

TUDNIVALÓ

- ▶ Mindig húzza ki a hálózati csatlakozódugót **2** a csatlakozóaljzatból, ha üzemén kívül szeretné helyezni a készüléket. Csak így áramtalanítható teljesen a készülék.

Tisztítás és ápolás

ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE

- ▶ A készülék tisztítása előtt húzza ki a csatlakozódugót **2** a csatlakozóaljzathól.



Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba!
Ellenkező esetben áramütés veszélye áll fenn.

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Tisztítás előtt hagyja lehűlni a készüléket. Égési sérülés veszélye!

FIGYELEM – ANYAGI KÁR!

- ▶ Soha ne merítse az alappozít **4** vízbe tisztítás céljából! Ellenkező esetben a készülékben helyrehozhatatlan kár keletkezhet!
- Törölje le a sütőlapot **1** és az alappozít **4** egy nedves törlőkendővel. Makacs szennyeződések esetén tegyen enyhe hatású mosogatószert a törlőkendőre.
- A tézstasimítót **9** és a palacsintaforogatót **10** enyhén mosogatószeres vízben tisztítsa meg. Ezt követően a tézstasimítót **9** és a palacsintaforogatót **10** öblítse le tiszta vízzel, majd törölje szárazra törlőkendővel.

TUDNIVALÓ

- ▶ A sütőlap **1**, a tézstasimító **9** és a palacsintaforogató **10** mosogatógépben is tisztítható.
- ▶ A mosogatógépben tisztítás során ügyeljen arra, hogy a tézstasimító **9** és a palacsintaforogató **10** ne akadjon be. Ellenkező esetben eldeformálódhatnak! Ha lehetséges, akkor a tézstasimítót **9** és a palacsintaforogatót **10** tegye a mosogatógép felső kosarába.

Tárolás

- A készüléket csak lehűlt és megtisztított állapotban tárolja.
- Tekerje a hálózati kábelt **2** a kábelcsévélőre **8** a készülék alján, majd rögzítse a csatlakozódugót a kábelcsíptetővel.
- A készüléket száraz és tiszta helyen tárolja.

Receptek

TUDNIVALÓ

► A megadott mennyiségből kb. 12 palacsinta / galette süthető.

Palacsinta alaprecept

- 6 tojás
- 1 liter tej
- 50 dkg liszt
- 3 ek. olaj (étolaj)

- 1) Keverje össze a tojásokat és a tejet.
- 2) Adja hozzá a lisztet és az olajat és keverje addig, amíg egyenletes tészta nem lesz belőle.
- 3) Hagyja a tésztát egy órát pihenni.

Galette alaprecept

A galette a palacsinta egy ízletes változata.

- 2 tojás
- 1 liter tej
- 50 dkg hajdinaliszt
- 10 dkg búzaliszt
- só
- 10 dkg olvasztott vaj
- 300 ml víz

- 1) Keverje össze a tojást, a tejet és a vizet.
- 2) Keverje össze a két lisztfajtát és adjon hozzá egy csipet sót.
- 3) Keverje össze a lisztet a foyadékkal.
- 4) Adja hozzá az olvasztott és lehűlt vaját és keverje addig, amíg egyenletes tészta nem lesz belőle.
- 5) Hagyja a tésztát egy órát pihenni.

Cukros és citromos palacsinta

palacsinta alaptészta

kristálycukor

3 citrom

- 1) Süssse a palacsintát MAX beállítással kb. 45 másodpercig.
- 2) Fordítsa meg a palacsintát és süssse ismét kb. 45 másodpercig.
- 3) Vegye le a palacsintát a sütőlapról **1** és tegye egy tányérra.
- 4) Szórja meg cukorral és csepegtessen rá citromlevet.
- 5) Hajtsa össze a palacsintát úgy, hogy egy négyszögletes „táska” alakuljon ki.
- 6) A palacsinta tálalásra kész.

Palacsinta Normandia módra

palacsinta alaptészta

1 kg alma

10 dkg vaj

30 dkg cukor

150 ml Calvados

25 dkg Crème fraîche

fahéj

- 1) Hámozza meg az almákat és vágja vékony szeletekre.
- 2) Pirítsa meg az almát egy serpenyőben a vajjal és a cukorral.
- 3) Szórjon rá kevés fahéjat. Adja hozzá a Calvadost és a Crème fraîche-t és jól keverje össze.
- 4) Ha túl sok folyadék képződik, akkor sűrítse be kevés ételkeményítővel.
- 5) Süssse a palacsintát MAX beállítással kb. 45 másodpercig.
- 6) Fordítsa meg a palacsintát és süssse ismét kb. 45 másodpercig.
- 7) Vegye le a palacsintát a sütőlapról **1** és tegye egy tányérra.
- 8) Ossa el az alma-készítményt a palacsintán.
- 9) Hajtsa össze a palacsintát úgy, hogy egy négyszögletes „táska” alakuljon ki.
- 10) A palacsinta tálalásra kész.

Sonkás-tojásos galette

galette alaprecept

12 szelet sonka

15 dkg reszelt parmezán sajt

12 tojás (főtt)

só

bors

- 1) Tegyen egy galette-hez elég tésztát a sütőlapra ❶ és süsse kb. 1 percgig maximális hőmérséklet-szabályozó beállításon.
- 2) Fordítsa meg a galette-et és süsse a másik oldalt kb. 1 percgig.
- 3) Vegye le a galette-et a sütőlapról ❶ és tegye egy tányérra.
- 4) Ossa el a sonkát, a tojásszeleteket és egy kevés parmezán sajtot a galette-en és fűszerezze sóval és borssal.
- 5) Hajtsa össze a galette-et úgy, hogy egy négyszögletes „táska” alakuljon ki.
- 6) A galette tálalásra kész.

Füstölt lazacos galette

galette alaprecept

50 dkg füstölt lazac, szeletelt

250 dkg Crème fraîche

kevés kapor

- 1) Oszlasson egy galette-hez való tésztát a sütőlapon ❶ és süsse a galette-et kb. 1 percgig maximális hőmérséklet-szabályozó beállításon.
- 2) Fordítsa meg a galette-et és süsse a másik oldalt kb. 1 percgig.
- 3) Vegye le a galette-et a sütőlapról ❶ és tegye egy tányérra.
- 4) Keverje össze a Crème fraîche-t kevés kappal.
- 5) Töltse meg a galette-et egy szelet füstölt lazaccal és tegyen rá kevés kappros Crème fraîche-t.
- 6) Hajtsa össze a galette-et úgy, hogy egy négyszögletes „táska” alakuljon ki.
- 7) A galette tálalásra kész.

Ártalmatlanítás



Semmi esetre ne dobja a készüléket a háztartási hulladékba. Ez a termék a 2012/19/EU (Waste Electrical and Electronic Equipment) európai irányelv alá tartozik.

A készüléket kizárólag engedélyezett hulladékkezelő üzemben vagy a kommunális hulladékkezelő létesítményben ártalmatlanítsa. Vegye figyelembe a hatályos előírásokat. Ha bizonytalan, vegye fel a kapcsolatot a hulladékkezelővel.

A Kompernass Handels GmbH garanciája

Tisztelt Vásárlónk!

A készülékre a vásárlás napjától számított 3 év garanciát vállalunk. A termék meghibásodása esetén. Önt jogszabályban foglalt jogok illetik meg az eladóval szemben. Az alábbi garanciánk nem korlátozza vagy szünteti meg a jogszabályban biztosított jogokat.

Garanciális feltételek

A garanciális időszak a vásárlás napján kezdődik. Gondosan őrizze meg az eredeti pénztári blokkot. Ez a dokumentum a vásárlás igazolásához szükséges.

Ha a termékvásárlás napjától számított három éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, akkor a terméket saját belátásunk szerint ingyenesen megjavítjuk vagy kicseréljük. A garancia feltétele, hogy a három éves garanciaidőn belül be kell mutatni a hibás készüléket és a vásárlást igazoló bizonylatot (pénztári blokk) és röviden le kell írni, hogy miben nyilvánul meg a hiba és mikor történt.

Ha garanciánk fedezetet nyújt a hibára, akkor javított vagy egy új terméket kap vissza. A termék javítása vagy cseréje esetén a garancia nem kezdődik előlről.

Garanciális idő és a jogszabályban foglalt szavatossági igények

A garancia ideje nem hosszabbodik meg a jótállással. Ez a cserélt és javított alkatrészekre is vonatkozik. Az esetlegesen már a vásárláskor is fennálló sérüléseket és hiányosságokat a kicsomagolás után azonnal jelezni kell. A garanciai lejáratá után esedékes javítások díjkötelesek.

A garancia köre

A készüléket szigorú minőségi előírások szerint gyártottuk és kiszállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük.

A garancia anyag- vagy gyártási hibákra vonatkozik. A garancia nem terjed ki a termék normális elhasználódásnak kitett és ezért kopó alkatrészeknek tekinthető alkatrészeire vagy a kapcsolókhoz, akkumulátorokhoz, sütőformákhoz vagy üvegből készült alkatrészekhez hasonló, törékeny alkatrészek sérülésére.

A garancia megszűnik akkor, ha a termék megsérül, nem megfelelően használják vagy nem tartják karban. A termék megfelelő használata érdekében a használati útmutatóban foglalt összes utasítást pontosan be kell tartani. Feltétlenül kerülni kell minden olyan felhasználási és kezelési módot, amit a használati útmutató nem javasol, vagy amelynek elkerülésére kifejezetten figyelmeztet.

A termék csak magánhasználatra és nem ipari használatra készült. A garancia érvényét veszti visszaélészerű vagy szakszerűtlen kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket általunk nem engedélyezett szervizben végeztek el.

A garancia érvényesítése

Ügyének gyors feldolgozása érdekében kövesse a következő utasításokat:

- Kérjük, hogy minden kapcsolatfelvételnél tartsa készenlétben a vásárlást igazoló pénztári blokkot és a cikkszámot (pl. IAN 12345).
- A cikkszámot az adattáblára gravírozottan, a használati útmutató címlapján (bal alsó része) vagy a termék hátoldalán, illetve az alján lévő címkén található.
- Működési hiba vagy más hiba észlelése esetén vegye fel a kapcsolatot az alábbi szervizrészleggel **telefonon** vagy **e-mailben**.
- Küldje el díjmentesen a megadott szerviz címére a hibásnak talált terméket és a vásárlást igazoló bizonylatot (pénztári blokk), illetve röviden írja le azt is, hogy hol és mikor jelentkezett a hiba.



Más használati útmutatókhoz, termékbemutató videókhöz és szoftverekhez hasonlóan ezt is letöltheti a www.lidl-service.com oldalról.

Szerviz

HU Szerviz Magyarország

Tel.: 06800 21225

E-Mail: kompennass@lidl.hu

IAN 285567

Gyártja

Ügyeljen arra, hogy az alábbi cím nem a szerviz címe. Először forduljon a megjelölt szervizhez.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NÉMETORSZÁG

www.kompennass.com

Obsah

| | |
|---|-----------|
| Úvod | 18 |
| Autorské právo | 18 |
| Omezení odpovědnosti | 18 |
| Použití v souladu s určením | 18 |
| Rozsah dodávky | 19 |
| Likvidace obalu | 19 |
| Popis přístroje | 20 |
| Technické údaje | 20 |
| Bezpečnostní pokyny | 21 |
| Před prvním použitím | 23 |
| Pečení Crêpe/palačinek | 24 |
| Čištění a údržba | 26 |
| Skladování | 26 |
| Recepty | 27 |
| Základní recept pro Crêpe/palačinky | 27 |
| Základní recept pro Galette/galety | 27 |
| Crêpe/palačinky s cukrem a citronem | 28 |
| Crêpe/palačinky na normanský způsob | 28 |
| Galette/galety se šunkou a vejcem | 29 |
| Galette/galety s uzeným lososem | 29 |
| Likvidace | 30 |
| Záruka společnosti Kompennass Handels GmbH | 30 |
| Servis | 31 |
| Dovozce | 31 |

Úvod

Gratulujeme Vám k zakoupení Vašeho nového přístroje!

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

Autorské právo

Tato dokumentace je chráněná autorským právem.

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

Omezení odpovědnosti

Všechny technické informace, obsažené v tomto návodu k obsluze, jakož i údaje a pokyny pro zapojení a obsluhu, odpovídají poslednímu stavu techniky v době tisku a byly sestaveny s přihlédnutím k našim dosavadním zkušenostem a poznatkům a podle našeho nejlepšího vědomí.

Z údajů, obrázků a popisů v tomto návodu nelze vyvozovat žádné nároky.

Výrobce nepřebírá ručení za škody vzniklé na základě nedodržení návodu, na základě používání v rozporu s určením, neodborných oprav, provedení nepovolených změn nebo na základě použití neschválených náhradních dílů.

Použití v souladu s určením

Tento přístroj je určen výhradně pro pečení Crêpe. Tento přístroj je určen výhradně k použití v domácnostech pro soukromé účely.

Nepoužívejte ho pro komerční účely!

Crêpe-Maker používejte pouze v uzavřených prostorách.

Rozsah dodávky

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponentami:

- crêpemaker
- dělič těsta
- obraceč na Crêpe
- návod k obsluze

- 1) Vyjměte přístroj a návod k obsluze z krabice.
- 2) Odstraňte veškerý obalový materiál.

UPOZORNĚNÍ

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

Likvidace obalu

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



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

UPOZORNĚNÍ

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

Popis přístroje



Obrázek A:

- 1 pečicí deska
- 2 síťový kabel se zástrčkou
- 3 topné spirály
- 4 základna
- 5 regulátor teploty
- 6 zelená kontrolka „připraveno k provozu“
- 7 červená kontrolka napájení
- 8 navíjení kabelu

Obrázek B:


- 9 dělič těsta
- 10 obraceč palačinek

Technické údaje

| | |
|---|---|
| Napětí | 220 - 240 V ~ (střídavý proud), 50 Hz |
| Příkon | 1500 W |
| Třída ochrany | I |
| Ochranné uzemnění |  |
|  | Všechny části tohoto přístroje přicházející do styku s potravinami jsou bezpečné pro potraviny. |

Bezpečnostní pokyny

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM

- ▶ Nechte poškozený síťový kabel nebo síťovou zástrčku okamžitě vyměnit autorizovaným odborným personálem, abyste zabránili ohrožení.
- ▶ Přístroj používejte jen v suchých prostorách, ne venku.
Přístroj nikdy neponořujte do vody či jiných tekutin!
-  V opačném případě hrozí ohrožení života v důsledku úrazu elektrickým proudem.
- ▶ Zajistěte, aby přístroj nikdy nepřišel do styku s vodou. Neprovozujte přístroj nikdy v blízkosti vody nebo vedle nádob, obsahujících kapaliny.
- ▶ Dbejte na to, aby síťový kabel během provozu nebyl nikdy mokrá ani vlhký. Ved'te jej tak, aby nemohlo dojít k jeho přiskřípnutí nebo jinému poškození.
- ▶ Po použití vždy vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky, aby nedošlo k neúmyslnému zapnutí přístroje.
- ▶ Pokud přístroj spadne nebo je poškozený, není dovoleno jej již uvádět do provozu. Přístroj nechte přezkoušet a případně opravit kvalifikovaným odborným personálem.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pokud porozuměly nebezpečí, které vyplývá z jeho použití.
- ▶ Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- ▶ Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, ledaže jsou starší než 8 let a jsou pod dohledem.
Děti mladší 8 let nesmí mít přístup k přístroji a přívodnímu kabelu.
- ▶ Součásti přístroje mohou být během provozu horké. Proto se dotýkejte pouze ovládacích prvků.
- ▶ Přístroj provozujte pouze na stabilní, neklouzavé a rovné ploše.
- ▶ K provozu přístroje nepoužívejte externí spínací hodiny ani samostatné dálkové ovládání.
- ▶ Před použitím přístroje síťový kabel úplně odviňte z navíjení kabelu.

POZOR – NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

- ▶ Pečivo může hořet! Proto přístroj nikdy nestavte do blízkosti hořlavých předmětů ani pod ně, zejména ne pod záclony nebo závěsné skříňky.
- ▶ Přístroj se nikdy nesmí používat v blízkosti hořlavých materiálů.
- ▶ Nikdy nenechávejte pracovat přístroj bez dozoru.



Tento symbol na přístroji Vás varuje před nebezpečím popálení horkými povrchy.

Pozor! Horký povrch!

Před prvním použitím

- Odstraňte z přístroje veškerý obalový materiál.
- Očistěte pečicí desku ❶ vlhkým hadříkem.
- Základnu ❷ postavte na tepelně odolnou a rovnou plochu.
- Pečicí desku ❶ položte na základnu ❷ tak, aby tato dobře doléhala a byla stabilní.
- Síťovou zástrčku ❸ zastrčte do sítě. Červená kontrolka napájení ❹ svítí.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Nastavíte-li regulátor teploty ❺ na „0“, svítí trvale zelená kontrolka „připraveno k provozu“ ❻. Tak můžete kontrolovat, zda zelená kontrolka „připraveno k provozu“ ❻ funguje. V této pozici se přístroj nezahřívá.
- Regulátor teploty ❺ nastavte na MAX a nechte přístroj zahřívát po dobu cca 10 minut. Červená a zelená kontrolka ❻/❼ svítí.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Při prvním uvedení do provozu může dojít z důvodu zbytků vzniklých při výrobě k lehkému vzniku kouře a zápachu. To je zcela normální a není to nebezpečné. Zajistěte dostatečné větrání, otevřete například okno.
- Nastavte regulátor teploty **5** na „0“ a vytáhněte síťovou zástrčku **2** ze zásuvky. Kontrolky **6/7** zhasnou.
- Nechte přístroj vychladnout a pečicí desku **1** ještě jednou otřete vlhkým hadříkem.

Přístroj je nyní připraven k provozu.

Pečení Crêpe/palačinek

POZOR – NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

- ▶ Proto přístroj nikdy nestavte do blízkosti hořlavých předmětů ani pod ně, zejména ne pod záclony nebo závěsné skříňky.
- 1) Síťovou zástrčku **2** zasuněte do síťové zásuvky. Červená kontrolka napájení **7** svítí.
 - 2) Nastavte regulátor teploty **5** na požadovaný teplotní stupeň. Čím vyšší teplotní stupeň, tím tmavší jsou Crêpe. Vyčkejte, dokud nesvítí zelená kontrolka „připraveno k provozu“ **6**. Tato signalizuje, že se přístroj rozežhál.
 - 3) Nalijte cca jednu naběračku těsta do středu pečicí desky **1**.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Stupeň zhnědnutí Crêpe můžete určit regulátorem teploty **5** nebo dobou pečení.
 - ▶ Pro určení správného množství těsta dejte na pečicí desku **1** tolik těsta, aby deska byla pokryta ze 2/3 těstem. Dbejte na to, aby těsto nepřetékalo přes okraj pečicí desky **1**. Podle potřeby u dřívějšího Crêpe snižte nebo zvýšte množství těsta.
- 4) Dělič těsta **9** krátce ponořte do vody.
 - 5) Rozdělte těsto pomocí děliče těsta **9** rovnoměrně na pečicí desce **1**: Položte dělič těsta **9** bez tlaku na těsto a pohybujte děličem kruhovitě od středu pečicí desky **1** až na okraj. Přitom by se těsto mělo rozdělit v tenké vrstvě na pečicí desce **1**.
 - 6) Po cca 45 sekundách (v závislosti na požadovaném stupni zhnědnutí) obraťte těsto pomocí obraceče na Crêpe **10**.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Dělič těsta **9** po každém použití ponořte do vody. Tím lze lépe rozdělit těsto.
- ▶ Může se stát, že během pečení zelená kontrolka „připraveno k provozu“ **6** krátce zhasne a poté se opět rozsvítí. To znamená, že došlo ke krátkodobému poklesu teploty nastaveného teplotního stupně a přístroj se opět nahřál.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Uvedené doby pečení jsou pouze orientačními hodnotami. Doba pečení Crêpe se může lišit v závislosti na chuti. Optimální dobu pečení zjistíte vyzkoušením.

- 7) Po dalších 45 sekundách odeberte Crêpe pomocí obraceče na Crêpe **10** z pečicí desky **1**:
K tomu obraceč na Crêpe **10** zasuněte pod Crêpe a nadzvedněte jej.
Dejte Crêpe na talíř.
- 8) Nyní Crêpe můžete podle libosti obložit.

POZOR – HMOTNÉ ŠKODY!

- ▶ Crêpe nepotírejte ani nezdobte na pečicí desce **1**.
- ▶ Crêpe nekrájejte na pečicí desce **1**.
- ▶ Nepoužívejte špičaté ani kovové předměty k obracení Crêpe nebo pro jeho odebrání z pečicí desky **1**. Vedlo by to k nevratnému poškození pečicí desky **1**!

- 9) U následujícího Crêpes postupujte stejně.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Chcete-li přístroj odstavit z provozu, vždy vytáhněte síťovou zástrčku **2** ze síťové zásuvky. Pouze tak je přístroj bez proudu.

Čištění a údržba

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM

- ▶ Nejprve vytáhněte sířovou zástrčku **2** ze zásuvky, než se pustíte do čištění přístroje.



Přístroj nikdy neponořujte do vody či jiných tekutin! V opačném případě hrozí ohrožení života v důsledku úrazu elektrickým proudem.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Před čištěním nechte přístroj vychladnout. Nebezpečí popálení!

POZOR – HMOTNÉ ŠKODY!

- ▶ Základnu **4** při čištění nikdy neponořujte do vody! V opačném případě se přístroj může nenávratně poškodit!
- Otřete pečicí desku **1** a základnu **4** vlhkým hadříkem. Na obtížně odstranitelné nečistoty použijte jemný čisticí prostředek nanesený na hadřík.
- Umyjte dělič těsta **9** a obraceč na Crêpe **10** v jemné mýdlové vodě. Poté dělič těsta **9** a obraceč na Crêpe **10** opláchněte čistou vodou a vytřete je do sucha utěrkou.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Pečicí desku **1**, dělič těsta **9** a obraceč na Crêpe **10** můžete mýt i v myčce na nádobí.
- ▶ Při mytí v myčce na nádobí dbejte na to, aby nedošlo k přiskřípnutí děliče těsta **9** a obraceče na Crêpe **10**. Mohly by se tím zdeformovat! Dělič těsta **9** a obraceč na Crêpe **10** uložte pokud možno do horního koše myčky nádobí.

Skladování

- Uchovávejte přístroj pouze v ochlazeném a vyčištěném stavu.
- Oviňte sířový kabel **2** kolem navíjení kabelu **8** ve spodní části dna přístroje a upevněte jej kabelovou sponou.
- Přístroj uchovávejte na suchém a čistém místě.

Recepty

UPOZORNĚNÍ

- Z uvedeného množství lze upéct cca 12 Crêpe/Galette.

Základní recept pro Crêpe/palačinky

- 6 vajec
- 1 l mléka
- 500 g mouky
- 3 PL oleje (stolní olej)

- 1) Rozkvedlejte vajíčka v mléce.
- 2) Přidejte mouku a olej a zpracujte vše do hladkého těsta.
- 3) Nechte těsto jednu hodinu odstát.

Základní recept pro Galette/galety

Galette jsou pikantní variantou Crêpe.

- 2 vejce
- 1 l mléka
- 500 g pohankové mouky
- 100 g pšeničné mouky
- sůl
- 100 g rozpuštěného másla
- 300 ml vody

- 1) Rozkvedlejte vajíčka v mléce a přilijte vodu.
- 2) Smíchejte oba druhy mouky a přidejte špetku soli.
- 3) Mouku smíchejte s kapalinou.
- 4) Přidejte rozpuštěné a ochlazené máslo a zpracujte vše do hladkého těsta.
- 5) Nechte těsto jednu hodinu odstát.

Crêpe/palačinky s cukrem a citronem

Základní recept pro Crêpe

krystalový cukr

3 citrony

- 1) Pečte Crêpe při nastavení MAX cca 45 sekund.
- 2) Crêpe obraťte a pečte jej opět cca 45 sekund.
- 3) Odeberte Crêpe z pečicí desky ❶ a položte jej na talíř.
- 4) Posypte cukrem a pokapte ho citronovou šťávou.
- 5) Crêpe složte tak, aby vznikla čtvercová "kapsa".
- 6) Crêpe ihned podávejte.

Crêpe/palačinky na normandský způsob

Základní recept pro Crêpe

1 kg jablek

100 g másla

300 g cukru

150 ml calvados

250 g crème fraîche

skořice

- 1) Oloupejte jablka a nakrájejte je na tenké plátky.
- 2) Jablka mírně opečte na pánvici s máslem a cukrem.
- 3) Lehce posypte skořicí. Přidejte calvados a crème fraîche a vše dobře promíchejte.
- 4) Pokud se vytvořilo příliš mnoho tekutiny, pojměte ji zahušřovadlem na omáčky.
- 5) Pečte Crêpe při nastavení MAX cca 45 sekund.
- 6) Crêpe obraťte a pečte jej opět cca 45 sekund.
- 7) Odeberte Crêpe z pečicí desky ❶ a položte jej na talíř.
- 8) Připravená jablka rozdělte na Crêpe.
- 9) Crêpe složte tak, aby vznikla čtvercová "kapsa".
- 10) Crêpe ihned podávejte.

Galette/galety se šunkou a vejcem

Základní recept pro Galette

12 plátků šunky

150 g nastrohaného parmezánu

12 vajec (uvařených)

sůl

pepř

- 1) Rozdělte těsto pro Galette po pečicí desce ❶ a pečte Galette cca 1 minutu při maximálním nastavení termostatu.
- 2) Galette obraťte a pečte ji na druhé straně cca 1 minutu.
- 3) Odeberte Galette z pečicí desky ❶ a položte ji na talíř.
- 4) Rozdělte šunku, plátky vejce a trochu parmezánu na Galette a dochuťte solí a pepřem.
- 5) Galette složte tak, aby vznikla čtvercová "kapsa".
- 6) Galette ihned podávejte.

Galette/galety s uzeným lososem

Základní recept pro Galette

500 g uzeného lososa, plátky

250 g crème fraîche

trochu kopru

- 1) Rozdělte těsto pro Galette po pečicí desce ❶ a pečte Galette cca 1 minutu při maximálním nastavení regulátoru teploty.
- 2) Galette obraťte a pečte ji na druhé straně cca 1 minutu.
- 3) Odeberte Galette z pečicí desky ❶ a položte ji na talíř.
- 4) Smíchejte crème fraîche s trochou kopru.
- 5) Obložte Galette plátkem uzeného lososa a přidejte trochu crème fraîche s koprem.
- 6) Galette složte tak, aby vznikla čtvercová "kapsa".
- 7) Galette ihned podávejte.

Likvidace



V žádném případě nevyhazujte přístroj do normálního domovního odpadu.

Tento výrobek podléhá evropské směrnici č. 2012/19/EU (o odpadních elektrických a elektronických zařízeních).

Nechte přístroj zlikvidovat ve schváleném likvidačním podniku nebo ve Vašem komunálním sběrném dvoře. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochybností se informujte ve svém sběrném dvoře.

Záruka společnosti Kompennass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

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

Záruční podmínky

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

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

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

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

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

Rozsah záruky

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

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti produktu, které jsou vystaveny normálnímu opotřebení, a proto je lze považovat za opotřebovatelné díly nebo za poškození křehkých součástí jako jsou např. spínače, akumulátory, formy na pečení nebo části, které jsou vyrobeny ze skla.

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

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

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

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



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

Servis



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 285567

Dovozce

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

| | |
|--|-----------|
| Einführung | 34 |
| Urheberrecht | 34 |
| Haftungsbeschränkung | 34 |
| Bestimmungsgemäße Verwendung | 34 |
| Lieferumfang | 35 |
| Entsorgung der Verpackung | 35 |
| Gerätebeschreibung | 36 |
| Technische Daten | 36 |
| Sicherheitshinweise | 37 |
| Vor dem ersten Gebrauch | 39 |
| Crêpes backen | 40 |
| Reinigen und Pflegen | 42 |
| Aufbewahren | 42 |
| Rezepte | 43 |
| Grundrezept Crêpe | 43 |
| Grundrezept Galette | 43 |
| Crêpes mit Zucker und Zitrone | 44 |
| Crêpes nach Normandieart | 44 |
| Schinken-Ei-Galette | 45 |
| Galettes mit Räucherlachs | 45 |
| Entsorgung | 46 |
| Garantie der Kompernaß Handels GmbH | 46 |
| Service | 48 |
| Importeur | 48 |

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 Normandieart

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 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.kompernass.com

Információk állása · Stav informací

Stand der Informationen:

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

IAN 285567

