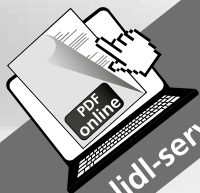


SILVER CREST®



www.lidl-service.com



CRÊPEMAKER SCM 1500 C3

DE AT CH

CRÊPEMAKER

Bedienungsanleitung

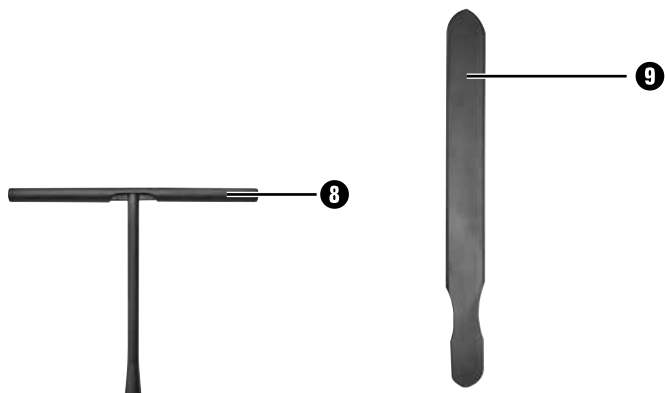
IAN 300006

DE AT



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**

Inhaltsverzeichnis

Einführung	2
Urheberrecht	2
Haftungsbeschränkung	2
Bestimmungsgemäße Verwendung	2
Lieferumfang	3
Entsorgung der Verpackung	3
Gerätebeschreibung	4
Technische Daten	4
Sicherheitshinweise	5
Vor dem ersten Gebrauch	7
Crêpes backen	7
Reinigen und Pflegen	9
Aufbewahren	9
Rezepte	10
Grundrezept Crêpe	10
Grundrezept Galette	10
Crêpes mit Zucker und Zitrone	11
Crêpes nach Normandieart	11
Schinken-Ei-Galette	12
Galettes mit Räucherlachs	12
Entsorgung	13
Garantie der Kompertaß Handels GmbH	13
Service	15
Importeur	15

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:

- Crêpemaker
- 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

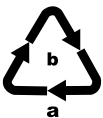
Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.



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.



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung:

- 1 - 7: Kunststoffe,
- 20 - 22: Papier und Pappe,
- 80 - 98: Verbundstoffe

Gerätebeschreibung


Abbildung A:

- ❶ Backplatte
- ❷ Netzkabel mit Netzstecker
- ❸ Heizschlangen
- ❹ Basis
- ❺ Temperaturregler
- ❻ Leuchtring grün/rot
- ❼ Kabelaufwicklung

Abbildung B:

- ❽ Teigverteiler
- ❾ Crêpewender

Technische Daten

Spannung	220 - 240 V ~ (Wechselstrom), 50/60 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.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ 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. Der Leuchtring **6** leuchtet rot und zeigt damit an, dass das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist.

HINWEIS

- ▶ Wenn Sie den Temperaturregler **5** auf „0“ stellen, leuchtet der Leuchtring **6** grün („Temperatur erreicht“). So können Sie kontrollieren, ob der grüne Leuchtring **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.

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. Der Leuchtring **6** erlischt.
- 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. Der Leuchtring **6** leuchtet rot.
 - 2) Stellen Sie den Temperaturregler **5** auf die gewünschte Temperaturstufe. Je höher die Temperaturstufe, umso dunkler werden die Crêpes. Warten Sie, bis der Leuchtring **6** grün leuchtet. Dies 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 **8** kurz in Wasser.
- 5) Verteilen Sie den Teig mit Hilfe des Teigverteilers **8** gleichmäßig auf der Backplatte **1**:
Legen Sie den Teigverteiler **8** 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 **9**.

HINWEIS

- ▶ Tauchen Sie den Teigverteiler **8** nach jedem Gebrauch in Wasser. Dadurch lässt sich der Teig besser verteilen.
- ▶ Es kann passieren, dass während des Backvorganges der Leuchtring **6** kurzzeitig die Farbe von grün zu rot und wieder zurück wechselt. Das bedeutet, dass die eingestellte Temperaturstufe kurz unterschritten war und das Gerät wieder aufgeheizt hat.
- ▶ 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 **9** von der Backplatte **1**:
Schieben Sie dazu den Crêpewender **9** 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 **8** und den Crêpewender **9** in mildem Spülwasser. Spülen Sie sie mit klarem Wasser ab und trocknen Sie den Teigverteiler **8** und den Crêpewender **9** danach mit einem Trockentuch.

HINWEIS



- Sie können die Backplatte **1**, den Teigverteiler **8** und den Crêpewender **9** auch in der Spülmaschine reinigen.
- ▶ Achten Sie bei der Reinigung in der Spülmaschine darauf, dass der Teigverteiler **8** und der Crêpewender **9** nicht eingeklemmt werden. Ansonsten können sich diese verformen! Legen Sie den Teigverteiler **8** und den Crêpewender **9**, 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 **7** 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.

Gallettes mit Räucherlachs

Galette-Grundrezept

500 g Räucherlachs in Scheiben

250 ml Crème fraîche

etwas Dill

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

Entsorgung



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

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



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

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, Gewaltnwendung 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 300006

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

Stand der Informationen:

02/2018 · Ident.-No.: SCM1500C3-012018-2

IAN 300006

