

SILVER CREST®



www.lidl-service.com



CRÊPE MAKER SCM 1500 C3

RO

APARAT PENTRU PREPARAT CLĂTITE

Instrucțiuni de utilizare

DE AT CH

CRÊPEMAKER

Bedienungsanleitung

BG

ЕЛЕКТРИЧЕСКА ПЛОЧА ЗА ПАЛАЧИНКИ

Ръководство за експлоатация

IAN 300006

RO

BG



RO

Înainte de a citi instrucțiunile, priviți imaginile și familiarizați-vă cu toate funcțiile aparatului.

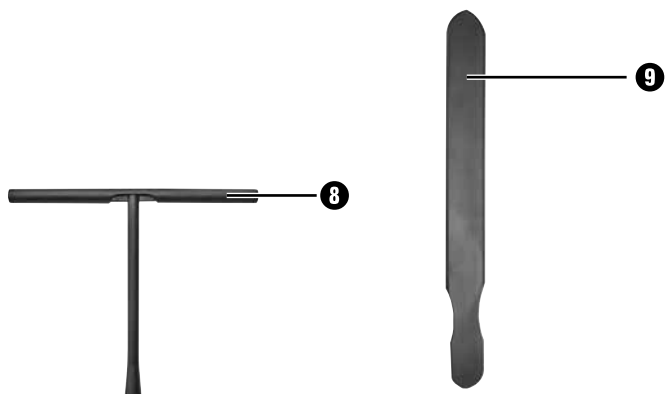
BG

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

DE AT CH

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

RO	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	1
BG	Ръководство за експлоатация	Страница	15
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	31

A**B**

Cuprins

Introducere	2
Dreptul de autor	2
Limitarea răspunderii	2
Utilizarea conform destinației	2
Furnitura	3
Eliminarea ambalajului	3
Descrierea aparatului	4
Date tehnice	4
Indicații de siguranță	5
Înainte de prima utilizare	7
Coacerea clătitelor franțuzești (crêpes)	7
Curățarea și îngrijirea	9
Depozitarea	9
Rețete	10
Rețetă de bază clătită franțuzească (crêpe)	10
Rețetă de bază plăcintă	10
Clătite franțuzești (crêpes) cu zahăr și lămâie	11
Clătite franțuzești (crêpes) în stilul Normandiei	11
Plăcintă cu șuncă și ou	12
Plăcinte cu somon afumat	12
Eliminarea	13
Garanția Kompnass Handels GmbH	13
Service-ul	14
Importator	14

Introducere

Felicitări pentru cumpărarea noului dvs. aparat!

Acum dețineți un produs modern și de calitate superioară. Instrucțiunile de utilizare fac parte integrantă din acest produs. Acestea cuprind informații importante privind siguranța, utilizarea și eliminarea. Înainte de utilizarea produsului, familiarizați-vă cu toate indicațiile privind utilizarea și siguranța. Utilizați acest produs numai în modul descris și numai în domeniile de utilizare menționate. În cazul transmiterii produsului unei alte persoane, predați-i toate documentele aferente acestuia.

Dreptul de autor

Această documentație este protejată prin drepturi de autor.

Multiplacarea, respectiv rețipărirea, chiar și parțială, precum și redarea imaginilor, chiar și modificate, sunt permise doar cu acordul scris al producătorului.

Limitarea răspunderii

Toate informațiile, datele și indicațiile tehnice cu privire la conectarea și operarea aparatului din aceste instrucțiuni corespund stadiului actual de la momentul tipăririi și se bazează pe experiența și cunoștințele noastre dobândite până în prezent, fiind oferite cu bună-credință.

Din specificațiile, imaginile și descrierile prezentate în aceste instrucțiuni nu pot fi derivate niciun fel de pretenții.

Producătorul nu răspunde pentru pagubele rezultate în urma nerespectării instrucțiunilor, a utilizării neconforme destinației, a reparațiilor necorespunzătoare, a modificărilor neautorizate operate sau a utilizării pieselor de schimb neaprobate.

Utilizarea conform destinației

Acest aparat este destinat exclusiv pentru coacerea clătitelor franțuzești (crêpes). Acest aparat este destinat exclusiv utilizării în gospodăriile private.

A nu se utiliza în scopuri comerciale!

Utilizați aparatul de preparare a clătitelor franțuzești (crêpes) numai în încăperi închise.

Furnitura

În mod standard, aparatul este livrat cu următoarele componente:

- Aparat pentru preparat clătite
- Spatulă de întins clătite
- Spatulă de întors clătite (crêpes)
- Instrucțiuni de utilizare

- 1) Scoateți aparatul și instrucțiunile de utilizare din cutie.
- 2) Îndepărtați toate materialele de ambalare.

INDICAȚIE

- ▶ Verificați dacă furnitura este completă și dacă prezintă deteriorări vizibile.
- ▶ În cazul în care furnitura este incompletă sau componentele sunt deteriorate din cauza ambalajului precar sau a transportului, apălați linia telefonică directă de service (a se vedea capitolul **Service-ul**).

Eliminarea ambalajului

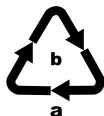
Ambalajul protejează aparatul împotriva deteriorărilor în timpul transportului. Materialele de ambalare sunt selectate în funcție de compatibilitatea lor cu mediul înconjurător și conform aspectelor tehnice cu privire la eliminare, fiind astfel reciclabile.



Reintroducerea ambalajelor în circuitul materialelor contribuie la economisirea materiilor prime și la reducerea cantității de deșeuri. Eliminați materialele de ambalare de care nu mai aveți nevoie, conform prevederilor locale în vigoare.

INDICAȚIE

- ▶ Dacă este posibil, păstrați ambalajul original pe durata perioadei de garanție a aparatului pentru a-l putea ambala corespunzător în caz de utilizare a garanției.



Eliminați ambalajul în mod ecologic.

Respectați marcajul de pe diferitele materiale de ambalare și separați-le dacă este cazul. Materialele de ambalare sunt marcate cu abrevieri (a) și cifre (b) cu următoarea semnificație:

- 1-7: materiale plastice,
- 20-22: hârtie și carton,
- 80-98: materiale compozite

Descrierea aparatului



Figura A:

- 1 Plită de copt
- 2 Cablu de alimentare cu ștecăr
- 3 Tub de încălzire
- 4 Bază
- 5 Regulator de temperatură
- 6 Inel luminos verde/roșu
- 7 Suport înfășurare cablu

Figura B:

- 8 Spatulă de întins clătite
- 9 Spatulă de întors clătite (crêpes)

Date tehnice

Tensiune	220 - 240 V ~ (curent alternativ), 50/60 Hz
Consum	1500 W
Clasa de protecție	I
Împământare cu rol de protecție	
	Toate componentele acestui aparat care intră în contact cu alimentele sunt adecvate pentru uz alimentar.

Indicații de siguranță

⚠ PERICOL DE ELECTROCUTARE

- ▶ Solicitați imediat înlocuirea cablului de alimentare sau a ștecărului de către specialiști autorizați, pentru a evita orice fel de pericol.
- ▶ Utilizați aparatul numai în încăperi uscate și nu în spații libere.



Nu introduceți niciodată aparatul în apă sau în alte lichide! În caz contrar, există pericol de moarte prin electrocutare.

- ▶ Asigurați-vă că aparatul nu intră niciodată în contact cu apa. Nu utilizați niciodată aparatul în apropierea apei sau lângă recipiente care conțin lichide.
- ▶ Nu permiteți contactul cablului de alimentare cu lichide sau umezirea acestuia în timp ce aparatul este în funcțiune. Ghidați cablul astfel încât să nu se blocheze sau să se deterioreze într-un alt mod.
- ▶ Scoateți întotdeauna ștecărul din priză după utilizare, pentru a evita pornirea neintenționată a aparatului.
- ▶ Nu mai utilizați aparatul dacă a căzut pe jos sau dacă este deteriorat. Solicitați verificarea și, dacă este necesar, repararea aparatului de către un specialist calificat.

⚠ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Acest aparat poate fi utilizat de copii începând cu vârsta de 8 ani, cât și de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și/sau fără cunoștințe necesare, dacă sunt supravegheați sau dacă au fost instruiți cu privire la utilizarea sigură a acestui aparat și au înțeles pericolele cu privire la acesta.
- ▶ Copiilor le este interzis să se joace cu aparatul.

⚠️ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Curățarea și acțiunile de întreținere destinate utilizatorului nu se vor efectua de către copii, cu excepția cazului în care aceștia au vârsta peste 8 ani și sunt supravegheați. Copiii cu vârsta sub 8 ani nu trebuie să se afle în apropierea aparatului și a cablului de conexiune.
- ▶ Componentele aparatului pot deveni fierbinți în timpul utilizării. De aceea, nu atingeți decât elementele de comandă.
- ▶ Utilizați aparatul numai pe o suprafață stabilă, plană și antiderapantă.
- ▶ Nu utilizați temporizatoare externe sau sisteme separate de comandă de la distanță pentru a opera aparatul.
- ▶ Desfaceți complet cablul de alimentare de pe suportul de înfășurare, înainte de a utiliza aparatul.

ATENȚIE - PERICOL DE INCENDIU!

- ▶ Produsele de copt se pot aprinde! De aceea, nu așezați niciodată aparatul în apropierea obiectelor inflamabile, în special sub draperii și dulapuri suspendate.
- ▶ Aparatul nu trebuie utilizat în apropierea materialelor inflamabile.
- ▶ Nu lăsați niciodată aparatul să funcționeze nesupravegheat.



Acest simbol de pe aparat avertizează cu privire la pericolul de arsuri din cauza suprafețelor fierbinți.

Atenție! Suprafață fierbinte!

Înainte de prima utilizare

- Îndepărtați toate materialele de ambalare.
- Ștergeți plita de copt **1** cu o lavetă umedă.
- Așezați baza **4** pe o suprafață termorezistentă și plană.
- Așezați plita de copt **1** pe bază **4**, astfel încât să fie fixă și stabilă.
- Racordați ștecărul **2** la rețeaua de curent. Inelul luminos **6** luminează roșu, indicând că aparatul este conectat la rețeaua electrică.

INDICAȚIE

- ▶ Dacă așezați regulatorul de temperatură **5** pe „0”, inelul luminos **6** luminează constant verde („Temperatură atinsă”). Astfel puteți controla dacă inelul luminos verde **6** funcționează. Aparatul nu se încălzește în această poziție.
- Poziționați regulatorul de temperatură **5** pe MAX și așteptați cca 10 minute până la încălzirea aparatului.

INDICAȚIE

- ▶ Pe parcursul primei puneri în funcțiune, din cauza resturilor de fabricație poate fi degajat puțin fum și se poate simți un miros ușor. Acest lucru este normal și nepericulos. Asigurați o aerisire suficientă: deschideți, de exemplu, o fereastră.
- Rotiți regulatorul de temperatură **5** pe poziția „0” și scoateți ștecărul **2** din priză. Inelul luminos **6** se stinge.
- Lăsați aparatul să se răcească și ștergeți încă o dată plita de copt **1** cu o lavetă umedă.

Acum aparatul este pregătit pentru utilizare.

Coacerea clătitelor franțuzești (crêpes)

ATENȚIE - PERICOL DE INCENDIU!

- ▶ De aceea, nu așezați niciodată aparatul în apropierea obiectelor inflamabile, în special sub draperii și sub dulapuri suspendate.
- 1) Introduceți ștecărul **2** într-o priză. Inelul luminos **6** luminează constant roșu.
 - 2) Setati regulatorul de temperatură **5** la temperatura dorită. Cu cât mai mare este treapta de temperatură, cu atât mai închise la culoare sunt clătitele franțuzești (crêpes). Așteptați până când inelul luminos **6** luminează constant verde. Acesta indică faptul că aparatul s-a încălzit.
 - 3) Adăugați un polonic de aluat în mijlocul plitei de copt **1**.

INDICAȚIE

- ▶ Gradul de rumenire a clătitei franțuzești (crêpe) îl puteți determina cu ajutorul regulatorului de temperatură **5** sau al timpului de coacere.
 - ▶ Pentru a determina cantitatea corectă de aluat adăugați aluat pe plita de copt **1** până când aceasta este acoperită în proporție de 2/3 cu aluat. Aveți grijă ca aluatul să nu curgă peste marginea plitei de copt **1**. Dacă este necesar, reduceți sau măriți cantitatea de aluat la următoarea clătită franțuzească.
- 4) Introduceți pentru scurt timp spatula de întins clătite **8** în apă.
 - 5) Distribuți uniform aluatul cu ajutorul spatulei de întins clătite **8** pe plita de copt **1**:
Așezați spatula de întins clătite **8** fără a exercita presiune pe aluat și mișcați-o circular din mijlocul plitei de copt **1** spre margine. Aluatul ar trebui distribuit subțire pe plita de copt **1**.
 - 6) După cca 45 de secunde (în funcție de gradul de rumenire dorit), întoarceți aluatul cu ajutorul spatulei de întors clătite (crêpes) **9**.

INDICAȚIE

- ▶ După fiecare utilizare introduceți spatula de întins clătite **8** în apă. Astfel, aluatul se poate distribui mai bine.
 - ▶ Se poate întâmpla ca în timpul procesului de coacere inelul luminos **6** să își schimbe pentru scurt timp culoarea din verde în roșu și din nou invers. Aceasta înseamnă că pentru scurt timp treapta de temperatură a scăzut sub valoarea setată și că aparatul a încălzit din nou.
 - ▶ Timpii de coacere indicați reprezintă numai valori orientative. Timpul de coacere a clătitei franțuzești poate varia în funcție de gust. Găsiți timpul optim de coacere prin încercare.
- 7) După alte 45 de secunde luați clătita franțuzească cu ajutorul spatulei de întors clătite **9** de pe plita de copt **1**:
Împingeți în acest scop spatula de întors clătite **9** sub clătita și ridicați-o. Așezați clătita pe farfurie.
 - 8) Acum puteți garnisi clătita după plac.

ATENȚIE – PAGUBE MATERIALE!

- ▶ Nu ungeți sau garnisiți clătita pe plita de copt **1**.
 - ▶ Nu tăiați clătita pe plita de copt **1**.
 - ▶ Nu utilizați obiecte ascuțite sau metalice pentru a întoarce clătita sau pentru a o ridica de pe plita de copt **1**. Aceasta provoacă pagube ireparabile plitei de copt **1**!
- 9) Procedați la fel cu următoarele clătite.

INDICAȚIE

- ▶ La oprirea aparatului scoateți întotdeauna ștecărul **2** din priză. Numai în acest mod aparatul este scos complet de sub tensiune.

Curățarea și îngrijirea

PERICOL DE ELECTROCUTARE

- ▶ Înaintea curățării aparatului scoateți ștecărul **2** din priză.



Nu introduceți niciodată aparatul în apă sau în alte lichide!
În caz contrar, există pericol de moarte prin electrocutare.

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Lăsați aparatul să se răcească înainte de curățare. Pericol de arsuri!

ATENȚIE – PAGUBE MATERIALE!

- ▶ Nu introduceți baza **4** în apă pentru a o curăța! În caz contrar, aparatul se poate deteriora în mod ireparabil!
- Ștergeți plita de copt **1** și baza **4** cu o lavetă umedă. În cazul unor impurități persistente, adăugați pe lavetă un detergent delicat.
- Curățați spatula de întins clătite **8** și spatula de întors clătite **9** în soluție de curățat blândă. Clățiți-i apoi cu apă curată și apoi ștergeți spatula de întins clătite **8** și spatula de întors clătite **9** cu o lavetă.

INDICAȚIE



Puteți curăța plita de copt **1**, spatula de întins clătite **8** și spatula de întors clătite **9** și în mașina de spălat vase.

- ▶ În cazul curățării în mașina de spălat vase asigurați-vă că spatula de întins clătite **8** și spatula de întors clătite **9** nu sunt blocați. În caz contrar, acestea se pot deforma! Dacă este posibil, introduceți spatula de întins clătite **8** și spatula de întors clătite **9** în coșul superior al mașinii de spălat vase.

Depozitarea

- Depozitați aparatul numai după ce s-a răcit și a fost curățat.
- Înfășurați cablul de alimentare **2** pe suportul de înfășurare a cablului **7** de pe partea inferioară a aparatului și fixați ștecărul cu clema pentru cablu.
- Păstrați aparatul într-un loc uscat și curat.

Rețete

INDICAȚIE

► Din cantitățile indicate coaceți cca 12 clătite franțuzești/plăcinte.

Rețetă de bază clătită franțuzească (crêpe)

6 ouă
1 l lapte
500 g făină
3 linguri de ulei (alimentar)

- 1) Amestecați ouăle și laptele.
- 2) Adăugați făina și uleiul și amestecați până obțineți un aluat omogen.
- 3) Lăsați aluatul să se odihnească o oră.

Rețetă de bază plăcintă

Plăcintele sunt varianta consistentă a unei clătite franțuzești.

2 ouă
1 l lapte
500 g făină de hrișcă
100 g făină de grâu
Sare
100 g unt topit
300 ml apă

- 1) Amestecați ouăle, laptele și apa.
- 2) Amestecați ambele tipuri de făină și adăugați un praf de sare.
- 3) Amestecați făina cu lichidul.
- 4) Adăugați untul topit și răcit și uleiul și amestecați până obțineți un aluat omogen.
- 5) Lăsați aluatul să se odihnească o oră.

Clătite franțuzești (crêpes) cu zahăr și lămâie

Rețetă de bază de clătite franțuzești (crêpes)

Zahăr tos

3 lămâi

- 1) Coaceți clătita cu reglajul MAX timp de 45 de secunde.
- 2) Întoarceți clătita și coaceți-o din nou timp de cca 45 de secunde.
- 3) Luați clătita de pe plita de copt **1** și așezați-o pe o farfurie.
- 4) Presărați zahăr peste aceasta și stropiți-o cu suc de lămâie.
- 5) Împăturiți clătita astfel încât să rezulte un „buzunar” pătrat.
- 6) Serviți clătita.

Clătite franțuzești (crêpes) în stilul Normandiei

Rețetă de bază de clătite franțuzești (crêpes)

1 kg mere

100 g unt

300 g zahăr

150 ml Calvados

250 g crème fraîche

Scorțișoară

- 1) Curățați merele și tăiați-le în felii subțiri.
- 2) Prăjiți merele într-o tigaie cu unt și zahăr.
- 3) Presărați deasupra puțină scorțișoară. Adăugați Calvados și crème fraîche și amestecați bine.
- 4) Dacă a rezultat prea mult lichid, îngroșați-l cu puțin agent de îngroșare pentru sosuri deschis la culoare.
- 5) Coaceți clătita cu reglajul MAX timp de 45 de secunde.
- 6) Întoarceți clătita și coaceți-o din nou timp de cca 45 de secunde.
- 7) Luați clătita de pe plita de copt **1** și așezați-o pe o farfurie.
- 8) Distribuți amestecul cu măr pe clătită.
- 9) Împăturiți clătita astfel încât să rezulte un „buzunar” pătrat.
- 10) Serviți clătita.

Plăcintă cu șuncă și ou

Rețetă de bază de plăcintă

12 felii de șuncă

150 g parmezan ras

12 ouă (fierte)

Sare

Piper

- 1) Distribuieți aluatul pe o plăcintă pe plita de copt ❶ și coaceți plăcinta timp de cca 1 minut la setarea maximă a termostatului.
- 2) Întoarceți plăcinta și coaceți-o pe cealaltă parte timp de cca 1 minut.
- 3) Luați plăcinta de pe plita de copt ❶ și așezați-o pe o farfurie.
- 4) Distribuieți șunca, bucăți de ou și puțin parmezan pe plăcintă și condimentați-o cu sare și piper.
- 5) Împăturiți plăcinta astfel încât să rezulte un „buzunar” pătrat.
- 6) Serviți plăcinta.

Plăcinte cu somon afumat

Rețetă de bază de plăcintă

500 g somon afumat, felii

250 ml crème fraîche

puțin mărar

- 1) Distribuieți aluatul pe o plăcintă pe plita de copt ❶ și coaceți plăcinta timp de cca 1 minut la setarea maximă a temperaturii.
- 2) Întoarceți plăcinta și coaceți-o pe cealaltă parte timp de cca 1 minut.
- 3) Luați plăcinta de pe plita de copt ❶ și așezați-o pe o farfurie.
- 4) Amestecați crème fraîche cu puțin mărar.
- 5) Garnisiți plăcinta cu o felie de somon afumat și adăugați puțină crème fraîche cu mărar peste.
- 6) Împăturiți plăcinta astfel încât să rezulte un „buzunar” pătrat.
- 7) Serviți plăcinta.

Eliminarea



În niciun caz nu aruncați aparatul în gunoiul menajer obișnuit. Acest produs se află sub incidența Directivei europene 2012/19/EU (Deșeuri de echipamente electrice și electronice).

Eliminați aparatul prin intermediul unei firme autorizate sau prin intermediul serviciului local de eliminare a deșeurilor. Respectați prevederile actuale în vigoare. Dacă aveți nelămuriri, contactați serviciul local de eliminare a deșeurilor.



Informații despre posibilitățile de eliminare a produsului scos din uz pot fi obținute de la administrația locală.

Garanția Kompernass Handels GmbH

Stimate client,

Pentru acest aparat se acordă o garanție de 3 ani de la data cumpărării. În cazul în care produsul prezintă defecte, beneficiați de drepturi legale față de vânzătorul produsului. Aceste drepturi legale nu sunt limitate prin garanția noastră prezentată în cele ce urmează.

Condiții de garanție

Perioada de garanție începe de la data cumpărării. Păstrați cu grijă bonul fiscal original. Acesta este necesar pentru a dovedi cumpărarea.

Dacă în decurs de trei ani de la data cumpărării acestui produs apare un defect de material sau de fabricație, produsul va fi reparat sau înlocuit de către noi – la alegerea noastră – în mod gratuit. Garanția presupune ca în timpul perioadei de trei ani să se prezinte aparatul defect și dovada cumpărării (bonul fiscal), precum și o scurtă descriere în scris, în care să se specifice în ce constă defectul și când a apărut acesta.

Dacă defectul este acoperit de garanția noastră, veți primi înapoi produsul reparat sau unul nou. Odată cu reparația sau înlocuirea produsului nu începe o nouă perioadă de garanție.

Perioada de garanție și pretențiile legale privind defectele

Perioada de garanție nu este prelungită după efectuarea reparațiilor realizate în perioada de garanție. Acest lucru este valabil și pentru piesele înlocuite și reparate. Eventualele deteriorări și deficiențe prezente deja la cumpărare trebuie semnalate imediat după dezambalarea produsului. Reparațiile necesare după expirarea perioadei de garanție se efectuează contra cost.

Domeniul de aplicare a garanției

Aparatul a fost produs cu grijă, în conformitate cu orientările stricte privind calitatea și verificat cu rigurozitate înaintea livrării.

Garanția se acordă în caz de defecte de material sau de fabricație. Această garanție nu se extinde asupra componentelor produsului care sunt expuse uzurii normale și care, prin urmare, pot fi considerate piese de uzură sau asupra deteriorărilor apărute la componentele fragile, de exemplu comutatoare, acumulatori, forme de copt sau componente realizate din sticlă.

Această garanție se pierde în cazul în care produsul a fost deteriorat, a fost utilizat sau întreținut în mod necorespunzător. Pentru utilizarea corespunzătoare a produsului trebuie respectate cu strictețe toate indicațiile prezentate în instrucțiunile de utilizare. Trebuie evitate în mod obligatoriu utilizările și acțiunile nerecomandate sau care fac obiectul unor avertizări în cadrul instrucțiunilor de utilizare.

Aparatul este destinat numai uzului privat și nu utilizărilor comerciale. În cazul manevrării abuzive sau necorespunzătoare, al uzului de forță și al intervențiilor care nu au fost realizate de către filiala noastră autorizată de service, garanția își pierde valabilitatea.

Procedura de acordare a garanției

Pentru a se asigura prelucrarea rapidă a solicitării dvs., urmați instrucțiunile de mai jos:

- Pentru toate solicitările păstrați la îndemână bonul fiscal și numărul articolului (de exemplu IAN 12345) ca dovadă a cumpărării.
- Numărul articolului poate fi consultat pe plăcuța de caracteristici, pe o gravură, pe coperta instrucțiunilor (în partea stângă, jos) sau pe autocolantul de pe partea din spate sau de jos.
- În cazul în care apar defecte funcționale sau alte defecțiuni, contactați mai întâi **telefonic** sau **prin e-mail** departamentul de service menționat în continuare.
- Apoi puteți expedia produsul înregistrat ca fiind defect la adresa de service care v-a fost comunicată, fără a plăti taxe poștale, anexând dovada cumpărării (bonul fiscal) și indicând în ce constă defectul și când a apărut acesta.



Acest manual, precum și multe altele, videoclipuri cu produsele și software-uri pot fi descărcate de pe www.lidl-service.com.

Service-ul

RO Service România
Tel.: 0800896637
E-Mail: kompennass@lidl.ro

IAN 300006

Importator

Vă rugăm să aveți în vedere faptul că următoarea adresă nu reprezintă o adresă pentru service. Contactați mai întâi centrul de service indicat.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
GERMANIA
www.kompennass.com

Съдържание

Въведение	16
Авторско право	16
Ограничение на отговорността	16
Употреба по предназначение	16
Окомплектовка на доставката	17
Предаване на опаковката за отпадъци.	17
Описание на уреда	18
Технически характеристики	18
Указания за безопасност	19
Преди първата употреба	21
Приготвяне на палачинки	21
Почистване и поддръжка	23
Съхранение	23
Рецепти	24
Основна рецепта „Палачинка“	24
Основна рецепта „Галета“	24
Палачинки със захар и лимон	25
Палачинки по нормандски.	25
Галета с шунка и яйца	26
Галети с пушена съомга	26
Предаване за отпадъци	27
Гаранция	27
Сервизно обслужване.	29
Вносител	29

Въведение

Поздравяваме ви за покупката на вашия нов уред!

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

Авторско право

Тази документация е защитена от Закона за авторското право.

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

Ограничение на отговорността

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

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

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

Употреба по предназначение

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

Не го използвайте за професионални цели!

Използвайте уреда за приготвяне на палачинки само в затворени помещения.

Окомплектовка на доставката

Стандартната окомплектовка на доставката включва следните компоненти:

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

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

УКАЗАНИЕ

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

Предаване на опаковката за отпадъци

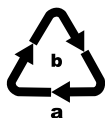
Опаковката предпазва уреда от повреди при транспортирането. Опаковъчните материали са подбрани от гледна точка на екологичната съвместимост и утилизацията и затова могат да се рециклират.



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

УКАЗАНИЕ

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



Предавайте опаковката за отпадъци в съответствие с екологичните изисквания.

Вземете под внимание обозначението върху различните опаковъчни материали и при необходимост ги събирайте отделно. Опаковъчните материали са обозначени със съкращения (a) и цифри (b) със следното значение:

- 1–7: пластмаси,
- 20–22: хартия и картон,
- 80–98: композитни материали

Описание на уреда


Фигура А:

- 1 Плоча за печене
- 2 Кабел за свързване към мрежата с щепсел
- 3 Нагревателни спирали
- 4 Основа
- 5 Регулатор на температурата
- 6 Светещ пръстен зелен/червен
- 7 Място за навиване на кабела

Фигура Б:

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

Технически характеристики

Напрежение	220 – 240 V ~ (променлив ток), 50/60 Hz
Консумирана мощност	1500 W
Клас на защита	I
Защитно заземяване	
	Всички влизащи в контакт с хранителни продукти части на този уред са от материал, разрешен за контакт с хранителни продукти.

Указания за безопасност

⚠ ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР

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



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

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години, както и от лица с намалени физически, сетивни или умствени възможности или без опит и/или знания, ако са под наблюдение или са инструктирани по отношение на безопасната употреба на уреда и са разбрали опасностите, произтичащи от работата с него.
- ▶ Не допускате деца да играят с уреда.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Деца не трябва да извършват почистването и техническото обслужване от страна на потребителя, освен ако не са на възраст над 8 години и под наблюдение. Дръжте уреда и захранващия кабел далеч от деца на възраст под 8 години.
- ▶ Отделните части на уреда могат да се нагорещят по време на експлоатация. Затова докосвайте само елементите за обслужване.
- ▶ Използвайте уреда само върху стабилна, неплъзгаща се, равна повърхност.
- ▶ За работа с уреда не използвайте външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- ▶ Развийте изцяло кабела от поставката, преди да използвате уреда.

ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ ПОЖАР!

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



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

Внимание! Гореща повърхност!

Преди първата употреба

- Отстранете всички опаковъчни материали от уреда.
- Избършете плочата за печене ❶ с влажна кърпа.
- Поставете основата ❷ върху нечувствителна на топлина и равна повърхност.
- Разположете плочата за печене ❶ върху основата ❷, така че да прилегне добре и да е стабилна.
- Включете щепсела ❸ в електрическата мрежа. Светещият пръстен ❹ свети червено и с това показва, че уредът е свързан с електрическата мрежа.

УКАЗАНИЕ

- ▶ След като поставите регулатора на температурата ❺ на „0“, светещият пръстен ❹ свети зелено („Температура достигната“). Така можете да контролирате дали функционира зеленият светещ пръстен ❹. В тази позиция уредът не се загрева.
- Поставете регулатора на температурата ❺ на MAX и оставете уреда да загрее около 10 минути.

УКАЗАНИЕ

- ▶ По време на първото пускане в експлоатация е възможно обусловено от производствени остатъци образуване на лек дим и миризма. Това е напълно нормално и безопасно. Осигурете достатъчно проветряване на помещението, напр. отворете прозорец.
- Поставете регулатора на температурата ❺ на „0“ и издърпайте щепсела ❸ от контакта. Светещият пръстен ❹ угасва.
- Оставете уреда да се охлади и още веднъж избършете плочата за печене ❶ с влажна кърпа.

Уредът е готов за експлоатация.

Приготвяне на палачинки

ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ ПОЖАР!

- ▶ Затова никога не поставяйте уреда в близост или под запалими предмети, особено под пердета или висящи шкафове.
- 1) Включете щепсела ❸ в електрически контакт. Светещият пръстен ❹ свети червено.
 - 2) Поставете регулатора на температурата ❺ на желаната степен на температурата. Колкото по-висока е степенята на температурата, толкова повече се изпичат палачинките. Изчакайте, докато светещият пръстен ❹ светне зелено.
Това сигнализира, че уредът е загрял.
 - 3) Сипете около един черпак тесто в средата на плочата за печене ❶.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Можете да определите степента на изпичане на палачинката с помощта на регулатора на температурата **5** или чрез времето за печене.
 - ▶ За да определите правилното количество тесто, върху плочата за печене **1** сипете такова количество тесто, че плочата да се покрие на 2/3 с тесто. Внимавайте тестото да не прелива извън ръба на плочата за печене **1**. Ако е необходимо, при следващата палачинка намалете или увеличете количеството тесто.
- 4) Потопете леко разпределителя на тесто **8** във вода.
- 5) С помощта на разпределителя на тесто **8** разпределете равномерно тестото върху плочата за печене **1**:
Поставете разпределителя на тесто **8** без натиск върху тестото и го движете в кръг от средата към края на плочата за печене **1**. Тестото трябва да се разпредели тънко върху плочата за печене **1**.
- 6) След около 45 секунди (в зависимост от желаната степен на изпичане) обърнете тестото с помощта на лопатката за обръщане на палачинка **9**.

УКАЗАНИЕ

- ▶ След всяка употреба потапяйте разпределителя на тесто **8** във вода. Благодарение на това тестото може да се разпределя по-лесно.
 - ▶ Възможно е по време на печенето светещият пръстен **6** да променя за кратко цвета си от зелен на червен и обратно. Това означава, че за кратко температурата е спаднала под настроената степен на температурата и уредът е загреял отново.
 - ▶ Посочените времена на печене са само ориентировъчни стойности. Времето за печене на палачинката може да варира според вкуса. Чрез изпробване определете оптималното време на печене.
- 7) След още 45 секунди вземете палачинката с помощта на лопатката за обръщане на палачинка **9** от плочата за печене **1**:
За целта пхнете лопатката за обръщане на палачинка **9** под палачинката и я повдигнете. Поставете палачинката върху чиния.
- 8) Сега можете да гарнирате палачинката по желание.

ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!


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

УКАЗАНИЕ

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

Почистване и поддръжка

⚠ ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР

- ▶ Изключете щепсела ② от контакта, преди да почистите уреда.
-  Никога не потапяйте уреда във вода или други течности! В противен случай съществува опасност за живота вследствие на токов удар.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

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

ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ За почистване никога не потапяйте основата ④ във вода! В противен случай уредът може да се повреди непоправимо!
- Избършете плочата за печене ① и основата ④ с влажна кърпа. При упорити замърсявания използвайте мек миеш препарат върху кърпата.
- Измийте разпределителя на тесто ⑧ и лопатката за обръщане на палачинка ⑨ в мек миеш разтвор. Изплакнете с чиста вода и след това подсушете със суха кърпа разпределителя на тесто ⑧ и лопатката за обръщане на палачинка ⑨.

УКАЗАНИЕ



- Можете да миете плочата за печене ①, разпределителя на тесто ⑧ и лопатката за обръщане на палачинка ⑨ и в съдомиялна машина.
- ▶ При миенето в съдомиялна машина внимавайте разпределителя на тесто ⑧ и лопатката за обръщане на палачинка ⑨ да не се заклеват. В противен случай те могат да се деформират! По възможност поставете разпределителя на тесто ⑧ и лопатката за обръщане на палачинка ⑨ в горната кошница на съдомиялната машина.

Съхранение

- Съхранявайте уреда само в охладено и почистено състояние.
- Навийте кабела ② около мястото за навиване на кабела ⑦ под дъното на уреда и фиксирайте щепсела с щипката за кабела.
- Съхранявайте уреда на сухо и чисто място.

Рецепти

УКАЗАНИЕ

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

Основна рецепта „Палачинка“

- 6 яйца
- 1 л мляко
- 500 г брашно
- 3 с.л. олио

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

Основна рецепта „Галета“

Галетите са пикантен вариант на палачинките.

- 2 яйца
- 1 л мляко
- 500 г елдово брашно
- 100 г пшенично брашно
- сол
- 100 г разтопено масло
- 300 ml вода

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

Палачинки със захар и лимон

Основна рецепта „Палачинка“

кристална захар

3 лимона

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

Палачинки по нормандски

Основна рецепта „Палачинка“

1 kg ябълки

100 g масло

300 g захар

150 ml калвадос

250 g крем фреш (Crème fraîche)

канела

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

Галета с шунка и яйца

Основна рецепта „Галета“

12 резена шунка

150 г настъргано сирене пармезан

12 яйца (сварени)

сол

черен пипер

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

Галети с пушена съомга

Основна рецепта „Галета“

500 г пушена съомга на резени

250 г крем фреш (Crème fraîche)

малко копър

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

Предаване за отпадъци



В никакъв случай не изхвърляйте уреда с обикновените битови отпадъци.

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

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



Относно възможностите за отстраняване на излезлия от употреба продукт като отпадък се информирайте от Вашата общинска или градска управа.

Гаранция

Уважаеми клиенти,

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

Гаранционни условия

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

Гаранционен срок и законови претенции при дефекти

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

Обхват на гаранцията

Уредът е произведен грижливо според строгите изисквания за качество и добросъвестно изпитан преди доставка. Гаранцията важи за дефекти на материала или производствени дефекти. Гаранцията не обхваща частите на продукта, които подлежат на нормално износване, поради което могат да бъдат разглеждани като бързо износващи се части (например филтри или приставки) или повредите на чупливи части (например прекъсвачи, батерии или такива произведени от стъкло). Гаранцията отпада, ако уредът е повреден поради неправилно използване или в резултат на неосъществяване на техническа поддръжка. За правилната употреба на продукта трябва точно да се спазват всички указания в упътването за обслужване.

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

Процедура при гаранционен случай

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

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер (IAN **300006**) като доказателство за покупката.
- Вземете артикулния номер от фабричната табелка.
- При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с долупосочения сервизен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждането на Вашата рекламация.
- След съгласуване с нашия сервиз можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиза безплатно за Вас, като приложите касовата бележка (касовия бон) и посочите в какво се състои дефектът и кога е възникнал. За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпращането да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности, доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.

Ремонтен сервиз / извънгаранционно обслужване

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

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

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

Сервизно обслужване

BG

България

Тел.: 00800 111 4920

Е-мейл: kompernass@lidl.bg

IAN 300006

Вносител

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ГЕРМАНИЯ

www.kompernass.com

* Чл. 112.

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

Чл. 113.

- (1) Когато потребителската стока не съответства на договора за продажба, продавачът е длъжен да я приведе в съответствие с договора за продажба.
- (2) Привеждането на потребителската стока в съответствие с договора за продажба трябва да се извърши в рамките на един месец, считано от предявяването на рекламацията от потребителя.
- (3) След изтичането на срока по ал. 2 потребителят има право да развали договора и да му бъде възстановена заплатената сума или да иска намаляване на цената на потребителската стока съгласно чл. 114.
- (4) Привеждането на потребителската стока в съответствие с договора за продажба е безплатно за потребителя. Той не дължи разходи за експедиране на потребителската стока или за материали и труд, свързани с ремонта ѝ, и не трябва да понася значителни неудобства.
- (5) Потребителят може да иска и обезщетение за претърпението вследствие на несъответствието вреди.

Чл. 114.

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

Чл. 115.

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

Inhaltsverzeichnis

Einführung	32
Urheberrecht	32
Haftungsbeschränkung	32
Bestimmungsgemäße Verwendung	32
Lieferumfang	33
Entsorgung der Verpackung	33
Gerätebeschreibung	34
Technische Daten	34
Sicherheitshinweise	35
Vor dem ersten Gebrauch	37
Crêpes backen	37
Reinigen und Pflegen	39
Aufbewahren	39
Rezepte	40
Grundrezept Crêpe	40
Grundrezept Galette	40
Crêpes mit Zucker und Zitrone	41
Crêpes nach Normandieart	41
Schinken-Ei-Galette	42
Galettes mit Räucherlachs	42
Entsorgung	43
Garantie der Kompertaß Handels GmbH	43
Service	45
Importeur	45

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

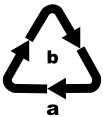
Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.



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, 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 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

Versiunea informațiilor - Актуалност на информацията

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

IAN 300006

