

SILVERCREST®



CRÊPE MAKER SCMT 600 A1

DK

CRÊPEMAKER

Betjeningsvejledning

DE

AT

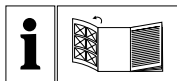
CH

CRÊPE-MAKER

Bedienungsanleitung

IAN 466712_2404

DK



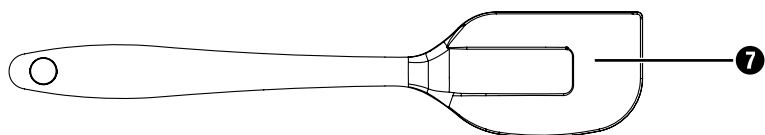
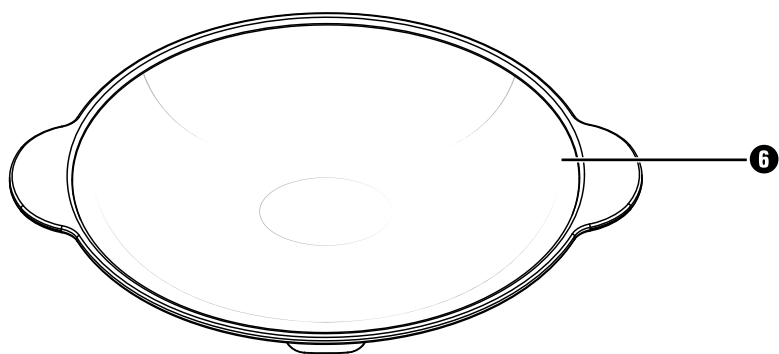
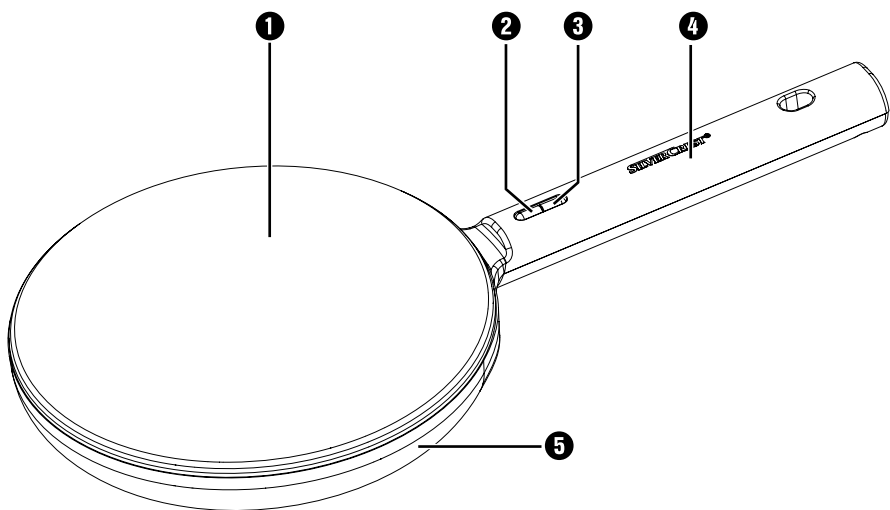
DK

Før du læser, vend siden med billeder frem og bliv bekendt med alle apparatets funktioner.

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.

DK	Betjeningsvejledning	Side	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	13



Indholdsfortegnelse

Indledning	2
Forskriftsmæssig anvendelse	2
Anvendte advarsler og symboler	2
Sikkerhedsanvisninger	3
Pakkens indhold	5
Beskrivelse af produktet	5
Før produktet bruges første gang	5
Betjening	6
Opskrifter	7
Rengøring og vedligeholdelse	9
Opbevaring	9
Afhjælpning af fejl	10
Bortskaffelse	10
Bortskaffelse af produktet	10
Bortskaffelse af emballage	10
Tekniske data	10
Garanti for Kompernass Handels GmbH	11
Service	12
Importør	12

Indledning

Tillykke med købet af dit nye produkt. Du har valgt et produkt af høj kvalitet.



Betjeningsvejledningen er en del af dette produkt. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, anvendelse og bortskaffelse. Gør dig fortrolig med alle produktets betjenings- og sikkerhedsanvisninger før brug. Brug kun produktet som beskrevet og kun til de oplyste anvendelsesområder. Lad vejledningen følge med produktet, hvis du giver det videre til andre.

Forskriftsmæssig anvendelse

Dette produkt er udelukkende beregnet til bagning af crêpes, pandekager og lignende madretter med æg. Dette produkt er udelukkende beregnet til brug indendørs i private husholdninger. Det må ikke anvendes i erhvervsmæssig sammenhæng.

Anvendte advarsler og symboler

I denne betjeningsvejledning anvendes følgende advarsler og symboler på emballagen og produktet (hvis de er relevante):

	FARE! En advarsel med dette symbol og signalordet "FARE" angiver en umiddelbart forestående farlig situation, som medfører døden eller alvorlige kvæstelser, hvis faren ikke undgås.
	ADVARSEL! En advarsel med dette symbol og signalordet "ADVARSEL" angiver en mulig farlig situation, som kan medføre døden eller alvorlige kvæstelser, hvis faren ikke undgås.

	FORSIGTIG! En advarsel med dette symbol og signalordet "FORSIGTIG" angiver en mulig farlig situation, som kan medføre mindre eller moderate kvæstelser, hvis faren ikke undgås.
	OBS! En advarsel med dette symbol og signalordet "OBS" angiver en mulig situation, som kan medføre materielle skader, hvis situationen ikke undgås.
	"Bemærk" henviser til yderligere oplysninger, som gør det nemmere at bruge produktet.
	Læs vejledningen.
	Vekselstrøm/-spænding
	Må ikke lægges ned i vand!
	Kan rengøres i opvaskemaskine.
	Alle produktets dele, der kommer i kontakt med fødevarer, er fødevarerægte.

Sikkerhedsanvisninger

FARE! ELEKTRISK STØD!

- Kontrollér produktet for udvendige, synlige skader før brug. Brug ikke produktet, hvis det er beskadiget eller har været tabt på gulvet.
- Udsæt ikke produktet for regn, og brug det ikke i fugtige eller våde omgivelser.
- Sørg for at ledningen aldrig bliver våd eller fugtig, når produktet er i brug. Læg den, så den ikke kommer i klemme eller beskadiges på anden vis.
- Produktet skal sluttes til en stikkontakt med beskyttelsesleder.
- Strømkildens spænding skal stemme overens med oplysningerne på produktets typeskilt.
- Beskyt ledningen, så den ikke kan røre ved varme dele af produktet. Brug aldrig produktet i nærheden af åben ild, varmeplader eller opvarmede ovne.
- Ledningen skal regelmæssigt undersøges for tegn på skader. Hvis ledningen er beskadiget, må produktet ikke anvendes længere.
- Hvis dette produkts tilslutningsledning beskadiges, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller af en person med tilsvarende kvalifikationer, så farlige situationer undgås.
- Brug kun produktet i tørre rum – ikke udendørs.
- Rør ikke ved produktet eller ledningen med våde hænder.
- Afbryd altid produktet fra strømforsyningen, før du rengør det.
-  Læg aldrig produktet ned i vand eller andre væsker!
Det kan være livsfarligt på grund af elektrisk stød, hvis der kommer væskerester på spændingsførende dele under brug.
- Sørg for, at der ikke kommer vand ind i produktet under rengøring. Rengør aldrig produktet under rindende vand.
- Træk stikket ud af stikkontakten efter brug for at slukke for produktet.

ADVARSEL! RISIKO FOR PERSONSKADER!

- Dette produkt kan bruges af børn fra 8 år og derover og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller undervises i sikker brug af produktet og de farer, der kan være forbundet med det. Børn må ikke lege med produktet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er ældre end 8 år og under opsyn.
- Børn skal være under opsyn, så det sikres, at de ikke leger med produktet.
- Produktet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde, hvis de er under 8 år.
- Ved misbrug af produktet er der risiko for personskader.
- Stil så vidt muligt produktet i nærheden af en stikkontakt. Sørg for, at det er let at komme til stikket i farlige situationer, og at man ikke kan snuble over ledningen.
-  Forsigtig! Varm overflade!
Overfladerne, som kan berøres, kan blive meget varme under brug. Hold derfor kun på håndtaget.
- Lad produktet køle af, før du rengør det! Fare for forbrændinger!
- Træk straks stikket ud af kontakten i farlige situationer. Træk i selve stikket og ikke i ledningen.
- Åbn aldrig produktets kabinet.

OBS! MATERIELLE SKADER!

- Brug aldrig en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem til betjening af produktet.
- Lad aldrig produktet være i brug uden opsyn.

- Bagværk kan brænde! Stil derfor aldrig produktet i nærheden af eller under brændbare genstande, især ikke under gardiner eller hængeskabe.
- Dæk ikke produktet til, mens det er i brug.
- Produktet må kun bruges med det medfølgende originale tilbehør.
- Brug ikke skarpe redskaber af metal som f.eks. en kniv eller gaffel, når du tager maden af bagepladen, da slip-let-belægningen ellers kan beskadiges.

Pakkens indhold

Produktet leveres som standard med følgende dele:

- 1 crêpemaker
- 1 dejskål
- 1 crêpevender
- Betjeningsvejledning

ADVARSEL! Fare for kvælning!

- Børn må ikke lege med emballagematerialerne.
- 1) Tag alle delene samt betjeningsvejledningen ud af kassen.
 - 2) Fjern alle emballeringsmaterialer samt eventuelle folier og mærkater.
- i Bemærk**
- Kontrollér, at alle dele er leveret med, og at de ikke har synlige skader.
 - Hvis der mangler dele, eller hvis nogle af delene er defekte på grund af mangelfuld emballage eller på grund af transporten, bedes du henvende dig til vores servicehotline (se kapitlet **Service**).

Beskrivelse af produktet

Billeder se klap-ud-siden.

- ❶ Bageplade
- ❷ Driftsindikatorlampe (rød)
- ❸ Temperaturkontrollampe (grøn)
- ❹ Håndtag
- ❺ Bund
- ❻ Dejskål
- ❼ Crêpevender

Før produktet bruges første gang

- 1) Rengør alle dele, som kommer i berøring med fødevarer, som beskrevet i kapitlet "**Rengøring og vedligeholdelse**". Sørg for, at alle dele er helt tørre, før du bruger produktet.
- 2) Stil produktet på en ren og plan overflade, som kan tåle varme.
- 3) Sørg for tilstrækkelig afstand på mindst 20 cm mellem produktets overflade og andre genstande.

Nu er produktet klar til brug.

Betjening

- 1) Tilbered først crêpedejen som beskrevet i kapitlet "**Opskrifter**".

⚠ ADVARSEL!

- Produktet bliver meget varmt under drift. Når produktet er tændt, må du kun røre ved håndtaget **4**.
- 2) Sæt strømstikket i en stikkontakt. Driftsindikatorlampen **2** lyser, og produktet begynder at varme op.

i Bemærk

- Når produktet opvarmes første gang, kan der udvikles en smule røg og lugt på grund af produktionsbetingede rester. Dette er normalt og helt ufarligt. Da den første crêpe kan tage smag af resterne, anbefales det dog ikke at spise den. Sørg for tilstrækkelig udluftning, åbn for eksempel et vindue.

- 3) Vent til temperaturkontrollampen **3** lyser. Så er den optimale bagetemperatur nået.

i Bemærk

- Temperaturkontrollampen **3** tændes og slukkes hele tiden for at vise, at produktet holder den optimale temperatur, så overophedning undgås.

- 4) Hæld dejen i dejskålen **6**, indtil den er fyldt op til 0,5 cm under kanten.
- 5) Hold på produktets håndtag **4** og drej det, så bagepladen **1** vender nedad.
- 6) Læg nu bagepladen **1** ned i dejen i dejskålen **6**. Sørg for, at kanterne på bagepladen **1** ikke dækkes til. Hold bagepladen **1** ned i dejen i cirka 3 sekunder.

i Bemærk

- Hvis bagepladen **1** holdes ned i dejskålen **6** i længere tid, bliver crêpen lidt tykkere.

- 7) Vend produktet 180° til den normale position igen, og stil det med bunden **5** på arbejdsbordet. Crêpen bages.

- 8) Løft crêpens kanter med crêpevenderen **7** efter ca. 60 sekunder, og vend den på bagepladen **1**.

i Bemærk

- Crêpen skal løsnes helt fra bagepladen **1**, for at crêpens kanter ikke går i stykker, når den vendes.

- 9) Vent ca. 40 sekunder, indtil den anden side af crêpen er bagt færdig.

- 10) Læg den færdige crêpe på en tallerken ved hjælp af crêpevenderen **7**.

i Bemærk

- Hvis crêpen hænger fast i bagepladen **1**, kan du løsne den forsigtigt med crêpevenderen **7**.

- 11) Gå frem på samme måde med den næste crêpe, indtil dejen er brugt op.

i Bemærk

- Hvis der er ikke er ret meget dej tilbage i dejskålen **6** kan du svinge bagepladen **1** lidt frem og tilbage, indtil den er dækket med dej. Endvidere kan dejskålen **6** trækkes med op, når bagepladen **1** løftes, hvis der ikke er ret meget dej tilbage. Løft derfor bagepladen **1** langsomt.

! OBS!

- Hæld ikke klæbrige ingredienser som marmelade eller sirup på bagepladen **1**, men hæld dem først på efter tilberedning, når crêpen ligger på tallerkenen. Disse ingredienser brænder på og gør rengøringen vanskelig. Endvidere kan produktet beskadiges.
- Brug ikke metalredskaber som knive, gaffler osv., når du tager maden af bagepladen **1**, da de kan beskadige slip-let-belægningen. Hvis slip-let-belægningen er beskadiget, må du ikke bruge produktet.

Sluk for produktet, når du ikke skal bruge det mere, ved at tage stikket ud af stikkontakten og lade produktet køle af.

Opskrifter

Bemærk

- Opskrifterne kan variere afhængigt af ingrediensernes mængde og sammensætning. Afhængigt af dejen sammensætning får du en meget flydende dej eller en mindre flydende dej. Grundlæggende gælder følgende: Jo tyndere dejen er, jo tyndere bliver crêpen. Hvis dejen indeholder sukker, kan bagetiden afkortes, da crêpen så hurtigere bliver brun.

Grundopskrift crêpe

3 æg

500 ml mælk

250 g mel

1,5 spsk. spiseolie

- 1) Pisk æg og mælk sammen.
 - 2) Tilsæt melet og olien, og rør det hele til en glat dej.
 - 3) Lad dejen hvile i en time.
 - 4) Bag crêpen på begge sider som beskrevet i kapitlet "Betjening".
 - 5) Tag crêpen af bagepladen , og læg den på en tallerken.
 - 6) Fordel det ønskede tilbehør på crêpen, og klap eller rul den sammen.
- Du kan fylde eller pynte crêpen med forskellige ingredienser:
For eksempel marmelade, nødde-nougat-creme, æblemos, budding, yoghurt, karamel, flødeskum, friske bær osv.

Grundopskrift galette

Galetter er en lidt mere fyldig og mættende variant af crêpes.

1 æg

500 ml mælk

250 g boghvedemel

50 g hvedemel

1 knivspids salt

50 g smeltet smør

150 ml vand

- 1) Pisk ægget, mælken og vandet sammen.
 - 2) Bland meltyperne og tilsæt en knivspids salt.
 - 3) Rør melet sammen med væsken.
 - 4) Tilsæt det smeltede smør og rør det hele til en glat dej.
 - 5) Lad dejen hvile i en time.
 - 6) Bag galetten på begge sider efter vejledningen, indtil den ønskede bruning er nået.
 - 7) Tag galetten af bagepladen , og læg den på en tallerken.
 - 8) Fordel det ønskede tilbehør på galetten, og læg den sammen, så der dannes en firkantet "lomme".
- Du kan bruge forskellige ingredienser som fyld til galetterne:
For eksempel hytteost, kvark med krydderurter, aioli, tzatziki, røget laks, skinke, kogte æg, smeltet eller revet ost osv.

Grundopskrift til tynde pandekager

4 æg

400 ml mælk

200 g mel

50 g smeltet smør

10 ml mineralvand med kulsyre

1 knivspids salt

- 1) Pisk æggene, og rør mælken i.
- 2) Tilsæt melet, smørret og mineralvandet, og rør det hel til en glat dej uden klumper.
- 3) Lad dejen hvile i en time.

■ Fyld eller pynt pandekagerne med søde eller lækre ingredienser som for eksempel varme kirsebær og vaniljesovs, bananer, mandler og chokoladesovs eller spinat og ricotta osv.

Vegane crêpes med grøntsagsfyld

Til dejen:

250 g hvedemel

250 ml mineralvand med kulsyre

250 ml sojasovs

2 spsk. planteolie

1 tsk. salt

Til fyldet:

200 g champignoner

1 mellemstor gulerod

4 små forårsløg

1 fed hvidløg

200 g bladspinat (dybfrosset)

4 spsk. sojafløde

Muskat, salt og peber, planteolie til stegning

- 1) Rør først de flydende ingredienser til dejen sammen, og tilsæt melet og saltet. Rør det hele sammen til en tyndtflydende dej.
- 2) Lad dejen hvile i en time.
- 3) Bag crêpen på begge sider efter vejledningen, indtil den har den brune farve, du ønsker.
- 4) Læg de færdige crêpes på en tallerken.
- 5) Forbered fyldet: Skær champignonerne, guleroden, forårsløgene og hvidløgsfeddet i små stykker.
- 6) Steg grøntsagerne (først guleroden, derefter forårsløgene med hvidløg og til sidst champignonerne) i en stor pande med lidt planteolie. Smag det hele til med salt og peber.
- 7) Tilsæt den optøede og afdryppede spinat og sojafløden, og lad det simre i ca. 7-10 minutter ved lav varme. Smag derefter til med muskat.
- 8) Læg fyldet på de færdig bagte crêpes, og rul dem sammen.

Vegane pandekager med pærer

Til dejen:

150 g hvedemel

100 g havregryn

150 ml pæresaft

300 ml havre- eller sojamælk

1 knivspids salt

10 ml mineralvand med kulsyre

1 spsk. planteolie

Til fyldet:

3 mellemstore pærer

60 g brunt sukker

15 ml vand

1 tsk. kanel

- 1) Rør melet sammen med havregryn, pærejuice, havre- eller sojamælk og salt til en dej uden klumper. Tilsæt derefter olien og mineralvandet, og pisk det sammen.
- 2) Skræl pærerne, fjern kernehusene, og pærerne i små stykker, mens dejen hviler.
- 3) Svits pærestykkerne i en stor pande med lidt olie.
- 4) Tilsæt sukkeret og vandet, og lad pærerne karamellisere ved let varme ca. 5–7 minutter, og vend dem flere gange undervejs. Smag til med kanel.
- 5) Bag pandekagerne efter vejledningen, indtil den ønskede bruning er nået, og læg de færdige pandekager på en tallerken.
- 6) Fordel pærerne på pandekagerne, og rul eller klap dem sammen. Server derefter med den karamelliserede sovs.

Rengøring og vedligeholdelse

⚠ FARE!

- Tag altid stikket ud af stikkontakten før rengøring! Der er risiko for elektrisk stød!



Læg aldrig produktet ned i vand eller andre væsker!

- Rengør ikke hovedproduktet i opvaskemaskinen!
- Sørg for at der ikke kommer fugt ind i selve produktet.

⚠ ADVARSEL!

- Lad altid bagepladen ❶ afkøle først, før du rengør den. Der er fare for at brænde sig!

❗ OBS!

- Brug ikke skurepulver eller stærke rengøringsmidler. De kan beskadige overfladen permanent og gøre slip-let-belægningen ubrugelig.

❗ Bemærk

- Produktet skal helst rengøres lige efter afkølingen, da det så er nemmere at fjerne madresterne.



Dejskålen ❹ og crêpevenderen ❷ kan også rengøres i opvaskemaskinen.

- 1) Fjern grove rester af dej fra bagepladen ❶ med køkkenrulle eller en blød børste. Eventuelle dejrester, som har sat sig fast ved bagningen i spalten mellem bagepladen ❶ og produktets bund ❺, kan f.eks. fjernes med en tandstik af træ.
- 2) Rengør kun bagepladen ❶ med en fugtig klud. Ved behov kan du hælde lidt opvaskemiddel på kluden og tørre efter med en klud fugtet med rent vand.
- 3) Rengør produktets bund ❺ med en fugtig svamp eller klud. Ved behov kan du hælde lidt opvaskemiddel på kluden og tørre efter med en klud fugtet med rent vand. Tør det hele godt af.
- 4) Sørg for, at alle dele er helt tørre, før du stiller produktet på plads eller bruger det igen.

Opbevaring

- Opbevar det afkølede, rengjorte produkt på et rent og støvfrit sted.

Afhjælpning af fejl

Fejl	Årsag	Løsning
Crêpen bliver ikke siddende på bagepladen ❶, når den holdes ned i dejen	Dejen er for tyktflydende	Tilsæt væske, indtil dejen har samme konsistens som fløde
	For lidt dej i dejskålen ❷	Hæld mere dej i
Crêpene er for tynde eller har huller	Dejen skal hvile, for at meleets gluten bliver aktivt	Lad dejen hvile mindst en time
Produktet varmer ikke	Produktet er ikke sluttet til en stikkontakt	Sæt stikket i stikkontakten
	Stikkontakten er defekt	Brug en anden stikkontakt
	Produktet er defekt	Henvend dig til Service

Hvis fejlene ikke kan afhjælpes med ovenstående løsninger, eller hvis du konstaterer andre fejl, bedes du kontakte vores kundeservice.

Bortskaffelse

Bortskaffelse af produktet



Det viste symbol med den overstregede affaldscontainer på hjul viser, at dette produkt er underlagt direktivet 2012/19/EU. Dette

direktiv angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med det normale husholdningsaffald, når dets brugstid er omme, men skal afleveres på specielle indsamlingssteder, genbrugspladser eller affaldsvirksomheder.

Denne bortskaffelse er gratis for dig. Skån miljøet, og bortskaf produktet korrekt.

Hvis det udtjente produkt indeholder persondata, er du selv ansvarlig for sletningen, før du afleverer det.



Du kan få oplysninger hos kommunen om bortskaffelse af udtjente produkter.

Bortskaffelse af emballage



Emballeringsmaterialerne er valgt ud fra kriterier som miljøforligelighed og bortskaffelsesteknik og kan derfor genbruges. Bortskaf emballagematerialer, som du ikke skal bruge mere, efter de lokalt gældende forskrifter.



Bortskaf emballagen miljøvenligt. Vær opmærksom på mærkningen på de forskellige emballagematerialer, og aflever dem sorteret til bortskaffelse. Emballagematerialerne er mærket med forkortelserne (a) og tallene (b) med følgende betydning: 1–7: Plast, 20–22: Papir og pap, 80–98: Kompositmaterialer.

Tekniske data

Netspænding	220–240 V ~, 50–60 Hz
Effektforbrug	600 W

Garanti for Kompernass Handels GmbH

Kære kunde

På dette produkt får du 3 års garanti fra købsdatoen. I tilfælde af mangler ved produktet har du en række juridiske rettigheder i forhold til sælgeren af produktet. Dine juridiske rettigheder forringes ikke af den nedenfor anførte garanti.

Garantibetingelser

Garantiperioden begynder på købsdatoen. Opbevar venligst kvitteringen et sikkert sted. Den er nødvendig for at kunne dokumentere købet.

Hvis der inden for tre år fra dette produkts købsdato opstår en materiale- eller fabrikationsfejl, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller udskiftet, eller købsprisen vil blive refunderet gratis til dig. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte produkt afleveres, og købsbeviset (kvitteringen) forevises i løbet af fristen på tre år, og at der gives en kort skriftlig beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, får du et repareret eller et nyt produkt retur. Reparation eller ombytning af produktet udløser ikke en ny garantiperiode.

Garantiperiode og juridiske mangelkrav

Garantiperioden forlænges ikke, hvis der gøres brug af garantien. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele. Skader og mangler, som eventuelt allerede fandtes ved køb, samt manglende dele, skal anmeldes straks efter udpakningen. Når garantiperioden er udløbet, er reparation af skader betalingspligtig.

Garantiens omfang

Produktet er produceret omhyggeligt efter strenge kvalitetsretningslinjer og testet grundigt inden leveringen.

Garantien dækker materiale- og fabrikationsfejl. Denne garanti omfatter ikke produktdele, der er udsat for normal slitage og derfor kan betragtes som sliddele, eller skader på skrøbelige dele som f.eks. kontakter eller dele af glas.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget, ikke er forskriftsmæssigt anvendt eller vedligeholdt. For at sikre forskriftsmæssig anvendelse af produktet skal alle anvisninger nævnt i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, som frarådes eller der advares imod i betjeningsvejledningen, skal ubetinget undgås.

Produktet er kun beregnet til privat og ikke til kommercielt brug. Ved misbrug og u hensigtsmæssig brug, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien.

Afvikling af garantisager

For at sikre en hurtig behandling af din anmeldelse bør du følge nedenstående anvisninger:

- Ved alle forespørgsler bedes du have kvitteringen og artikelnummeret (IAN) 466712_2404 klar som dokumentation for købet.
- Artikelnummeret kan du finde på typeskiltet på produktet, som indgravering på produktet, på betjeningsvejledningens forside (nederst til venstre) eller som klæbemærke på bag- eller undersiden af produktet.

- Hvis der opstår funktionsfejl eller øvrige mangler, bedes du først kontakte nedennævnte serviceafdeling **telefonisk** eller **via e-mail**.
- Et produkt, der er registreret som defekt, kan du derefter indsende portofrit til den oplyste serviceadresse med vedlæggelse af købsbevis (kvittering) og en beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.



På www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange andre manualer, produktvideoer og installationssoftware.

Med denne QR-kode kommer du direkte til Lidl-servicesiden (www.lidl-service.com) og kan åbne den ønskede betjeningsvejledning ved indtastning af artikelnummeret (IAN) 466712_2404.

Service

DK Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 466712_2404

Importør

Bemærk at den efterfølgende adresse ikke er en serviceadresse. Kontakt først det nævnte servicested.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	14
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	14
Verwendete Warnhinweise und Symbole	14
Sicherheitshinweise	15
Lieferumfang	18
Gerätebeschreibung	18
Vor dem ersten Gebrauch	18
Bedienen	18
Rezepte	19
Reinigen und Pflegen	22
Aufbewahrung	22
Fehlerbehebung	22
Entsorgung	23
Gerät entsorgen	23
Verpackung entsorgen	23
Technische Daten	23
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	24
Service	25
Importeur	25

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes. Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden.

 Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. 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 das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient ausschließlich dem Backen von Crêpes, Pfannkuchen und ähnlichen Eierspeisen. Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung im Innenbereich von privaten Haushalten bestimmt. Benutzen Sie es nicht gewerblich.

Verwendete Warnhinweise und Symbole

In der vorliegenden Bedienungsanleitung, auf der Verpackung und dem Gerät werden folgende Warnhinweise und Symbole verwendet (falls zutreffend):

	GEFAHR! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „GEFAHR“ kennzeichnet eine unmittelbar bevorstehende Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.
---	--

	WARNUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „WARNUNG“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben könnte.
	VORSICHT! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „VORSICHT“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben könnte.
	ACHTUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „ACHTUNG“ kennzeichnet eine mögliche Situation, die, wenn sie nicht vermieden wird, einen Sachschaden zur Folge haben könnte.
	Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.
	Anleitung lesen.
	Wechselstrom/-spannung
	Nicht in Wasser tauchen!
	Für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Sicherheitshinweise

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes oder heruntergefallenes Gerät nicht in Betrieb.
- Setzen Sie das Gerät nicht dem Regen aus und benutzen Sie es auch niemals in feuchter oder nasser Umgebung.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel während des Betriebs niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann.
- Das Gerät muss an eine Steckdose mit Schutzleiter angeschlossen werden.
- Die Spannung der Stromquelle muss mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.
- Schützen Sie das Netzkabel vor Berührungen mit heißen Geräteteilen. Benutzen Sie das Gerät niemals in der Nähe einer offenen Flamme, einer Heizplatte oder eines beheizten Ofens.
- Das Netzkabel muss regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Falls das Netzkabel beschädigt ist, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät nur in trockenen Räumen, nicht im Freien.
- Berühren Sie das Gerät oder das Netzkabel niemals mit nassen Händen.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, wenn Sie es nicht benutzen oder bevor Sie es reinigen.

-  Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Hier kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen, wenn im Betrieb Flüssigkeitsreste auf spannungsführende Teile gelangen.
- Achten Sie beim Reinigen darauf, dass kein Wasser in das Innere des Gerätes gelangt. Reinigen Sie das Gerät nie unter fließendem Wasser.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Netzsteckdose, um das Gerät auszuschalten.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. 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 müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- Bei Missbrauch des Gerätes besteht Verletzungsgefahr.
- Stellen Sie das Gerät möglichst in der Nähe einer Steckdose auf. Sorgen Sie dafür, dass der Netzstecker bei Gefahr schnell erreichbar ist und die Netzleitung nicht zur Stolperfalle werden kann.
-  Vorsicht! Heiße Oberfläche!
Die berührbaren Oberflächen können während des Betriebs sehr heiß werden. Fassen Sie daher nur den Griff an.

- Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie es reinigen! Verbrennungsgefahr!
- Ziehen Sie bei Gefahr sofort den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Ziehen Sie am Stecker selbst, nicht am Netzkabel.
- Öffnen Sie nie das Gehäuse des Gerätes.

⚠ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirkssystem, um das Gerät zu betreiben.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.
- Backwaren können brennen! Stellen Sie das Gerät deshalb niemals in der Nähe von oder unter brennbaren Gegenständen ab, insbesondere nicht unter Gardinen oder Hängeschränken.
- Decken Sie das Gerät nicht ab, solange es in Betrieb ist.
- Betreiben Sie das Gerät ausschließlich mit dem mitgelieferten Originalzubehör.
- Benutzen Sie keine metallischen Werkzeuge wie Messer, Gabel usw., wenn Sie das Gargut aus der Backplatte nehmen, da sonst die Antihafbeschichtung beschädigt werden könnte.

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- 1 Crêpe-Maker
- 1 Teigschale
- 1 Crêpe-Wender
- Bedienungsanleitung

⚠️ WARNUNG! Erstickungsgefahr!

- Verpackungsmaterialien dürfen von Kindern nicht zum Spielen verwendet werden.

- 1) Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
- 2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial sowie eventuelle Schutzfolien und Aufkleber vom Gerät.

i Hinweis

- Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch den Transport wenden Sie sich an die Servicehotline (siehe Kapitel **Service**).

Gerätebeschreibung

Abbildungen siehe Ausklappseite.

- 1 Backplatte
- 2 Betriebsindikationsleuchte (rot)
- 3 Temperaturkontrollleuchte (grün)
- 4 Griff
- 5 Geräteboden
- 6 Teigschale
- 7 Crêpe-Wender

Vor dem ersten Gebrauch

- 1) Reinigen Sie alle Teile, die mit Lebensmittel in Berührung kommen, wie im Kapitel **„Reinigen und Pflegen“** beschrieben. Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig getrocknet sind, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- 2) Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige, saubere und ebene Fläche.
- 3) Sorgen Sie für einen ausreichenden Abstand von mindestens 20 cm zwischen der Geräteoberfläche und anderen Gegenständen.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Bedienen

- 1) Bereiten Sie zuerst den Crêpe-Teig zu, wie im Kapitel **„Rezepte“** beschrieben.

⚠️ WARNUNG!

- Das Gerät wird während des Betriebs sehr heiß. Berühren Sie während des Betriebs nur den Griff **4**.
- 2) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Die Betriebsindikationsleuchte **2** leuchtet auf und das Gerät beginnt aufzuheizen.

i Hinweis

- Beim erstmaligen Aufheizen des Gerätes kann es durch fertigungsbedingte Rückstände zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und völlig ungefährlich. Da dies jedoch den Geschmack des ersten Crêpe beeinträchtigen könnte, ist es ratsam, diesen nicht zu verzehren. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, öffnen Sie z. B. ein Fenster.
- 3) Warten Sie, bis die Temperaturkontrollleuchte **3** aufleuchtet. Dann ist die optimale Backtemperatur erreicht.

i Hinweis

- Die Temperaturkontrollleuchte **3** schaltet sich immer wieder ein und aus, um anzuzeigen, dass das Gerät die optimale Temperatur hält, um ein Überhitzen zu vermeiden.
- 4) Geben Sie den Teig in die Teigschale **6**, bis diese bis ca. 0,5 cm unter dem Rand gefüllt ist.
- 5) Halten Sie das Gerät am Griff **4** und drehen Sie es so, dass die Backplatte **1** nach unten zeigt.
- 6) Tauchen Sie nun die Backplatte **1** in den Teig in der Teigschale **6**. Achten Sie darauf, dass die Ränder der Backplatte **1** frei bleiben. Halten Sie die Backplatte **1** etwa 3 Sekunden lang im Teig.

i Hinweis

- Wenn Sie die Backplatte **1** länger in der Teigschale **6** halten, wird der Crêpe etwas dicker.
- 7) Drehen Sie das Gerät um 180° wieder in die normale Position um und stellen Sie es mit dem Geräteboden **5** auf die Arbeitsfläche. Der Crêpe wird gebacken.
- 8) Nach ca. 60 Sekunden heben Sie mit dem Crêpe-Wender **7** die Ränder des Crêpe an und drehen Sie ihn auf der Backplatte **1** um.

i Hinweis

- Damit die Ränder des Crêpe beim Wenden nicht einreißen, sollte der Crêpe vollständig von der Backplatte **1** gelöst werden.
- 9) Warten Sie weitere ca. 40 Sekunden, bis auch die andere Crêpeseite fertig gebacken ist.
- 10) Lassen Sie den fertigen Crêpe mit Hilfe des Crêpe-Wenders **7** in einen Teller gleiten.

i Hinweis

- Sollte der Crêpe an der Backplatte **1** haften bleiben, lösen Sie ihn vorsichtig mit dem Crêpe-Wender **7**.

- 11) Fahren Sie in gleicher Weise fort für den nächsten Crêpe, bis der Teig aufgebraucht ist.

i Hinweis

- Wenn der Teig in der Teigschale **6** weniger wird, schwenken Sie ggf. die Backplatte **1** leicht hin und her, bis die Backfläche mit Teig bedeckt ist.
Bei sehr wenig Teig kann es passieren, dass die Teigschale **6** beim Anheben der Backplatte **1** mit hochgezogen wird. Heben Sie die Backplatte **1** daher langsam an.

! ACHTUNG!

- Geben Sie keine klebrigen Zutaten wie Konfitüre oder Sirup direkt auf die Backplatte **1**, sondern fügen Sie sie erst nach dem Garen hinzu, wenn die Crêpes auf den Tellern sind. Diese Zutaten würden sonst anbrennen und die Reinigung erschweren. Außerdem kann dadurch das Gerät beschädigt werden.
- Benutzen Sie keine metallischen Werkzeuge wie Messer, Gabel usw., wenn Sie Gargut von der Backplatte **1** nehmen, da diese die Antihafbeschichtung beschädigen können. Wenn die Antihafbeschichtung beschädigt ist, benutzen Sie das Gerät nicht weiter.

Wenn Sie das Gerät nicht weiter benötigen, schalten Sie es aus, indem Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose ziehen und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Rezepte

i Hinweis

- Die Rezepte können Sie in Menge und Zusammensetzung der Zutaten variieren. Je nach Teigzusammensetzung erhalten Sie einen mehr oder weniger flüssigen Teig. Grundsätzlich gilt: Je dünnflüssiger der Teig, desto dünner die Crêpes.
Wenn der Teig zuckerhaltig ist, kann sich die Backzeit verringern, da der Crêpe schneller braun wird.

Grundrezept Crêpe

3 Eier

500 ml Milch

250 g Mehl

1,5 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.
- 4) Backen Sie den Crêpe von beiden Seiten wie im Kapitel „Bedienen“ beschrieben.
- 5) Nehmen Sie den Crêpe von der Backplatte **1** und legen Sie ihn auf einen Teller.
- 6) Verteilen Sie den gewünschten Belag auf den Crêpe und klappen oder rollen Sie ihn anschließend zusammen.

- Die Crêpes können Sie mit verschiedenen Zutaten füllen oder garnieren:
Zum Beispiel mit Marmelade, Nuss-Nougat-Creme, Zimt und Zucker, Apfelmus, Pudding, Joghurt, Karamell, Sahne, frischen Beeren usw.

Grundrezept Galette

Gallettes sind die herzhaftere Variante eines Crêpe.

1 Ei

500 ml Milch

250 g Buchweizenmehl

50 g Weizenmehl

1 Prise Salz

50 g zerlassene Butter

150 ml Wasser

- 1) Verquirlen Sie das Ei, 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 Butter hinzu und verarbeiten Sie alles zu einem glatten Teig.

5) Lassen Sie den Teig eine Stunde ruhen.

6) Backen Sie die Galette nach Anleitung von beiden Seiten, bis sie den gewünschten Bräunungsgrad erreicht hat.

7) Nehmen Sie die Galette von der Backplatte **1** und legen Sie sie auf einen Teller.

8) Verteilen Sie die herzhaftere Zubereitung auf die Galette und klappen Sie diese zusammen, so dass eine viereckige „Tasche“ entsteht.

- Sie können verschiedene herzhaftere Zubereitungen für die Gallettes ausprobieren:
Zum Beispiel Frischkäse, Kräuterquark, Aioli, Tzaziki, Räucherlachs, Schinken, gekochte Eier, Schmelz- oder Reibekäse usw.

Grundrezept dünne Pfannkuchen

4 Eier

400 ml Milch

200 g Mehl

50 g zerlassene Butter

10 ml Mineralwasser mit Kohlensäure

1 Prise Salz

- 1) Schlagen Sie die Eier und rühren Sie dann die Milch unter.
- 2) Geben Sie das Mehl unter Rühren dazu, fügen Sie die Butter und das Mineralwasser hinzu und verrühren Sie alles zu einem glatten, homogenen Teig.
- 3) Lassen Sie den Teig eine Stunde ruhen.

- Füllen oder garnieren Sie die Pfannkuchen mit süßen oder herzhaften Zutaten, wie z. B. mit heißen Kirschen und Vanillesoße, mit Bananen, Mandeln und Schokoladensoße oder mit Spinat und Ricotta usw.

Vegane Crêpes mit Gemüsefüllung

Für den Teig:

250 g Weizenmehl

250 ml Mineralwasser mit Kohlensäure

250 ml Sojadrink

2 EL Pflanzenöl

1 TL Salz

Für die Füllung:

200 g Champignons

1 mittelgroße Möhre

4 kleine Lauchzwiebeln

1 Zehe Knoblauch

200 g Blattspinat (TK)

4 EL Sojasahne

Muskat, Salz und Pfeffer, Pflanzenöl zum Braten

- 1) Vermengen Sie zuerst die flüssigen Teigzutaten miteinander und fügen Sie dann das Mehl und das Salz hinzu. Verrühren Sie alles zu einem dünnflüssigen Teig.
- 2) Lassen Sie den Teig eine Stunde ruhen.
- 3) Backen Sie die Crêpes nach Anleitung von beiden Seiten, bis sie den gewünschten Bräunungsgrad erreicht haben.
- 4) Legen Sie die fertigen Crêpes auf einen Teller.
- 5) Bereiten Sie die Füllung vor: Schneiden Sie die Champignons, die Möhre, die Lauchzwiebeln und die Knoblauchzehe klein.
- 6) Braten Sie das Gemüse zusammen (zuerst die Möhre, dann die Frühlingszwiebeln mit dem Knoblauch und zum Schluss die Champignons) in einer großen Pfanne mit etwas Pflanzenöl an. Schmecken Sie mit Salz und Pfeffer ab.
- 7) Fügen Sie den aufgetauten und abgetropften Spinat und die Sojasahne hinzu und lassen Sie alles ca. 7–10 Minuten bei leichter Hitze schmoren. Schmecken Sie Anschließend mit Muskat ab.

- 8) Geben Sie die Füllung auf die fertig gebackenen Crêpes und rollen Sie diese zusammen.

Vegane Pfannkuchen mit Birnen

Für den Teig:

150 g Weizenmehl

100 g Haferflocken

150 ml Birnensaft

300 ml Hafer- oder Sojamilch

1 Prise Salz

10 ml Mineralwasser mit Kohlensäure

1 EL Pflanzenöl

Für die Füllung:

3 mittelgroße Birnen

60 g brauner Zucker

15 ml Wasser

1 TL Zimt

- 1) Verrühren Sie das Mehl mit den Haferflocken, dem Birnensaft, der Pflanzenmilch und dem Salz zu einem glatten Teig. Fügen Sie anschließend das Öl und das Mineralwasser hinzu und verquirlen Sie alles.
- 2) Während der Teig ruht, schälen Sie die Birnen, entfernen Sie das Kerngehäuse und schneiden Sie sie in Spalten.
- 3) Braten Sie die Birnenspalten in einer großen Pfanne mit etwas Speiseöl an.
- 4) Fügen Sie den Zucker und das Wasser hinzu und lassen Sie die Birnen bei leichter Hitze unter mehrmaligem Wenden ca. 5–7 Minuten karamellisieren. Schmecken Sie mit dem Zimt ab.
- 5) Backen Sie die Pfannkuchen nach Anleitung, bis sie den gewünschten Bräunungsgrad erreicht haben und legen Sie die fertigen Pfannkuchen in einen Teller.
- 6) Verteilen Sie die Birnen auf die Pfannkuchen und rollen oder klappen Sie diese zusammen. Servieren Sie sie anschließend mit der karamellisierten Soße, die entstanden ist.

Reinigen und Pflegen

⚠️ GEFAHR!

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Netzsteckdose! Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages!



Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

- Reinigen Sie das Hauptgerät keinesfalls in der Spülmaschine!
- Achten Sie darauf, dass keine Feuchtigkeit in das Gerät gelangen kann.

⚠️ WARNUNG!

- Lassen Sie die Backplatte ❶ immer erst abkühlen, bevor Sie sie reinigen. Es besteht Verbrennungsgefahr!

⚠️ ACHTUNG!

- Verwenden Sie keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel. Diese können die Oberflächen irreparabel beschädigen und die Antihaftbeschichtung unbrauchbar machen.

ℹ️ Hinweis

- Reinigen Sie das Gerät am besten sofort nach dem Abkühlen. Dann lassen sich Lebensmittelreste leichter entfernen.



Die Teigschale ❷ und der Crêpe-Wender ❸ können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.

- 1) Entfernen Sie grobe Teigreste mit einem Papiertuch oder einer weichen Bürste aus der Backplatte ❶. Eventuelle Teigreste, die beim Backen in den Spalt zwischen Backplatte ❶ und Geräteboden ❷ haften geblieben sein sollten, können Sie z. B. mit einem Holzzahnstocher entfernen.
- 2) Reinigen Sie die Backplatte ❶ nur mit einem feuchten Tuch. Geben Sie bei Bedarf ein mildes Spülmittel auf das Tuch und wischen Sie mit einem nur mit Wasser befeuchteten Tuch nach.
- 3) Reinigen Sie das Gerätegehäuse ❸ mit einem feuchten Schwamm oder Tuch. Geben Sie bei Bedarf ein mildes Spülmittel auf das Tuch und wischen Sie mit einem nur mit Wasser befeuchteten Tuch nach. Trocknen Sie alles gut ab.
- 4) Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig getrocknet sind, bevor Sie das Gerät wegräumen oder wieder in Betrieb nehmen.

Aufbewahrung

- Bewahren Sie das abgekühlte, gereinigte Gerät an einem staubfreien und trockenen Ort auf.

Fehlerbehebung

Fehler	Ursache	Lösung
Der Crêpe bleibt nach dem Eintauchen in den Teig nicht an der Backplatte ❶ haften	Der Teig ist zu dickflüssig	Geben Sie so viel Flüssigkeit dazu, dass der Teig in etwa die Konsistenz von Sahne hat
	Zu wenig Teig in der Teigschale ❷	Füllen Sie Teig nach
Die Crêpes sind zu dünn oder weisen Löcher auf	Der Teig muss ruhen, damit der Kleber im Mehl aktiv wird	Lassen Sie den Teig mindestens eine Stunde ruhen

Fehler	Ursache	Lösung
Das Gerät heizt nicht	Das Gerät ist nicht mit dem Stromnetz verbunden	Stecken Sie den Stecker in die Netzsteckdose
	Die Netzsteckdose ist defekt	Verwenden Sie eine andere Netzsteckdose
	Das Gerät ist defekt	Wenden Sie sich an den Service

Sollten sich die Störungen nicht mit oben stehenden Lösungen beheben lassen oder, wenn Sie andere Arten von Störungen feststellen, wenden Sie sich an unseren Kunden-Service.

Entsorgung

Gerät entsorgen



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU

unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Lebensmittelhändler, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bis zu drei Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben.

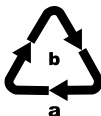


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Verpackung entsorgen



Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



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.

Technische Daten

Netzspannung	220–240 V ~, 50–60 Hz
Leistungsaufnahme	600 W

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 Kassenbon gut auf. Dieser 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, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist 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 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 Serviceniederlassung 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 (IAN) 466712_2404 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- 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 Serviceanschrift übersenden.



Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 466712_2404 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei
aus dem dt. Festnetz/ Mobilfunknetz)
E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744
E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 466712_2404

Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst die benannte Servicestelle.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
Deutschland
www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Tilstand af information · Stand der Informationen:

07/2024 · Ident.-No.: SCMT600A1-072024-2

IAN 466712_2404