

SILVERCREST®



CRÊPE MAKER SCMT 600 A1

PL

URZĄDZENIE DO SMAŻENIA NALEŚNIKÓW

Instrukcja obsługi

LV

PLĀNO PANKŪKU PANNA

Lietošanas pamācība

EE

ELEKTRILINE KREPPIDE VALMISTAJA

Kasutusjuhend

DE

AT

CH

CRÊPE-MAKER

Bedienungsanleitung

IAN 466712_2404

PL

LV



PL

Przed przeczytaniem proszę rozłożyć stronę z ilustracjami, a następnie proszę zapoznać się z wszystkimi funkcjami urządzenia.

EE

Pöörake enne lugemist joonistega lehekülgi lahti ja tutvuge seejärel seadme kõikide funktsioonidega.

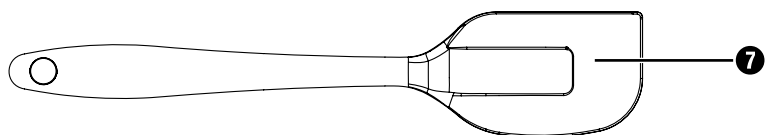
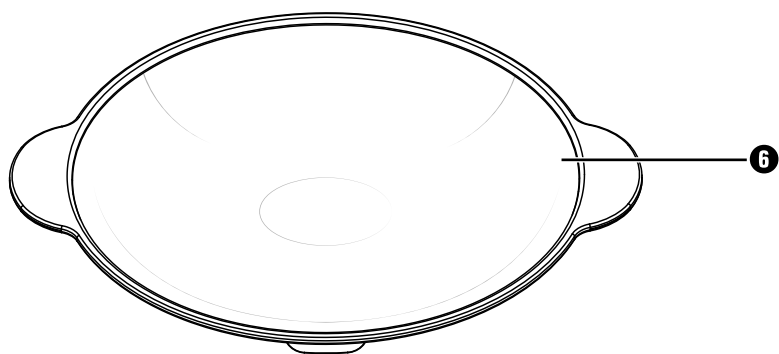
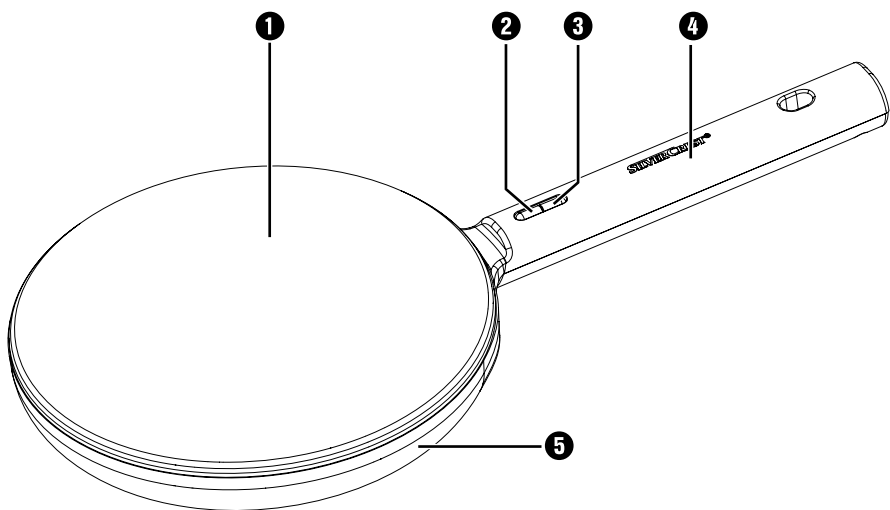
LV

Pirms lasīšanas atlokiēt lappusi ar attēliem un pēc tam iepazīstieties ar visām ierīces funkcijām.

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.

PL	Instrukcja obsługi	Strona	1
EE	Kasutusjuhend	Lehekülg	15
LV	Lietošanas pamācība	Lappuse	27
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	39



Spis treści

Wstęp	2
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	2
Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole	2
Wskazówki bezpieczeństwa	3
Zakres dostawy	6
Opis urządzenia	6
Przed pierwszym użyciem	6
Obsługa	6
Przepisy	7
Czyszczenie i konserwacja	10
Przechowywanie	10
Usuwanie błędów	10
Utylizacja	11
Utylizacja urządzenia	11
Utylizacja opakowania	11
Dane techniczne	11
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	12
Serwis	13
Importer	13

Wstęp

Gratulujemy zakupu nowego urządzenia. Wybrany produkt charakteryzuje się wysoką jakością.



Instrukcja obsługi jest częścią składową produktu. Zawiera ona ważne wskazówki na temat bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed rozpoczęciem użytkowania produktu zapoznaj się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować wyłącznie zgodnie z zamieszczonym tu opisem oraz w podanym zakresie zastosowań. Przekazując produkt osobie trzeciej, dołącz do niego również całą dokumentację.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do smażenia naleśników, omletów i tym podobnych potraw z jajek. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku wewnątrz pomieszczeń w prywatnych gospodarstwach domowych. Nie należy go używać do celów komercyjnych.

Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole

W niniejszej instrukcji obsługi, na opakowaniu i na urządzeniu użyto następujących ostrzeżeń i symboli (o ile mają zastosowanie):

	NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ostrzeżenie zawierające ten symbol i słowo sygnalizacyjne „NIEBEZPIECZEŃSTWO” oznacza sytuację bezpośrednio niebezpieczną, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia ciała.
--	--

	OSTRZEŻENIE! Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnalizacyjnym „OSTRZEŻENIE” wskazuje na możliwość wystąpienia niebezpiecznej sytuacji, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia ciała.
	PRZESTROGA! Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnalizacyjnym „PRZESTROGA” wskazuje na możliwość wystąpienia niebezpiecznej sytuacji, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować niewielkie lub umiarkowane obrażenia ciała.
	UWAGA! Ostrzeżenie zawierające ten symbol i słowo sygnalizacyjne „UWAGA” oznacza możliwą sytuację, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować szkody materialne.
	Wskazówka oznacza dodatkowe informacje, ułatwiające korzystanie z urządzenia.
	Przeczytaj instrukcję.
	Prąd/napięcie przemienne
	Nie zanurzaj w wodzie!
	Urządzenie przystosowane do zmywania w zmywarce do naczyń.
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością są do tego odpowiednio dopuszczone.

Wskazówki bezpieczeństwa

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO!

PORAŻENIE PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- Przed przystąpieniem do użytkowania należy sprawdzić, czy urządzenie nie ma widocznych uszkodzeń. Nie wolno uruchamiać urządzenia, gdy jest uszkodzone lub spadło na ziemię.
- Urządzenia nie wolno narażać na oddziaływanie deszczu ani używać go w wilgotnym lub mokrym środowisku.
- Podczas korzystania z urządzenia uważaj, aby kabel zasilający był zawsze suchy. Kabel układaj w taki sposób, aby chronić go przed przysuszeniem lub innym rodzajem uszkodzenia.
- Urządzenie musi zostać podłączone do gniazda z uziemieniem.
- Napięcie źródła zasilania elektrycznego musi być zgodne z danymi na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Chronić kabel zasilający przed kontaktem z gorącymi częściami urządzenia. Nigdy nie używaj urządzenia w pobliżu otwartego ognia, płyty grzewczej lub piekarnika.
- Kabel zasilający należy regularnie sprawdzać pod kątem uszkodzeń. Jeśli dojdzie do uszkodzenia kabla zasilającego, zabrania się dalszego korzystania z urządzenia.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego zleć jego wymianę producentowi, w punkcie serwisowym lub osobie posiadającej odpowiednie kwalifikacje. Dzięki temu unikniesz poważnych zagrożeń.
- Urządzenia wolno używać wyłącznie w suchych pomieszczeniach. Nie wolno go używać na otwartej przestrzeni.
- Nigdy nie dotykaj urządzenia ani kabla zasilającego mokrymi rękami.
- Odcłaczaj urządzenie od zasilania, jeśli nie będzie używane lub przed czyszczeniem.

-  Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innych cieczach! Przedostanie się resztek cieczy na części przewodzące prąd podczas pracy urządzenia może spowodować grożące śmiercią porażenie prądem elektrycznym.
- W czasie czyszczenia uważaj, aby woda nie dostała się do wnętrza obudowy. Nigdy nie czyść urządzenia pod strumieniem wody.
- Po każdym użyciu urządzenia wyciągnij wtyk z gniazda sieciowego, aby wyłączyć urządzenie.

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- To urządzenie może być używane przez dzieci od 8. roku życia oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz potencjalnych zagrożeń. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Czyszczenia ani konserwacji nie mogą wykonywać dzieci, chyba że ukończyły one 8 lat i są pod nadzorem.
- Zapewnij nadzór nad dziećmi, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Nieprawidłowe użycie urządzenia grozi obrażeniami.
- Postaw urządzenie jak najbliżej gniazda. Pamiętaj, by wtyk sieciowy był łatwo dostępny w celu wyjęcia go z gniazda w przypadku zagrożenia, a także, by kabel zasilający nie był przyczyną poślizgnięcia.
-  **Przestroga! Gorąca powierzchnia! Powierzchnie, które można dotknąć, mogą podczas pracy bardzo mocno się nagrzewać. Z tego powodu chwytaj wyłącznie za uchwyt.**

- Przed przystąpieniem do czyszczenia po korzystaniu z urządzenia odczekaj do jego całkowitego ostygnięcia! Niebezpieczeństwo poparzenia!
- W razie niebezpieczeństwa natychmiast wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania. Wyciągając, ciągnij za sam wtyk sieciowy, a nie za kabel zasilający.
- Nigdy nie otwieraj obudowy urządzenia.

❗ UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- Do sterowania pracą urządzenia nie używaj żadnych zewnętrznych zegarów sterujących ani innego systemu zdalnego sterowania.
- W trakcie używania nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru.
- Wypieki mogą się zapalić! Dlatego nigdy nie stawiaj urządzenia w pobliżu lub pod łatwopalnymi przedmiotami, a w szczególności pod firanami lub szafkami ściennymi.
- Nigdy nie przykrywaj urządzenia w czasie pracy.
- Urządzenia używaj tylko z dostarczonymi w zestawie oryginalnymi akcesoriami.
- Nie używaj żadnych metalowych narzędzi, jak noże, widelce itd. przy zdejmowaniu gotowanej żywności z płyty do pieczenia, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powłoki przeciwdziałającej przywieraniu.

Zakres dostawy

Urządzenie dostarczane jest standardowo z następującymi elementami:

- 1 urządzenie do smażenia naleśników
- 1 pojemnik na ciasto
- 1 łopatką do odwracania naleśników
- Instrukcja obsługi

⚠ OSTRZEŻENIE! **Niebezpieczeństwo uduszenia!**

- Elementów opakowania nie wolno udostępniać dzieciom do zabawy.

- 1) Wyjmij z kartonu wszystkie elementy urządzenia oraz instrukcję obsługi.
- 2) Wyjmij z urządzenia całe opakowanie i ewentualnie folie ochronne oraz naklejki.

i Wskazówka

- Urządzenie należy sprawdzić pod kątem kompletności i widocznych uszkodzeń.
- W przypadku niekompletnej dostawy bądź stwierdzenia uszkodzeń wskutek wadliwego opakowania lub transportu skontaktuj się z infolinią serwisową (patrz rozdział **Serwis**).

Opis urządzenia

Ilustracje – patrz rozkładana okładka.

- 1 Płyta do pieczenia
- 2 Kontrolka pracy (czerwona)
- 3 Kontrolka temperatury (zielona)
- 4 Uchwyt
- 5 Spód urządzenia
- 6 Pojemnik na ciasto
- 7 Łopatką do odwracania naleśników

Przed pierwszym użyciem

- 1) Wyczyść wszystkie części mające kontakt z żywnością w sposób opisany w rozdziale „**Czyszczenie i pielęgnacja**”. Przed ponownym użyciem urządzenia upewnij się, że wszystkie części są całkowicie suche.
- 2) Ustaw urządzenie na odpornym na działanie wysokiej temperatury czystym i równym podłożu.
- 3) Zapewnij dostateczny odstęp co najmniej 20 cm między powierzchnią urządzenia a innymi przedmiotami.

Teraz urządzenie jest gotowe do pracy.

Obsługa

- 1) Przygotuj najpierw ciasto na naleśniki zgodnie z opisem w rozdziale „**Przepisy**”.

⚠ OSTRZEŻENIE!

- Urządzenie silnie nagrzewa się w czasie pracy. Podczas pracy dotykaj wyłącznie uchwytu 4.
- 2) Podłącz wtyk sieciowy do gniazda zasilania. Kontrolka pracy 2 zapala się i urządzenie zaczyna się rozgrzewać.

i Wskazówka

- Pierwszemu nagrzewaniu urządzenia może towarzyszyć lekki zapach spalenizny i dym wywołany wypalaniem się pozostałości środków zastosowanych podczas produkcji. Jest to zjawisko całkowicie normalne i nie stanowi jakiegokolwiek zagrożenia. Ponieważ może to jednak popsuć smak pierwszego naleśnika, nie zaleca się go spożywać. Zadbaj o odpowiednią wentylację w pomieszczeniu, np. przez otwarcie okna.
- 3) Poczekaj, aż kontrolka temperatury 3 zaświeci się. Oznacza to osiągnięcie optymalnej temperatury pieczenia.

i Wskazówka

- Kontrolka temperatury **3** zapala się i gaśnie, sygnalizując, że urządzenie utrzymuje optymalną temperaturę, aby uniknąć przegrzania.
- 4) Włóż ciasto do pojemnika **6**, aż będzie napelnione ok. 0,5 cm poniżej krawędzi.
- 5) Trzymaj urządzenie z uchwyt **4** i obracaj je tak, aby płyta do pieczenia **1** była skierowana do dołu.
- 6) Zanurz płytę do pieczenia **1** w cieście w pojemniku **6**. Zwróć uwagę, aby krawędzie płyty do pieczenia **1** były odsłonięte. Przytrzymaj płytę do pieczenia **1** przez około 3 sekundy w cieście.

i Wskazówka

- Jeśli płyta do pieczenia **1** zostanie przytrzymana dłużej w pojemniku na ciasto **6**, naleśnik będzie nieco grubszy.
- 7) Obróć urządzenie o 180° ponownie do normalnej pozycji i ustaw je spodem **5** na powierzchni roboczej. Naleśnik się smaży.
- 8) Po ok. 60 sekundach podnieś za pomocą łopatki do odwracania **7** brzegi naleśnika i obróć go na płycie do pieczenia **1**.

i Wskazówka

- Aby brzegi naleśnika nie rozerwały się podczas odwracania, należy całkowicie oderwać naleśnik od płyty do pieczenia **1**.
- 9) Odczekaj ok. 40 kolejnych sekund do całkowitego usmażenia drugiej strony naleśnika.
- 10) Gotowy naleśnik zsuń za pomocą łopatki do odwracania **7** na talerz.

i Wskazówka

- Jeśli naleśnik będzie przywierał do płyty do pieczenia **1**, ostrożnie go oderwij łopatką do odwracania **7**.
- 11) Kontynuuj w ten sam sposób przy następnym naleśniku do zużycia ciasta.

i Wskazówka

- Jeśli będzie mniej ciasta w pojemniku **6**, w razie potrzeby lekko odchyl płytę do pieczenia **1** w dwie strony, aż powierzchnia do pieczenia będzie pokryta ciastem. Jeśli jest bardzo mało ciasta, może się zdarzyć, że pojemnik **6** podczas podnoszenia płyty do pieczenia **1** zostanie pociągnięty do góry. Dlatego płytę do pieczenia **1** należy podnosić powoli.

i UWAGA!

- Nie nakładaj kleistych składników, takich jak dżem lub syrop bezpośrednio na płytę do pieczenia **1**, ale dodaj je po zakończeniu smażenia, gdy naleśniki są już na talerzach. W przeciwnym razie te składniki mogłyby się przypalić i utrudnić czyszczenie. Ponadto może to spowodować uszkodzenie urządzenia.
- Nie używaj żadnych metalowych narzędzi, takich jak noże, widelce itp. do zdejmowania produktów z płyty do pieczenia **1**, gdyż mogłyby one uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu. W przypadku uszkodzenia powłoki zapobiegającej przywieraniu urządzenie nie powinno być dalej używane.

Gdy urządzenie nie będzie już potrzebne, wyłącz je, wyciągając wtyk sieciowy z gniazda zasilania i pozostaw urządzenie do ostygnięcia.

Przepisy

i Wskazówka

- PRZEPISY mogą się różnić pod względem ilości i składu. W zależności od składu ciasta będzie ono więcej lub mniej płynne. Obowiązuje podstawowa zasada: Im rzadsze ciasto, tym cieńsze naleśniki. Jeżeli ciasto zawiera cukier, czas pieczenia może się skrócić, ponieważ naleśnik szybciej się podpieka.

Przepis podstawowy na naleśniki

3 jaja

500 ml mleka

250 g mąki

1,5 łyżki stołowej oleju (jadalnego)

- 1) Rozmieszaj jaja i mleko.
- 2) Dodaj mąkę i olej oraz wyrób wszystko na gładkie ciasto.
- 3) Zostaw ciasto na ok. jedną godzinę, by się ustało.
- 4) Piecz naleśniki z dwóch stron zgodnie z informacjami znajdującymi się w rozdziale „Obsługa”.
- 5) Zdejmij naleśnik z płyty do pieczenia ❶ i połóż go na talerz.
- 6) Połóż wybrany dodatek na naleśnik, a następnie złóż go lub zwiń.

- Naleśniki można wypełniać lub dekorować różnymi składnikami: na przykład dżemem, kremem nugatowo-orzechowym, cynamonem i cukrem, musem jabłkowym, puddingiem, karmelem, śmietaną, świeżymi jagodami itd.

Przepis podstawowy na galette

Galette to pikantny wariant naleśnika.

1 jajo

500 ml mleka

250 g mąki gryczanej

50 g mąki pszennej

1 szczypta soli

50 g rozpuszczonego masła

150 ml wody

- 1) Wymieszaj jajo, mleko i wodę.
- 2) Wymieszaj obydwa gatunki mąki i dodaj szczyptę soli.

3) Wymieszaj mąkę z cieczką.

4) Dodaj rozpuszczone masło i wyrób wszystko na gładkie ciasto.

5) Zostaw ciasto na ok. jedną godzinę, by się ustało.

6) Piecz galette zgodnie z instrukcją z dwóch stron do uzyskaniażądanego stopnia opieczienia.

7) Zdejmij galette z płyty do pieczenia ❶ i połóż na talerz.

8) Rozprowadź pikantny wyrób na galette i złóż, aby powstała czworokątna „kieszka”.

- Można wypróbować różne pikantne wyroby na galette: na przykład świeży ser, twarożek ziołowy, aoli, tzatziki, wędzony łosoś, szynka, gotowane jaja, ser topiony lub ser tarty itd.

Przepis podstawowy na cienkie naleśniki

4 jaja

400 ml mleka

200 g mąki

50 g rozpuszczonego masła

10 ml wody mineralnej gazowanej

1 szczypta soli

1) Rozbij jaja i wymieszaj z mlekiem.

2) Dodaj mąkę mieszając, dodaj masło i wodę mineralną oraz wymieszaj wszystko na gładkie, jednolite ciasto.

3) Zostaw ciasto na ok. jedną godzinę, by się ustało.

- Wypełnij lub ozdób naleśnik słodkimi lub pikantnymi dodatkami, np. gorącymi wiśniami i sosem waniliowym, bananami, migdałami i sosem czekoladowym bądź szpinakiem oraz ricottą itd.

Naleśniki wegańskie z wypełnieniem warzywami

Na ciasto:

- 250 g mąki pszennej
- 250 ml wody mineralnej gazowanej
- 250 ml napoju sojowego
- 2 łyżki stołowe oleju roślinnego
- 1 łyżeczka soli

Wypełnienie:

- 200 g pieczarek
- 1 średnia marchew
- 4 małe dymki
- 1 ząbek czosnku
- 200 g liści szpinaku (TK)
- 4 łyżki stołowe śmietany sojowej
- Muszkata, sól i pieprz, olej roślinny do pieczenia

- 1) Wymieszaj najpierw płynne składniki ciasta ze sobą i dodaj mąkę oraz sól. Wymieszaj wszystko po postaci rzadkiego ciasta.
- 2) Zostaw ciasto na ok. jedną godzinę, by się ustąpiło.
- 3) Opiecz naleśniki zgodnie z instrukcją z dwóch stron do uzyskaniażądanego stopnia opieczienia.
- 4) Połóż gotowe naleśniki na talerz.
- 5) Przygotuj nadzienie: Pokrój pieczarki, marchew, dymkę i ząbek czosnku.
- 6) Opiecz warzywa (najpierw marchew, następnie młodą cebulkę z czosnkiem, a na koniec pieczarki) w dużej patelni z niewielką ilością oleju roślinnego. Dopraw do smaku solą i pieprzem.
- 7) Dodaj rozmrożony i odsączony szpinak oraz śmietanę sojową i pozostaw na ok. 7–10 do duszenia przy lekkim rozgrzaniu. Następnie dopraw muszkatem.
- 8) Dodaj wypełnienie na gotowe upieczone naleśniki i zwiń je.

Naleśniki wegańskie z gruszkami

Na ciasto:

- 150 g mąki pszennej
- 100 g płatków owsianych
- 150 soku gruszkowego
- 300 ml mleka owsianego lub sojowego
- 1 szczypta soli
- 10 ml wody mineralnej gazowanej
- 1 łyżka stołowa oleju roślinnego

Wypełnienie:

- 3 średnie gruszki
 - 60 g brązowego cukru
 - 15 ml wody
 - 1 łyżeczka cynamonu
- 1) Wymieszaj mąkę z płatkami owsianymi, sokiem gruszkowym, mlekiem roślinnym i solą do postaci gładkiego ciasta. Następnie dodaj olej i wodę mineralną oraz wymieszaj wszystko.
 - 2) Kiedy ciasto się ustaje, obierz gruszkę, usuń gniazdo nasienne i pokrój na paski.
 - 3) Upiecz paski gruszek w dużej patelni z niewielką ilością oleju jadalnego.
 - 4) Dodaj cukier oraz wodę i pozostaw gruszki przy lekkim rozgrzaniu do skarmelizowania, obracając kilka razy przez ok. 5–7 minut. Dopraw cynamonem.
 - 5) Opiecz naleśniki zgodnie z instrukcją do uzyskaniażądanego stopnia opieczienia i włóż gotowe naleśniki na talerz.
 - 6) Rozłóż gruszki na naleśnikach i zwiń je lub złóż. Następnie podaj z sosem karmelizowanym, który powstał.

Czyszczenie i konserwacja

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO!

- ▶ Przed każdym czyszczeniem wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania! Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!



Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani w innych cieczach!

- ▶ Nigdy nie myj głównego urządzenia w zmywarce do naczyń!
- ▶ Nie dopuszczaj do przedostania się wilgoci do urządzenia.

⚠ OSTRZEŻENIE!

- ▶ Przed przystąpieniem do czyszczenia płyty do pieczenia ❶ zawsze odczekaj, aż ostygnie. Niebezpieczeństwo poparzenia!

❗ UWAGA!

- ▶ Nie używaj ściernych ani agresywnych środków czyszczących. Mogą one nieodwracalnie uszkodzić powierzchnię i sprawić, że powłoka przeciwdziałająca przywieraniu stanie się bezużyteczna.

ℹ Wskazówka

- ▶ Urządzenie czyść najlepiej natychmiast po ostygnięciu. Wtedy łatwiej jest usuwać pozostałości produktów spożywczych.



Pojemnik na ciasto ❷ i łopatkę do odwracania naleśników ❸ można myć również w zmywarce.

- 1) Usuń duże resztki ciasta z płyty do pieczenia ❶ ręcznikiem papierowym lub miękką szczotką. Ewentualne resztki ciasta, które podczas pieczenia nadal przywierają w szczelinie między płytą do pieczenia ❶ a spodem urządzenia ❸, można usuwać np. wykałaczką.
- 2) Płytę do pieczenia ❶ czyść tylko wilgotną ściereczką. W razie potrzeby dodaj na ściereczkę łagodnego płynu do mycia naczyń i następnie przetrzyj ściereczką zwilżoną tylko wodą.
- 3) Spód urządzenia ❸ czyść wilgotną gąbką lub ściereczką. W razie potrzeby dodaj na ściereczkę łagodnego płynu do mycia naczyń i następnie przetrzyj ściereczką zwilżoną tylko wodą. Osusz dokładnie wszystkie części.
- 4) Przed schowaniem lub ponownym użyciem urządzenia upewnij się, że wszystkie części całkowicie wyschły.

Przechowywanie

- Schłodzone, wyczyszczone urządzenie należy przechowywać w czystym, wolnym od pyłów i suchym miejscu.

Usuwanie błędów

Błąd	Przyczyna	Rozwiązanie
Podczas zanurzania w cieście naleśnik nie przywiera do płyty do pieczenia ❶	Ciasto jest zbyt rzadkie	Dodaj tyle cieczy, aby ciasto miało konsystencję zbliżoną do śmietany
	Za mało ciasta w pojemniku ❷	Dodaj ciasta
Naleśniki są za cienkie lub podziurawione	Ciasto musi się ustać, aby aktywował się klej w mące	Zostaw ciasto na co najmniej jedną godzinę, by się ustało

Błąd	Przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie grzeje	Urządzenie nie jest podłączone do sieci elektrycznej	Podłącz wtyk do gniazda zasilania
	Gniazdo zasilania jest uszkodzone	Użyj innego gniazda zasilania
	Urządzenie jest uszkodzone	Skontaktuj się z serwisem

Jeżeli przy zastosowaniu powyższych wskazówek nie można usunąć usterki lub gdy występują inne rodzaje usterek, zwróć się do naszego serwisu dla klientów.

Utylizacja

Utylizacja urządzenia



Widoczny obok symbol przekreślonego pojemnika na kółkach na śmieci oznacza, że urządzenie to podlega postanowieniom dyrektywy 2012/19/EU. Dyrektywa ta stanowi, że zużytego urządzenia nie wolno wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami domowymi, lecz należy je oddać do wyspecjalizowanych punktów zbiórki odpadów, centrów recyklingu lub zakładów utylizacji odpadów.

Utylizacja jest dla użytkownika bezpłatna. Chroń środowisko i usuwaj odpady w prawidłowy sposób.

Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpłyną na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

Jeśli stare urządzenie zawiera dane osobowe, użytkownik jest odpowiedzialny za ich usunięcie przed zwrotem urządzenia.



Informacje na temat możliwości utylizacji wystużonego urządzenia można uzyskać w urzędzie gminy lub miasta.

Utylizacja opakowania



Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i można je poddać procesowi recyklingu. Zbędne materiały opakowaniowe należy usuwać zgodnie z lokalnymi przepisami.



Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska. Przestrzegaj oznaczeń umieszczonych na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby zutylizuj je zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób: 1–7: tworzywa sztuczne, 20–22: papier i tektura, 80–98: kompozyty.

Dane techniczne

Napięcie zasilania	220–240 V ~, 50–60 Hz
Pobór mocy	600 W

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

To urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. W przypadku wad tego produktu, masz gwarantowane ustawowo prawa w stosunku sprzedawcy. Te ustawowe prawa nie są ograniczone przez nasze opisane poniżej warunki gwarancji.

Warunki gwarancji

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Należy zachować paragon. Jest on wymagany jako dowód zakupu.

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się w nim wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony, wymieniony na nowy lub zostanie zwrócona jego cena.

Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie w trakcie tego trzyletniego okresu uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem) oraz krótkim opisem wady i daty jej wystąpienia.

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Zgodnie z art. 581 §1 polskiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny.

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

Wykonanie usługi gwarancyjnej nie przedłuża okresu gwarancji. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części. Wszelkie szkody i wady wykryte w chwili zakupu należy zgłosić bezpośrednio po rozpakowaniu urządzenia. Po upływie okresu gwarancji wszelkie naprawy są wykonywane odpłatnie.

Zakres gwarancji

Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane przed wysyłką skrupulatnej kontroli jakości.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe lub produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, podlegających normalnemu zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. przełączników lub części wykonanych ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność, jeśli produkt został uszkodzony, nie używano go prawidłowo lub nie serwisowano należycie. W celu zapewnienia prawidłowego stosowania produktu należy ściśle przestrzegać wszystkich instrukcji wymienionych w instrukcjach obsługi. Należy bezwzględnie unikać zastosowania oraz postępowania, których odradza się w instrukcji obsługi lub przed którymi się w niej ostrzega.

Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań komercyjnych. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia, używanie go w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem, użycie siły lub ingerencja w urządzenie, dokonywana poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi, powodują utratę gwarancji.

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

W celu zapewnienia szybkiego załatwienia sprawy, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (IAN) 466712_2404 jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wystać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



Na stronie www.lidl-service.com możesz pobrać te i wiele innych instrukcji, filmów o produktach oraz oprogramowanie instalacyjne.

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 466712_2404.

Serwis

PL Serwis Polska
Tel.: 22 397 4996
E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 466712_2404

Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu. Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

Sisukord

Sissejuhatus	16
Sihipärane kasutamine	16
Kasutatud hoiatusjuhised ja sümbolid	16
Ohutusjuhised	17
Tarnekomplekt	19
Seadme kirjeldus	19
Enne esimest kasutamist	19
Käsitsemine	20
Retseptid	21
Puhastamine ja hooldamine	23
Hoiustamine	23
Vigade kõrvaldamine	24
Jäätmekäitlus	24
Seadme jäätmekäitlus	24
Pakendi jäätmekäitlus	24
Tehnilised andmed	24
Kompernaß Handels GmbH garantii	25
Teenindus	26
Importija	26

Sissejuhatus

Palju õnne uue seadme ostu puhul. Te otsustasite sellega kvaliteetse toote kasuks.



Kasutusjuhend on selle toote osa. See sisaldab olulisi juhiseid ohutuse, kasutamise ja jäätmekäitluse kohta. Tutvuge enne toote kasutamist kõikide käsitsus- ja ohutusjuhistega. Kasutage toodet ainult kirjeldatud viisil ja nimetatud kasutusvaldkondades. Andke toote edasiandmisel kolmandatele isikutele kõik dokumendid kaasa.

Sihipärane kasutamine

Seda seadet kasutatakse ainult kreppide, pannkookide ja muude sarnaste munatoitude küpsetamiseks. See seade on ette nähtud kasutamiseks ainult kodumajapidamistes sisetingimustes. Ärge kasutage seda töönduslikult.

Kasutatud hoiatusjuhised ja sümbolid

Käesolevas kasutusjuhendis, pakendis ja seadmel kasutatakse järgmisi hoiatusjuhiseid ja sümboleid (kui see on asjakohane):

	OHT! Selle sümboli ja märgusõnaga „OHT“ tähistatud hoiatusjuhised viitavad vahetult järgnevale ohuolukorrale, mille eiramise tagajärjeks on surm või raske vigastus.
	HOIATUS! Selle sümboli ja märgusõnaga „HOIATUS“ tähistatud hoiatusjuhised viitavad võimalikule ohuolukorrale, mille eiramise tagajärjeks võiks olla surm või raske vigastus.

	ETTEVAATUST! Selle sümboli ja märgusõnaga „ETTEVAATUST“ tähistatud hoiatusjuhised viitavad võimalikule ohuolukorrale, mille eiramise tagajärjeks võiks olla kerge või mõõdukas vigastus.
	TÄHELEPANU! Selle sümboli ja märgusõnaga „TÄHELEPANU“ tähistatud hoiatusjuhised viitavad võimalikule olukorrale, mille eiramise tagajärjeks võiks olla varakahju.
	Juhis tähistab lisateavet, mis lihtsustab seadme käsitsemist.
	Lugege juhendit.
	Vahelduvvool/-pinge
	Ärge asetage vette!
	Sobiv nõudepesumasinas puhastamiseks.
	Kõik selle seadme osad, mis puutuvad kokku toiduainetega, sobivad toiduainetega kasutamiseks.

Ohutusjuhised

OHT! ELEKTRILÖÖK!

- Kontrollige enne kasutamist seadmel nähtavate kahjustuste puudumist. Ärge võtke kahjustatud või mahakukkunud seadet kasutusele.
- Ärge jätke seadet vihma kätte ega kasutage seda ka mitte kunagi niiskes või märjas keskkonnas.
- Jälgige, et võrgukaabel ei saa kasutamise ajal mitte kunagi märjaks või niiskeks. Paigutage võrgukaabel nii, et seda ei saa kinni kiiluda või muul viisil kahjustada.
- Seade tuleb ühendada kaitsejuhtmega pistikupessa.
- Vooluallika pinge peab ühtima seadme tüübisildil toodud andmetega.
- Kaitske võrgukaablit kuumade seadmeosadega kokkupuutumiste eest. Ärge mitte kunagi kasutage seadet lahtise leegi, kuumutusplaadi või kuumu ahju läheduses.
- Võrgukaablil tuleb regulaarselt kontrollida kahjustuste puudumist. Kui võrgukaabel on kahjustatud, ei tohi seadet enam kasutada.
- Kui selle seadme ühenduskaablit kahjustatakse, tuleb see ohtude vältimiseks lasta tootjal, tema klienditeenindusel või sarnase kvalifikatsiooniga isikul asendada.
- Kasutage seadet ainult kuivades ruumides, mitte välistingimustes.
- Ärge mitte kunagi puudutage seadet või võrgukaablit niiskete kätega.
- Lahutage seade, kui te seda ei kasuta või enne puhastamist vooluvarustusest.
-  Ärge mitte kunagi asetage seadet vette või teistesse vedelikesse! Siin võib tekkida elektrilöögi tõttu eluohtlik olukord, kui kasutamisel sattuvad vedelikujäägid pingestatud osadele.

- Jälgige puhastamisel, et vett ei sattu seadme sisemusse. Ärge mitte kunagi puhastage seadet voolava vee all.
- Tõmmake seadme väljalülitamiseks iga kord pärast kasutamist võrgupistik võrgupistikupesast välja.

HOIATUS! VIGASTUSOHT!

- Seda seadet tohivad kasutada lapsed alates 8. eluaastast, samuti piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega isikud või isikud, kellel ei ole piisavalt kogemusi ja teadmisi, kui on tagatud nende järelevalve või neid on instrueeritud seadme ohutu kasutamise osas ning nad on sellest tulenevatest ohtudest aru saanud. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed ei tohi seadet puhastada ega teha kasutaja poolt tehtavat hooldust, välja arvatud juhul, kui nad on vanemad kui 8-aastased ja järelevalve all.
- Jälgige lapsi, et nad ei mängi seadmega.
- Hoidke seadet ja selle ühenduskaablit noorematele kui 8-aastastele lastele kättesaamatus kohas.
- Seadme vael kasutamisel esineb vigastusohu.
- Paigutage seade võimalikult pistikupesa lähedusse. Tagage, et võrgupistik oleks ohu korral kiiresti ligipääsetav ja võrgukaabel ei kujuta endast komistuskohta.
-  Ettevaatust! Kuum pealispind! Puudutatavad pealispinnad võivad kasutamise ajal muutuda väga kuumaks. Võtke seetõttu kinni ainult käepidemest.
- Laske seadmel pärast kasutamist jahtuda, enne kui hakkate seadet puhastama! Põletusohu!
- Tõmmake ohu korral võrgupistik koheselt võrgupistikupesast välja. Tõmmake pistikust endast, mitte võrgukaablist.
- Ärge mitte kunagi avage seadme korpust.

! TÄHELEPANU! VARAKAHJU!

- Ärge kasutage seadme juhtimiseks välist taimerlülitit või eraldi kaugjuhtimissüsteemi.
- Ärge jätke seadet kasutamise ajal mitte kunagi järelevalveta.
- Pagaritooted võivad põlema süttida! Ärge seetõttu paigutage seadet mitte kunagi põlevate esemete, iseäranis kardinate või seinakappide lähedale või alla.
- Ärge katke seadet kasutamise ajal kinni.
- Kasutage seadet ainult tarnekomplekti kuuluvate originaaltarvikutega.
- Ärge kasutage küpsetatavate toiduainete küpsetusplaadilt võtmiseks metallist tööriistu nagu nuge, kahvleid jne, vastasel juhul võite mittenakkuvat pinnakatet kahjustada.

Tarnekomplekt

Seade tarnitakse seeriaviisiliselt koos järgmiste osadega:

- 1 elektriline kreppide valmistaja
- 1 tainakauss
- 1 krepipööraja
- Kasutusjuhend

⚠ HOIATUS! Lämpumisoht!

- Lapsed ei tohi pakkematerjale kasutada mängimiseks.
- 1) Võtke kõik seadme osad ja kasutusjuhend karbist välja.
 - 2) Eemaldage kogu pakkematerjal ning võimalikud kaitsekiled ja kleebised seadmelt.

i Juhis

- Kontrollige tarnekomplekti kompleksust ja nähtavate kahjustuste puudumist.
- Kui tarnekomplekt ei ole täielik, või kui tuvastate puudulikkust pakendamisest või transportist põhjustatud kahjustusi, pöörduge teeninduse poole (vt peatükk **Teenindus**).

Seadme kirjeldus

Joonis vt lahtipööratav leht.

- ❶ Küpsetusplaat
- ❷ Käituse märgulamp (punane)
- ❸ Temperatuuri märgulamp (roheline)
- ❹ Käepide
- ❺ Seadme põhi
- ❻ Tainakauss
- ❼ Krepipööraja

Enne esimest kasutamist

- 1) Puhastage kõik toiduainetega kokkupuutuvad osad nagu peatükis „**Puhastamine ja hooldamine**“ kirjeldatud. Veenduge, et kõik osad on enne seadme uuesti kasutusele võtmist täielikult kuivanud.
- 2) Asetage seade kuumuskindlale, puhtale ja tasasele pinnale.
- 3) Tagage piisav vahekaugus vähemalt 20 cm seadme pealispinna ja teiste esemete vahel.

Seade on nüüd kasutusvalmis.

Käsitsemine

- 1) Valmistage esmalt krepitainas, nagu peatükis „Retseptid“ kirjeldatud.

HOIATUS!

- Seade läheb käitamise ajal väga kuumaks. Puudutage seadet käitamise ajal ainult käepidemest **4**.
- 2) Ühendage võrgupistik võrgupistikupessa. Käituse märgulamp **2** süttib ja seade hakkab soojenema.

JUHIS

- Seadme esmakordsel soojendamisel võib tootmisest tingitud jääkide tõttu esineda kerget suitsu ja lõhna. See on normaalne ja täielikult ohutu. Kuna see võiks siiski esimese krep'i maitset halvendada, on soovita seda mitte tarbida.
Tagage piisav tuulutus, avage nt aken.

- 3) Oodake, kuni temperatuuri märgulamp **3** süttib. Siis on optimaalne küpsetustemperatuur saavutatud.

Juhis

- Temperatuuri märgulamp **3** lülitub aegajalt sisse ja välja, mis näitab, et seade hoiab ülekuumenemise vältimiseks optimaalset temperatuuri.

- 4) Lisage tainas tainakaussi **6**, kuni see on kuni umbes 0,5 cm servast allapoole täidetud.

- 5) Hoidke seadet käepidemest **4** ja keerake seadet nii, et küpsetusplaat **1** on suunatud allapoole.

- 6) Kastke nüüd küpsetusplaat **1** tainakaussis **6** tainasse. Jälgige, et küpsetusplaadi **1** servad jäävad vabaks. Hoidke küpsetusplaati **1** umbes 3 sekundit tainas.

Juhis

- Kui hoiate küpsetusplaati **1** kauem tainakaussis **6**, muutub krepp veidi paksemaks.
- 7) Pöörake seade 180° võrra jälle tavalisse asendisse ja asetage seadme põhjaga **5** tööpinna. Kreppi küpsetatakse.

- 8) Umbes 60 sekundi pärast tõstke krepipööraja **7** krep'i servad üles ja keerake küpsetusplaadilt **1** ümber.

Juhis

- Selleks et krep'i servad ümberpööramisel ei rebeneks, tuleks krepp täielikult küpsetusplaadilt **1** vabastada.

- 9) Oodake järgmised umbes 40 sekundit, kuni ka krep'i teine pool on valmis küpsetatud.

- 10) Libistage valmis krepp krepipööraja **7** abil taldrikule.

Juhis

- Kui krepp peaks jääma küpsetusplaadi **1** külge kinni, vabastage krepp ettevaatlikult krepipöörajaga **7**.

- 11) Jätkake järgmise krep'iga samal viisil, kuni tainas on ära kasutatud.

Juhis

- Kui tainast jääb tainakaussis **6** vähemaks, kallutage vajadusel küpsetusplaati **1** kergelt edasi ja tagasi, kuni küpsetuspind on tainaga kaetud.

Väga vähese taina korral võib juhtuda, et tainakauss **6** tõstetakse küpsetusplaadi **1** tõstmisel koos sellega üles. Tõstke küpsetusplaati **1** seetõttu aeglaselt.

TÄHELEPANU!

- Ärge lisage kleepuvaid lisandeid nagu keedist või siirupit otse küpsetusplaadile **1**, vaid lisage see juurde alles pärast küpsetamist, kui krep'id on taldrikul. Need lisandid kõrbeksid vastasel juhul külge ja raskendaksid puhastamist. Peale selle võib see seadet kahjustada.

- Ärge kasutage küpsetusplaadilt **1** toiduainete võtmiseks metallist tööriistu nagu nuge, kahvleid jne, sest need võivad mitterakuvat pinnakatet kahjustada. Ärge kasutage seadet edasi, kui mitterakuv pinnakate on kahjustatud.

Kui te seadet enam ei vaja, lülitage seade välja, selleks tõmmake võrgupistik võrgupistikupesast välja ja laske seadmel jahtuda.

Retseptid

i Juhis

- Retseptides võite lisandite kogust ja koostist varieerida. Olenevalt taina koostisest saate rohkem või vähem vedela taina. Põhimõtteliselt kehtib: mida vedelam tainas, seda õhemad krepid.
Kui tainas sisaldab suhkrut, võib küpsetusaeg väheneda, sest krepp läheb kiiremini pruuniks.

Krepi põhiresept

3 muna

500 ml piima

250 g jahu

1,5 sl õli (toiduõli)

- 1) Vahustage munad ja piim.
 - 2) Lisage juurde jahu ja õli ning töödelge kõik ühtlaseks tainaks.
 - 3) Laske tainal üks tund seista.
 - 4) Küpsetage krepp mõlemalt küljelt nagu peatükis „Käsitsemine“ kirjeldatud.
 - 5) Võtke krepp küpsetusplaadilt **1** ja pange taldrikule.
 - 6) Jaotage soovitud kate krepile ja pöörake või rullige krepp seejärel kokku.
- Kreppe võite täita või garneerida erinevate lisanditega:
Näiteks marmelaadi, pähkli-nugatikreemi, kaneeli ja suhkrut, õunapüree, pudingi, jogurti karamelli, koore, värskete marjadega jne.

Galette'i põhiresept

Galette'id on krepi toitvam variant.

1 muna

500 ml piima

250 g tatrajahu

50 g nisujahu

1 näputäis soola

50 g sulatatud võid

150 ml vett

- 1) Vahustage muna, piim ja vesi.
 - 2) Segage mõlemad jahusordid ja lisage juurde näputäis soola.
 - 3) Segage jahu vedelikuga.
 - 4) Lisage juurde sulatatud või ja töödelge kõik ühtlaseks tainaks.
 - 5) Laske tainal üks tund seista.
 - 6) Küpsetage galette'i juhendi järgi mõlemalt küljelt, kuni see on saavutanud soovitud pruunistusastme.
 - 7) Võtke galette küpsetusplaadilt **1** ja pange taldrikule.
 - 8) Jaotage toitev lisand galette'ile ja pöörake galette kokku, nii et tekib nelinurkne „tasku“.
- Te võite proovida erinevaid toitvaid lisandeid galette'idele:
Näiteks kodujuustu, ürdikohupiima, aiolit, tzatzikit, suitsulõhet, sinki, keedetud mune, sulatatud või riivitud juustu jne.

Õhukeste pannkookide põhiretsept

4 muna

400 ml piima

200 g jahu

50 g sulatatud võid

10 ml süsihappegaasiga mineraalvett

1 näputäis soola

- 1) Vahustage munad ja segage siis piimaga kokku.
 - 2) Lisage segamise ajal juurde jahu, lisage juurde või ja mineraalvesi ning segage kõik ühtlaseks homogeenseks tainaks.
 - 3) Laske tainal üks tund seista.
- Täitke või garneerige pannkook magusate või toitevate lisanditega, nagu nt kuumade kirsside ja vaniljekastmega, banaanide, mandlite ja šokolaadikastmega või spinati ja Ricotta juustuga jne.

Aedviljatäidisega vegan-krepid

Tainaks:

250 g nisujahu

250 ml süsihappegaasiga mineraalvett

250 ml sojajooki

2 sl taimeõli

1 tl soola

Täidiseks:

200 g šampinjone

1 keskmise suurusega porgand

4 väikest porrusibulat

1 küüslauguküüs

200 g lehtspinatit (TK)

4 sl sojakoort

Muskaati, soola ja pipart, praadimiseks taimeõli

- 1) Segage esmalt vedelad tainalisandid omavahel kokku ja lisage siis juurde jahu ja sool. Segage kõik vedelaks tainaks.
- 2) Laske tainal üks tund seista.
- 3) Küpsetage kreppe juhendi järgi mõlemalt küljelt, kuni need on saavutanud soovitud pruunistusastme.
- 4) Asetage valmis krepid taldrikule.
- 5) Valmistage ette täidis: Lõigake šampinjoniid, porgand, porrusibulad ja küüslauguküüs peeneks.
- 6) Pruunistage aedviljad koos (esmalt porgand, siis kevadsibulad koos küüslauguga ja lõpuks šampinjoniid) suurel pannil vähese taimeõliga. Maitsestage soola ja pipraga.
- 7) Lisage juurde sulatatud ja nõrutatud spinat ja sojakoort ning laske kõigel umbes 7–10 minutit kergel kuumusel hautada. Maitsestage seejärel muskaadiga.
- 8) Lisage täidis valmis küpsetatud kreppidele ja rullige need kokku.

Vegan-pannkoogid pirnidega

Tainaks:

150 g nisujahu

100 g kaerahelbeid

150 ml pirimahla

300 ml kaera- või sojapiima

1 näputäis soola

10 ml süsihappegaasiga mineraalvett

1 sl taimeõli

Täidiseks:

3 keskmise suurusega pirni

60 g pruuni suhkrut

15 ml vett

1 tl kaneeli

- 1) Segage jahu kaerahelveste, pիրնimahla, taimapiima ja soolaga ühtlaseks tainaks. Lisage seejärel juurde õli ja mineraalvesi ning vahustage kõik.
- 2) Sel ajal kui tainas seisab, koorige pիրնid, eemaldage südamik ja lõigake lõikudeks.
- 3) Pruunistage pիրնilõigud suurel pannil vähese toiduõliga.
- 4) Lisage juurde suhkur ja vesi ning laske pիրնidel kergel kuumusel mitmekordse pիրramisega umbes 5–7 minutit karamellistuda. Maitsestage kaneeliga.
- 5) K溇setage pannkooke juhendi järgi, kuni need on saavutanud soovitud pruunistusastme ja asetage valmis pannkoogid taldrikule.
- 6) Jaotage pիրնid pannkookidele ja rullige või pիրrake need kokku. Serveerige seejärel koos tekkinud karamellistunud kastmega.

Puhastamine ja hooldamine

OHT!

- ▶ Tõmmake iga kord enne puhastamist võrgupistik võrgupistikupesast välja! Esineb elektrilöögi oht!



Ärge mitte kunagi asetage seadet vette või teistesse vedelikesse!

- ▶ Ärge mitte mingil juhul puhastage põhiseadet nõudepesumasinas!
- ▶ Jälgige, et niiskus ei saa tungida seadmesse.

HOIATUS!

- ▶ Laske k溇setusplaadil ❶ alati enne puhastamist esmalt jahtuda. Esineb põletusoh!

TÄHELEPANU!

- ▶ Ärge kasutage abrasiivseid või agressiivseid puhastusvahendeid. Need võivad pealispindu jäädavalt kahjustada ja muuta mittenakkuva pinnakatte kasutuskõlbmatuks.

Juhis

- ▶ Puhastage seade eelistatult kohe pärast jahtumist. Siis saab toiduainete jääke kergemini eemaldada.



Tainakaussi ❹ ja krepipիրrajat ❺ võib puhastada ka nõudepesumasinas.

- 1) Eemaldage paberlapi või pehme harjaga suured tainajäägid k溇setusplaadilt ❶. Võimalikud tainajäägid, mis k溇setamisel võisid jääda k溇setusplaadi ❶ ja seadme pիրhja ❺ vahelisse pilusse, saate eemaldada nt puidust hambatikuga.
- 2) K溇setusplaati ❶ puhastage ainult niiske lapiga. Vajadusel lisage lapile neutraalset pesuvainet ja pիրhkige ainult veega niisutatud lapiga üle.
- 3) Seadme pիրhja ❺ puhastage niiske käsna või lapiga. Vajadusel lisage lapile neutraalset pesuvainet ja pիրhkige ainult veega niisutatud lapiga üle. Kuivatage hästi kõik osad.
- 4) Enne seadme ärapanekut või uuesti kasutusele võtmist veenduge, et kõik osad on täielikult kuivanud.

Hoiustamine

- Hoidke jahtunud puhastatud seadet tolmuvas ja kuivas kohas.

Vigade kõrvaldamine

Viga	Põhjus	Lahendus
Krepp ei nakku pärast tainasse kastmist küpsetusplaadi ❶ külge	Tainas on liiga paks	Lisage juurde nii palju vedelikku, et tainal on umbes koore konsistents
	Liiga vähe tainast tainakaasis ❷	Lisage tainast juurde
Krepid on liiga õhukesed või nendes on augud	Tainas peab seisma, et jahus olev gluteen muutuks aktiivseks	Laske tainal vähemalt üks tund seista
Seade ei soojene	Seade ei ole vooluvõrguga ühendatud	Ühendage pistik võrgupistikupesasse
	Võrgupistikupesa on defektne	Kasutage mõnda teist võrgupistikupesast
	Seade on defektne	Pöörduge teeninduse poole

Kui tõrkeid ei ole võimalik eeltoodud lahenduste abil kõrvaldada, või kui tuvastate teisi liiki tõrkeid, pöörduge meie klienditeeninduse poole.

Jäätmekäitlus

Seadme jäätmekäitlus



Kõrvalolev ratastega prügikonteineri läbikriipsutatud sümbol näitab, et selle seadme kohta kehtib direktiiv 2012/19/EU. See direktiiv

sätetab, et kasutusaja lõppedes ei tohi seda seadet käidelda tavalise olmeprügi hulgas, vaid see tuleb anda spetsiaalsetesse kogumiskohtadesse, taaskasutuskeskustesse või jäätmekäitlusettevõttesse.

See jäätmekäitlus on teile tasuta. Säastke keskkonda ja käideldge nõuetekohaselt.

Kui teie seade sisaldab isikuandmeid, vastutate ise nende kustutamise eest enne kasutatud seadme tagasiandmist.

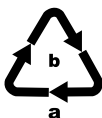


Kasutatud toodete jäätmekäitluse võimaluste kohta saate teavet oma valla- või linnavalitsusest.

Pakendi jäätmekäitlus



Pakkematerjalid on jäätmekäitlust silmas pidades valitud keskkonnasõbralikud ning seetõttu taaskasutatavad. Käideldge enam mittevajalik pakkematerjal kohalike kehtivate eeskirjade kohaselt.



Käideldge pakend keskkonnasõbralikult. Jälgige erinevate pakkematerjalide tähistusi ja vajadusel käideldge need sorteeritult. Pakkematerjalid on tähistatud lühenditega (a) ja

numbritega (b), millel on järgmine tähendus:

1–7: plastid, 20–22: paber ja papp,

80–98: komposiitmaterjalid.

Tehnilised andmed

Võrgupinge	220–240 V ~, 50–60 Hz
Võimsustarve	600 W

Kompernaß Handels GmbH garantii

Väga austatud klient

Sellele seadmele kehtib alates ostukuupäevast 3-aastane garantii. Sellel tootel ilmnevate puuduste korral on teil müüja suhtes seadusega ettenähtud õigused. Neid seadusega ettenähtud õigusi meie poolt antud garantii ei piira.

Garantii tingimused

Garantii aega arvestatakse alates ostukuupäevast. Palun hoidke kassatšekk alles. Seda läheb vaja ostu tõendamiseks.

Kui kolme aasta jooksul alates selle toote ostukuupäevast ilmnevad tootel materjali- või tootmisvead, siis toode meie valikul kas remonditakse tasuta või tagastatakse ostuhind. Selle garantiiõude eelduseks on, et kolmeaastase tähtaja jooksul esitatakse defektne seade ja ostudokument (kassatšekk) ja kirjeldatakse lühidalt kirjalikult toote puuduseid ning nende ilmumise aega.

Kui defekt kuulub meie garantii alla, saate tagasi remonditud või uue toote. Toote remontimise või väljavahetamisega uut garantiiaega ei arvestata.

Garantiiaeg ja seadusega ettenähtud reklamatsioonid

Garantiiaega ei pikendata. See kehtib ka asendatud ja remonditud osade kohta. Võimalikest kahjustustest ja puudustest, mis olid olemas juba ostu ajal, tuleb teavitada kohe pärast pakendist väljavõtmist. Pärast garantiiaja möödumist tehtavad remondid on tasulised.

Garantii ulatus

Seade on valmistatud rangeid kvaliteedinõudeid järgides ning on enne väljasaatmist hoolikalt kontrollitud.

Garantii kehtib materjali- või tootmisvigade korral. See garantii ei laiene toote osadele, mis kuluvad tavakasutuse käigus ja mida vaadeldakse seetõttu kui kuluvasi, samuti osadele või kahjustustele kergesti purunevatel osadel, nt. lülitiitel või klaasist valmistatud osadel.

See garantii kaotab kehtivuse, kui toodet on kahjustatud, asjatundmatult kasutatud või valesti hooldatud. Toote asjatundlikuks kasutamiseks tuleb täpselt järgida kõiki selles kasutusjuhendis toodud juhiseid. Kindlasti tuleb vältida kasutusviise ja toiminguid, mida kasutusjuhendis ei soovitata või mille eest hoiatatakse.

Toode on mõeldud vaid isiklikuks kasutuseks ja mitte ärialaeks kasutuseks. Garantii kaotab kehtivuse, kui toodet on valesti ja asjatundmatult kasutatud, kui selle juures on rakendatud jõudu või selle juures läbiviidud toiminguid ei teostanud meie volitatud teenindusesindus.

Garantiijuhtumi menetlemine

Teie probleemi kiireks käitlemiseks järgige palun järgnevat juhiseid:

- Palun hoidke kõikige päringute jaoks alles kassatšekk ja toote number (IAN) 466712_2404, mis tõendab teie ostu.
- Toote numbrile leiate toote tüübisildilt, tootele tehtud graveeringu näol, kasutusjuhendi tiitellehel (all vasakul) või toote tagaküljel või all olevalt kleebiselt.
- Kui tootel ilmnevad talitlusvead või muud puudused, võtke kõigepealt ühendust alltoodud teenindusosakonnaga **telefoni** või **e-posti** teel.
- Defektseks hinnatud toote saate seejärel tasuta saata teile teavitatud teenindusaadressil, lisades ostudokumendi (kassatšeki) ja selgituse, milles puudus seisneb ning millal see ilmnis.



Aadressilt www.lidl-service.com saate alla laadida selle ja mitmeid teisi käsiraamatuid, tootevideoid ja paigaldustarkvara.

Selle QR-koodiga liigute otse Lidli teeninduse lehele (www.lidl-service.com) ning saate toote numbrile (IAN) 466712_2404 sisestamisega avada oma kasutusjuhendi.

Teenindus

EE Teenindus Eestis

Tel: 8000049109

E-post: kompernass@lidl.ee

IAN 466712_2404

Importija

Palun arvestage, et allolev aadress ei ole teeninduse aadress. Võtke kõigepealt ühendust nimetatud teenindusettevõttega.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

SAKSAMAA

www.kompernass.com

Satura rādītājs

Ievads	28
Noteikumiem atbilstošs lietojums	28
Izmantotās brīdinājuma norādes un simboli	28
Drošības norādījumi	29
Piegādes komplekts	31
Ierīces apraksts	31
Pirms pirmās lietošanas reizes	32
Lietošana	32
Receptes	33
Tīrīšana un kopšana	35
Uzglabāšana	35
Problēmu novēršana	36
Utilizācija	36
Ierīces likvidēšana	36
Iepakojuma utilizēšana	36
Tehniskie parametri	36
Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija	37
Serviss	38
Importētājs	38

Ievads

Apsveicam ar jaunās ierīces iegādi! Ar šo pirkumu jūs savā īpašumā iegūstat augstvērtīgu izstrādājumu.



Lietošanas instrukcija ir šī izstrādājuma sastāvdaļa. Tā ietver svarīgus norādījumus par drošību, izstrādājuma lietošanu un likvidēšanu. Pirms izstrādājuma lietošanas izlasiet visus lietošanas un drošības norādījumus. Izmantojiet izstrādājumu tikai atbilstoši sniegtajam aprakstam un norādītajām lietojuma jomām. Nododot izstrādājumu lietošanā citiem, dodiet līdzī arī visu izstrādājuma dokumentāciju.

Noteikumiem atbilstošs lietojums

Šī ierīce ir paredzēta tikai franču plāno pankūku, parasto pankūku un tamlīdzīgu olu ēdienu pagatavošanai. Šī ierīce ir paredzēta vienīgi lietošanai iekštelpās privātās mājāsaimniecībās. Neizmantojiet ierīci komerciāliem mērķiem.

Izmantotās brīdinājuma norādes un simboli

Šajā lietošanas instrukcijā, uz iepakojuma un uz ierīces tiek izmantotas tālāk norādītās brīdinājuma norādes un simboli (ja attiecināms).

	BĪSTAMI! Brīdinājuma norāde ar šo simbolu un signālvārdu „BĪSTAMI” apzīmē tūlītēju apdraudējuma situāciju, kuru nenovēršot, iestāsies nāve vai tiks gūti smagas pakāpes miesas bojājumi.
	BRĪDINĀJUMS! Brīdinājuma norāde ar šo simbolu un signālvārdu „BRĪDINĀJUMS” apzīmē iespējamu apdraudējuma situāciju, kuru nenovēršot, var iestāties nāve vai tiks gūti nopietni miesas bojājumi.

	UZMANĪBU! Brīdinājuma norāde ar šo simbolu un signālvārdu „UZMANĪBU” apzīmē iespējamu apdraudējuma situāciju, kuru nenovēršot, var tikt gūti nenozīmīgi vai vidēji smagi miesas bojājumi.
	UZMANĪBU! Brīdinājuma norāde ar šo simbolu un signālvārdu „UZMANĪBU” apzīmē iespējamu situāciju, kuru nenovēršot, var rasties materiālais kaitējums.
	Norāde „Ievēribai” apzīmē papildu informāciju, kas atvieglo darbu ar ierīci.
	Izlasīt instrukciju.
	Mainīstrāva/mainīspriegums
	Neiegremdēt ūdeni!
	Var mazgāt arī trauku mazgājamajā mašīnā.
	Visas saskarei ar pārtikas produktiem paredzētās ierīces sastāvdaļas ir pārtikas produktiem nekaitīgas.

Drošības norādījumi

⚠ BĪSTAMI! ELEKTRISKĀS STRĀVAS TRIECIENS!

- Pirms lietošanas pārbaudiet, vai ierīcei nav redzamu bojājumu. Neieslēdziet bojātu vai nokritušu ierīci.
- Nepakļaujiet ierīci lietus iedarbībai un nekad nelietojiet to slapjā vai mitrā vidē.
- Raugieties, lai tīkla kabelis ierīces darbības laikā nekad neklūtu slapjš vai mitrs. Novietojiet kabeli tā, lai to nevarētu iespiest vai kā citādi sabojāt.
- Ierīce ir jāpieslēdz pie kontaktligzdas ar aizsargvadītāju.
- Strāvas avota spriegumam jāatbilst ierīces tehnisko datu plāksnītē norādītajiem parametriem.
- Sargājiet tīkla kabeli no saskares ar karstām ierīces daļām. Nekad neizmantojiet ierīci atklātas liesmas, uzkarsējamās virsmas vai apkurināmas krāsns tuvumā.
- Regulāri jāpārbauda, vai tīkla kabelim nav redzamu bojājumu pazīmju. Pārtrauciet ierīces lietošanu, ja tīkla kabelis ir bojāts.
- Ja ierīces strāvas kabelis ir bojāts, ražotājam, tā pilnvarotam klientu apkalpošanas centram vai personai ar līdzīgu kvalifikāciju tas jānoņem, lai novērstu apdraudējumu rašanos.
- Lietojiet ierīci tikai sausās telpās, bet ne ārpus telpām.
- Nekad nepieskarieties ierīcei vai tīkla kabelim ar mitrām rokām.
- Ja ierīci nelietojat vai pirms ierīces tīrīšanas noteikti atvienojiet to no strāvapgādes.
-  Nekādā gadījumā neiegremdējiet ierīci ūdenī vai citos šķidrumos! Elektriskās strāvas trieciens var apdraudēt ierīces lietotāja dzīvību, ja tās darbības laikā uz spriegumu vadošajām daļām nokļūst šķidruma paliekas.

- Tīrot ierīci, raugieties, lai ierīces iekšpusē neiekļūtu ūdens. Nekad nemazgājiet ierīci zem tekoša ūdens.
- Pēc katras lietošanas reizes atvienojiet tīkla kontaktspraudni no kontaktligzdas, lai ierīci izslēgtu.

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

- Šo ierīci drīkst lietot bērni no 8 gadu vecuma, kā arī personas ar ierobežotām fiziskajām, sensorajām vai mentālajām spējām vai personas, kurām ir nepietiekama pieredze un zināšanas, ja tās ierīci lieto citu personu uzraudzībā, vai kuras ir tikušas instruētas par drošu ierīces lietošanu un saprot ar to saistītos iespējamus apdraudējumus. Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci. Ierīces tīrīšanu un apkopi, ko paredzēts veikt ierīces lietotājam, nedrīkst uzticēt bērniem; šīs procedūras drīkst veikt tikai par 8 gadiem vecāki bērni, kuri tiek uzraudzīti.
- Lai nodrošinātu, ka bērni nerotaļājas ar ierīci, viņi ir jāpieskata.
- Ierīce un tās pieslēguma vads ir jāsgargā no bērniem, kuri ir jaunāki par 8 gadiem.
- Izmantojot ierīci citiem mērķiem, pastāv savainojumu gūšanas risks.
- Ja iespējams, uzstādiet ierīci kontaktligzdas tuvumā. Nodrošiniet, lai apdraudējuma gadījumā būtu iespējams ātri piekļūt tīkla kontaktspraudnim un aiz tīkla kabeļa nevarētu aizķerties un pakļupt.
-  Uzmanību! Karsta virsma! Ierīces darbības laikā tās virsmas, kurām iespējams pieskarties, var stipri sakarst. Tāpēc satveriet tikai ierīces rokturi.
- Pirms tīrīt ierīci pēc lietošanas, ļaujiet tai vispirms atdzist! Apdegumu risks!
- Briesmu gadījumā uzreiz atvienojiet tīkla kontaktspraudni no tīkla kontaktligzdas. Satveriet un atvienojiet pašu kontaktspraudni, nevelkot aiz tīkla kabeļa.
- Nekad neatveriet ierīces korpusu.

❗ **UZMANĪBU! MATERIĀLAIS KAITĒJUMS!**

- Neizmantojiet ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu, lai darbinātu ierīci.
- Ierīces darbības laikā nekad neatstājiet to bez uzraudzības.
- Maizes izstrādājumi var degt! Tāpēc nekad nenovietojiet ierīci degošu priekšmetu tuvumā vai zem tiem, it īpaši zem aizkariem vai sienas skapīšiem.
- Neapsedziet ierīci, kamēr tā darbojas.
- Darbiniet ierīci tikai ar komplektā iekļautajiem oriģinālajiem piederumiem.
- Gatavā ēdiena noņemšanai no cepšanas virsmas neizmantojiet metāla virtuves piederumus, piemēram, nazi, dakšīņu u.c., pretējā gadījumā var sabojāt pretpiedeguma pārklājumu.

Piegādes komplekts

Standarta variantā ierīce tiek piegādāta ar šādiem komponentiem:

- 1 plāno pankūku panna
- 1 miklas trauks
- 1 pankūku apgriešanas lāpstīņa
- lietošanas instrukcija

⚠ **BRĪDINĀJUMS! Nosmakšanas risks!**

- Bērni nedrīkst rotaļāties ar iepakojuma materiāliem.
- 1) Izņemiet visas ierīces daļas un lietošanas instrukciju no kartona iepakojuma.
- 2) Noņemiet no ierīces visu iepakojuma materiālu, kā arī uz ierīces esošo iespējamo aizsargplēvi un uzlīmes.

❗ **Ievēribai**

- Pārbaudiet, vai ir piegādāti visi ierīces komponenti un tiem nav redzamu bojājumu.
- Ja kāda komponenta trūkst vai kāds komponents ir bojāts sabojāta iepakojuma dēļ vai transportēšanas laikā, zvaniet uz servisa palīdzības tālruna numuru (skatiet sadaļu **Serviss**).

Ierīces apraksts

Attēlus skatīt atlokāmajā lappusē.

- ❶ Cepšanas virsma
- ❷ Darbības indikācijas lampiņa (sarkana)
- ❸ Temperatūras kontrollampiņa (zaļa)
- ❹ Rokturis
- ❺ Ierīces apakšdaļa
- ❻ Miklas trauks
- ❼ Pankūku apgriešanas lāpstīņa

Pirms pirmās lietošanas reizes

- 1) Tīriet visas ierīces daļas, kuras nonāk saskarē ar pārtikas produktiem, kā aprakstīts nodaļā „**Tīrīšana un kopšana**”. Pirms ierīces ekspluatācijas uzsākšanas pārliecinieties, ka visas ierīces daļas ir pilnībā nožuvušas.
- 2) Novietojiet ierīci uz karstumizturīgas, tīras un līdzenas pamatnes.
- 3) Nodrošiniet 20 cm minimālo attālumu no ierīces virsmas līdz citiem priekšmetiem.

Tagad ierīce ir sagatavota lietošanai.

Lietošana

- 1) Pagatavojiet franču plāno pankūku miklu, kā aprakstīts nodaļā „**Receptes**”.

⚠ BRĪDINĀJUMS!

- Ierīce darbības laikā stipri sakarst. Darbības laikā pieskarieties tikai rokturim ④.
- 2) Iespraudiet tīkla kontaktspraudni kontaktligzdā. Iedegas darbības indikācijas lampiņa ②, un ierīce sāk uzkarst.

① Ievēribai

- Pirmo reizi karsējot ierīci, ar ražošanas procesu saistītas paliekas ierīcē var izraisīt dūmošanu un nepatīkamu aromātu. Tā ir normāla un pilnībā nekaitīga parādība. Tomēr tas var negatīvi ietekmēt pirmās plānās pankūkas garšu, tāpēc ieteicams to neēst. Nodrošiniet pietiekamu vēdināšanu, piemēram, atverot logu.
- 3) Pagaidiet, līdz iedegas temperatūras kontrollampiņa ③. Šajā brīdī ir sasniegta optimālā cepšanas temperatūra.

① Ievēribai

- Temperatūras kontrollampiņa ③ ik pa laikam ieslēdzas un nodziest, tādējādi norādot, ka ierīce uztur optimālu temperatūru, lai novērstu pārkaršanu.
- 4) Iepildiet miklu miklas traukā ⑥, līdz mikla sniedzas apm. 0,5 cm zem blodas malas.

- 5) Turiet ierīci aiz roktura ④ un apgrieziet ierīci otrādi tā, lai cepšanas virsma ① būtu vēsta uz leju.

- 6) Tagad iegremdējiet cepšanas virsmu ① mīklā, kas iepildīta miklas traukā ⑥. Raugieties, lai cepšanas virsmas ① malas būtu bez mīklas. Paturiet cepšanas virsmu ① aptuveni 3 sekundes mīklā.

① Ievēribai

- Paturot cepšanas virsmu ① miklas traukā ⑥ ilgāk, plānā pankūka būs nedaudz biezāka.
- 7) Atkal apgrieziet ierīci par 180° otrādi normālā pozīcijā un novietojiet to ar ierīces apakšdaļu ⑤ vērstu pret darba virsmu. Notiek plānās pankūkas cepšanas process.

- 8) Pēc apm. 60 sekundēm ar pankūku apgriešanas lāpstiņu ⑦ paceliet uz augšu pankūkas malas un apgrieziet pankūku uz cepšanas virsmas ① otrādi.

① Ievēribai

- Lai pankūkas malas apgriešanas laikā neieplīstu, pankūka ir pilnībā jāatdala no cepšanas virsmas ①.
- 9) Pagaidiet vēl aptuveni 40 sekundes, līdz ir izcepusies arī otra pankūkas puse.
- 10) Ar pankūku apgriešanas lāpstiņu ⑦ palīdzību pārvietojiet izcepto pankūku uz šķīvja.

① Ievēribai

- Ja pankūka ir pielipusi pie cepšanas virsmas ①, uzmanīgi atdali to ar pankūku apgriešanas lāpstiņu ⑦.

- 11) Tāpat rīkojieties ar nākamajām pankūkām, līdz ir izlietota visa mikla.

① Ievēribai

- Kad miklas daudzums miklas traukā ⑥ samazinās, viegli virziet cepšanas virsmu ① turp un atpakaļ, līdz cepšanas virsma ir pārklājusies ar miklu. Kad miklas palicis pavisam maz, var gadīties, ka miklas trauks ⑥ cepšanas virsmas ① pacelšanas laikā ceļas līdzī. Tāpēc celiet cepšanas virsmu ① no trauka lēnām.

❗ UZMANĪBU!

- Neuzklājiet tieši uz cepšanas virsmas ❶ lipīgas piedevas, piemēram, ievārījumu vai sirupu, bet pievienojiet tās tikai pēc pankūkas izcepšanas, kad pankūka jau ir pārvietota uz šķīvja. Pretējā gadījumā lipīgās piedevas var piedegt, apgrūtinot pannas tīrīšanu. Turklāt šādi var sabojāt ierīci.
- Neizmantojiet metāla virtuves piederumus, piemēram, nazi, dakšiņu u.c., lai noņemtu izcepto pankūku no cepšanas virsmas ❶, jo ar tiem varat sabojāt pretpiedeguma pārklājumu. Ja pretpiedeguma pārklājums ir bojāts, pārtrauciet ierīces lietošanu.

Ja vēlaties pārtraukt ierīces lietošanu, izslēdziet to, atvienojot tīkla kontaktspraudni no kontaktligzdas, un ļaujiet tai atdzist.

Receptes

❶ Ievēribai

- Varat dažādot receptēs norādītos produktu daudzumus un pievienojamās sastāvdaļas. Atkarībā no mīklas sastāva iegūsiat šķidrākas vai biezākas konsistences mīklu. Pamatā ievērojiet: jo plānāka mīkla, jo plānākas būs pankūkas.
Ja mīkla satur cukuru, cepšanas laiks var būt īsāks, jo pankūka ātrāk kļūs brūna.

Francū plāno pankūku pamatrecepte

3 olas

500 ml piena

250 g miltu

1,5 ēdamkarotes eļļas (pārtikas eļļas)

- 1) Saputojiet olas ar pienu.
- 2) Pievienojiet miltus un eļļu un visu kārtīgi samaisiet, iegūstot viendabīgas konsistences mīklu.
- 3) Ļaujiet mīklai aptuveni stundu nostāvēties.
- 4) Cepiet pankūkas, kā aprakstīts nodaļā „Lietošana”.

5) Noņemiet pankūku no cepšanas virsmas ❶ un novietojiet uz šķīvja.

6) Izklājiet uz pankūkas vēlamo piedevu un salokiet vai sarullējiet pankūku.

- Francū plāno pankūku pildījumam vai garnēšanai varat izmantot dažādas piedevas: piemēram, marmelādi, riekstu-nugas krēmu, kanēli un cukuru, ābolu biezeni, pudīņu, jogurtu, karameli, putukrējumu, svaigas ogas u.c.

Galešu pamatrecepte

Galetes ir sātigāks plāno pankūku variants.

1 ola

500 ml piena

250 g griķu miltu

50 g kviešu miltu

1 šķipsniņa sāls

50 g kausēta sviesta

150 ml ūdens

- 1) Saputojiet olu ar pienu un ūdeni.
- 2) Samaisiet abu veidu miltus un pievienojiet šķipsniņu sāls.
- 3) Sajauciet miltus ar šķidrumu.
- 4) Pievienojiet kausēto sviestu un visu kārtīgi samaisiet, iegūstot viendabīgas konsistences mīklu.
- 5) Ļaujiet mīklai aptuveni stundu nostāvēties.
- 6) Cepiet galetes no abām pusēm saskaņā ar instrukciju, līdz ir sasniegta vēlamā brūnuma pakāpe.
- 7) Noņemiet galeti no cepšanas virsmas ❶ un novietojiet to uz šķīvja.
- 8) Izklājiet sātīgo pildījumu uz galetes un salokiet to, izveidojot četrstūrainu „kabatiņu”.

- Varat galetēm izmēģināt dažādu veidu pildījumus: piemēram, svaigo sieru, biezpienu ar zaļumiem, Aioli mērci, Tzatziki mērci, kūpinātu lasi, šķiņķi, vārītas olas, kausētu vai rīvētu sieru u.c.

Parasto plāno pankūku pamat-recepte

4 olas

400 ml piena

200 g miltu

50 g kausēta sviesta

10 ml gāzēta minerālūdens

1 šķipsniņa sāls

- 1) Saputojiet olas un iemaisiet pienu.
 - 2) Maisot pievienojiet miltus, sviestu un minerālūdeni, un visu kārtīgi samaisiet, iegūstot viendabīgas konsistences miklu.
 - 3) Ļaujiet miklai aptuveni stundu nostāvēties.
- Pankūku pildījumam vai garnējumam izmantojiet saldās vai sāļās piedevas, piemēram, karstus ķiršus un vaniļas mērci, banānus, mandeļus un šokolādes mērci vai arī spinātus un rīkodu utt.

Vegāniskas franču plānās pankūkas ar dārzeņu pildījumu

Miklai:

250 g kviešu miltu

250 ml gāzēta minerālūdens

250 ml sojas dzēriena

2 ēdamkarotes augu eļļas

1 tējkarote sāls

Pildījumam:

200 g šampinjonu

1 vidējs burkāns

4 mazi sīpoli

1 ķiploka daiviņa

200 g spināta lapīnu (ātri sasaldētu)

4 ēdamkarotes sojas saldo krējuma

Muskatrieksts, sāls un pipari, augu eļļa cepšanai

- 1) Vispirms sajauciet šķidrās sastāvdaļas un pēc tam pievienojiet miltus un sāli. Visu kārtīgi samaisiet, iegūstot šķidrās konsistences miklu.
- 2) Ļaujiet miklai aptuveni stundu nostāvēties.
- 3) Cepiet franču plānās pankūkas no abām pusēm saskaņā ar instrukciju, līdz ir sasniegta vēlāmā brūnuma pakāpe.
- 4) Novietojiet gatavās franču plānās pankūkas uz šķīvja.
- 5) Sagatavojiet pildījumu: sasmalciniet šampinjonus, burkānu, sīpollokus un ķiploka daiviņu.
- 6) Lielā pannā nelielā eļļas daudzumā apcepiet dārzeņus (vispirms burkānu, tad sīpollokus ar ķiploku un beigās šampinjonus). Pārkaisiet ar sāli un pipariem.
- 7) Pēc tam pievienojiet atkausētos un notecinātos spinātus un sojas saldo krējumu, ļaujot visam apmēram 7–10 minūtes nelielā karstumā sautēties. Pēc tam pārkaisiet muskatriekstu.
- 8) Uzlieciet pildījumu uz izceptajām franču plānajām pankūkām un sarullējiet tās.

Vegāniskās pankūkas ar bumbieriem

Miklai:

150 g kviešu miltu

100 g auzu pārslu

150 ml bumbieru sulas

300 ml auzu vai sojas piena

1 šķipsniņa sāls

10 ml gāzēta minerālūdens

1 ēdamkarote augu eļļas

Pildījumam:

3 vidēja lieluma bumbieri

60 g brūnā cukura

15 ml ūdens

1 tējkarote kanēļa

- 1) Sajauciet miltus ar auzu pārslām, bumbieru sulu, augu pienu un sāli, iegūstot viendabīgas konsistences miklu. Pēc tam pievienojiet eļļu un minerālūdeni un saputojiet visu.
- 2) Kamēr mikla nostāvas, nomizojiet bumbierus, izņemiet serdi ar sēkliņām un sagrieziet bumbieri daiviņās.
- 3) Apcepjiet bumbieru daiviņas lielā pannā nelielā eļļas daudzumā.
- 4) Pievienojiet cukuru un ūdeni un karamelizējiet bumbierus nelielā karstumā apm. 5–7 minūtes, tos vairākkārt apgrozot. Pārkaisiet ar kanēli.
- 5) Cepiet pankūkas saskaņā ar instrukciju, līdz ir sasniegta vēlāmā brūnuma pakāpe, un uzlieciet gatavās pankūkas uz šķīvja.
- 6) Izklājiet bumbierus uz pankūkām un sarulējiet vai salokiet tās. Pēc tam pasniedziet ar karamelizēto mērci, kas ir izveidojusies pannā.

Tīrīšana un kopšana

⚠ BĪSTAMI!

- Pirms katras tīrīšanas reizes atvienojiet tīkla kontaktspraudni no kontaktligzdas! Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks!



Nekādā gadījumā neiegremdējiet ierīci ūdenī vai citos šķidrumos!

- Nekādā gadījumā nemazgājiet pamatierīci trauku mazgājamajā mašīnā!
- Raugieties, lai ierīces iekšpusē neieklūst mitrums.

⚠ BRĪDINĀJUMS!

- Pirms tīrīšanas vienmēr ļaujiet cepšanas virsmai ❶ atdzist. Pastāv apdegumu gūšanas risks!

ℹ Ievēribai

- Neizmantojiet abrazīvus vai agresīvas iedarbības tīrīšanas līdzekļus. Tie var neatgriezeniski sabojāt virsmas un padarīt nelietojamu pretpiedeguma pārklājumu.

ℹ NORĀDE

- Vislabāk ierīci ir tīrīt uzreiz pēc atdzišanas. Tad pārtikas produktu paliekas būs vieglāk nofīrāmas.



Miklas trauku ❷ un plāno pankūku apgrīšanas lāpstiņu ❸ var mazgāt arī trauku mazgājamā mašīnā.

- 1) Nofīriet lielākas miklas paliekas no cepšanas virsmas ❶ ar papīra dvieli vai mikstu sūkli. Iespējamās miklas paliekas, kas cepšanas laikā var būt iekļuvušas un pielipušas spraugā starp cepšanas virsmu ❶ un ierīces apakšdaļu ❷, varat izfīrīt, piemēram, ar zobu bakstāmo kociņu.
- 2) Tīriet cepšanas virsmu ❶ tikai ar mitru lupatiņu. Vajadzības gadījumā uzpildiniet uz lupatiņas saudzīgas iedarbības trauku mazgājamo līdzekli un pēc tam noslaukiet ar tikai ūdeni samitrinātu lupatiņu.
- 3) Ierīces apakšdaļas ❷ tīrīšanai izmantojiet mitru sūkli vai lupatiņu. Vajadzības gadījumā uzpildiniet uz lupatiņas saudzīgas iedarbības trauku mazgājamo līdzekli un pēc tam noslaukiet ar tikai ūdeni samitrinātu lupatiņu. Visu kārtīgi nožāvējiet.
- 4) Pirms ierīces nolikšanas vai atkārtotas ekspluatācijas pārliecinieties, vai visas tās daļas ir pilnībā nožuvušas.

Uzglabāšana

- Uzglabājiet atdzisušo, nofīrīto ierīci no putekļiem aizsargātā un sausā vietā.

Problēmu novēršana

Problēma	Cēlonis	Risinājums
Pēc iegremdēšanas miklā plānā pankūka nepielīp pie cepšanas virsmas ❶	Mikla ir pārāk bieza.	Pievienojiet miklai tik daudz šķidruma, lai mikla iegūtu krējumam līdzīgu konsistenci.
	Miklas traukā ❷ ir pārāk maz miklas.	Uzpildiet miklu.
Franču plānās pankūkas ir pārāk plānas vai tajās ir caurumi.	Miklai ir jānostāvas, lai aktivizētos miltos esošais lipekļs.	Ļaujiet miklai nostāvēties vismaz vienu stundu.
Ierīce neuzkarst.	Ierīce nav savienota ar elektrotīklu.	Iespraudiet kontaktspraudni tīkla kontaktligzdā.
	Kontaktligzda ir bojāta.	Izmantojiet citu tīkla kontaktligzdu.
	Ierīce ir bojāta.	Vērsieties servisā.

Ja problēmas neizdodas novērst, veicot iepriekš minētos novēršanas pasākumus, vai ja konstatējat cita veida traucējumus, lūdzu, vērsieties mūsu klientu apkalpošanas servisā.

Utilizācija

Ierīces likvidēšana



Blakus redzamais simbols ar pārsvītrotu atkritumu tvertni uz rītiņiem nozīmē, ka uz šo ierīci attiecas Direktīva 2012/19/EU.

Šajā direktīvā ir norādīts, ka pēc ierīces derīguma termiņa beigām to nedrīkst izmest kopā ar parastajiem sadzīves atkritumiem, bet gan jānodod speciāli izveidotos savākšanas punktus, pārstrādes centros vai atkritumu likvidēšanas uzņēmumos.

Šī likvidēšana ir bezmaksas pakalpojums. Saudzējiet apkārtējo vidi un veiciet likvidēšanu atbilstoši noteikumiem.

Ja jūsu nolietotā ierīce satur personas datus, jūsu atbildība ir tos dzēst, pirms nododat ierīci atpakaļ.

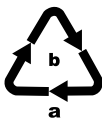


Informāciju par nolietotā izstrādājuma likvidēšanu varat saņemt sava pagasta pārvaldē vai pilsētas pašvaldībā.

Iepakojuma utilizēšana



Iepakojuma materiāli ir izvēlēti, ņemot vērā to atbilstību vides aizsardzības prasībām un utilizēšanas iespējām, tāpēc tos var pārstrādāt atkārtoti. Atbrīvojieties no iepakojuma materiāliem, kas vairs nav nepieciešami, saskaņā ar vietējiem spēkā esošajiem noteikumiem.



Iepakojumu likvidējiet atbilstoši vides aizsardzības prasībām. Ņemiet vērā uz dažādajiem iepakojuma materiāliem izvietotos marķējumus un sašķirotiet tos atbilstoši šiem marķējumiem. Iepakojuma materiāli ir marķēti ar saīsinājumiem (a) un cipariem (b), un tiem ir šāda nozīme: 1–7: plastmasa, 20–22: papīrs un kartons, 80–98: kompozītmateriāli.

Tehniskie parametri

Tīkla spriegums	220–240 V ~, 50–60 Hz
Jaudas patēriņš	600 W

Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija

Ļoti cienītā kliente, augsti godātais klient!

Šai ierīcei jūs saņemat 3 gadu garantiju, sākot ar pirkuma datumu. Šajā ierīcē konstatējot defektus, jums ir likumīgas tiesības vērsties ar prasību pie ierīces

pārdevēja. Šīs likumīgās tiesības mūsu turpmāk aprakstītā garantija nekādā veidā neierobežo.

Garantijas nosacījumi

Garantija sākas spēkā, sākot ar pirkuma datumu. Lūdzu, saglabājiet pirkuma čeku. Tas būs nepieciešams kā pirkumu apliecinošs dokuments.

Ja trīs gadu laikā kopš šīs ierīces pirkuma datuma ierīcē tiks konstatēts materiāla vai ražošanas defekts, produktam – pēc mūsu izvēles – tiks veikts bezmaksas remonts, produkts tiks aizstāts ar jaunu produktu vai jums tiks atgriezta pirkuma summa. Lai saņemtu šo garantijas pakalpojumu, ierīce, kurai trīs gadu laikā tiek konstatēts defekts, kopā ar pirkuma čeku ir jāiesniedz mūsu uzņēmumā, pievienojot īsu konstatētā defekta aprakstu un kad tas ir konstatēts.

Ja uz šo defektu attieksies mūsu garantija, jūs saņemsiet atpakaļ salabotu vai arī jaunu produktu. Pēc produkta saremontēšanas vai nomaiņas datuma garantijas darbības periods nesākas no jauna.

Garantijas laiks un likumā noteikto reklamāciju iesniegšana saistībā ar produkta kvalitāti

Sniedzot garantijas pakalpojumu, garantijas darbības laiks nepagarinās. Tas attiecas arī uz nomainītām un salabotām detaļām. Ja bojājumi vai defekti ierīcē jau ir bijuši pirkuma brīdī, par tiem jāziņo uzreiz pēc produkta izpakošanas. Garantijas darbības laikam beidzoties, visi remonta darbi tiks veikti par maksu.

Garantijas pakalpojuma apjoms

Ierīce ir izgatavota atbilstoši visstingrākajām kvalitātes prasībām un pirms piegādes klientam rūpīgi pārbaudīta.

Garantijas pakalpojums attiecas uz materiāla vai ražošanas defektiem. Šī garantija neattiecas uz produkta sastāvdaļām, kas ir pakļautas dabiskam nolietojumam un tāpēc var tikt uzskatītas par dilstošām detaļām, vai uz traušu un plīstošu detaļu, piemēram, slēdžu vai no stikla izgatavotu detaļu bojājumiem.

Garantija beidzas brīdī, kad produktam tiek nodarīti bojājumi, tas tiek lietots vai tam tiek veikta apkope neatbilstoši paredzētajiem noteikumiem. Lai garantētu pareizu produkta lietošanu, ir jāievēro visi lietošanas pamācībā ietvertie norādījumi. Obligāti jāizvairās no tādiem lietošanas mērķiem un darbībām, no kurām lietošanas pamācībā produkta lietotājam tiek ieteikts atturēties vai par kuru veikšanu viņš pamācībā tiek brīdināts.

Produkts ir paredzēts tikai privātai lietošanai, un tas nav paredzēts komerciālai lietošanai. Rīkojoties ar ierīci pretēji aprakstītajiem izmantošanas mērķiem vai lietojot to neatbilstoši noteikumiem, iedarbojoties uz ierīci ar spēku un atverot tās korpusu (izņemot, ja to ir darījuši mūsu pilnvarotās servisa filiāles darbinieki), garantija zaudē savu spēku.

Procedūra garantijas iestāšanās gadījumā

Lai nodrošinātu ātru jūsu pieprasījuma apstrādi, lūdzu, sekojiet šim norādēm:

- Saistībā ar visu veidu pieprasījumiem, lūdzu, sagatavojiet preces numuru (IAN) 466712_2404 un pirkuma čeku kā pirkumu apliecinājošu dokumentu.
- Preces numurs ir norādīts produkta tehnisko datu plāksnītē, gravējumā uz produkta, lietošanas pamācības titullapā (apakšā kreisajā pusē) vai uzlīmē, kas pielīmēta produkta aizmugurē vai apakšpusē.

- Konstatējot ar ierīces funkciju darbību saistītus defektus vai cita veida defektus, vispirms sazinieties ar paziņoto servisa centru, zvanot **pa tālruni** vai rakstot **e-pastu**.
- Pēc tam produktu, kas ir fiksēts kā bojāts, klāt pievienojot pirkumu apliecināšanu dokumentu (pirkuma čeku) un aprakstot konstatēto defektu, kā arī norādot tā konstatēšanas laiku, jūs varat bez maksas nosūtīt uz mūsu paziņoto servisa adresi.



Vietnē www.lidl-service.com jūs varat lejupielādēt šo un vēl daudzas citas rokasgrāmatas, videomateriālus par produktiem un instalācijas programmatūras.

Ar šo QR kodu jūs uzreiz varat atvērt veikala Lidl servisa lapu (www.lidl-service.com) un, ievadot preces numuru (IAN) 466712_2404, atvērt savu lietošanas pamācību.

Serviss



Serviss Lettland

Tālr.: 80005808

E-pasts: kompernass@lidl.lv

IAN 466712_2404

Importētājs

Lūdzu, ievērojiet, ka turpmāk norādītā adrese nav servisa adrese. Vispirms sazinieties ar paziņoto servisa centru.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

VĀCIJA

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	40
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	40
Verwendete Warnhinweise und Symbole	40
Sicherheitshinweise	41
Lieferumfang	44
Gerätebeschreibung	44
Vor dem ersten Gebrauch	44
Bedienen	44
Rezepte	45
Reinigen und Pflegen	48
Aufbewahrung	48
Fehlerbehebung	48
Entsorgung	49
Gerät entsorgen	49
Verpackung entsorgen	49
Technische Daten	49
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	50
Service	51
Importeur	51

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

Galettes 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 Galettes 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 Antihafbeschichtung unbrauchbar machen.

ℹ 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 Holz-zahnstocher 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

Stan informacjī · Teabe seis · Informācijas pēdējās

pārskatīšanas datums · Stand der Informationen:

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

IAN 466712_2404