



SILVERCREST®

KITCHEN TOOLS

GB
CF

Doughnut Maker SDM 800 A1



GB **Doughnut Maker**
IE
CF Operating instructions

GB **Συσκευή παρασκευής ντόνατ**
CF Οδηγίες χρήσης

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21 · D-44867 BOCHUM
www.kompernass.com
ID-Nr.: SDM 800 A1-09/11-V2
IAN: 71571





SDM 800 A1



CONTENT	PAGE
Intended use	2
Technical data	2
Items supplied	2
Appliance description	2
Safety information	2
Preparing the donut maker	3
Baking donuts	3
Cleaning and care	4
Storage	4
Recipes	5
Disposal	5
Warranty and Service	6
Importer	6

Read the operating instructions carefully before using the device for the first time and preserve this booklet for later reference. Pass this manual on to whoever might acquire the device at a future date.

Doughnut Maker

Intended use

This appliance is intended for baking donuts in a domestic environment. It is not intended for the preparation of other foods nor for commercial or industrial purposes.

Technical data

Voltage : 220-240 V ~/50 Hz

Power consumption: 800 W

Items supplied

- Doughnut Maker
- Operating Instructions

Appliance description

- ① Operating light (red / green)
- ② Cable retainer
- ③ Hand grip
- ④ Locking device

Safety information

To avoid potentially fatal electric shocks:

- Ensure that the appliance never comes into contact with water when the plug is inserted into a power socket, especially if it is being used in the kitchen and close to the sink.
- Ensure that the power cable never becomes wet or damp during operation. Lay the cable such that it does not get clamped or otherwise damaged.
- Arrange for defective power plugs and/or cables to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Service Department.
- Always remove the plug from the power socket after use. Simply switching the appliance off is not sufficient, as it remains under power for as long as the plug is inserted into the power socket.

To avoid the risks of fire or injury:

- Parts of the appliance will become hot during operation; you should hold the appliance only by the grip.
- Pastry can catch fire! Thus, DO NOT place the appliance under inflammable objects, especially curtains and drapes.
- Never let the appliance work without supervision.
- This appliance is not intended for use by individuals (including children) with restricted physical, physiological or intellectual abilities or deficiencies in experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or receive from this person instruction in how the appliance is to be used. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Very hot steam clouds can escape when opening the lid. It is thus best to wear oven mitts when opening the appliance.
- This appliance is neither designed nor intended to be used with an external time switch or other separate remote control system.

Preparing the donut maker

Before taking the appliance into use check to ensure that the appliance, the plug and the power cable are in a serviceable condition and that all packaging materials have been removed.

First of all, clean the appliance as described in the chapter "Cleaning and Care".

Lightly grease the baking surfaces with butter, margarine or oil that is suitable for baking. In this way any production-related residues on the baking surfaces can be better loosened.

Heat the appliance up with the lid closed:

1. Insert the plug into the power socket.
2. The red operating lamp ❶ glows for as long as the plug is in the power socket. The green operating lamp ❷ glows as soon as the appliance has reached the adjusted temperature.

Important!

Take hold of the appliance only at the hand grip ❸. The other appliance parts will be very hot.
Risk of Burns!

- Remove the power plug and, with the lid open, allow the appliance to cool down .

Clean the appliance again as described in the chapter "Cleaning and Care". The Donut Maker is now ready for use.

Baking donuts

When you have prepared a dough for the Donut Maker, one such as those in the recipes given in this booklet:

Note:

If you have prepared a low-fat pastry, such as curd pastry, then grease the baking surfaces lightly with some butter, margarine or oil suitable for baking.

1. Heat the appliance with the lid closed. Insert the plug into a power socket.
2. As soon as the green operating lamp ❷ glows, the appliance is sufficiently warmed up!

Note:

It can happen that, during the baking process, the green operating lamp goes out briefly and then lights up again. This means that the adjusted temperature had fallen, the appliance then automatically heats itself back up to the required temperature.

Important!

Take hold of the appliance only at the hand grip ❸. The other appliance parts will be very hot.
Risk of Burns!

3. Open the Donut Maker.
4. Place into each of the donut moulds in the lower baking surface enough dough to fill the mould (about 1 teaspoon). Ensure that the dough does not run over the edge of the donut moulds.
Now close the lid.

Note:

Alternatively, you can fill a pastry bag with the pastry and squirt it into the donut moulds.

Note:

If you put too much pastry into the donut moulds it is possible that, during the baking process, the closure of the lid could pop open and the baking surfaces are pressed apart. In this case, use less pastry for the next baking process.

5. After no less than 2 minutes you can open the lid to check the baking result. Opening the lid earlier will only tear the donuts. To ones own taste, the donuts are ready after ca. 2 - 3 minutes.

Note:

When removing the donuts ensure that you do not damage the coating of the baking surfaces. If you do, it will become harder to separate the donuts from the surfaces.

6. After baking the last donut remove the plug from the power socket and allow the appliance to cool with the lid open.

Cleaning and care

Important!

Never open the housing of the appliance. There are no operating elements inside. When the housing is open, there is the risk of receiving a fatal electrical shock. Before cleaning the appliance,

- Remove the plug from the power socket and allow the device to cool down completely.



Under no circumstances may the components of the appliance be submerged in water or other liquids! There would be the risk of a fatal electric shock upon the next use of the appliance should moisture be present in the voltage conducting elements .

Attention! Property damage!

- Do not use detergents or solvents. They could not only damage the appliance, they can also leave traces that would be baked into the next donuts.
- First of all, clean the baking surfaces with a dry paper towel to soak up the grease residue.
- Then clean all surfaces and the power cable with a lightly moistened cloth. Always dry the appliance well before using it again.

In the case of stubborn residues:

Attention! Property damage!

NEVER make use of hard objects. These could damage the coatings of the baking surfaces.

- It is better to lay a wet wash cloth on the encrusted residues in order to soften them.

Storage

Allow the appliance to cool off completely before putting it into storage.

Wind the power cable around the cable retainer  on the bottom of the appliance.

Store the appliance in a dry location.

Recipes

Basic recipe

This recipe is enough for about 50 donuts.

260 g Flour
130 g Sugar
1 pkt Vanilla sugar
150 ml Milk
100 ml Cream
3 Eggs
3 tbsp Corn oil
1 pkt Baking powder
(30g Powder sugar)

Stir the flour, sugar, vanilla sugar, milk, cream, eggs, oil and baking powder into a smooth pastry.

Prepare the Donut Maker as described in the instructions. Bake the Donuts as described in the instructions. When the donuts are baked, remove them from the Donut Maker and dust them with powdered sugar.

Alternatively, you can also coat the donuts with chocolate icing.

Fruit-yoghurt Donut

150 g Flour (Whole grain wheat)
50 g Flour (Oatmeal)
alternatively, Instant oatmeal flakes
3 teaspoons baking powder
180 g Yoghurt
(1 small beaker, strawberry or banana)
4 Tbsp Oil (Sunflower seed oil)
40 g Cane sugar
4 Tbsp Water

Mix the whole grain wheat, oatmeal and baking powder together. Blend this flour mixture with the other ingredients into a dough. Prepare the Donut Maker as described in the handbook. Bake the donuts as described in the handbook.

Diet Donut

6 Tbsp Cane sugar
1 Pinch of Nutmeg
1 Pinch of Cinnamon
175 g Flour, dark
1 Pkt. Baking powder
8 Tbsp Oil (Sunflower seed oil)
8 Tbsp Yoghurt (drinking yoghurt)

Mix the cane sugar, nutmeg, cinnamon, flour and baking powder in a bowl then slowly add the oil and yoghurt. To ensure that it will be a smooth dough, stir it constantly. Prepare the Donut Maker as described in the handbook. Bake the donuts as described in the handbook.

Disposal



Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the European guideline 2002/96/EC.

Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations. In case of doubt, please contact your waste disposal centre.



Dispose of all packaging materials in an environmentally friendly manner.

Warranty and Service

The warranty for this appliance is for 3 years from the date of purchase. The appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery. Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please make contact by telephone with our Service Department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.

The warranty covers only claims for material and manufacturing defects, but not for transport damage, for wearing parts or for damage to fragile components, e.g. buttons or batteries. This product is for private use only and is not intended for commercial use. The warranty is void in the case of abusive and improper handling, use of force and internal tampering not carried out by our authorized service branch. Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.

The warranty period will not be extended by repairs made under warranty. This applies also to replaced and repaired parts. Any damage and defects extant on purchase must be reported immediately after unpacking the appliance, at the latest, two days after the purchase date. Repairs made after the expiration of the warranty period are subject to payment.

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 71571

IE Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

(0,08 EUR/Min., (peak))

(0,06 EUR/Min., (off peak))

E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 71571

Importer

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Περιεχόμενα

Σελίδα

Σκοπός χρήσης	8
Τεχνικές πληροφορίες	8
Σύνολο αποστολής	8
Περιγραφή συσκευής	8
Υποδείξεις ασφαλείας	8
Προετοιμασία παρασκευαστή ντόνατ	9
Ψήσιμο ντόνατ	9
Καθαρισμός και φροντίδα	10
Φύλαξη	10
Συνταγές	11
Απομάκρυνση	12
Εγγύηση και σέρβις πελατών	12
Εισαγωγέας	12

Διαβάστε το εγχειρίδιο χειρισμού πριν από την πρώτη χρήση προσεκτικά και φυλάξτε το για μια μελλοντική χρήση. Παραδώστε το εγχειρίδιο σε όποιον παραδοθεί στη συνέχεια η συσκευή.

Συσκευή παρασκευής ντόνατ

Σκοπός χρήσης

Αυτή η συσκευή προβλέπεται για το ψήσιμο ντόνατ για οικιακή χρήση. Δεν προβλέπεται για την ετοιμασία άλλων τροφίμων και για τη χρήση σε επαγγελματικά ή βιομηχανικά πεδία.

Τεχνικές πληροφορίες

Τάση : 220-240 V ~/50 Hz
Μέγιστη απορρόφηση
ισχύος : 800 W

Σύνολο αποστολής

- Συσκευή παρασκευής ντόνατ
- Οδηγίες χρήσης

Περιγραφή συσκευής

- 1 Λυχνία λειτουργίας (Κόκκινη/ Πράσινη)
- 2 Διάταξη τύλιξης καλωδίου
- 3 Χειρολαβή
- 4 Ασφάλιση

Υποδείξεις ασφαλείας

Προς αποφυγή κινδύνου ζωής από ηλεκτροπληξία:

- Βεβαιώνεστε ότι η συσκευή δεν έρχεται ποτέ σε επαφή με νερό, όσο το βύσμα δικτύου βρίσκεται στην πρίζα, κυρίως όταν τη χρησιμοποιείτε σε μια κουζίνα κοντά σε νεροχύτη.

- Να προσέχετε το καλώδιο τροφοδοσίας να μην βρέχεται ή να μην υγραίνεται ποτέ κατά τη διάρκεια λειτουργίας. Να το τοποθετείτε έτσι, ώστε να μην υφίσταται περίπτωση να μαγκωθεί ή να υποστεί άλλου είδους ζημιά.
- Τα βύσματα ή καλώδια δικτύου με βλάβη πρέπει να αντικαθίστανται αμέσως από εξουσιοδοτημένο ειδικό προσωπικό ή από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών, ώστε να αποφεύγονται κίνδυνοι.
- Τραβάτε πάντα μετά τη χρήση το βύσμα από την πρίζα. Η απενεργοποίηση από μόνη της δεν αρκεί διότι συνεχίζει να υπάρχει τάση δικτύου στη συσκευή, όσο το βύσμα είναι στην πρίζα.

Προς αποφυγή κινδύνου πυρκαγιάς και τραυματισμού:

- Τα τμήματα της συσκευής ίσως είναι καυτά κατά τη λειτουργία, για αυτό πιάνετε μόνο από τη χειρολαβή.
- Τα είδη από ζύμη μπορεί να καούν! Για το λόγο αυτό ποτέ μην τοποθετείτε τη συσκευή κάτω από εύφλεκτα υλικά κυρίως όχι κάτω από εύφλεκτες κουρτίνες.
- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς επιτήρηση.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με περιορισμένες, φυσικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και/ ή με έλλειψη γνώσεων, εκτός εάν επιτηρούνται μέσω ενός υπεύθυνου ατόμου για την ασφάλειά τους ή εάν αυτά τα άτομα έχουν λάβει υποδείξεις για το πως χρησιμοποιείται η συσκευή. Τα παιδιά πρέπει να επιτηρούνται ώστε να εξασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Κατά το άνοιγμα του καλύμματος ίσως εκφύγουν πολύ καυτοί ατμοί. Για αυτό φοράτε κατά το άνοιγμα γάντια για κατσαρόλες.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία με ένα εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με ένα ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.

Προετοιμασία παρασκευαστή ντόνατ

Πριν θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή, το βύσμα και το καλώδιο δικτύου είναι σε άψογη κατάσταση και ότι όλα τα υλικά συσκευασίας έχουν απομακρυνθεί από τη συσκευή.

Καθαρίστε πρώτα τη συσκευή όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο "Καθαρισμός και φροντίδα".

Λιπάνετε τις επιφάνειες ψησίματος ελαφρώς με κατάλληλο βούτυρο, μαργαρίνη ή λάδι για ψήσιμο. Έτσι διαλύονται ευκολότερα ενδεχόμενα υπολείμματα από την κατασκευή στις επιφάνειες ψησίματος.

Ζεστάνετε τη συσκευή μια φορά σύντομα, με κλειστό κάλυμμα.

1. Εισάγετε το βύσμα στην πρίζα.
2. Η κόκκινη λυχνία λειτουργίας ❶ ανάβει, όσο το βύσμα βρίσκεται στην πρίζα. Η πράσινη λυχνία λειτουργίας ❷ ανάβει μόλις η συσκευή έχει φτάσει στη ρυθμισμένη θερμοκρασία.

⚠ Προσοχή:

Πιάνετε τη συσκευή μόνο από τη χειρολαβή ❸. Τα άλλα τμήματα συσκευής γίνονται πολύ καυτά. Κίνδυνος εγκαύματος!

- Τραβήξτε πάλι το βύσμα και αφήστε τη συσκευή ανοιχτή για να κρυώσει.

Καθαρίστε εκ νέου τη συσκευή όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο "Καθαρισμός και φροντίδα". Στη συνέχεια ο παρασκευαστής ντόνατ είναι έτοιμος για λειτουργία.

Ψήσιμο ντόνατ

Όταν έχετε ετοιμάσει μια προβλεπόμενη ζύμη για αυτό τον παρασκευαστή ντόνατ, για παράδειγμα τη ζύμη που αναφέρεται σε αυτή την οδηγία:

❶ Υπόδειξη:

Εάν έχετε προετοιμάσει μια ζύμη χωρίς λιπαρά, όπως για παράδειγμα ζύμη από τυρόπηγμα, τότε προσθέστε στις επιφάνειες ψησίματος λίγο κατάλληλο βούτυρο, μαργαρίνη ή λάδι για ψήσιμο.

1. Ζεσταίνετε τη συσκευή με κλειστό κάλυμμα. Για αυτό βάλτε το βύσμα στην πρίζα.
2. Μόλις η πράσινη λυχνία λειτουργίας ❶ ανάψει, η συσκευή έχει ζεσταθεί!

❷ Υπόδειξη:

Μπορεί κατά τη διαδικασία ψησίματος να σβήσει για λίγο η πράσινη λυχνία λειτουργίας και στη συνέχεια να ανάψει πάλι. Αυτό σημαίνει ότι η ρυθμισμένη θερμοκρασία μειώθηκε για λίγο και ότι η συσκευή ζεστάθηκε πάλι και έφτασε στη ρυθμισμένη θερμοκρασία.

⚠ Προσοχή:

Πιάνετε τη συσκευή μόνο από τη χειρολαβή ❸. Τα άλλα τμήματα συσκευής γίνονται πολύ καυτά. Κίνδυνος εγκαύματος!

3. Ανοίξτε τον παρασκευαστή ντόνατ.
4. Γεμίστε κάθε σχήμα ντόνατ στην κάτω επιφάνεια ψησίματος, με τόση ζύμη ώστε αυτή να γεμίζει το εκάστοτε σχήμα ντόνατ (περ. 1 κουταλάκι τσαγιού). Προσέξτε ώστε η ζύμη να μην φεύγει έξω από τα άκρα της εκάστοτε υποδοχής ντόνατ. Κλείστε το κάλυμμα.

❸ Υπόδειξη:

Εναλλακτικά μπορείτε να γεμίσετε τη ζύμη σε μια σακούλα ψεκασμού και να την μοιράσετε στις φόρμες για ντόνατ.

Υπόδειξη:

Εάν βάλετε πολύ ζύμη στις φόρμες για ντόνατ, μπορεί κατά τη διάρκεια του ψησίματος να ανοίξει η ασφάλεια του καπακιού και οι επιφάνειες ψησίματος να χωριστούν. Σε αυτή την περίπτωση βάλτε στην επόμενη διαδικασία ψησίματος λιγότερη ζύμη.

5. Μετά από το λιγότερο 2 λεπτά μπορείτε να ανοίξετε το κάλυμμα ώστε να ελέγξετε το αποτέλεσμα ψησίματος. Ένα πρόωρο άνοιγμα θα μπορούσε να ξεκολλήσει τα ντόνατ. Τα ντόνατ είναι μετά από περ. 2 - 3 λεπτά, ανάλογα με τη γεύση, έτοιμα.

Υπόδειξη:

Προσέχετε κατά την απομάκρυνση των ντόνατ ώστε να μη προκληθεί ζημιά κατά λάθος στην επίστρωση των επιφανειών ψησίματος. Σε άλλη περίπτωση δεν θα ξεκολλάνε από εκεί καλά τα ντόνατ.

6. Μετά το τελευταίο ντόνατ, τραβήξτε το βύσμα από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει ανοιγμένη.

Καθαρισμός και φροντίδα

Προσοχή:

Ποτέ μην ανοίγετε την επικάλυψη της συσκευής. Δεν υπάρχουν στοιχεία χειρισμού εκεί μέσα. Σε ανοιχτή επικάλυψη ίσως υπάρξει κίνδυνος ζωής μέσω ηλεκτροπληξίας. Πριν καθαρίσετε τη συσκευή,

- Τραβήξτε πρώτα το βύσμα από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.



Σε καμία περίπτωση δεν επιτρέπεται να βυθιστούν τα τμήματα της συσκευής σε νερό ή άλλα υγρά! Εδώ μπορεί να υπάρξει κίνδυνος ζωής από ηλεκτροπληξία όταν σε εκ νέου λειτουργία φτάσουν υπολείμματα υγρών σε τμήματα με τάση.

Προσοχή! Материални щети!

- Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά ή διαλυτικά μέσα. Αυτά μπορούν όχι μόνο να οδηγήσουν σε βλάβες στη συσκευή αλλά και να αφήσουν υπολείμματα στα επόμενα ντόνατ.
- Καθαρίζετε τις επιφάνειες ψησίματος μετά τη χρήση πρώτα με ένα στεγνό χαρτί κουζίνας ώστε να απορροφήσετε τα υπολείμματα λίπους.
- Μετά καθαρίζετε όλες τις επιφάνειες και το καλώδιο δικτύου με ένα ελαφρά νωπό πανί καθαρισμού. Στεγνώστε τη συσκευή καλά πριν τη χρησιμοποιήσετε εκ νέου.

Σε υπόλοιπα που έχουν κολλήσει και ψηθεί πολύ:

Προσοχή! Материални щети!

Σε καμία περίπτωση μη χρησιμοποιείτε ως βοήθεια σκληρά αντικείμενα. Έτσι μπορεί να καταστραφεί η επίστρωση των επιφανειών ψησίματος.

- Καλύτερα τοποθετείτε ένα βρεγμένο πανί καθαρισμού στα ξεροψημένα υπολείμματα ώστε να τα μαλακώνετε.

Φύλαξη

Αφήστε πρώτα τη συσκευή να κρυώσει εντελώς, πριν την απομακρύνετε σε άλλη θέση.

Τυλίξτε το καλώδιο δικτύου γύρω από τη διάταξη τύλιξης καλωδίου  στο κάτω μέρος της συσκευής. Αποθηκεύστε τη συσκευή σε ένα στεγνό σημείο.

Συνταγές

Βασική συνταγή

Αυτή η συνταγή αρκεί περ. για 50 ντόνατ.

260 γρ. αλεύρι

130 γρ. ζάχαρη

1 πακετάκι ζάχαρη βανίλια

150 ml γάλα

100 ml κρέμα γάλακτος

3 αυγά

3 κ. σούπας αραβοσιτέλαιο

1 πακέτο μπέικιν πάουντερ

(30 γρ. ζάχαρη άχνη)

Αναμείζετε μαζί το αλεύρι, τη ζάχαρη, τη ζάχαρη βανίλια, το γάλα, την κρέμα γάλακτος, τα αυγά, το λάδι και το μπέικιν πάουντερ ώστε να γίνει μια λεία ζύμη.

Προετοιμάστε τη συσκευή παρασκευής ντόνατ όπως περιγράφεται στις οδηγίες. Ψήστε τα ντόνατ όπως περιγράφεται στις οδηγίες. Όταν έχουν ψηθεί τα ντόνατ, αφαιρέστε τα από τη συσκευή και πασπαλίστε τα με ζάχαρη άχνη.

Εναλλακτικά μπορείτε να τα επιστρώσετε και με σοκολάτα γκλασαρίσματος.

Ντόνατ με γιαούρτι φρούτων

150 γρ. αλεύρι (σίτου ολικής άλεσης)

50γρ. αλεύρι (αλεύρι βρώμης)

εναλλακτικά στιγμιαίες νιφάδες βρώμης

3 κουταλάκια τσαγιού μπέικιν πάουντερ

180 γρ. γιαούρτι

(1 μικρό δοχείο φράουλες ή μπανάνες)

4 ΚΣ λάδι (ηλιέλαιο)

40 γρ. ακατέργαστη ζάχαρη

4 ΚΣ νερό

Αναμείζετε το αλεύρι σίτου ολικής άλεσης με το αλεύρι βρώμης. Αναμείζετε το μίγμα αλευριών με τα υπόλοιπα συστατικά σε μια ζύμη. Προετοιμάστε τον παρασκευαστή ντόνατ όπως περιγράφηκε στην οδηγία. Ψήστε τα ντόνατ όπως περιγράφηκε στην οδηγία.

Ντόνατ διαίτης

6 ΚΣ ακατέργαστη ζάχαρη

1 πρέζα μοσχοκάρυδο

1 πρέζα κανέλα

175 γρ. αλεύρι, σκούρο

1 πακέτο μπέικιν πάουντερ

8 ΚΣ λάδι (ηλιέλαιο)

8 ΚΣ γιαούρτι (ρευστό γιαούρτι)

Αναμείζετε την ακατέργαστη ζάχαρη, το μοσχοκάρυδο, την κανέλα, το αλεύρι και το μπέικιν πάουντερ σε ένα μπολ και στη συνέχεια προσθέτετε αργά το λάδι και το ρευστό γιαούρτι. Για να γίνει η ζύμη κρεμώδης, ανακατεύετε συνέχεια. Προετοιμάστε τον παρασκευαστή ντόνατ όπως περιγράφηκε στην οδηγία. Ψήστε τα ντόνατ όπως περιγράφηκε στην οδηγία.

Απομάκρυνση



Σε καμία περίπτωση μην πετάξετε τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα. Αυτό το προϊόν υπόκειται στην Ευρωπαϊκή Οδηγία 2002/96/EC.

Απομακρύνετε τη συσκευή μέσω μιας εγκεκριμένης επιχείρησης απομάκρυνσης ή μέσω της κοινοτικής επιχείρησης απομάκρυνσης.

Να τηρείτε τους ισχύοντες κανονισμούς. Σε περίπτωση αμφιβολιών ελάτε σε επαφή με την επιχείρηση απόρριψης.



Απομακρύνετε όλα τα υλικά συσκευασιών φιλικά προς το περιβάλλον.

Εγγύηση και σέρβις πελατών

Έχετε για αυτή τη συσκευή 3 χρόνια εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς. Η συσκευή κατασκευάστηκε και ελέγχθηκε προσεκτικά πριν από την αποστολή.

Παρακαλούμε φυλάξτε την απόδειξη ταμείου ως απόδειξη για την αγορά. Παρακαλούμε επικοινωνήστε τηλεφωνικά με την υπηρεσία σέρβις σε περίπτωση εγγύησης. Μόνο έτσι μπορεί να εξασφαλιστεί μια δωρεάν αποστολή του εμπορεύματός σας.

Η απόδοση εγγύησης ισχύει μόνο για σφάλματα υλικού ή κατασκευής, όχι όμως για ζημιές από τη μεταφορά, για εξαρτήματα φθοράς ή για βλάβες σε εύθραυστα εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες ή συσσωρευτές. Το προϊόν προορίζεται μόνο για την ιδιωτική και όχι για την επαγγελματική χρήση.

Σε περίπτωση κακής μεταχείρισης και ακατάλληλης χρήσης, σε χρήση βίας και σε παρεμβάσεις οι οποίες δεν διεξήχθησαν από το εξουσιοδοτημένο μας τμήμα σέρβις, η εγγύηση παύει να ισχύει. Τα νομικά σας δικαιώματα δεν περιορίζονται μέσω αυτής της εγγύησης.

Ο χρόνος εγγύησης δεν επεκτείνεται μέσω της απόδοσης εγγύησης. Αυτό ισχύει και για εξαρτήματα τα οποία έχουν αντικατασταθεί ή επισκευαστεί. Ενδεχόμενες ήδη υπάρχουσες κατά την αγορά, ζημιές και ελλείψεις πρέπει να αναφέρονται αμέσως μετά την αποσυσκευασία, το αργότερο όμως δύο ημέρες μετά την ημερομηνία αγοράς. Επισκευές που εμφανίζονται μετά τη λήξη του χρόνου εγγύησης χρεώνονται.



Σέρβις Ελλάδα

Tel.: 801 5000 019 (0,03 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.gr

IAN 71571



Σέρβις Κύπρος

Tel.: 8009 4409

E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 71571

Εισαγωγέας

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANIA

www.kompernass.com