

Donut-Maker SDM 800 A1

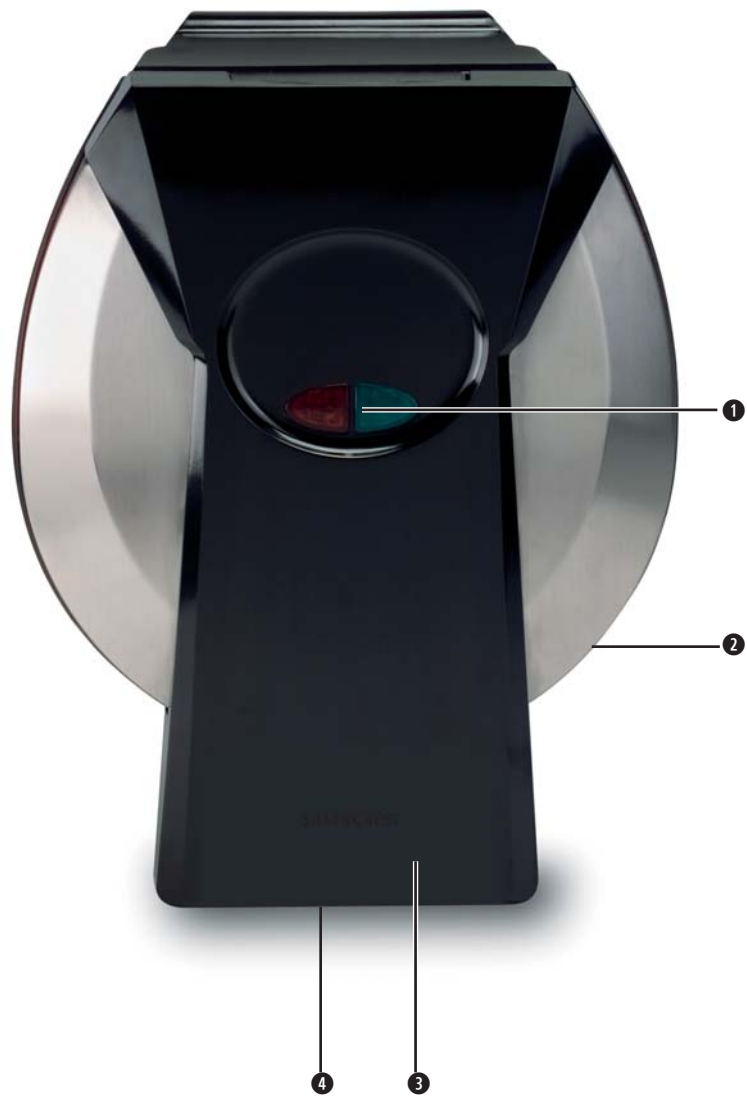


DE Donut-Maker
AT Bedienungsanleitung
CH

FR Appareil à donuts
CH Mode d'emploi

IT Piastra per donut
CH Istruzioni per l'uso

NL Donut maker
Gebruiksaanwijzing



INHALTSVERZEICHNIS	SEITE
Verwendungszweck	2
Technische Daten	2
Lieferumfang	2
Gerätebeschreibung	2
Sicherheitshinweise	2
Donutmaker vorbereiten	3
Donuts backen	3
Reinigen und Pflegen	4
Aufbewahren	4
Rezepte	5
Entsorgen	5
Garantie und Service	6
Importeur	6

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.

DONUT-MAKER

Verwendungszweck

Dieses Gerät ist vorgesehen zum Backen von Donuts für den häuslichen Gebrauch. Es ist nicht vorgesehen für die Zubereitung anderer Lebensmittel und nicht zur Verwendung in gewerblichen oder industriellen Bereichen.

Technische Daten

Spannung: 220-240 V/~50 Hz

Leistungsaufnahme: 800 W

Lieferumfang

- Donut-Maker
- Bedienungsanleitung

Gerätebeschreibung

- ❶ Betriebslampe (Rot / Grün)
- ❷ Kabelaufwicklung
- ❸ Handgriff
- ❹ Verriegelung

Sicherheitshinweise

Um Lebensgefahr durch elektrischen Schlag zu vermeiden:

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät niemals mit Wasser in Berührung kommt, solange der Netzstecker in der Steckdose ist, insbesondere wenn Sie es in einer Küche in Nähe der Spüle verwenden.

- Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann.
- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Ziehen Sie nach Gebrauch immer den Stecker aus der Steckdose. Das Ausschalten alleine genügt nicht, weil noch immer Netzspannung im Gerät anliegt, solange der Netzstecker in der Steckdose steckt.

Um Brand- und Verletzungsgefahr zu vermeiden:

- Die Geräteteile können beim Betrieb heiß werden, fassen Sie daher nur den Handgriff an.
- Teigwaren können brennen! Stellen Sie das Gerät deshalb niemals unter brennbaren Gegenständen ab, insbesondere nicht unter brennbaren Gardinen.
- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt arbeiten.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Beim Öffnen des Deckels können sehr heiße Dampfschwaden entweichen. Tragen Sie beim Öffnen daher besser Topf-Handschuhe.
- Dieses Gerät ist nicht dazu bestimmt mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.

Donutmaker vorbereiten

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, überzeugen Sie sich davon, dass das Gerät, Netzstecker und Netzkabel in einwandfreiem Zustand sind und alle Verpackungsmaterialien vom Gerät entfernt sind.

Reinigen Sie zunächst das Gerät, wie im Kapitel "Reinigen und Pflegen" beschrieben.

Fetten Sie die Backflächen leicht mit zum Backen geeigneter Butter, Margarine oder Öl ein.

Heizen Sie das Gerät bei geschlossenem Deckel einmal kurz auf:

1. Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
2. Die rote Betriebslampe ❶ leuchtet, solange der Netzstecker in der Steckdose ist. Die grüne Betriebslampe ❷ leuchtet auf, sobald das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat.

Achtung:

Fassen Sie das Gerät nur am Handgriff ❸ an. Die anderen Geräteteile werden sehr heiß. Verbrennungsgefahr!

- Ziehen Sie wieder den Netzstecker und lassen Sie das Gerät aufgeklappt auskühlen.

Reinigen Sie das Gerät erneut, wie im Kapitel "Reinigen und Pflegen" beschrieben. Danach ist der Donutmaker betriebsbereit.

Donuts backen

Wenn Sie einen für Donutmaker vorgesehenen Teig, zum Beispiel der in dieser Anleitung angegebene, vorbereitet haben:

1. Heizen Sie das Gerät bei geschlossenem Deckel auf. Hierzu stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
2. Sobald die grüne Betriebslampe ❷ leuchtet, ist das Gerät aufgeheizt!

Hinweis:

Es kann passieren, dass während des Backvorganges die grüne Betriebslampe kurz erlischt und danach wieder aufleuchtet. Das bedeutet, dass die eingestellte Temperatur kurz unterschritten war und das Gerät wieder auf die eingestellte Temperatur aufgeheizt hat.

Achtung:

Fassen Sie das Gerät nur am Handgriff ❸ an. Die anderen Geräteteile werden sehr heiß. Verbrennungsgefahr!

3. Öffnen Sie den Donutmaker.
4. Fetten Sie die heißen Backflächen leicht mit zum Backen geeigneter Butter, Margarine oder Öl ein.
5. Füllen Sie in jede Donutform auf der unteren Backfläche so viel Teig, dass der Teig die jeweilige Donutform ausfüllt (ca. 1 Teelöffel). Achten Sie darauf, dass der Teig nicht über den Rand der jeweiligen Donutform läuft. Schließen Sie den Deckel.

Hinweis:

Sie können alternativ den Teig in einen Spritzbeutel füllen und ihn damit in die Donutformen geben.

Hinweis:

Wenn Sie zuviel Teig in die Donutformen füllen, kann es sein, dass während des Backvorganges der Verschluss des Deckels aufspringt und die Backflächen auseinander gedrückt werden. Nehmen Sie in diesem Fall für den nächsten Backvorgang weniger Teig.

6. Nach frühestens 2 Minuten können Sie den Deckel öffnen, um das Backergebnis zu kontrollieren. Ein frühzeitigeres Öffnen würde nur die Donuts aufreißen. Die Donuts sind nach ca. 2 - 3 Minuten, je nach Geschmack, fertig.

Hinweis:

Achten Sie beim Herausnehmen der Donuts darauf, dass nicht versehentlich die Beschichtung der Backflächen beschädigt wird. Andernfalls lassen sich dort die Donuts nicht mehr so gut lösen.

7. Nach den letzten Donuts ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen das Gerät aufgeklappt abkühlen.

Reinigen und Pflegen

Achtung:

Öffnen Sie niemals das Gehäuse vom Gerät. Es befinden sich keinerlei Bedienelemente darin. Bei geöffnetem Gehäuse kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag bestehen.

Bevor Sie das Gerät reinigen,

- Ziehen Sie erst den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.



Auf keinen Fall dürfen die Geräteteile in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden! Hier kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen, wenn bei erneutem Betrieb Flüssigkeitsreste auf spannungsführende Teile gelangen.

- Reinigen Sie die Backflächen nach Gebrauch zunächst mit einem trockenen Papier-Küchentuch, um die Fettrückstände aufzusaugen.
- Reinigen Sie danach alle Flächen und das Netzkabel mit einem leicht angefeuchteten Spültuch. Trocknen Sie das Gerät gut ab, bevor Sie es erneut verwenden.
- Verwenden Sie keine Reinigungs- oder Lösemittel. Diese können nicht nur zu Schäden am Gerät führen, sondern auch zu Rückständen in den nächsten Donuts.

Bei festgebackenen Rückständen:

- Nehmen Sie auf keinen Fall harte Gegenstände zu Hilfe. Hierdurch kann die Beschichtung der Backflächen beschädigt werden.
- Legen Sie lieber ein nasses Spültuch auf die festgebackenen Rückstände, um diese aufzuweichen.

Aufbewahren

Lassen Sie das Gerät erst vollständig auskühlen, bevor Sie es wegstellen.

Wickeln Sie das Netzkabel um die Kabelaufwicklung  unter dem Geräteboden.

Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort.

Rezepte

Grundrezept

Dieses Rezept reicht für ca. 50 Donuts.

260 g Mehl
130 g Zucker
1 Pkt. Vanillinzucker
150 ml Milch
100 ml Sahne
3 Eier
3 EL Maiskeimöl
1 Pkt. Backpulver
(30 g Puderzucker)

Mehl, Zucker, Vanillin-Zucker, Milch, Sahne, Eier, Öl und Backpulver zu einem glatten Teig verrühren. Donutmaker wie in der Anleitung beschrieben vorbereiten. Donuts wie in der Anleitung beschrieben backen. Sind die Donuts fertig gebacken, aus dem Donutmaker entnehmen und mit etwas Puderzucker bestäuben.

Alternativ können Sie die Donuts auch mit Schokoladenglasur überziehen.

Fruchtjoghurt-Donut

150 g Mehl (Weizenvollkorn)
50 g Mehl (Hafermehl)
alternativ Instanthaferflocken
3 TL Backpulver
180 g Joghurt
(1 kleiner Becher, Erdbeere oder Banane)
4 EL Öl (Sonnenblumenöl)
40 g Rohrzucker
4 EL Wasser

Weizenvollkornmehl und Hafermehl mit Backpulver mischen. Die Mehlmischung mit den restlichen Zutaten zu einem Teig verrühren. Donutmaker wie in der Anleitung beschrieben vorbereiten. Donuts wie in der Anleitung beschrieben backen.

Fitness-Donut

6 EL Rohrzucker
1 Prise Muskat
1 Prise Zimt
175 g Mehl, dunkles
1 Pkt Backpulver
8 EL Öl (Sonnenblumenöl)
8 EL Joghurt (Trinkjoghurt)

Rohrzucker, Muskat, Zimt, Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen und dann langsam Öl und Trinkjoghurt dazu geben. Damit es ein cremiger Teig wird, ständig rühren. Donutmaker wie in der Anleitung beschrieben vorbereiten. Donuts wie in der Anleitung beschrieben backen.

Entsorgen



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2002/96/EC.

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



Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.

Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

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, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

DE Schraven

Service- und Dienstleistungs GmbH

Tel.: +49 (0) 180 5 008107

(0,14 EUR/Min. aus dem dt. Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 EUR/Min.)

Fax: +49 (0) 2832 3532

e-mail: support.de@kompernass.com

AT Kompernaß Service Österreich

Tel.: 0820 899 913 (0,20 EUR/Min.)

e-mail: support.at@kompernass.com

CH Kompernaß Service Switzerland

Tel.: 0848 000 525 (max. 0,0807 CHF/Min.)

e-mail: support.ch@kompernass.com

Importeur

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

SOMMAIRE	PAGE
Destination de l'appareil	8
Caractéristiques techniques	8
Accessoires fournis	8
Description de l'appareil	8
Consignes de sécurité	8
Préparation de la machine à beignets	9
Cuisson des beignets	9
Nettoyage et entretien	10
Rangement	10
Recettes	11
Mise au rebut	12
Garantie et service après-vente	12
Importateur	12

Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation et conservez ce dernier pour une utilisation ultérieure. Lors du transfert de l'appareil à une tierce personne, remettez-lui également le mode d'emploi.

APPAREIL À DONUTS

Destination de l'appareil

Cet appareil est destiné à la cuisson de beignets dans le cadre d'un usage domestique. Il n'est pas prévu pour la préparation d'autres denrées alimentaires ni pour une utilisation dans des domaines commerciaux ou industriels.

Caractéristiques techniques

Tension : 220-240 V/~50 Hz
Puissance consommée : 800 W

Accessoires fournis

- Appareil à donuts
- Mode d'emploi

Description de l'appareil

- ❶ Lampe témoin de service (rouge / vert)
- ❷ Enrouleur de câble
- ❸ Poignée
- ❹ Verrouillage

Consignes de sécurité

Afin d'éviter tout danger de mort par électrocution :

- Assurez-vous que l'appareil ne peut jamais entrer en contact avec de l'eau tant que la fiche secteur est branchée dans la prise, en particulier lorsque vous l'utilisez dans une cuisine à proximité de l'évier.

- Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne soit jamais mouillé ou même humide lorsque l'appareil est utilisé. Disposez le cordon de manière à éviter qu'il ne soit pas endommagé ou coincé.
- Faites immédiatement remplacer la fiche secteur ou le cordon d'alimentation endommagé par un technicien spécialisé ou par le service clientèle afin d'éviter tout danger.
- Après utilisation, veuillez retirer la fiche de la prise secteur. Il ne suffit pas d'éteindre l'appareil, car il y a toujours présence d'une tension aussi longtemps que la fiche secteur est branchée sur la prise.

Pour éviter les risques d'incendie et d'accident :

- Lors du fonctionnement, les pièces de l'appareil peuvent devenir chaudes. Pour cette raison, saisissez uniquement la poignée.
- Les denrées à base de pâte peuvent brûler ! Ne placez donc jamais l'appareil sous des objets combustibles, en particulier sous des rideaux pouvant prendre feu.
- Ne laissez jamais fonctionner l'appareil sans surveillance.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales présentent des déficiences ou dont le manque d'expérience ou de connaissances les empêchent d'opérer l'appareil en toute sécurité, quand bien même une personne avertie surveillerait les opérations. Les enfants doivent être surveillés afin d'éviter qu'ils jouent avec l'appareil.
- Lors de l'ouverture du couvercle, des vapeurs très chaudes peuvent s'échapper. Voilà pourquoi, nous recommandons de porter des gants de cuisine au moment d'ouvrir le couvercle.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour être opéré avec un temporisateur externe ou un système de télécommande séparé.

Préparation de la machine à beignets

Avant de mettre l'appareil en service, assurez-vous que l'appareil, la fiche secteur et le câble secteur sont dans un état impeccable et que tout le matériel d'emballage a été retiré de la machine.

Nettoyez dans un premier temps l'appareil, comme indiqué au chapitre « Nettoyage et entretien ».

Graissez légèrement les surfaces de cuisson avec du beurre, de la margarine ou de l'huile de cuisson.

Faites chauffer brièvement l'appareil avec le couvercle fermé :

1. Enfichez la fiche dans la prise secteur.
2. La lampe témoin rouge ❶ est allumée, aussi longtemps que la fiche se trouve dans la prise. La lampe témoin verte ❷ s'allume dès que l'appareil a atteint la température définie.

Attention :

Saisissez l'appareil uniquement au niveau de la poignée ❸. Les autres pièces de la machine deviennent très chauds. Risque de brûlure !

- Retirez à nouveau la fiche secteur et laissez l'appareil refroidir alors qu'il est ouvert.

Nettoyez à nouveau l'appareil, comme indiqué au chapitre « Nettoyage et entretien ». La machine à beignets est à présent prête à l'emploi.

Cuisson des beignets

Lorsque vous avez préparé la pâte prévue pour la machine à beignets, par exemple celle qui est indiquée dans ce mode d'emploi :

1. Faites chauffer l'appareil avec le couvercle fermé. Pour ce faire, insérez la fiche dans la prise secteur.
2. Dès que la lampe témoin verte ❶ est allumée, l'appareil est chauffé !

Remarque :

Il peut arriver qu'au cours du processus de cuisson, la lampe témoin verte s'éteigne brièvement puis s'allume à nouveau. Cela signifie que l'appareil est brièvement passé sous la température définie et qu'il l'a ensuite à nouveau atteinte.

Attention :

Saisissez l'appareil uniquement au niveau de la poignée ❸. Les autres pièces de la machine deviennent très chauds. Risque de brûlure !

3. Ouvrez la machine à beignets.
4. Graissez légèrement les surfaces de cuisson chaudes avec du beurre, de la margarine ou de l'huile de cuisson.
5. Remplissez chaque moule à beignet sur la surface de cuisson inférieure de manière à ce que la pâte remplisse le moule (env. 1 c-à-c.). Veillez à ce que la pâte ne déborde pas du moule à beignets respectif. Fermez le couvercle.

Remarque :

Vous pouvez aussi mettre la pâte dans une poche à douille pour remplir les moules à beignet.

Remarque :

Si vous mettez trop de pâte dans les moules à beignet, il peut arriver qu'au cours du processus de cuisson, la fermeture du couvercle saute et que les surfaces de cuisson s'écartent les unes des autres. Dans ce cas, utilisez moins de pâte pour le processus de cuisson suivant.

6. Attendre au minimum 2 minutes pour ouvrir le couvercle et contrôler le résultat de cuisson. En ouvrant plus tôt, vous risquez de déchirer les beignets. Les beignets sont prêts après env. 2 à 3 minutes, selon votre goût.

Remarque :

Au moment de retirer les beignets, veillez à ne pas endommager accidentellement le revêtement des surfaces de cuisson. Sinon, les beignets colleront ensuite à cet endroit.

7. Après la dernière fournée de beignets, débranchez la fiche secteur de la prise et laissez refroidir l'appareil avec le couvercle ouvert.

Nettoyage et entretien

Attention :

N'ouvrez jamais le corps de l'appareil. Il ne s'y trouve aucun élément de commande. Danger de mort par électrocution lorsque le corps de l'appareil est ouvert. Avant de nettoyer l'appareil,

- retirez tout d'abord la fiche secteur de la prise et laissez l'appareil refroidir.

 les pièces de l'appareil ne doivent sous aucun prétexte être plongées dans l'eau ou un autre liquide ! Danger de mort par électrocution si des restes d'humidité entrent en contact avec des pièces sous tension.

- nettoyez les surfaces de cuisson après utilisation tout d'abord avec un essuie-tout sec afin d'absorber les résidus de graisse.
- nettoyez ensuite toutes les surfaces et le cordon d'alimentation avec un chiffon de nettoyage légèrement humidifié. Séchez bien l'appareil, avant de l'utiliser à nouveau.

- N'utilisez pas de produits de nettoyage ou de solvants. Ces derniers peuvent non seulement endommager l'appareil mais également contribuer au dépôt de résidus dans les beignets suivants.

En cas de résidus incrustés :

- N'utilisez sous aucun prétexte des objets durs pour retirer les résidus incrustés. Ils peuvent en effet endommager le revêtement des surfaces de cuisson.
- Posez plutôt un chiffon de nettoyage mouillé sur les résidus incrustés afin de les ramollir.

Rangement

Attendez que l'appareil ait complètement refroidi avant de le ranger.

Enroulez le cordon d'alimentation dans l'enrouleur de câble  sous l'appareil.

Ranger l'appareil dans un endroit sec.

Recettes

Recette de base

Cette recette suffit pour environ 50 beignets.

260 g de farine

130 g de sucre

1 paquet de sucre vanillé

150 ml de lait

100 ml de crème fraîche

3 oeufs

3 c-à-s d'huile de germe de maïs

1 paquet de levure chimique

(30 g de sucre en poudre)

Mélanger la farine, le sucre, le sucre vanillé, le lait, la crème fraîche, les oeufs, l'huile et la levure chimique pour en faire une pâte lisse.

Préparer l'appareil à beignets conformément à la description du mode d'emploi. Procéder à la cuisson des beignets, conformément à la description du mode d'emploi. Dès que les beignets sont cuits, les retirer de l'appareil à beignets et les saupoudrer de sucre glace.

En alternative, vous pouvez également revêtir les beignets d'un glaçage au chocolat.

Beignet au yaourt aux fruits

150 g de farine (de blé complet)

50 g de farine (farine d'avoine)

ou autre solution : flocons d'avoine instantanés

3 cuillères à café de levure

180 g de yaourt

(1 petit pot, fraise ou banane)

4 cuillères à soupe d'huile (huile de tournesol)

40 g de sucre de canne

4 cuillères à soupe d'eau

Mélanger la farine complète et la farine d'avoine avec la levure chimique. Ajouter les autres ingrédients à la farine et bien mélanger pour former une pâte homogène. Préparer la machine à beignets selon la description figurant dans le mode d'emploi. Faire cuire les beignets conformément à ce qui est décrit dans le mode d'emploi.

Beignet régime

6 cuillères à soupe de sucre de canne

1 pincée de muscade

1 pincée de cannelle

175 g de farine de blé complet

1 paquet de levure chimique

8 cuillères à soupe d'huile (huile de tournesol)

8 cuillères à soupe de yaourt (yaourt à boire)

Mélanger le sucre de canne, la muscade, la cannelle, la farine et la levure chimique dans un saladier, puis lentement ajouter l'huile et le yaourt à boire. Pour que la pâte soit bien crémeuse, constamment remuer. Préparer la machine à beignets selon la description figurant dans le mode d'emploi. Faire cuire les beignets conformément à ce qui est décrit dans le mode d'emploi.

Mise au rebut



L'appareil ne doit jamais être jeté dans la poubelle domestique normale. Ce produit est soumis à la directive européenne 2002/96/EC.

Remettez l'appareil destiné au recyclage à une entreprise spécialisée ou au centre de recyclage de votre commune.

Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doutes, contactez votre organisation de recyclage.



Éliminez l'ensemble des matériaux d'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement.

Garantie et service après-vente

Cet appareil bénéficie de 3 ans de garantie à compter de la date d'achat. L'appareil a été fabriqué avec soin et consciencieusement contrôlé avant sa distribution. Veuillez conserver le ticket de caisse en guise de preuve d'achat. Si la garantie devait s'appliquer, contactez par téléphone votre interlocuteur du service après-vente. Cette condition doit être respectée pour assurer l'expédition gratuite de votre marchandise.

La prestation de garantie s'applique uniquement pour les erreurs de matériaux et de fabrication, pas pour les dommages de transport, les pièces d'usure ou les dommages subis par les pièces fragiles, comme par ex. les interrupteurs ou les batteries. Le produit est exclusivement destiné à un usage privé et non commercial.

La garantie est annulée en cas de manipulation incorrecte et inappropriée, d'utilisation brutale et en cas d'intervention qui n'aurait pas été réalisée par notre centre de service après-vente agréé. Cette garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux.

La durée de la garantie n'est pas prolongée par la garantie du fabricant. Ceci vaut également pour les pièces remplacées et réparées. Tous dommages et défauts présents dès l'achat doivent être notifiés dès que le produit est déballé, et au plus tard deux jours après la date d'achat. Toutes réparations survenant après la période sous garantie ne seront pas prises en charge.

(FR) Kompernass Service France

Tel.: 0800 808 825

e-mail: support.fr@kompernass.com

(CH) Kompernaß Service Switzerland

Tel.: 0848 000 525 (max. 0,0807 CHF/Min.)

e-mail: support.ch@kompernass.com

Importateur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

INDICE	PAGINA
Destinazione d'uso	14
Dati tecnici	14
Fornitura	14
Descrizione dell'apparecchio	14
Avvertenze di sicurezza	14
Preparazione del Donutmaker	15
Cottura dei donut	15
Pulizia e cura	16
Conservazione	16
Ricette	17
Smaltimento	18
Garanzia e assistenza	18
Importatore	18

Conservare le presenti istruzioni per consultarle in futuro; in caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare anche le istruzioni!

PIASTRA PER DONUT

Destinazione d'uso

Questo apparecchio è previsto per la cottura di donut per uso domestico. Non è previsto per la preparazione di altri alimenti e neanche per l'impiego in ambienti commerciali o industriali.

Dati tecnici

Tensione: 220-240 V/~50 Hz
Assorbimento di potenza: 800 W

Fornitura

- Piastra per donut
- Istruzioni per l'uso

Descrizione dell'apparecchio

- ❶ Spia di funzionamento (rosso / verde)
- ❷ Avvolgimento cavo
- ❸ Maniglia
- ❹ Blocco

Avvertenze di sicurezza

Per evitare il pericolo di morte per scossa elettrica:

- Impedire che l'apparecchio venga a contatto con l'acqua, quando la spina di rete è collegata alla presa di rete, e in particolare se utilizzato in cucina nelle vicinanze di un lavandino.

- Accertarsi che durante il funzionamento il cavo di alimentazione non si bagni o diventi umido. Disporlo in modo che non venga schiacciato o danneggiato in altro modo.
- Fare sostituire immediatamente la spina o il cavo di rete danneggiato da personale specializzato autorizzato o dal centro di assistenza ai clienti, per evitare possibili danni.
- Dopo l'uso disinserire sempre la spina dalla presa. Il semplice spegnimento non è sufficiente, poiché l'apparecchio è sempre sotto tensione fino a quando la spina è inserita nella presa di corrente.

Al fine di evitare il pericolo di incendio e lesioni:

- Le parti dell'apparecchio possono surriscaldarsi durante il funzionamento, pertanto non toccare altro che la maniglia.
- Gli alimenti a base di carboidrati bruciano facilmente! Non collocare mai l'apparecchio sotto oggetti combustibili, in particolare tendine.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- Questo apparecchio non è indicato per l'uso da parte di persone (inclusi bambini) con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive dell'esperienza e/o della conoscenza necessaria, a meno che tali persone non vengano sorvegliate da un responsabile per la sicurezza o abbiano ricevuto indicazioni sull'impiego dell'apparecchio. Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- L'apertura del coperchio potrebbe dare luogo alla fuoriuscita di getti di vapore bollente. Nell'eseguire tale operazione, quindi, è consigliabile utilizzare guanti o presine da cucina.
- Questo apparecchio non è adatto al funzionamento con un timer interruttore esterno o un sistema di telecomando separato.

Preparazione del Donutmaker

Prima di mettere in funzione l'apparecchio, controllare accuratamente che l'apparecchio, la spina e il cavo di rete siano in condizioni perfette e siano stati rimossi tutti i materiali di imballaggio.

Pulire l'apparecchio come descritto al capitolo "Pulizia e manutenzione".

Oliare leggermente le superfici di cottura con burro, margarina o olio idonei per la cottura.

Riscaldare l'apparecchio una volta brevemente con il coperchio chiuso:

1. Inserire la spina nella presa di corrente.
2. La spia di funzionamento rossa ❶ resta accesa fino a quando la spina è inserita nella presa di corrente. La spia di funzionamento verde ❷ si accende quando l'apparecchio raggiunge la temperatura impostata.

Attenzione:

Afferrare l'apparecchio solo dalla maniglia ❸. Le altre parti dell'apparecchio si surriscaldano. Pericolo di ustioni!

- Staccare la spina e fare raffreddare l'apparecchio aperto.

Pulire nuovamente l'apparecchio come descritto al capitolo "Pulizia e manutenzione". Dopo di ciò, il Donutmaker è pronto per l'uso.

Cottura dei donut

Dopo aver preparato l'impasto previsto per il Donutmaker, ad es. quello indicato nel presente manuale di istruzioni:

- 1 Riscaldare l'apparecchio con il coperchio chiuso.
Per farlo, inserire la spina nella presa di corrente.
2. Non appena la spia di funzionamento verde ❶ si accende, l'apparecchio è riscaldato a sufficienza!

Avvertenza:

Può succedere che durante il procedimento di cottura, la spia di funzionamento verde si spenga brevemente e si riaccenda subito dopo. Ciò significa che la temperatura impostata non è stata raggiunta per breve tempo e l'apparecchio si è riacceso per ottenere la temperatura impostata.

Attenzione:

Afferrare l'apparecchio solo dalla maniglia ❸. Le altre parti dell'apparecchio si surriscaldano. Pericolo di ustioni!

3. Aprire il Donutmaker.
4. Oliare leggermente le superfici riscaldate con burro, margarina o olio adatti per la cottura.
5. Versare un impasto sufficiente a riempire ogni forma per il donut sulla superficie di cottura inferiore (circa 1 cucchiaino). Impedire che l'impasto coli oltre il margine della superficie di cottura. Chiudere il coperchio.

Suggerimento

in alternativa si può inserire l'impasto in una tasca e creare così la forma di donut.

Suggerimento

se si inserisce troppo impasto nelle forme per donut, durante il procedimento di cottura la chiusura del coperchio potrebbe scattare e le due piastre di cottura potrebbero aprirsi. In tal caso, utilizzare una quantità inferiore di impasto per il successivo procedimento di cottura.

6. Dopo un minimo di 2 minuti è possibile aprire il coperchio per controllare il risultato di cottura. Se si apre l'apparecchio prima che sia trascorso tale tempo, i donut si rovineranno. I donut sono pronti dopo ca. 2 - 3 minuti, a seconda dei gusti.

Avvertenza:

Nel prelevare i donut fare attenzione a non danneggiare involontariamente il rivestimento delle superfici di cottura. In caso contrario, i donut non si staccerebbero più facilmente.

7. Dopo aver cotto l'ultimo donut, staccare la spina dalla presa di corrente e fare raffreddare l'apparecchio aperto.

Pulizia e cura

Attenzione:

Non aprire mai l'alloggiamento dell'apparecchio. In esso non è presente alcun elemento di comando. L'apertura dell'alloggiamento comporta il pericolo di morte per scossa elettrica. Prima di ripulire l'apparecchio, ...

- Estrarre prima di tutto la spina dalla presa di corrente e far raffreddare l'apparecchio.



Gli elementi dell'apparecchio non devono assolutamente essere immersi in acqua o altri liquidi! Se nel successivo utilizzo i resti di liquidi penetrassero a contatto di parti sotto tensione, può sussistere il pericolo di morte a causa di scossa elettrica.

- Dopo l'uso, ripulire le superfici di cottura prima con un panno di carta da cucina asciutto, per assorbire i resti di unto.
- Ripulire quindi tutte le superfici e il cavo di rete con una spugnetta leggermente inumidita. Asciugare bene l'apparecchio prima di riutilizzarlo.
- Non utilizzare detergenti o solventi. Essi, oltre a causare danni all'apparecchio, potrebbero anche lasciare residui che verrebbero assorbiti dai donut nella cottura successiva.

In caso di resti bruciati e attaccati:

- Non utilizzare in alcun caso oggetti duri. In tal modo potrebbe danneggiarsi il rivestimento delle superfici di cottura.
- Poggiare invece un panno da cucina inumidito sulle incrostazioni, per ammorbidirle.

Conservazione

Prima di riporre l'apparecchio, è necessario farlo raffreddare completamente.

Avvolgere il cavo intorno all'apposito dispositivo

 sul fondo dell'apparecchio.

Riporre l'apparecchio in un luogo asciutto.

Ricette

Ricetta base

Questa ricetta è sufficiente per circa 50 Donuts.

260 g di farina

130 g di zucchero

1 pacchetto di zucchero vanigliato

150 ml di latte

100 ml di panna

3 uova

3 cucchiaini di olio di semi di mais

1 pacchetto di polvere lievitante

(30 g di zucchero a velo)

Lavorare insieme farina, zucchero, zucchero vanigliato, latte, panna, uova, olio e polvere lievitante fino a ottenere un impasto uniforme.

Preparare il Donutmaker come descritto nelle istruzioni per l'uso. Cuocere i donut come descritto nelle istruzioni.

Al termine della cottura, rimuovere i donut dal Donutmaker e cospargerli di zucchero a velo.

In alternativa si possono decorare i donut anche con una glassa al cioccolato.

Donut allo yogurt alla frutta

150 g di farina (grano integrale)

50 g di farina (di avena)

in alternativa fiocchi d'avena istantanei

3 cucchiaini di lievito in polvere

180 g di yogurt

(1 vasetto, fragola o banana)

4 cucchiaini di olio (olio di semi di girasole)

40 g zucchero grezzo

4 cucchiaini di acqua

Mescolare la farina integrale e la farina d'avena con la polvere lievitante. Aggiungere gli altri ingredienti e mescolare, fino a ottenere un impasto. Preparare il Donutmaker come descritto nelle istruzioni. Cuocere i donut come descritto nelle istruzioni.

Donut dietetici

6 cucchiaini di zucchero grezzo

1 pizzico di noce moscata

1 pizzico di cannella

175 g di farina scura

1 pacchetto di polvere lievitante

8 cucchiaini di olio (olio di semi di girasole)

8 cucchiaini di yogurt (yogurt liquido)

Mescolare lo zucchero grezzo, la noce moscata, la cannella, la farina e la polvere lievitante in una ciotola, aggiungendo infine lentamente l'olio e lo yogurt liquido. Mescolare costantemente, per ottenere un impasto cremoso. Preparare il Donutmaker come descritto nelle istruzioni. Cuocere i donut come descritto nelle istruzioni.

Smaltimento



Non gettare per alcun motivo l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici. Questo prodotto sottostà alla direttiva europea 2002/96/EC.

Smaltire l'apparecchio presso un'azienda autorizzata o presso l'ente comunale di smaltimento.

Rispettate le prescrizioni attualmente in vigore.

In caso di dubbio mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.



Smaltire tutti i materiali dell'imballaggio in modo ecologicamente conforme.

Garanzia e assistenza

Questo apparecchio è garantito per tre anni a partire dalla data di acquisto. L'apparecchio è stato prodotto con cura e debitamente collaudato prima della consegna. Conservare lo scontrino come prova d'acquisto. In caso di interventi in garanzia, contattare telefonicamente il proprio centro di assistenza. Solo in questo modo è possibile garantire una spedizione gratuita della merce.

La garanzia vale solo per i difetti di materiale o fabbricazione, non per i danni da trasporto, parti soggette a usura o danni a parti fragili come ad es. interruttori o accumulatori. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale.

La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

Questa garanzia non costituisce alcun limite ai diritti legali del consumatore. Il periodo di garanzia non viene prolungato in caso di un intervento in garanzia. Ciò vale anche per le componenti sostituite e riparate. I danni e difetti presenti già all'acquisto devono essere comunicati immediatamente dopo il disimballaggio, e non oltre due giorni dalla data di acquisto. Le riparazioni effettuate dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

IT Kompernass Service Italia

Tel.: 199 400 441 (0,12 EUR/Min.)

e-mail: support.it@kompernass.com

CH Kompernaß Service Switzerland

Tel.: 0848 000 525 (max. 0,0807 CHF/Min.)

e-mail: support.ch@kompernass.com

Importatore

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

INHOUDSOPGAVE	PAGINA
Gebruiksdoel	20
Technische gegevens	20
Inhoud van het pakket	20
Apparaatbeschrijving	20
Veiligheidsvoorschriften	20
Donutmaker voorbereiden	21
Donuts bakken	21
Reinigen en onderhouden	22
Opbergen	22
Recepten	23
Milieurichtlijnen	24
Garantie en service	24
Importeur	24

Lees de gebruiksaanwijzing vóór het eerste gebruik aandachtig door en bewaar deze voor toekomstig gebruik.
Als u het apparaat van de hand doet, geef dan ook de handleiding mee.

DONUT MAKER

Gebruiksdoel

Dit apparaat is voorgezien om donuts te bakken voor het huishoudelijke gebruik. Het is niet bestemd voor de bereiding van andere levensmiddelen en niet voor gebruik in bedrijfsmatige of industriële omgevingen.

Technische gegevens

Spanning : 220-240 V/~50 Hz
Vermogen : 800 W

Inhoud van het pakket

- Donut Maker
- Gebruiksaanwijzing

Apparaatbeschrijving

- 1 Indicatielampje (Rood / Groen)
- 2 Kabelspoel
- 3 Handgreep
- 4 Vergrendeling

Veiligheidsvoorschriften

Voorkom levensgevaar van een elektrische schok:

- verzekert u zich ervan, dat het apparaat nooit met water in aanraking komt als de stekker in het stopcontact steekt en vooral dan niet als u het in een keuken in de buurt van een gootsteen gebruikt.

- Let erop dat het netsnoer nooit nat of vochtig wordt als het apparaat in bedrijf is. Leg het zo neer dat het niet beklemd raakt of anderszins beschadigd kan worden.
- Laat een beschadigde netstekker of netsnoer onmiddellijk door deskundig personeel of door de klantenservice vervangen, om gevaarlijke situaties te vermijden.
- Trek na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact. Uitschakelen alleen is niet genoeg, omdat er nog altijd netspanning in het apparaat aanwezig is als de stekker in het stopcontact steekt.

Voorkom brand- en letselgevaar:

- de onderdelen van het apparaat kunnen heet worden als het apparaat in werking is. Pak het dan ook alleen bij de handgreep vast
- Deegwaren kunnen branden! Plaats het apparaat daarom nooit onder brandbare voorwerpen, vooral niet onder brandbare gordijnen.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en/of gebrek aan kennis, tenzij ze onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of van die persoon aanwijzingen krijgen voor het gebruik van het apparaat. Bij kinderen is supervisie noodzakelijk om er voor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Bij het openen van het deksel kunnen zeer hete stoomwolken ontsnappen. Daarom kunt u bij het openen het beste ovenwanten dragen.
- Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden met een externe tijdschakelklok of met een separaat afstandssysteem.

Donutmaker voorbereiden

Voordat u het apparaat gaat gebruiken, overtuigt u zich ervan, dat apparaat, netstekker en netsnoer in perfecte toestand zijn en dat alle verpakkingsmaterialen van het apparaat zijn verwijderd.

Eerst het apparaat reinigen zoals beschreven in het hoofdstuk “Reinigen en onderhouden”.

Vet de oppervlakken voor het bakken licht in met boter, margarine of olie geschikt om te bakken.

Het apparaat één keer kort verwarmen met een gesloten deksel:

1. steek de stekker in het stopcontact.
2. Het rode indicatielampje ❶ brandt als de stekker in het stopcontact steekt. Het groene indicatielampje ❷ begint te branden, zodra het apparaat de ingestelde temperatuur heeft bereikt.

Let op:

pak het apparaat alleen aan de handgreep ❸ vast. De andere delen van het apparaat worden erg heet. Verbrandingsgevaar!

- Haal de stekker weer uit het stopcontact en laat het apparaat opengeklapt afkoelen.

Reinig het apparaat opnieuw zoals beschreven in het hoofdstuk “Reinigen en onderhouden”. Daarna is de donutmaker gereed voor gebruik.

Donuts bakken

Als u deeg heeft gemaakt zoals voorgezien voor een donutmaker, bij voorbeeld zoals in deze gebruiksaanwijzing beschreven:

1. Verwarm het apparaat met het deksel dicht. Hiervoor steekt u de stekker in het stopcontact.
2. Zodra het groene indicatielampje ❶ brandt, is het apparaat opgewarmd!

Opmerking:

het kan gebeuren, dat het groene indicatielampje tijdens het bakken kort uitgaat en dan weer brandt. Dat betekent dat de ingestelde temperatuur kort niet werd bereikt en dat het apparaat opnieuw tot op de ingestelde temperatuur heeft verwarmd.

Let op:

pak het apparaat alleen aan de handgreep ❸ vast. De andere delen van het apparaat worden erg heet. Verbrandingsgevaar!

3. Open de donutmaker.
4. Vet de oppervlakken voor het bakken licht in met boter, margarine of olie geschikt om te bakken.
5. Vul iedere donutvorm in het onderste bakvlak met zoveel deeg, dat het deeg de vorm vult (ca. 1 theelepel). let erop, dat het deeg niet over de rand van de betreffende donutvorm loopt. Sluit het deksel.

Opmerking:

U kunt het deeg ook in een spuitzak doen en het daarmee in de donutvormen spuiten.

Opmerking:

U kunt het deeg ook in een spuitzak doen en het daarmee in de donutvormen spuiten. Wanneer u te veel deeg in de donutvormen doet, bestaat de kans dat tijdens het bakken de sluiting van het deksel openspringt en de bakvlakken uit elkaar worden gedrukt. Neem in dat geval voor de volgende bakbeurt minder deeg.

6. U kunt het deksel op zijn vroegst na 2 minuten openen om het bakresultaat te controleren. Voortijdige openen zou de donuts alleen maar laten scheuren. De donuts zijn na ca. 2 - 3 minuten klaar, dit is smaakgebonden.

Opmerking:

let er bij het uitnemen van de donuts op, dat de coating van de bakvlakken die onbedoeld beschadigd wordt. Anders zijn de donuts niet meer goed los te maken.

7. Na de laatste donuts haalt u de stekker uit het stopcontact en laat u het apparaat opengeklapt afkoelen.

- Maak daarna alle vlakken en het netsnoer schoon met een licht bevochtigde vaatdoek. Droog het apparaat goed af voordat u het opnieuw gebruikt.
- Gebruik geen schoonmaak- of oplosmiddelen. Hierdoor kan niet alleen het apparaat beschadigd raken, maar kunnen er ook restanten in de volgende donuts komen.

Bij vastgekoekte resten:

- gebruik in geen geval harde voorwerpen. Hierdoor kan de coating van de bakvlakken beschadigd worden.
- U kunt het beste een natte vaatdoek op de vastgebakken restjes leggen om ze los te weken.

Reinigen en onderhouden

Let op:

open nooit de behuizing van het apparaat. Hierin bevinden zich geen bedieningselementen. Als de behuizing is geopend, kan er levensgevaar ontstaan door een elektrische schok. Voordat u het apparaat schoonmaakt,

- haal eerst de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.



De onderdelen van het apparaat mogen in geen geval worden ondergedompeld in water of andere vloeistoffen! Hierbij kan levensgevaar ontstaan door een elektrische schok, wanneer bij hernieuwd gebruik vloeistofresten in aanraking komen met stroomgeleidende delen.

- Maak de bakvlakken na gebruik eerst schoon met een droog stuk keukenrol om de vetresten op te nemen.

Opbergen

Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het opbergt.

Wikkel het netsnoer om het kabelspool  onder op de bodem van het apparaat.

Bewaar het apparaat op een droge plaats.

Recepten

Basisrecept

Dit recept is voldoende voor ca. 50 donuts.

260 g meel
130 g suiker
1 pakje vanillesuiker
150 ml Milch
100 ml Sahne
3 eieren
3 EL maïskiemolie
1 pakje bakpoeder
(30 g poedersuiker)

Meel, suiker, vanillesuiker, melk, eieren, olie en bakpoeder tot een glad deeg vermengen.
Donutmaker zoals in de gebruiksaanwijzing beschreven voorbereiden. Donuts zoals in de gebruiksaanwijzing beschreven bakken. Als de donuts gebakken en klaar zijn, uit de donutmaker halen en met een beetje poedersuiker bestrooien.
Alternatief kunt u de donuts ook met chocoladeglazuur bestrijken.

Fruityyoghurt-donut

150 g meel (tarwevolkorenmeel)
50 g meel (havermeel)
alternatief instant havervlokken
3 TL bakpoeder
180 g yoghurt
(1 kleine beker, aardbei of banaan)
4 EL olie(zonnebloemolie)
40 g rietsuiker
4 EL water

Tarwevolkorenmeel en havermeel met het bakpoeder vermengen. Het meelmengsel en de resterende ingrediënten tot een deeg roeren. Donutmaker zoals in de gebruiksaanwijzing beschreven voorbereiden. Donuts zoals in de gebruiksaanwijzing beschreven bakken.

Dieet- donut

6 EL rietsuiker
1 snufje nootmuskaat
1 snufje kaneel
175 g meel, donker
1 pakje bakpoeder
8 EL olie (zonnebloemolie)
8 EL yoghurt (drinkyoghurt)

Rietsuiker, nootmuskaat, kaneel, meel en bakpoeder in een schaal vermengen en vervolgens langzaam olie en drinkyoghurt toevoegen. Voortdurend roeren zodat het een romig deeg wordt. Donutmaker zoals in de gebruiksaanwijzing beschreven voorbereiden. Donuts zoals in de gebruiksaanwijzing beschreven bakken.

Milieurichtlijnen



Deponeer het apparaat in geen geval bij het normale huisvuil. Dit product is onderhevig aan de Europese richtlijn 2002/96/EC.

Voer het toestel af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentereiniging.

Neem de bestaande voorschriften in acht. Neem in geval van twijfel contact op met uw gemeentereinigingsdienst.



Voer alle verpakkingsmateriaal op een milieuvriendelijke manier af.

Garantie en service

U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. Het apparaat is met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd. Bewaar a.u.b. de kassabon als aankoopbewijs. Als u aanspraak wilt maken op garantie, neem dan a.u.b. telefonisch contact op met uw servicefiliaal. Alleen op die manier is een kostenloze verzending van uw product gegarandeerd.

De garantie geldt alleen voor materiaal- of fabricagefouten, echter niet voor transportschade, of voor onderdelen die aan slijtage onderhevig zijn, of voor beschadigingen aan breekbare delen, bijv. schakelaars of accu's. Het product is uitsluitend bestemd voor privé-gebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden.

Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons geautoriseerd servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

Uw wettelijke rechten worden door deze garantie niet beperkt.

De garantieperiode wordt niet verlengd door de aansprakelijkheid. Dit geldt eveneens voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Schade en gebreken die mogelijk reeds bij de aankoop aanwezig zijn, moeten direct na het uitpakken worden gemeld, uiterlijk echter twee dagen na de dag van aankoop. Na verstrijken van de garantieperiode moeten alle voorkomende reparaties vergoed worden.



Kompernass Service Nederland

Tel.: 0900 1240001

e-mail: support.nl@kompernass.com

Importeur

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com