



DE AT CH

Einleitung

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres neuen Produkts. Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Machen Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme mit dem Produkt vertraut. Lesen Sie hierzu aufmerksam die nachfolgende Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren Ort auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produktes an Dritte mit aus.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Das Produkt ist zum Backen geeignet.
- Das Produkt ist nur für den privaten Hausgebrauch bestimmt, nicht für gewerbliche Zwecke.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn es beschädigt ist.

Reinigung und Pflege

- Vor und nach dem Gebrauch: Reinigen Sie das Produkt mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie das Produkt gründlich ab.

Grundrezept

370 g	Mehl
250 g	Butter oder Margarine
110 g	Puderzucker
1 Pkg.	Vanillezucker
1	Ei
Etwas feingeriebene Zitronenschale	

Zubereitung:

- Geben Sie alle Zutaten in eine Schüssel und kneten Sie alles zu einem glatten Teig zusammen. Formen Sie den Teig anschließend zu einer Rolle und befüllen Sie die Gebäckpresse mit dem Teig.
- Backblech in den vorgeheizten Ofen schieben und Plätzchen bei 180 °C 7-15 Minuten goldbraun backen.

HINWEISE:

- Für schön geformte Kekse muss die Plätzchenscheibe **A** korrekt in das Produkt eingeführt werden: Der kleine Knopf muss nach außen zeigen.
- Verwenden Sie die Gebäckpresse nicht auf Antihaft-Backpapier, weil der Teig daran nicht haften bleibt.

Entsorgung

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.

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

Garantie

Das Produkt wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien hergestellt und vor der Auslieferung sorgfältig geprüft. Im Falle von Material- oder Herstellungsfehlern haben Sie gegenüber dem Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte. Ihre gesetzlichen Rechte werden in keiner Weise durch unsere unten aufgeführte Garantie eingeschränkt.

Die Garantie für dieses Produkt beträgt 3 Jahre ab Kaufdatum. Die Garantiezeit beginnt mit dem Kaufdatum. Bewahren Sie den Originalkaufbeleg an einem sicheren Ort auf, da dieses Dokument als Nachweis des Kaufs erforderlich ist.

Alle Schäden oder Mängel, die bereits zum Zeitpunkt des Kaufs vorhanden sind, müssen unverzüglich nach dem Auspacken des Produkts gemeldet werden.

Sollte das Produkt innerhalb von 3 Jahren ab Kaufdatum einen Material- oder Herstellungsfehler aufweisen, werden wir es - nach unserer Wahl - kostenlos für Sie reparieren oder ersetzen. Die Garantiezeit verlängert sich durch einen stattgegebenen Gewährleistungsanspruch nicht. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

Diese Garantie erlischt, wenn das Produkt beschädigt oder unsachgemäß verwendet oder gewartet wurde.

Die Garantie deckt Material- und Herstellungsfehler ab. Diese Garantie erstreckt sich weder auf Produktteile, die normalem Verschleiß unterliegen, und somit als Verschleißteile gelten (z. B. Batterien, Akkus, Schläuche, Farbpatronen), noch auf Schäden an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Teile aus Glas.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anspruchs zu gewährleisten, beachten Sie die folgenden Hinweise:

Halten Sie den Originalkaufbeleg und die Artikelnummer (IAN 460225_2401) als Nachweis für den Kauf bereit.

Sie finden die Artikelnummer auf dem Typenschild, einer Gravur auf dem Produkt, der Startseite der Bedienungsanleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produkts.

Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, wenden Sie sich zunächst telefonisch oder per E-Mail an die unten aufgeführte Serviceabteilung.

Sobald das Produkt als defekt erfasst wurde, können Sie es kostenlos an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift zurücksenden. Stellen Sie sicher, dass Sie den Originalkaufbeleg (Kassenbon) sowie eine kurze, schriftliche Beschreibung beilegen, in der die Einzelheiten des Defekts und der Zeitpunkt des Auftretens dargelegt sind.

Service

- Service Deutschland**
Tel.: 0800 5435 111
E-Mail: owim@lidl.de
- Service Österreich**
Tel.: 0800 292726
E-Mail: owim@lidl.at
- Service Schweiz**
Tel.: 0800 562153
E-Mail: owim@lidl.ch

FR CH

Introduction

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau produit. Vous avez opté pour un produit de grande qualité. Avant la première mise en service, vous devez vous familiariser avec toutes les fonctions du produit. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi ci-dessous et les consignes de sécurité. N'utilisez le produit que pour l'usage décrit et les domaines d'application cités. Conserver ces instructions dans un lieu sûr. Si vous donnez le produit à des tiers, remettez-leur également la totalité des documents.

Utilisation conforme aux prescriptions

- Le produit convient à la préparation de gâteaux.
- Le produit est uniquement destiné à un usage domestique privé et ne convient pas à des fins commerciales.
- N'utilisez pas le produit s'il est endommagé.

Nettoyage et entretien

- Avant et après chaque utilisation : Nettoyez le produit avec de l'eau chaude et un liquide vaisselle doux.
- Séchez bien le produit.

Recette de base

370 g	Farine
250 g	Beurre ou margarine
110 g	Sucre glace
1 paquet	Sucre vanillé
1	CEuf
Quelques zestes de citron finement râpés	

Préparation :

- Mettez tous les ingrédients dans un saladier et mélangez le tout pour former une pâte lisse. Ensuite, pétrissez la pâte pour qu'elle prenne la forme d'un rouleau, puis remplissez la presse à biscuits avec la pâte.
- La lèchefrite doit être introduite dans un four préchauffé, ensuite, faites cuire les biscuits à 180 °C pendant 7 à 15 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

REMARQUES :

- Pour obtenir des biscuits bien formés, le disque à biscuits **A** doit être correctement inséré dans le produit : Le petit bouton doit être orienté vers l'extérieur.
- N'utilisez pas la presse à biscuits sur du papier de cuisson antiadhésif, car la pâte n'y adhèrera pas.

Mise au rebut

L'emballage se compose de matières recyclables pouvant être mises au rebut dans les déchetteries locales.

Votre mairie ou votre municipalité vous renseigneront sur les possibilités de mise au rebut des produits usagés.

Garantie

Le produit a été fabriqué selon des critères de qualité stricts, et contrôlé consciencieusement avant sa livraison. En cas de défaut de matériau ou de fabrication, vous avez des droits légaux vis-à-vis du vendeur du produit. Vos droits légaux ne sont en aucun cas limités par notre garantie mentionnée ci-dessous.

La garantie de ce produit est de 3 ans à partir de la date d'achat. La période de garantie commence à la date d'achat. Conservez l'original de la preuve d'achat dans un endroit sûr car ce document est nécessaire pour prouver l'achat.

Tout dommage ou défaut déjà présent au moment de l'achat doit être signalé immédiatement après le déballage du produit.

Si le produit présente un défaut de matériau ou de fabrication dans les 3 ans qui suivent la date d'achat, nous le réparerons ou le remplacerons - à notre choix - gratuitement pour vous. La période de garantie n'est pas prolongée par une demande de garantie acceptée. Cette mesure s'applique également pour les pièces remplacées et réparées.

Cette garantie est annulée si le produit a été endommagé ou utilisé ou entretenu de manière incorrecte.

La garantie couvre les défauts de matériels et de fabrication. Cette garantie ne couvre pas les pièces du produit soumises à une usure normale, et qui sont donc considérées comme des pièces d'usure (par exemple les piles, les piles rechargeables, tuyaux, les cartouches d'encre), ni les dommages aux pièces fragiles, par exemple les interrupteurs ou les pièces en verre.

Faire valoir sa garantie

Pour garantir la rapidité d'exécution de la procédure de garantie, veuillez respecter les indications suivantes :

Veuillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (IAN 460225_2401) à titre de preuve d'achat pour toute demande.

Le numéro de référence de l'article est indiqué sur la plaque d'identification, gravé sur la page de titre de votre manuel (en bas à gauche) ou sur un autocollant apposé sur la face arrière ou inférieure du produit.

En cas de dysfonctionnement du produit, ou de tout autre défaut, contactez en premier lieu le service après-vente par téléphone ou par e-mail aux coordonnées indiquées ci-dessous.

Vous pouvez alors envoyer franco de port tout produit considéré comme défectueux au service clientèle indiqué, accompagné de la preuve d'achat (ticket de caisse) et d'une description écrite du défaut avec mention de sa date d'apparition.

Service après-vente

- Service après-vente France**
Tél.: 0800904879
E-Mail: owim@lidl.fr
- Service après-vente Suisse**
Tél.: 0800562153
E-Mail: owim@lidl.ch

IT CH

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del vostro nuovo prodotto. Con esso avete optato per un prodotto di qualità. Familiarizzate con il prodotto prima di metterlo in funzione per la prima volta. A tale scopo, leggere attentamente le seguenti istruzioni d'uso e le avvertenze di sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi di applicazione indicati. Conservare queste istruzioni in un luogo sicuro. Consegnare tutta la documentazione in caso di cessione del prodotto a terzi.

Uso previsto

- Il prodotto è adatto alla cottura al forno.
- Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato domestico e non a scopi commerciali.
- Non utilizzare il prodotto se danneggiato.

Pulizia e manutenzione

- Prima e dopo l'utilizzo: Pulire il prodotto con acqua calda e un detergente delicato.
- Asciugare accuratamente il prodotto.

Ricetta di base

370 g	Farina
250 g	Burro o margarina
110 g	Zucchero a velo
1 conf.	Zucchero vanigliato
1	Uovo
Scorza di limone grattugiata finemente	

Preparazione:

- Mettere tutti gli ingredienti in una ciotola e impastare il tutto fino a formare un impasto omogeneo. Formare un rotolo e riempire la pressa per biscotti con l'impasto.
- Mettere la teglia nel forno preriscaldato e cuocere i biscotti a 180 °C per 7-15 minuti fino a doratura.

INDICAZIONI:

- Per biscotti ben formati, il disco per biscotti **A** va inserito nel prodotto correttamente: Il piccolo pomello deve essere rivolto verso l'esterno.
- Non utilizzare la pressa per biscotti su carta da forno antiaderente perché l'impasto non vi si attacca.

● **Smaltimento**

L'imballaggio è composto da materiali ecologici che possono essere smaltiti presso i siti di raccolta locali per il riciclo.

E' possibile informarsi circa le possibilità di smaltimento del prodotto usato presso l'amministrazione comunale o cittadina.

● **Garanzia**

Il prodotto è stato fabbricato accuratamente secondo severe direttive di qualità ed è stato controllato meticolosamente prima della consegna. In caso di difetti di materiale o fabbricazione l'acquirente può far valere diritti legali nei confronti del venditore. La nostra garanzia sotto riportata non costituisce alcun limite ai diritti legali dell'acquirente.

Questo prodotto è garantito per 3 anni con decorrenza dalla data di acquisto. La garanzia decorre dalla data d'acquisto. Conservare lo scontrino originale in un posto sicuro perché questo documento viene richiesto come prova dell'avvenuto acquisto.

Tutti i danni o difetti presenti già al momento dell'acquisto devono essere comunicati subito dopo l'apertura della confezione.

Se entro 3 anni dalla data di acquisto di questo prodotto si rileva un difetto di materiale o di fabbricazione, noi procederemo, a nostra discrezione, alla riparazione o sostituzione gratuite del prodotto o al rimborso del prezzo di acquisto. Un eventuale intervento in garanzia non prolunga né rinnova il periodo di garanzia stesso. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate.

Questa garanzia decade in caso di danneggiamento oppure uso o manutenzione impropri del prodotto.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

● **Gestione dei casi in garanzia**

Per garantire un rapido disbrigo delle proprie pratiche, seguire le istruzioni seguenti:

Per ogni richiesta si prega di conservare lo scontrino e il codice dell'articolo (IAN 460225_2401) come prova d'acquisto.

Il numero d'articolo può essere dedotto dalla targhetta, da un'incisione, dal frontespizio delle istruzioni (in basso a sinistra) oppure dall'adesivo applicato sul retro o sul lato inferiore.

In caso di disfunzioni o avarie, contattare innanzitutto i partner di assistenza elencati di seguito telefonicamente oppure via e-mail.

Si può inviare il prodotto ritenuto difettoso all'indirizzo del centro di assistenza indicato con spedizione esente da affrancatura, completo del documento di acquisto (scontrino) e della descrizione del difetto, specificando anche quando tale difetto si è verificato.

● **Assistenza**

IT **Assistenza Italia**

Tel.: 800790789

E-Mail: owim@lidl.it

CH **Assistenza Svizzera**

Tel.: 0800562153

E-Mail: owim@lidl.ch



IAN 460225_2401

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1

74167 Neckarsulm

GERMANY

Model No.: HG11728A

Version: 07/2024

