

SILVERCREST®



SANDWICH TOASTER SSMW 750 E1

FR BE

APPAREIL À CROQUE-MONSIEUR

Mode d'emploi

NL BE

SANDWICHMAKER

Gebruiksaanwijzing

DE AT CH

SANDWICHMAKER

Bedienungsanleitung

IAN 459974_2401

BE NL



FR BE

Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

NL BE

Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

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.

FR/BE	Mode d'emploi	Page	1
NL/BE	Gebbruiksaanwijzing	Pagina	15
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	29

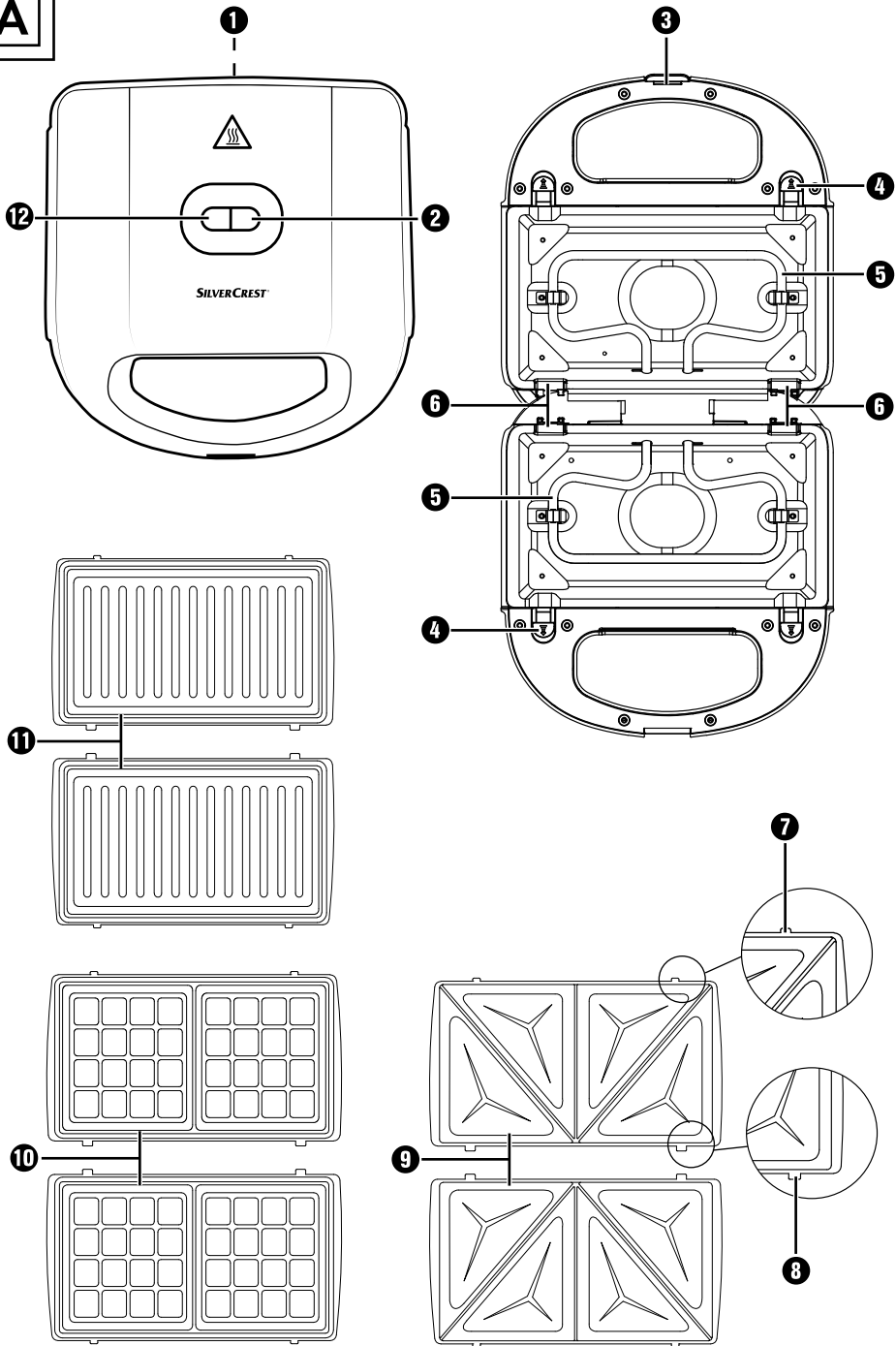
A

Table des matières

Introduction	2
Utilisation conforme	2
Avertissements et symboles utilisés	2
Consignes de sécurité	3
Accessoires fournis	5
Présentation de l'appareil	5
Echanger les plaques interchangeables	6
Insertion des plaques interchangeables	6
Retrait des plaques interchangeables	6
Première mise en service	6
Opération	7
Griller des sandwichs	7
Faire des gaufres	7
Griller	8
Nettoyage	8
Rangement	9
Dépannage	9
Caractéristiques techniques	9
Recettes	10
Toast aux tomates hollandais	10
Toast italien	10
Toast Hawaii	10
Gaufres	11
Gaufres aux pommes	11
Brochette de crevettes	11
Recyclage	12
Recyclage de l'appareil	12
Recyclage de l'emballage	12
Garantie de Kompernass Handels GmbH	12
Service après-vente	13
Importateur	13

Introduction

Félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil !

Vous avez opté pour un produit moderne, de grande qualité. Le présent mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'usage et la mise au rebut. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et de sécurité.

N'utilisez l'appareil que comme indiqué et pour les domaines d'application spécifiés. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.


Utilisation conforme










Cet appareil est exclusivement destiné à griller des sandwichs, à confectionner des gaufres et faire rôtir des aliments.

Cet appareil est exclusivement réservé à un usage domestique. N'utilisez pas l'appareil pour des applications commerciales !

Avertissements et symboles utilisés


Les avertissements et symboles suivants sont utilisés (s'il y a lieu) dans le présent mode d'emploi, sur l'emballage et sur l'appareil :

	<p>DANGER ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention "DANGER" désigne une situation dangereuse imminente qui, si elle n'est pas évitée, a pour conséquence d'entraîner la mort ou une blessure grave.</p>
---	--

	<p>AVERTISSEMENT ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention "AVERTISSEMENT" désigne une situation possiblement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner la mort ou une blessure grave.</p>
	<p>PRUDENCE ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention "PRUDENCE" annonce une situation possiblement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait occasionner une blessure légère ou modérée.</p>
	<p>ATTENTION ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention "ATTENTION" annonce une situation susceptible d'occasionner des dégâts matériels si elle n'est pas évitée.</p>
	<p>Une remarque comporte des informations supplémentaires facilitant la manipulation de l'appareil.</p>
	<p>Attention ! Surface brûlante !</p>
	<p>Tous les éléments de cet appareil, entrant en contact avec les aliments sont approuvés pour le contact alimentaire.</p>
	<p>Ne pas plonger dans l'eau !</p>
	<p>Courant/tension alternatif(ive)</p>
	<p>Peut être lavé au lave-vaisselle.</p>

Consignes de sécurité

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- Utilisez l'appareil exclusivement dans des locaux secs, surtout pas en extérieur.
-  N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides ! Présence dans le cas contraire d'un danger de mort par électrocution.
- Lors du nettoyage, veillez à ce qu'il n'y ait pas d'eau qui pénètre à l'intérieur de l'appareil. Ne nettoyez pas l'appareil sous l'eau courante.
- Assurez-vous que l'appareil ne puisse jamais entrer en contact avec de l'eau. N'opérez jamais l'appareil à proximité d'eau ou à côté de récipients qui contiennent des liquides.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit jamais mouillé ou humide durant le fonctionnement. Disposez le cordon de manière à éviter qu'il ne soit endommagé ou coincé.
- Après chaque utilisation, veuillez retirer la fiche secteur de la prise secteur, pour éteindre l'appareil.
- N'ouvrez jamais le boîtier de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.

- Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et sont surveillés. Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Les pièces de l'appareil peuvent devenir très chaudes en service. Pour cette raison, ne saisissez que les poignées.
- Laissez d'abord l'appareil refroidir dans son intégralité avant de le nettoyer, d'échanger les plaques interchangeables ou de les ranger.
- Faites attention au moment de retirer les plats préparés (sandwichs, gaufres, etc.). L'appareil ainsi que les plats sont très chauds.
- Opérez l'appareil uniquement sur une surface de dépôt stable, antidérapante et plane.
- N'utilisez pas de minuterie externe ni de dispositif de commande à distance séparé pour utiliser l'appareil.



PRUDENCE ! Surface brûlante !

! ATTENTION ! RISQUE D'INCENDIE !

- Il est absolument interdit d'utiliser l'appareil à proximité de matériaux inflammables.
- Ne recouvrez pas l'appareil aussi longtemps qu'il est en opération.
- Toujours opérer l'appareil sur un support résistant à la chaleur.
- N'utilisez jamais l'appareil sans surveillance.

⚠ ATTENTION ! RISQUE DE DOMMAGES MATÉRIELS !

- Retirez tous les aliments à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois ou d'un autre objet adapté, non métallique, pour ne pas endommager le revêtement anti-adhésif du sandwichmaker.
- N'utilisez ni produits nettoyants agressifs ni objets pointus pour le nettoyage.

ⓘ REMARQUE:

- Aucune action de la part de l'utilisateur n'est nécessaire pour passer le produit de 50 à 60 Hz. Le produit est à la fois adapté à 50 et à 60 Hz.

Accessoires fournis

L'appareil est équipé par défaut des composants suivants :

- Appareil à croque-monsieur
 - 2 plaques interchangeables « Sandwich »
 - 2 plaques interchangeables « Gaufres »
 - 2 plaques interchangeables « Griller »
 - Mode d'emploi
- 1) Retirez l'appareil, les plaques interchangeables et le mode d'emploi du carton.
 - 2) Retirez tous les matériaux d'emballage.

ⓘ Remarque::

- ▶ Vérifiez que la livraison est bien complète et qu'elle ne présente pas de dommages apparents.
- ▶ En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage défectueux ou du transport, veuillez vous adresser à la hotline du service après-vente (voir le chapitre **Service après-vente**).

Présentation de l'appareil

Figure A :

- ❶ Enroulement du cordon
- ❷ Témoin lumineux vert (température atteinte)
- ❸ Verrouillage du couvercle
- ❹ Dispositifs d'arrêt
- ❺ Serpents de chauffage
- ❻ Fixations (intérieur)
- ❼ Petits ergots (extérieur)
- ❽ Grands ergots (intérieur)
- ❾ Plaques interchangeables „Sandwich“
- ❿ Plaques interchangeables „Gaufres“
- ⓫ Plaques interchangeables „Gril“
- ⓬ Témoin lumineux rouge (fonctionnement)

Echanger les plaques interchangeables

Vous pouvez choisir entre 3 plaques interchangeables :

- Plaques interchangeables « Sandwich » ⑨ : pour préparer des sandwichs fourrés.
- Plaques interchangeables « Gaufres » ⑩ : pour confectionner les gaufres
- Plaques interchangeables « Griller » ⑪ : pour faire griller de la viande, du poisson, etc.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION

- ▶ Débranchez tout d'abord la fiche de la prise secteur avant de remplacer les plaques interchangeables.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ACCIDENT !

- ▶ Laissez refroidir l'appareil avant de remplacer les plaques interchangeables ! Risque de brûlure !

⚠ ATTENTION !

- ▶ N'utilisez jamais deux plaques interchangeables différentes en même temps.

Insertion des plaques interchangeables

- 1) Ouvrez le sandwichmaker, en desserrant le verrouillage du couvercle ③ et en ouvrant le couvercle.
- 2) Faites d'abord glisser les grands ergots ⑧ de la plaque interchangeable choisie dans les fixations ⑥ à l'intérieur de l'appareil.
- 3) Poussez maintenant la plaque interchangeable vers le bas jusqu'à ce que les petits ergots ⑦ s'enclenchent et que la plaque interchangeable se bloque.
- 4) Répétez les étapes 2 et 3 pour insérer la deuxième plaque interchangeable.

Retrait des plaques interchangeables

- 1) Ouvrez l'appareil à croque-monsieur, en débloquant le verrouillage du couvercle ③ et en relevant le couvercle.
- 2) Faites glisser les dispositifs d'arrêt ④ dans le sens de la flèche, de sorte que la plaque interchangeable se détache.
- 3) Retirez la plaque interchangeable.
- 4) Répétez les étapes 2 et 3 pour détacher la deuxième plaque interchangeable.

Première mise en service

Exécutez la procédure suivante avec chacune des trois paires de plaques interchangeables.

- Frottez une fois le revêtement anti-adhésif des plaques interchangeables avec de l'huile de cuisine adaptée.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE 'ACCIDENT !

- ▶ Laissez refroidir l'appareil avant de remplacer les plaques interchangeables ! Risque de brûlure !

- Insérez une paire de plaques interchangeables dans l'appareil.

- Enfichez la fiche secteur dans une prise secteur.

- Fermez l'appareil et verrouillez-le avec le verrouillage du couvercle ③.

Ce verrouillage doit s'enclencher perceptiblement au niveau de la poignée inférieure.

- Faites chauffer l'appareil pendant env. 10 minutes.

ⓘ Remarque:

- ▶ Lors de la première utilisation, une légère odeur peut se dégager (voire même un peu de fumée). Ce phénomène est normal et s'estompe rapidement. Veuillez à assurer une aération suffisante. Ouvrez par exemple une fenêtre.

- Retirez la fiche secteur et laissez refroidir l'appareil.

- Nettoyez les plaques interchangeables et l'appareil, comme indiqué au chapitre **Nettoyage**.

L'appareil est maintenant prêt à l'emploi.

Opération

Griller des sandwichs

- 1) Sélectionnez les plaques interchangeables « Sandwich » **9** et insérez-les.

! ATTENTION !

- ▶ N'utilisez jamais deux plaques interchangeables différentes en même temps.
- 2) Fermez le couvercle et verrouillez-le avec le verrouillage du couvercle **3**.
 - 3) Enfichez la fiche secteur dans une prise électrique. Le témoin lumineux rouge **12** est allumé tant que l'appareil est raccordé au secteur.
 - 4) Dès que l'appareil a chauffé, le témoin de contrôle vert « Prêt à l'opération » **2** est allumé.
 - 5) Ouvrez le couvercle et placez deux tranches de sandwich préparées sur la plaque interchangeable inférieure.
 - 6) Fermez le couvercle et verrouillez-le avec le verrouillage du couvercle **3**. Si le croque-monsieur est cependant trop épais et que le verrouillage du couvercle **3** ne peut pas être fermé, retirez un peu de garniture des croque-monsieur.

i Remarque :

- ▶ Pendant la cuisson des croque-monsieur, le témoin lumineux vert **2** s'éteint et se rallume. Cela indique que l'appareil chauffe ou que la température est maintenue.

! ATTENTION !

- ▶ Retirez tous les sandwichs à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois ou d'un autre objet adapté, non métallique, pour ne pas endommager le revêtement anti-adhésif du sandwichmaker.

- 7) Après env. 5 – 6 minutes, les sandwichs sont prêts. Selon la garniture et les préférences personnelles, cette indication temporelle peut varier. Ouvrez le couvercle et retirez les sandwichs.

- 8) Si vous ne souhaitez pas préparer d'autres sandwichs, retirez la fiche secteur de la prise secteur.

Faire des gaufres

- 1) Sélectionnez les plaques interchangeables « Gaufres » **10** et insérez-les.

! ATTENTION !

- ▶ N'utilisez jamais deux plaques interchangeables différentes en même temps.
- 2) Fermez le couvercle et verrouillez-le avec le verrouillage du couvercle **3**.
 - 3) Enfichez la fiche secteur dans une prise électrique. Le témoin lumineux rouge **12** est allumé tant que l'appareil est raccordé au secteur.
 - 4) Dès que l'appareil a chauffé, le témoin de contrôle vert « Prêt à l'opération » **2** est allumé.
 - 5) Ouvrez le couvercle et mettez environ 2 à 3 cuillères à soupe de pâte à gaufre dans chacune des deux surfaces de cuisson de gaufre de la plaque interchangeable inférieure.
 - 6) Fermez le couvercle. Ne verrouillez **pas** le couvercle !

i Remarque :

- ▶ Pendant la cuisson des gaufres, le témoin lumineux vert **2** s'éteint et se rallume. Cela indique que l'appareil chauffe ou que la température est maintenue.

! ATTENTION !

- ▶ Retirez tous les sandwichs à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois ou d'un autre objet adapté, non métallique, pour ne pas endommager le revêtement anti-adhésif du sandwichmaker.

- 7) Après env. 5 – 7 minutes, les gaufres sont prêtes. Selon la pâte à gaufre et les préférences personnelles, cette indication temporelle peut varier. Ouvrez le couvercle et retirez les gaufres.
- 8) Si vous ne souhaitez pas préparer d'autres gaufres, retirez la fiche secteur de la prise secteur.

Griller

- 1) Sélectionnez les plaques interchangeables « Griller » ① et insérez-les.

ⓘ ATTENTION !

- ▶ N'utilisez jamais deux plaques interchangeables différentes en même temps.
- 2) Fermez le couvercle et verrouillez-le avec le verrouillage du couvercle ③.
 - 3) Enfichez la fiche secteur dans une prise électrique. Le témoin lumineux rouge ⑫ est allumé tant que l'appareil est raccordé au secteur.
 - 4) Dès que l'appareil a chauffé, le témoin de contrôle vert « Prêt à l'opération » ② est allumé.
 - 5) Ouvrez le couvercle et placez les aliments à griller sur la plaque interchangeable inférieure.
 - 6) Fermez le couvercle. Ne verrouillez pas le couvercle !
 - 7) Contrôlez de temps en temps le degré de dorage, en soulevant le couvercle.

ⓘ Remarque :

- ▶ Pendant la cuisson au gril, le témoin lumineux vert ② s'éteint et se rallume. Cela indique que l'appareil chauffe ou que la température est maintenue.


⚠ ATTENTION !

- ▶ Retirez tous les sandwichs à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois ou d'un autre objet adapté, non métallique, pour ne pas endommager le revêtement anti-adhésif du sandwichmaker.

- 8) Lorsque les aliments sont bien cuits, veuillez les retirer de la plaque interchangeable.
- 9) Si vous n'avez plus besoin de l'appareil, retirez la fiche secteur de la prise secteur.

Nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION

- ▶ Débranchez tout d'abord la fiche de la prise secteur avant de nettoyer l'appareil.
- ▶  N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides ! Sinon, il y a danger de mort par électrocution.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ACCIDENT !

- ▶ Laissez l'appareil suffisamment refroidir avant le nettoyage. Risque de brûlure !

⚠ ATTENTION !

- ▶ N'utilisez pas de produit de nettoyage abrasif ou agressif. Il risque d'attaquer la surface de l'appareil.

ⓘ Remarque:

- ▶ N'attendez pas trop longtemps avant de procéder au nettoyage. Attendez que l'appareil soit suffisamment refroidi pour pouvoir le saisir sans risque de brûlure. Il est ainsi plus facile de retirer les restes d'aliments.

■ Nettoyez le boîtier avec un chiffon sec ou légèrement humidifié.

■ Retirez les plaques interchangeables et nettoyez-les à l'eau chaude et ajoutez un peu de produit vaisselle.

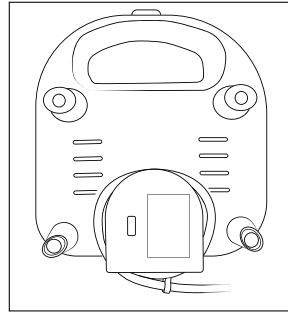
ⓘ Remarque:



Les plaques interchangeables peuvent être lavées au lave-vaisselle.

Dans la mesure où le dessous des plaques interchangeables n'est pas enduit, une légère décoloration peut apparaître après le lavage au lave-vaisselle. Cela n'impacte toutefois pas le fonctionnement. Nous recommandons donc de nettoyer les plaques interchangeables à la main.

- Si de la graisse venait à glisser sous les plaques interchangeable dans l'espace où se trouvent les serpentins de chauffage ❸, veuillez procéder comme suit :
 - Retirez la graisse ou d'autres liquides avec un peu d'essuie-tout.
 - Retirez les résidus cuits à l'aide d'une spatule en bois ou une petite baguette en bois.
- Séchez soigneusement toutes les pièces avant de les utiliser à nouveau.



- L'appareil peut également être rangé en position debout, lorsque le câble secteur n'est pas déroulé.
- Rangez le sandwichmaker dans un endroit sec.

Rangement

- Nettoyez l'appareil comme indiqué au chapitre **Nettoyage**.
- Fermez le couvercle et verrouillez-le avec le verrouillage du couvercle 3.
- Enroulez le cordon d'alimentation autour des supports de câble de l'enroulement de câble ❶ situés au dos de l'appareil. Fixez le câble avec le clip de fixation de câble (voir fig. 1) :

Dépannage

Panne	Cause	Remède
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche secteur n'a pas été insérée dans la prise secteur.	Raccordez la fiche secteur au réseau électrique.
	L'appareil est défectueux.	Adressez-vous au service clientèle.
Les sandwichs/gaufres/les aliments à griller sont trop foncés.	Les sandwichs/gaufres/les aliments à griller étaient trop longtemps dans le sandwichmaker.	Retirez les sandwichs/gaufres/les aliments à griller un peu plus tôt.

Caractéristiques techniques

Tension	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Puissance absorbée	750 W

Recettes

Toast aux tomates hollandais

Ingrédients

- ◆ 4 tranches de toast
 - ◆ Eau
 - ◆ Oignons verts
 - ◆ 1 tomate de taille moyenne
 - ◆ Beurre aux herbes
 - ◆ 2 tranches de jambon blanc
 - ◆ Sel
 - ◆ Poivre frais moulu
 - ◆ 2 tranches de jeune gouda
- 1) Lavez les oignons et laissez-les ensuite s'égoutter. Coupez en deux les oignons verts dans la longueur, puis hachez-les grossièrement. Portez de l'eau salée à ébullition dans une casserole. Ajoutez les oignons verts et blanchissez-les pendant env. 1 minute. Mettez ensuite les oignons verts dans un tamis, recouvrez-les d'eau froide et laissez-les s'égoutter.
 - 2) Lavez les tomates et tapotez-les pour les sécher. Coupez-les en deux et retirez les tiges. Coupez les tomates en tranches.
 - 3) Tartinez une tranche de toast avec du beurre aux herbes et placez une tranche de jambon pliée sur la tranche de toast tartinée. Répartissez-y les morceaux d'oignons verts et les tranches de tomate. Assaisonnez de sel et de poivre.
 - 4) Posez les tranches de fromage sur la tranche de toast.
 - 5) Recouvrir une autre tranche de toast avec un peu de beurre aux herbes puis fermez le sandwich avec la tranche précédemment préparée.

Toast italien

Ingrédients

- ◆ 4 tranches de toast
 - ◆ 4 CS de purée de tomates
 - ◆ 2 CS de mayonnaise
 - ◆ Sel
 - ◆ Herbes de Provence
 - ◆ Poivre frais moulu
 - ◆ 1 tomate de taille moyenne
 - ◆ 1 paquet de mozzarella
 - ◆ Poivre de couleur frais moulu
- 1) Mélangez le concentré de tomates, la mayonnaise, le sel, les herbes de Provence et le poivre. Tartinez-en les tranches de toast.
 - 2) Lavez les tomates et tapotez-les pour les sécher. Coupez-les en deux et retirez les tiges. Coupez les tomates en tranches.
 - 3) Laissez goutter la mozzarella dans une passoire et découpez-la en tranches. Coupez cette dernière encore une fois en deux.
 - 4) La tranche de toast déjà tartinée est maintenant garnie de tranches de tomates et de mozzarella et assaisonnée avec du poivre.
 - 5) Refermez le sandwich avec une autre tranche de toast.

Toast Hawaïi

Ingrédients

- ◆ 4 tranches de toast
 - ◆ 2 tranches d'ananas (en conserve)
 - ◆ Beurre
 - ◆ 2 tranches de jambon blanc
 - ◆ 2 fines tranches de fromage
- 1) Laissez l'ananas s'égoutter dans une passoire.
 - 2) Tartinez la tranche de toast avec du beurre.

- 3) Posez du jambon et de l'ananas sur la tranche de toast.
- 4) Le fromage est posé en dernier sur l'ananas.
- 5) Recouvrez le sandwich avec une autre tranche de toast.

Gaufres

Ingrédients

- ◆ 250 g de margarine ou de beurre
 - ◆ env. 200 g de sucre
 - ◆ 2 sachets de sucre vanillé
 - ◆ 5 œufs
 - ◆ 500 g de farine
 - ◆ 2 CC de levure
 - ◆ 350 - 400 ml de lait
- 1) Battez les œufs en mousse.
 - 2) Ajoutez le sucre et le sucre vanillé et mélangez-le tout.
 - 3) Ajoutez le beurre fondu ou la margarine.
 - 4) Incorporez la levure chimique.
 - 5) Incorporez progressivement le lait et la farine en alternance.
 - 6) Mélangez le tout à haute puissance avec le mixeur à main jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Gaufres aux pommes

Ingrédients

- ◆ 250 g de margarine ou de beurre
 - ◆ 75 g de sucre
 - ◆ 4 œufs
 - ◆ 250 g de farine
 - ◆ 1 CC de levure chimique
 - ◆ 125 ml de lait tiède
 - ◆ 300 g de pommes (pelées, coupées en dés)
 - ◆ 50 g d'amandes ou de noix moulues
- 1) Battez les œufs en mousse.
 - 2) Ajoutez le sucre et mélangez le tout.

- 3) Ajoutez le beurre fondu ou la margarine.
- 4) Incorporez la levure chimique.
- 5) Incorporez progressivement le lait et la farine en alternance.
- 6) En dernier lieu, incorporez les amandes ou les noix et les dés de pommes.
- 7) Mélangez le tout à haute puissance avec le mixeur à main jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Brochette de crevettes

Ingrédients

- ◆ 250 g de crevettes décortiquées de taille moyenne
 - ◆ 2 gousses d'ail (finement hachées)
 - ◆ 5 CS d'huile d'olive
 - ◆ 12 petites tomates (tomates cerise)
 - ◆ 1 CS de persil haché
 - ◆ Poivre, sel et poudre de piment
- 1) Ajoutez l'huile d'olive, l'ail, un peu de poudre de piment, du sel, du poivre et le persil dans un bol et mélangez le tout.
 - 2) Ajoutez les crevettes et mélangez le tout afin que les crevettes soient largement recouvertes d'un mélange d'épices et d'herbes.
 - 3) Laissez mariner les crevettes pendant env. 20 minutes dans ce mélange.
 - 4) Embrochez toujours une tomate par alternance avec une crevette sur une brochette en bois.
 - 5) Faites griller les brochettes pendant env. 5 minutes.

Recyclage

Recyclage de l'appareil



Le symbole ci-contre, d'une poubelle barrée sur roues, indique que cet appareil doit respecter la directive 2012/19/EU. Cette directive

stipule que vous ne devez pas éliminer cet appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais le rapporter aux points de collecte, aux centres de recyclage ou aux entreprises de gestion des déchets spécialement équipés à cet effet.

Ce recyclage est gratuit. Respectez l'environnement et recyclez en bonne et due forme.

Si votre appareil usagé contient des données à caractère personnel, vous assumez la responsabilité personnelle de les effacer avant de le rapporter.



Renseignez-vous auprès de votre commune ou des services administratifs de votre ville pour connaître les possibilités de recyclage du produit usagé.

Recyclage de l'emballage



Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement, de technique d'élimination et sont de ce

fait recyclables. Veuillez recycler les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.



Recyclez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement.

Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et triez-les séparément si nécessaire.

Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante : 1-7 : plastiques, 20-22 : papier et carton, 80-98 : matériaux composites.

Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs, batteries ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 459974_2401 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocolant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.

- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 459974_2401.

Service après-vente

FR Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompennass@lidl.fr

BE Service Belgique

Tel.: 0800 12089

E-Mail: kompennass@lidl.be

IAN 459974_2401

Importateur

Veuillez tenir compte du fait que l'adresse suivante n'est pas une adresse de service après-vente. Veuillez d'abord contacter le service mentionné.

KOMPENASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompennass.com

Inhoud

Inleiding	16
Gebruik in overeenstemming met bestemming	16
Gebruikte waarschuwingen en pictogrammen	16
Veiligheidsvoorschriften	17
Inhoud van het pakket	19
Productbeschrijving	19
De wisselplaten omwisselen	19
De wisselplaten plaatsen	19
De wisselplaten uitnemen	20
Ingebruikname	20
Bedienen	20
Sandwiches roosteren	20
Wafels bakken	21
Grillen	21
Reinigen	22
Opbergen	22
Problemen oplossen	23
Technische gegevens	23
Recepten	23
Hollandse tomatentosti	23
Italiaanse tosti	24
Tosti Hawaii	24
Wafels	24
Wafels met appel	24
Garnalenspies	25
Afvoeren	25
Apparaat afvoeren	25
Verpakking afvoeren	25
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	26
Service	27
Importeur	27

Inleiding

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat!

U hebt hiermee gekozen voor een hoogwaardig product. De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en afvoer. Lees alle bedienings- en veiligheidsaanwijzingen voordat u het product in gebruik neemt. Gebruik het product uitsluitend op de voorgeschreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Geef alle documenten mee als u het product doorgeeft aan een derde.

Gebruik in overeenstemming met bestemming


Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor het roosteren van gevulde sandwiches, het bakken van wafels en het grillen van levensmiddelen.

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor gebruik in privéhuishoudens.

Gebruik het apparaat niet bedrijfsmatig!

Gebruikte waarschuwingen en pictogrammen

In deze gebruiksaanwijzing, op de verpakking en op het apparaat worden de volgende waarschuwingen en pictogrammen gebruikt (indien van toepassing):


	<p>GEVAAR! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "GEVAAR" duidt op een onmiddellijk aanwezige gevaarlijke situatie, die fataal of ernstig letsel tot gevolg heeft als deze niet wordt vermeden.</p>
---	---

	<p>WAARSCHUWING! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "WAARSCHUWING" duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie, die fataal of ernstig letsel tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.</p>
	<p>VOORZICHTIG! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "VOORZICHTIG" duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie, die licht of matig letsel tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.</p>
	<p>LET OP! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "LET OP" duidt op een mogelijke situatie die materiële schade tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.</p>
	<p>Een opmerking bevat extra informatie die de omgang met het apparaat eenvoudiger maakt.</p>
	<p>Voorzichtig! Heet oppervlak!</p>
	<p>Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met voedingsmiddelen, zijn levensmiddelveilig.</p>
	<p>Niet onderdompelen in water!</p>
	<p>Wisselstroom/-spanning</p>
	<p>Geschikt voor reiniging in de vaatwasser.</p>

Veiligheidsvoorschriften

WAARSCHUWING!

GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK!

- Wanneer het snoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het worden vervangen door de fabrikant of de klantenservice van de fabrikant of een persoon met vergelijkbare kwalificaties, om risico's te voorkomen.
- Gebruik het apparaat alleen in droge ruimtes, niet in de openlucht.
-  Dompel het apparaat nooit onder in water of in andere vloeistoffen! Er bestaat levensgevaar door een elektrische schok.
- Let er bij het reinigen op dat er geen water het apparaat binnendringt. Maak het apparaat nooit schoon onder stromend water.
- Zorg ervoor dat het apparaat nooit met water in aanraking kan komen. Gebruik het apparaat nooit in de buurt van water of naast voorwerpen die vloeistof bevatten.
- Let erop dat het snoer nooit nat of vochtig wordt wanneer het apparaat in bedrijf is. Leg het snoer zo neer dat het niet beklemd raakt of anderszins beschadigd kan raken.
- Haal na elk gebruik de stekker uit het stopcontact om het apparaat uit te schakelen.
- Open nooit de behuizing van het apparaat.

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

- Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- De onderdelen van het apparaat kunnen tijdens gebruik heet worden. Raak daarom alleen de handgrepen aan.
- Laat het apparaat eerst helemaal afkoelen voordat u het reinigt of opbergt of de wisselplaten vervangt door andere.
- Wees voorzichtig bij het uitnemen van bereide etenswaren (sandwiches, wafels, enz.). Het apparaat en de etenswaren zijn zeer heet.
- Plaats het apparaat voor gebruik alleen op een stabiele, antislip-ondergrond die waterpas is.
- Gebruik geen externe timer of een aparte afstandsbediening om het apparaat te bedienen.



VOORZICHTIG! Heet oppervlak!

⚠ LET OP - BRANDGEVAAR!

- Het apparaat mag niet worden gebruikt in de buurt van brandbare materialen.
- Dek het apparaat niet af zolang het in bedrijf is.
- Gebruik het apparaat uitsluitend op een hittebestendige ondergrond.
- Gebruik het apparaat nooit zonder toezicht.

⚠ LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- Verwijder de etenswaren alleen met een spatel van kunststof of hout of met een ander geschikt, niet-metalen voorwerp, om de anti-aanbaklaag van de sandwichmaker niet te beschadigen.
- Gebruik voor het reinigen geen agressieve schoonmaakmiddelen en spitse voorwerpen.

i Opmerking:

- Om het product tussen 50 en 60 Hz te schakelen, is geen tussenkomst van de gebruiker vereist. Het product past zich zowel voor 50 als voor 60 Hz aan.

Inhoud van het pakket

Het apparaat wordt standaard met de volgende componenten geleverd:

- Sandwichmaker
 - 2 wisselplaten "Sandwich" ⑨
 - 2 wisselplaten "Wafels" ⑩
 - 2 wisselplaten "Grill" ⑪
 - Gebruiksaanwijzing
- 1) Haal het apparaat, de wisselplaten en de gebruiksaanwijzing uit de doos.
 - 2) Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- ⓘ Opmerking:**
- ▶ Controleer of het pakket compleet is en of er sprake is van zichtbare schade.
 - ▶ Neem contact op met de Service-Hotline (zie het hoofdstuk **Service**) als het pakket niet compleet is, of indien er sprake is van schade door gebrekkige verpakking of transport.

Productbeschrijving

Afbeelding A:

- ① Kabelspoel
- ② Groen indicatielampje (temperatuur bereikt)
- ③ Dekselvergrendeling
- ④ Vergrendelingen
- ⑤ Verwarmingselementen
- ⑥ Houders (binnenkant)
- ⑦ Kleine nokken (buiten)
- ⑧ Grote nokken (binnen)
- ⑨ Wisselplaten "Sandwich"
- ⑩ Wisselplaten "Wafels"
- ⑪ Wisselplaten "Grill"
- ⑫ Rood indicatielampje (bedrijf)

De wisselplaten omwisselen

U kunt uit 3 verschillende wisselplaten kiezen.

- Wisselplaten "Sandwich" ⑨: voor het bereiden van gevulde sandwiches.
- Wisselplaten "Wafels" ⑩: voor het bakken van wafels.
- Wisselplaten "Grill" ⑪: voor het grillen van vlees, svvis, enz.

⚠ WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK

- ▶ Haal eerst de stekker uit het stopcontact voordat u de wisselplaten omwisselt.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Laat het apparaat afkoelen voordat u de wisselplaten omwisselt!
Verbrandingsgevaar!

⚠ LET OP!

- ▶ Gebruik nooit twee verschillende wisselplaten tegelijk.

De wisselplaten plaatsen

- 1) Open de sandwichmaker door de dekselvergrendeling ③ los te maken en het deksel omhoog te klappen.
- 2) Schuif eerst de grote nokken ⑧ van de gekozen wisselplaat in de houders ⑥ aan de binnenkant van het apparaat.
- 3) Druk vervolgens de wisselplaat omlaag tot de kleine nokken ⑦ vastklikken en de wisselplaat vastzit.
- 4) Herhaal stap 2 en 3 voor het plaatsen van de tweede wisselplaat.

De wisselplaten uitnemen

- 1) Open de sandwichmaker door de dekselvergrendeling ③ los te maken en het deksel omhoog te klappen.
- 2) Schuif de vergrendelingen ④ in de pijlrichting, zodat de wisselplaat kan worden losgemaakt.
- 3) Verwijder de wisselplaat.
- 4) Herhaal stap 2 en 3 voor het losmaken van de tweede wisselplaat.

Ingebruikname

Voer de volgende procedure uit met elk van de 3 stelen wisselplaten.

- Wrijf eenmalig de antiaanbaklaag van de wisselplaten in met voor consumptie geschikte olie.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Laat het apparaat afkoelen voordat u de wisselplaten omwisselt! Verbrandingsgevaar!

- Plaats één stel wisselplaten in het apparaat.
- Steek de stekker in een stopcontact.
- Sluit het apparaat en vergrendel het met de dekselvergrendeling ③. Deze moet merkbaar in de onderste handgreep vastklikken.
- Laat het apparaat ca. 10 minuten heet worden.

i **Opmerking:**

- ▶ Bij het eerste gebruik kan er sprake zijn van een lichte geur (mogelijk ook van lichte rookontwikkeling). Dit is normaal en gaat na korte tijd over. Zorg voor voldoende ventilatie. Open bijvoorbeeld een raam.
- Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- Reinig de wisselplaten en het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk **Reinigen**.

Nu is het apparaat gereed voor gebruik.

Bedienen

Sandwiches roosteren

- 1) Kies de wisselplaten "Sandwich" ⑨ en bevestig deze.

⚠ **LET OP!**

- ▶ Gebruik nooit twee verschillende wisselplaten tegelijk.

- 2) Sluit het deksel en vergrendel het met de dekselvergrendeling ③.
- 3) Steek de stekker in een stopcontact. Het rode indicatielampje ⑫ brandt zolang het apparaat op een stopcontact is aangesloten.
- 4) Zodra het apparaat heet genoeg is, gaat het groene indicatielampje "Gebruiksklaar" ⑭ branden.
- 5) Open het deksel en leg twee voorbereide sandwiches op de onderste wisselplaat.
- 6) Sluit het deksel en vergrendel het met de dekselvergrendeling ③. Als de sandwich toch te dik is en de dekselvergrendeling ③ niet meer kan worden gesloten, haalt u een beetje beleg van de sandwiches.

i **Opmerking:**

- ▶ Tijdens het roosteren van de sandwiches gaat het groene indicatielampje ⑭ steeds uit en weer aan. Dit geeft aan dat het apparaat opwarmt resp. op de juiste temperatuur wordt gehouden.

⚠ **LET OP!**

- ▶ Verwijder de sandwiches alleen met een spatel van kunststof of hout of met een ander geschikt, niet-metalen voorwerp, om de antiaanbaklaag van de sandwichmaker niet te beschadigen.

- 7) Na ca. 5 - 6 minuten zijn de sandwiches klaar. Deze tijd kan variëren al naar gelang het gebruikte beleg en uw persoonlijke smaak. Open het deksel en haal de sandwiches uit het apparaat.

- 8) Wanneer u geen andere sandwiches meer wilt bereiden, haalt u de stekker uit het stopcontact.

Wafels bakken

- 1) Kies de wisselplaten "Wafels" ⑩ en bevestig deze.

⚠ LET OP!

- ▶ Gebruik nooit twee verschillende wisselplaten tegelijk.
- 2) Sluit het deksel en vergrendel het met de dekselvergrendeling ③.
 - 3) Steek de stekker in een stopcontact. Het rode indicatielampje ⑫ brandt zolang het apparaat op een stopcontact is aangesloten.
 - 4) Zodra het apparaat heet genoeg is, gaat het groene indicatielampje "Gebruiksklaar" ② branden.
 - 5) Open het deksel en doe ongeveer 2 - 3 grote eetlepels wafelbeslag in elk van beide wafelbakvlakken van de onderste wisselplaat.
 - 6) Sluit de deksel. Vergrendel het deksel **niet!**

ⓘ **Opmerking:**

- ▶ Tijdens het bakken van de wafels gaat het groene indicatielampje ② steeds uit en weer aan. Dit geeft aan dat het apparaat opwarmt resp. op de juiste temperatuur wordt gehouden.

⚠ LET OP!

- ▶ Verwijder de wafels alleen met een spatel van kunststof of hout of met een ander geschikt, niet-metalen voorwerp, om de antiaanbaklaag van de sandwichmaker niet te beschadigen.
- 7) Na ca. 5 - 7 minuten zijn de wafels klaar. Deze tijd kan variëren al naar gelang het gebruikte wafelbeslag en uw persoonlijke smaak. Open het deksel en haal de wafels uit het apparaat.
 - 8) Wanneer u geen andere wafels meer wilt bakken, haalt u de stekker uit het stopcontact.

Grillen

- 1) Kies de wisselplaten "Grill" ⑪ en bevestig deze.

⚠ LET OP!

- ▶ Gebruik nooit twee verschillende wisselplaten tegelijk.
- 2) Sluit het deksel en vergrendel het met de dekselvergrendeling ③.
 - 3) Steek de stekker in een stopcontact. Het rode indicatielampje ⑫ brandt zolang het apparaat op een stopcontact is aangesloten.
 - 4) Zodra het apparaat heet genoeg is, gaat het groene indicatielampje "Gebruiksklaar" ② branden.
 - 5) Open het deksel en leg de te grillen levensmiddelen op de onderste wisselplaat.
 - 6) Sluit de deksel. Vergrendel het deksel **niet!**
 - 7) Controleer zo nu en dan de bruiningsgraad door het deksel op te tillen.

ⓘ **Opmerking:**


- ▶ Tijdens het garen van het te grillen product gaat het groene indicatielampje ② steeds uit en weer aan. Dit geeft aan dat het apparaat opwarmt resp. op de juiste temperatuur wordt gehouden.

⚠ LET OP!

- ▶ Verwijder de etenswaren alleen met een spatel van kunststof of hout of met een ander geschikt, niet-metalen voorwerp van de wisselplaten om de antiaanbaklaag niet te beschadigen.
- 8) Wanneer de levensmiddelen gaar zijn, haalt u ze van de wisselplaat af.
 - 9) Haal de stekker uit het stopcontact als u het apparaat daarna niet meer gebruikt.

Reinigen

⚠ WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK

- ▶ Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.
- ▶  Dompel het apparaat nooit onder in water of in andere vloeistoffen! Anders bestaat er levensgevaar door een elektrische schok.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt.
Verbrandingsgevaar!

! LET OP!

- ▶ Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen. Deze tasten het oppervlak van het apparaat aan.

i Opmerking:

- ▶ Wacht niet te lang met reinigen. Wacht tot het apparaat zover is afgekoeld dat u het zonder verbrandingsgevaar kunt vastpakken. Dan laten resten van levensmiddelen zich beter verwijderen.

- Reinig de behuizing met een droge of licht bevochtigde doek.

- Neem de wisselplaten af en reinig de wisselplaten in warm water waaraan u wat afwasmiddel toevoegt.

i Opmerking:



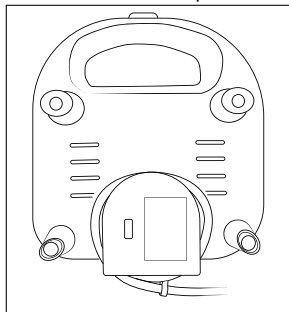
De wisselplaten kunnen in de vaatwasser worden gereinigd.

Aangezien de onderkanten van de wisselplaten niet gecoat zijn, kunnen ze na reiniging in de vaatwasser licht verkleuren. Dit beïnvloedt de werking ervan echter niet. Om die reden adviseren we om de wisselplaten met de hand te reinigen.

- Mochten er onder de wisselplaten in de ruimte waarin zich de verwarmingsbuizen **5** bevinden, vet of etenswaren zijn terechtgekomen, ga dan als volgt te werk:
 - Dep vet of andere vloeistoffen op met een stuk keukenpapier.
 - Verwijder vastgekoekte stukjes met een houten spatel of een houten spiesje.
- Droog alle delen goed af alvorens ze opnieuw te gebruiken.

Opbergen

- Reinig het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk **Reinigen**.
- Sluit het deksel en vergrendel het met de dekselvergrendeling **3**.
- Wikkel de kabel rond de kabelspoel **1** aan de onderkant van het apparaat en fixeer hem met de kabelclip.



- Het apparaat kan ook staand worden opgeborgen, als het netsnoer niet wordt opgewikkeld.
- Berg de sandwichmaker op een droge plaats op.

Problemen oplossen

Storing	Oorzaak	Oplossing
Het apparaat werkt niet.	De stekker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in het stopcontact.
	Het apparaat is defect.	Neem contact op met de klantenservice.
De sandwiches/wafels/grillproducten worden te donker.	De sandwiches/wafels/grillproducten zijn te lang in de sandwichmaker geweest.	Verwijder de sandwiches/wafels/grillproducten eerder.

Technische gegevens

Spanning	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Vermogen	750 W

Recepten

Hollandse tomatentosti

Ingrediënten

- ◆ 4 plakjes witbrood
- ◆ Water
- ◆ Lente-uitjes
- ◆ 1 middelgrote tomaat
- ◆ Kruidenboter
- ◆ 2 plakken gekookte ham
- ◆ Zout
- ◆ Versgemalen peper
- ◆ 2 plakken jonge Goudse kaas

- 1) Was de lente-uitjes en laat ze uitlekken. Halveer de lente-uitjes in de lengte en snij ze in grote stukken. Breng het water met het zout in een pan aan de kook. Voeg de lente-uitjes toe en blancheer ze ongeveer 1 minuut. Doe daarna de lente-uitjes in een vergiet, giet er koud water over en laat ze uitlekken.
- 2) Was de tomaten en dep ze droog. Halveer ze en verwijder de aanzetten van de steel-tjes. Snijd de tomaten in plakjes.
- 3) Bestrijk een boterham met kruidenboter en leg een dichtgeklapte plak ham op de bestreken boterham. Verdeel de stukjes lente-uitjes en de plakjes tomaat erover. Breng op smaak met zout en peper.
- 4) Leg de plakjes kaas op de boterham.
- 5) Besmeer nog een boterham met kruidenboter en leg deze op de sandwich met de besmeerde kant omlaag.

Italiaanse tosti

Ingrediënten

- ◆ 4 plakjes witbrood
 - ◆ 4 el tomatenpuree
 - ◆ 2 el mayonaise
 - ◆ zout
 - ◆ Provençaalse kruiden
 - ◆ versgemalen peper
 - ◆ 1 middelgrote tomaat
 - ◆ 1 pakje mozzarella
 - ◆ versgemalen gemengde peper
- 1) Roer de tomatenpuree, de mayonaise, het zout, de Provençaalse kruiden en de peper door elkaar. Bestrijk de boterhammen hiermee.
 - 2) Was de tomaten en dep ze droog. Halveer ze en verwijder de aanzetten van de steel-tjes. Snijd de tomaten in plakjes.
 - 3) Laat de mozzarella uitlekken in een vergiet en snijd de kaas in plakjes. Halveer de plakjes.
 - 4) Bedek de reeds bestreken boterham met plakjes tomaat en mozzarella en bestrooi deze met peper.
 - 5) Leg de andere boterham op de sandwich.

Tosti Hawaï

Ingrediënten

- ◆ 4 plakjes witbrood
 - ◆ 2 schijven ananas (uit blik)
 - ◆ Boter
 - ◆ 2 plakken gekookte ham
 - ◆ 2 plakjes kaas
- 1) Laat de ananas uitlekken in een vergiet.
 - 2) Besmeer de boterham met boter.

- 3) Beleg de boterham met de ham en de ananas.
- 4) De kaas wordt als laatste op de ananas gelegd.
- 5) Leg nog een boterham op de sandwich.

Wafels

Ingrediënten

- ◆ 250 g margarine of boter
 - ◆ ca. 200 g suiker
 - ◆ 2 pakjes vanillesuiker
 - ◆ 5 eieren
 - ◆ 500 g meel
 - ◆ 2 tl bakpoeder
 - ◆ 350 – 400 ml melk
- 1) Klop de eieren schuimig.
 - 2) Voeg de suiker en de vanillesuiker toe en roer alles door elkaar.
 - 3) Voeg de zachte boter of margarine toe.
 - 4) Roer het bakpoeder erdoor.
 - 5) Voeg onder voortdurend roeren de melk en het meel afwisselend beetje bij beetje toe.
 - 6) Meng alles met de handmixer op de hoogste stand tot er een glad beslag ontstaat.

Wafels met appel

Ingrediënten

- ◆ 250 g margarine of boter
- ◆ 75 g suiker
- ◆ 4 eieren
- ◆ 250 g meel
- ◆ 1 tl bakpoeder
- ◆ 125 ml lauwe melk
- ◆ 300 g appel (geschild, in blokjes gesneden)
- ◆ 50 g geraspte amandelen of noten

- 1) Klop de eieren schuimig.
- 2) Voeg de suiker toe en roer alles door elkaar.
- 3) Voeg de zachte boter of margarine toe.
- 4) Roer het bakpoeder erdoor.
- 5) Voeg onder voortdurend roeren de melk en het meel afwisselend beetje bij beetje toe.
- 6) Als laatste spatelt u de amandelen of noten en de blokjes appel erdoor.
- 7) Meng alles met de handmixer op de hoogste stand tot er een glad beslag ontstaat.

Garnalenspies

Ingrediënten

- ◆ 250 g middelgrote, gepelde garnalen
- ◆ 2 teentjes knoflook (fijngehakt)
- ◆ 5 el olijfolie
- ◆ 12 kleine tomaten (cherrytomaten)
- ◆ 1 el fijngehakte peterselie
- ◆ Zout, peper, paprikapoeder

- 1) Doe de olijfolie, de knoflook, een beetje paprikapoeder, zout, peper en de peterselie in een kom en roer alles door elkaar.
- 2) Voeg de garnalen toe en roer alles door elkaar, zodat de garnalen het kruiden-/specerijenmengsel goed opnemen.
- 3) Laat de garnalen ca. 20 minuten in het mengsel rusten.
- 4) Steek steeds afwisselend een tomaat en een garnaal op een houten spies.
- 5) Grill de spiesen ca. 5 minuten.

Afvoeren

Apparaat afvoeren



Het pictogram hiernaast met een doorgekruiste vuilnisbak geeft aan dat dit apparaat is onderworpen aan de Richtlijn 2012/19/EU. Deze richtlijn stelt dat u dit apparaat aan het einde van zijn levensduur niet met het normale huisvuil mag afvoeren, maar moet inleveren bij speciaal daartoe bestemde inzamelpunten, milieuparken of afvalverwerkingsbedrijven.

Afvoeren is voor u kosteloos. Spaar het milieu en voer producten op een voor het milieu verantwoorde manier af.

Als uw oude apparaat persoonlijke gegevens bevat, bent u er zelf verantwoordelijk voor deze te wissen voordat u het apparaat inlevert.



Informatie over mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product krijgt u bij uw gemeentereiniging.

Verpakking afvoeren



De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu. Ze zijn gekozen op grond van hun milieuvriendelijkheid en zijn recyclebaar. Voer niet meer benodigde verpakkingsmaterialen af conform de plaatselijk geldende voorschriften.



Voer de verpakking af conform de milieuvoorschriften. Let op de aanduiding op de verschillende verpakkingsmaterialen en voer ze zo nodig gescheiden af. De verpakkingsmaterialen zijn voorzien van afkortingen (a) en cijfers (b) met de volgende betekenis: 1-7: kunststoffen, 20-22: papier en karton, 80-98: composietmaterialen.

Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

U hebt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. In geval van gebreken in dit product hebt u wettelijke rechten tegenover de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna beschreven garantie niet beperkt.

Garantievoorwaarden

De garantieperiode geldt vanaf de datum van aankoop. Bewaar de kassabon zorgvuldig. U hebt hem nodig als bewijs van aankoop.

Als er binnen drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt - naar onze keuze - het product door ons kosteloos gerepareerd of vervangen of wordt de koopprijs terugbetaald. Voorwaarde voor deze garantie is dat het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) binnen de termijn van drie jaar worden overlegd en dat kort wordt omschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, krijgt u het gerepareerde product of een nieuw product retour. Met de reparatie of vervanging van het product begint er geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

De garantieperiode wordt door deze waarborg niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel al bij aankoop aanwezige schade en gebreken moeten meteen na het uitpakken worden gemeld. Voor reparaties na afloop van de garantieperiode worden kosten in rekening gebracht.

Garantieomvang

Het apparaat is op basis van strenge kwaliteitsnormen met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en die daarom als slijtonderdelen worden beschouwd, of voor schade aan breekbare onderdelen zoals schakelaars, accu's of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt wanneer het product is beschadigd, ondeskundig is gebruikt of is gerepareerd. Voor deskundig gebruik van het product moeten alle in de gebruiksaanwijzing beschreven aanwijzingen precies worden opgevolgd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden.

Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons erkend servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

Afhandeling bij een garantiekwestie

Voor een snelle afhandeling van uw aanvraag neemt u de volgende aanwijzingen in acht:

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (IAN) 459974_2401 als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje van het product, op het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of op de sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



Op www.lidl-service.com kunt u deze en vele andere handleidingen, productvideo's en installatiesoftware downloaden.

Met deze QR-code gaat u direct naar de website van Lidl Service (www.lidl-service.com) en kunt u met het invoeren van het artikelnummer (IAN) 459974_2401 de gebruiksaanwijzing openen.

Service

(NL) Service Nederland

Tel.: 0800 0249630

E-Mail: kompernass@lidl.nl

(BE) Service België

Tel.: 0800 12089

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 459974_2401

Importeur

Let op: het volgende adres is geen serviceadres. Neem eerst contact op met het opgegeven serviceadres.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DUITSLAND

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einführung	30
Bestimmungsgemäße Verwendung	30
Verwendete Warnhinweise und Symbole	30
Sicherheitshinweise	31
Lieferumfang	33
Gerätebeschreibung	33
Wechselplatten austauschen	33
Wechselplatten einsetzen	33
Wechselplatten herausnehmen	34
Erste Inbetriebnahme	34
Bedienen	34
Sandwiches rösten	34
Waffeln backen	35
Grillen	35
Reinigen	36
Aufbewahren	36
Fehlerbehebung	37
Technische Daten	37
Rezepte	37
Holländischer Tomatentost	37
Italienischer Toast	38
Toast Hawaii	38
Waffeln	38
Apfelwaffeln	39
Garnelenspieß	39
Entsorgung	40
Gerät entsorgen	40
Verpackung entsorgen	40
Garantie der Kompertaß Handels GmbH	40
Service	42
Importeur	42

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes!

Sie haben sich damit für ein modernes und hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produktes. 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 dieses Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.


Bestimmungsgemäße Verwendung










Dieses Gerät ist ausschließlich vorgesehen für das Rösten von gefüllten Sandwiches, das Backen von Waffeln und das Grillen von Lebensmitteln.

Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt. Benutzen Sie das Gerät 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.
	Hinweis: Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.
	Vorsicht! Heiße Oberfläche!
	Alle Teile dieses Gerätes, welche mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.
	Nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen!
	Wechselstrom/-spannung
	Spülmaschinengeeignet.

Sicherheitshinweise

⚠️ WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR!

- 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.
-  Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Andernfalls besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag.
- Achten Sie beim Reinigen darauf, dass kein Wasser in das Innere des Gerätes gelangt. Reinigen Sie das Gerät nie unter fließendem Wasser.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät niemals mit Wasser in Berührung kommen kann. Betreiben Sie das Gerät niemals in der Nähe von Wasser oder neben Gefäßen, die Flüssigkeit enthalten.
- 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.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Netzsteckdose, um das Gerät auszuschalten.
- Öffnen Sie nie das Gehäuse des Gerätes.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- 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 jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.

- Die Geräteteile können im Betrieb heiß werden. Fassen Sie daher nur die Griffe an.
- Lassen Sie das Gerät erst vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen, die Wechselplatten austauschen oder es verstauen.
- Seien Sie vorsichtig beim Herausnehmen der fertigen Speisen (Sandwiches, Waffeln etc.). Das Gerät, sowie die Speisen sind sehr heiß.
- Betreiben Sie das Gerät nur auf einer stabilen, rutschfesten und ebenen Stellfläche.
- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirkssystem, um das Gerät zu betreiben.



VORSICHT! Heiße Oberfläche!

! ACHTUNG - BRANDGEFAHR!

- Das Gerät darf nicht in der Nähe von brennbaren Materialien verwendet werden.
- Decken Sie das Gerät nicht ab, solange es in Betrieb ist.
- Betreiben Sie das Gerät nur auf einer hitzebeständigen Unterlage.
- Betreiben Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt.

! ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- Entnehmen Sie die Speisen nur mit einem Kunststoff- oder Holzspatel oder einem anderen geeigneten, nichtmetallischen Gegenstand, um die Antihaffbeschichtung des Sandwichmakers nicht zu zerstören.
- Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Putzmittel und spitze Gegenstände.

i Hinweis:

- Es ist keine Aktion seitens der Benutzer erforderlich, um das Produkt zwischen 50 und 60 Hz umzustellen. Das Produkt passt sich sowohl für 50 als auch für 60 Hz an.

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Sandwichmaker
- 2 Wechselplatten „Sandwich“
- 2 Wechselplatten „Waffeln“
- 2 Wechselplatten „Grill“
- Bedienungsanleitung

- 1) Entnehmen Sie das Gerät, die Wechselplatten und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
- 2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.

i Hinweis:

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

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

- 1 Kabelaufwicklung
- 2 grüne Indikationsleuchte (Temperatur erreicht)
- 3 Deckelverriegelung
- 4 Arretierungen
- 5 Heizschlangen
- 6 Halterungen (Innenseite)
- 7 kleine Rastnasen (außen)
- 8 große Rastnasen (innen)
- 9 Wechselplatten „Sandwich“
- 10 Wechselplatten „Waffeln“
- 11 Wechselplatten „Grill“
- 12 rote Indikationsleuchte (Betrieb)

Wechselplatten austauschen

Sie können zwischen 3 verschiedenen Wechselplatten wählen:

- Wechselplatten „Sandwich“ **9**: zur Zubereitung von gefüllten Sandwiches.
- Wechselplatten „Waffeln“ **10**: zum Backen von Waffeln.
- Wechselplatten „Grill“ **11**: zum Grillen von Fleisch, Fisch etc.

⚠ WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR!

- ▶ Ziehen Sie erst den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie die Wechselplatten austauschen.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Lassen Sie das Gerät vor dem Austauschen der Wechselplatten abkühlen! Verbrennungsgefahr!

! ACHTUNG!

- ▶ Benutzen Sie niemals zwei verschiedene Wechselplatten gleichzeitig.

Wechselplatten einsetzen

- 1) Öffnen Sie den Sandwichmaker, indem Sie die Deckelverriegelung **3** lösen und den Deckel aufklappen.
- 2) Schieben Sie zuerst die großen Rastnasen **8** der gewählten Wechselplatte in die Halterungen **6** an der Innenseite des Gerätes.
- 3) Drücken Sie nun die Wechselplatte nach unten, bis die kleinen Rastnasen **7** einrasten und die Wechselplatte fest sitzt.
- 4) Wiederholen Sie die Schritte 2 und 3 für das Einsetzen der zweiten Wechselplatte.

Wechselplatten herausnehmen

- 1) Öffnen Sie den Sandwichmaker, indem Sie die Deckelverriegelung ❸ lösen und den Deckel aufklappen.
- 2) Schieben Sie die Arretierungen ❹ in Pfeilrichtung, so dass sich die Wechselplatte lösen lässt.
- 3) Entnehmen Sie die Wechselplatte.
- 4) Wiederholen Sie die Schritte 2 und 3 für das Lösen der zweiten Wechselplatte.

Erste Inbetriebnahme

Führen Sie die folgende Prozedur mit jedem der 3 Wechselplattenpaare durch.

- Reiben Sie einmalig die Antihafbeschichtung der Wechselplatten mit zum Kochen geeignetem Öl ein.

⚠ **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Lassen Sie das Gerät vor dem Austauschen der Wechselplatten abkühlen! Verbrennungsgefahr!

- Setzen Sie ein Paar der Wechselplatten in das Gerät ein.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
- Schließen Sie das Gerät und verriegeln Sie es mit der Deckelverriegelung ❸. Diese muss spürbar am unteren Griff einrasten.
- Lassen Sie das Gerät ca. 10 Minuten aufheizen.

❶ **Hinweis:**

- ▶ Beim ersten Gebrauch kann ein leichter Geruch entstehen (auch geringe Rauchentwicklung möglich). Dieser ist normal und verliert sich nach kurzer Zeit. Sorgen Sie bitte für ausreichende Entlüftung. Öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.
- Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Reinigen Sie die Wechselplatten und das Gerät wie im Kapitel **Reinigen** beschrieben.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Bedienen

Sandwiches rösten

- 1) Wählen Sie die Wechselplatten „Sandwich“ ❶ und setzen Sie diese ein.

❷ **ACHTUNG!**

- ▶ Benutzen Sie niemals zwei verschiedene Wechselplatten gleichzeitig.

- 2) Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn mit der Deckelverriegelung ❸.

- 3) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Die rote Indikationsleuchte ❷ leuchtet, solange das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist.

- 4) Sobald das Gerät die Betriebstemperatur erreicht hat, leuchtet die grüne Indikationsleuchte ❷.

- 5) Öffnen Sie den Deckel und legen Sie zwei vorbereitete Sandwiches auf die untere Wechselplatte.

- 6) Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn mit der Deckelverriegelung ❸. Sollte das Sandwich zu dick sein, so dass sich die Deckelverriegelung ❸ nicht schließen lässt, entfernen Sie etwas Belag von den Sandwiches.

❸ **Hinweis:**

- ▶ Während die Sandwiches rösten, schaltet sich die grüne Indikationsleuchte ❷ aus und wieder ein. Das zeigt an, dass das Gerät aufheizt bzw. die Temperatur gehalten wird.

❹ **ACHTUNG!**

- ▶ Entnehmen Sie die Sandwiches nur mit einem Kunststoff- oder Holzspatel oder einem anderen geeigneten, nichtmetallischen Gegenstand, um die Antihafbeschichtung des Sandwichmakers nicht zu zerstören.

- 7) Nach ca. 5 - 6 Minuten sind die Sandwiches fertig. Diese Zeitangabe kann, je nach verwendetem Belag und persönlichem Geschmack, variieren. Öffnen Sie den Deckel und entnehmen Sie die Sandwiches.

- 8) Wenn Sie keine weiteren Sandwiches mehr zubereiten wollen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

Waffeln backen


- 1) Wählen Sie die Wechselplatten „Waffeln“ **10** und setzen Sie diese ein.
- !** **ACHTUNG!**
- ▶ Benutzen Sie niemals zwei verschiedene Wechselplatten gleichzeitig.
- 2) Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn mit der Deckelverriegelung **3**.
- 3) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Die rote Indikationsleuchte **12** leuchtet, solange das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist.
- 4) Sobald das Gerät die Betriebstemperatur erreicht hat, leuchtet die grüne Indikationsleuchte **2**.
- 5) Öffnen Sie den Deckel und füllen Sie etwa 2 - 3 große EL Waffelteig in jede der beiden Waffelbackflächen der unteren Wechselplatte.
- 6) Schließen Sie den Deckel. Verriegeln Sie **nicht** den Deckel!
- i** **Hinweis:**
- ▶ Während die Waffeln backen, schaltet sich die grüne Indikationsleuchte **2** aus und wieder ein. Das zeigt an, dass das Gerät aufheizt bzw. die Temperatur gehalten wird.
- !** **ACHTUNG!**
- ▶ Entnehmen Sie die Waffeln nur mit einem Kunststoff- oder Holzspatel oder einem anderen geeigneten, nichtmetallischen Gegenstand, um die Antihafbeschichtung des Sandwichmakers nicht zu zerstören.
- 7) Nach ca. 5 - 7 Minuten sind die Waffeln fertig. Diese Zeitangabe kann, je nach verwendetem Waffelteig und persönlichem Geschmack, variieren. Öffnen Sie den Deckel und entnehmen Sie die Waffeln.
- 8) Wenn Sie keine weiteren Waffeln mehr backen wollen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

Grillen

- 1) Wählen Sie die Wechselplatten „Grill“ **11** und setzen Sie diese ein.
- !** **ACHTUNG!**
- ▶ Benutzen Sie niemals zwei verschiedene Wechselplatten gleichzeitig.
- 2) Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn mit der Deckelverriegelung **3**.
- 3) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Die rote Indikationsleuchte **12** leuchtet, solange das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist.
- 4) Sobald das Gerät die Betriebstemperatur erreicht hat, leuchtet die grüne Indikationsleuchte **2**.
- 5) Öffnen Sie den Deckel und legen Sie die zu grillenden Lebensmittel auf die untere Wechselplatte.
- 6) Schließen Sie den Deckel. Verriegeln Sie **nicht** den Deckel!
- 7) Kontrollieren Sie ab und zu den Bräunungsgrad, indem Sie den Deckel anheben.
- i** **Hinweis:**
- ▶ Während das Grillgut gegart wird, schaltet sich die grüne Indikationsleuchte **2** aus und wieder ein. Das zeigt an, dass das Gerät aufheizt bzw. die Temperatur gehalten wird.
- !** **ACHTUNG!**
- ▶ Nehmen Sie die Speisen nur mit einem Kunststoff- oder Holzspatel oder einem anderen geeigneten, nichtmetallischen Gegenstand von den Wechselplatten herunter, um die Antihafbeschichtung des Sandwichmakers nicht zu zerstören.
- 8) Wenn die Speisen durchgegart sind, nehmen Sie diese von der Wechselplatte herunter.
- 9) Wenn Sie das Gerät nicht mehr benötigen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

Reinigen

⚠️ **WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR!**

- ▶ Ziehen Sie erst den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
- ▶  Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Andernfalls besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag.

⚠️ **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen. Verbrennungsgefahr!

! **ACHTUNG!**

- ▶ Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Das greift die Oberfläche des Gerätes an.

i **Hinweis:**

- ▶ Warten Sie mit der Reinigung nicht zu lange. Warten Sie, bis sich das Gerät soweit abgekühlt hat, dass Sie es ohne Verbrennungsgefahr anfassen können. Dann lassen sich die Lebensmittelreste besser entfernen.

- Das Gehäuse reinigen Sie mit einem trockenen Tuch oder einem leicht angefeuchteten Lappen.
- Nehmen Sie die Wechselplatten ab und reinigen Sie die Wechselplatten in warmem Wasser und geben Sie etwas Spülmittel hinzu.

i **Hinweis:**

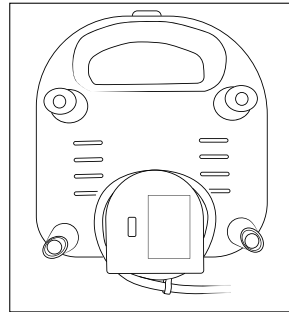


Die Wechselplatten dürfen in der Spülmaschine gereinigt werden. Da die Unterseiten der Wechselplatten nicht beschichtet sind, können diese nach dem Reinigen in der Spülmaschine leicht abfärben. Dies beeinträchtigt die Funktion jedoch nicht. Wir empfehlen daher das Reinigen der Wechselplatten mit der Hand.

- Sollten Fett oder Lebensmittel unter die Wechselplatten in den Raum, in welchem sich die Heizschlangen **5** befinden, gelaufen sein, gehen Sie folgendermaßen vor:
 - Tupfen Sie Fett oder andere Flüssigkeiten mit einem Stück Küchenpapier ab.
 - Entfernen Sie festgebrannte Rückstände mit einem Holzspatel oder kleinem Holzspieß.
- Trocknen Sie alle Teile vor dem erneuten Gebrauch gut ab.

Aufbewahren

- Reinigen Sie das Gerät wie im Kapitel **Reinigen** beschrieben.
- Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn mit der Deckelverriegelung **3**.
- Wickeln Sie das Netzkabel um die Kabelaufwicklung **1** an der Unterseite des Gerätes und fixieren Sie es mit dem Kabelclip.



- Das Gerät kann auch stehend aufbewahrt werden, wenn das Netzkabel nicht aufgewickelt wird.
- Bewahren Sie den Sandwichmaker an einem trockenen Ort auf.

Fehlerbehebung

Störung	Ursache	Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker steckt nicht in der Netzsteckdose.	Verbinden Sie den Netzstecker mit dem Stromnetz.
	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Die Sandwiches/Waffeln/das Grillgut wird zu dunkel.	Die Sandwiches/Waffeln/das Grillgut war zu lange im Sandwichmaker.	Nehmen Sie die Sandwiches/ Waffeln/das Grillgut eher heraus.

Technische Daten

Spannung	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	750 W

Rezepte

Holländischer Tomatentost

Zutaten:

- ◆ 4 Scheiben Toastbrot
- ◆ Wasser
- ◆ Frühlingszwiebeln
- ◆ 1 mittelgroße Tomate
- ◆ Kräuterbutter
- ◆ 2 Scheiben gekochter Schinken
- ◆ Salz
- ◆ frisch gemahlener Pfeffer
- ◆ 2 Scheiben junger Gouda-Käse

- 1) Waschen Sie die Frühlingszwiebeln und lassen diese anschließend abtropfen. Halbieren Sie die Frühlingszwiebeln längs und schneiden Sie diese in große Stücke. Bringen Sie das Wasser mit Salz in einem Topf zum Kochen. Geben Sie die Frühlingszwiebeln hinzu und blanchieren Sie sie etwa 1 Minute. Anschließend geben Sie die Frühlingszwiebeln in ein Sieb, übergießen Sie sie mit kaltem Wasser und lassen Sie sie abtropfen.
- 2) Waschen Sie die Tomaten und tupfen Sie sie trocken. Halbieren Sie sie und entfernen Sie die Stängelansätze. Schneiden Sie die Tomaten in Scheiben.
- 3) Bestreichen Sie eine Toastscheibe mit Kräuterbutter und legen Sie eine zusammengeklappte Scheibe Schinken auf die bestrichene Toastscheibe. Verteilen Sie die Frühlingszwiebelstücke und Tomatenscheiben darauf. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 4) Legen Sie die Käsescheiben auf die Toastscheibe.
- 5) Bestreichen Sie eine weitere Toastscheibe mit etwas Kräuterbutter und decken Sie Ihr Sandwich mit der bestrichenen Seite nach unten damit zu.

Italienischer Toast

Zutaten:

- ◆ 4 Scheiben Toastbrot
 - ◆ 4 EL Tomatenmark
 - ◆ 2 EL Mayonnaise
 - ◆ Salz
 - ◆ Kräuter der Provence
 - ◆ frisch gemahlener Pfeffer
 - ◆ 1 mittelgroße Tomate
 - ◆ 1 Pck. Mozzarella-Käse
 - ◆ frisch gemahlener bunter Pfeffer
- 1) Verrühren Sie das Tomatenmark, die Mayonnaise, das Salz, die Kräuter der Provence und den Pfeffer miteinander. Bestreichen Sie die Toastscheiben damit.
 - 2) Waschen Sie die Tomaten und tupfen Sie sie trocken. Halbieren Sie sie und entfernen Sie die Stängelansätze. Schneiden Sie die Tomaten in Scheiben.
 - 3) Lassen Sie den Mozzarella-Käse in einem Sieb abtropfen und schneiden Sie ihn in Scheiben. Diese nochmals halbieren.
 - 4) Die bereits bestrichene Toastscheibe wird nun mit Tomaten- und Mozzarellascheiben belegt und mit Pfeffer bestreut.
 - 5) Decken Sie Ihr Sandwich mit der anderen Toastscheibe zu.

Toast Hawaii

Zutaten:

- ◆ 4 Scheiben Toastbrot
 - ◆ 2 Scheiben Ananas (aus der Dose)
 - ◆ Butter
 - ◆ 2 Scheiben gekochter Schinken
 - ◆ 2 Käsescheibletten
- 1) Lassen Sie die Ananas in einem Sieb abtropfen.
 - 2) Bestreichen Sie nun die Toastscheibe mit Butter.
 - 3) Belegen Sie die Toastscheibe mit dem Schinken und der Ananas.
 - 4) Der Käse wird als letztes über die Ananas gelegt.
 - 5) Decken Sie Ihr Sandwich mit einer Toastscheibe zu.

Waffeln

Zutaten

- ◆ 250 g Margarine oder Butter
 - ◆ ca. 200 g Zucker
 - ◆ 2 Päckchen Vanillezucker
 - ◆ 5 Eier
 - ◆ 500 g Mehl
 - ◆ 2 TL Backpulver
 - ◆ 350 – 400 ml Milch
- 1) Rühren Sie die Eier schaumig.
 - 2) Geben Sie den Zucker und den Vanillezucker hinzu und verrühren Sie alles.
 - 3) Geben Sie die zerlassene Butter oder Margarine hinzu.
 - 4) Rühren Sie das Backpulver unter.
 - 5) Geben Sie unter ständigem Rühren die Milch und das Mehl abwechselnd nach und nach hinzu.
 - 6) Vermengen Sie alles auf höchster Stufe mit dem Handmixer, bis ein glatter Teig entsteht.

Apfelwaffeln

Zutaten

- ◆ 250 g Margarine oder Butter
- ◆ 75 g Zucker
- ◆ 4 Eier
- ◆ 250 g Mehl
- ◆ 1 TL Backpulver
- ◆ 125 ml lauwarme Milch
- ◆ 300 g Äpfel (geschält, in Würfel geschnitten)
- ◆ 50 g geriebene Mandeln oder Nüsse

- 1) Rühren Sie die Eier schaumig.
- 2) Geben Sie den Zucker hinzu und verrühren Sie alles.
- 3) Geben Sie die zerlassene Butter oder Margarine hinzu.
- 4) Rühren Sie das Backpulver unter.
- 5) Geben Sie unter ständigem Rühren die Milch und das Mehl abwechselnd nach und nach hinzu.
- 6) Als letztes heben Sie die Mandeln oder Nüsse und die Apfelwürfel unter.
- 7) Vermengen Sie alles auf höchster Stufe mit dem Handmixer, bis ein glatter Teig entsteht.

Garnelenspieß

Zutaten

- ◆ 250 g mittelgroße, geschälte Garnelen
- ◆ 2 Knoblauchzehen (fein gehackt)
- ◆ 5 EL Olivenöl
- ◆ 12 kleine Tomaten (Cherrytomaten)
- ◆ 1 EL gehackte Petersilie
- ◆ Salz, Pfeffer, Paprikapulver

- 1) Geben Sie das Olivenöl, den Knoblauch, etwas Paprikapulver, Salz, Pfeffer und die Petersilie in eine Schüssel und vermischen Sie alles.
- 2) Geben Sie die Garnelen hinzu und verrühren Sie alles, so dass die Garnelen gut mit der Kräuter-Gewürzmischung benetzt sind.
- 3) Lassen Sie die Garnelen ca. 20 Minuten in der Mischung ruhen.
- 4) Stecken Sie eine Tomate immer abwechseln mit einer Garnele auf einen Holzspieß.
- 5) Grillen Sie die Spieße ca. 5 Minuten.

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.

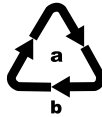


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

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.

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 Kassenbonn 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 (Kassenbonn) 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 Kassensbon und die Artikelnummer (IAN) 459974_2401 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 (Kassensbon) 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) 459974_2401 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

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

AT Service Österreich

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

CH Service Schweiz

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

IAN 459974_2401

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.kompennass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Version des informations

Stand van de informatie · Stand der Informationen:

03 / 2024 · Ident.-No.: SSMW750E1-022024-1

IAN 459974_2401