

SILVER CREST®



SANDWICHMAKER SSMW 750 E1

DE AT CH

SANDWICHMAKER

Bedienungsanleitung

IT CH

TOSTIERA

Istruzioni per l'uso

FR CH

APPAREIL À CROQUE-MONSIEUR

Mode d'emploi

IAN 459974_2401

CH



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 CH

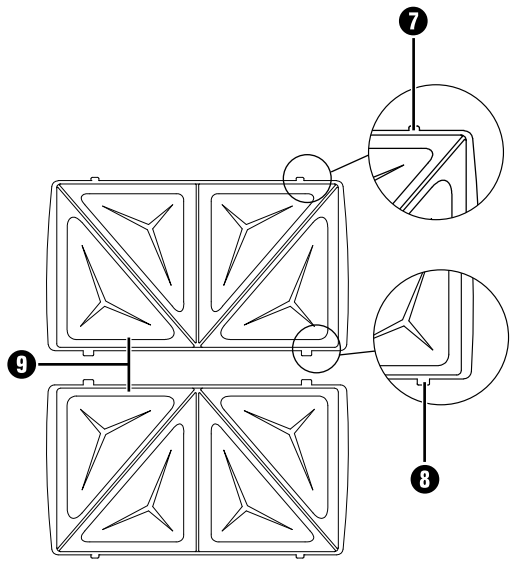
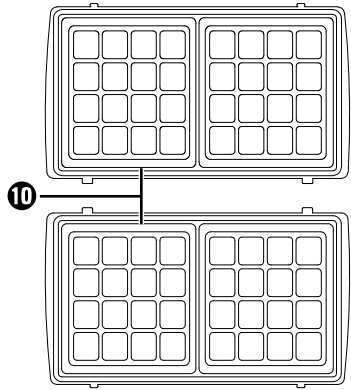
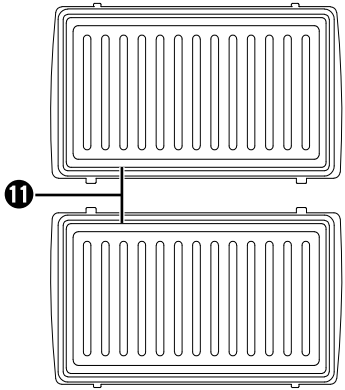
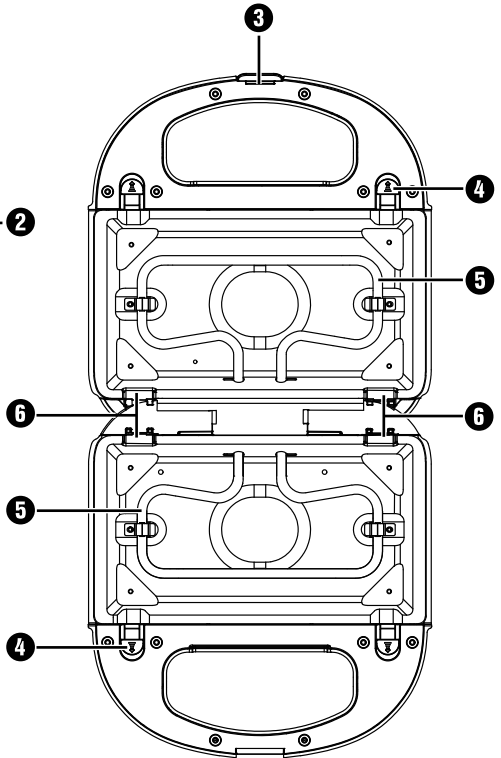
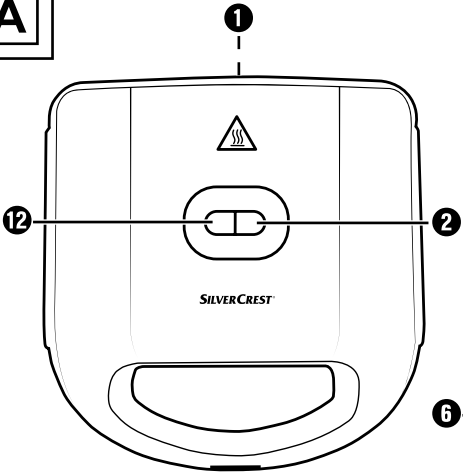
Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

IT CH

Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
FR/CH	Mode d'emploi	Page	15
IT/CH	Istruzioni per l'uso	Pagina	29

A



Inhaltsverzeichnis

Einführung	2
Bestimmungsgemäße Verwendung	2
Verwendete Warnhinweise und Symbole	2
Sicherheitshinweise	3
Lieferumfang	5
Gerätebeschreibung	5
Wechselplatten austauschen	5
Wechselplatten einsetzen	5
Wechselplatten herausnehmen	6
Erste Inbetriebnahme	6
Bedienen	6
Sandwiches rösten	6
Waffeln backen	7
Grillen	7
Reinigen	8
Aufbewahren	8
Fehlerbehebung	9
Technische Daten	9
Rezepte	9
Holländischer Tomatentost	9
Italienischer Toast	10
Toast Hawaii	10
Waffeln	10
Apfelwaffeln	11
Garnelenspieß	11
Entsorgung	12
Gerät entsorgen	12
Verpackung entsorgen	12
Garantie der Kompertaß Handels GmbH	12
Service	14
Importeur	14

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“ **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 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:**

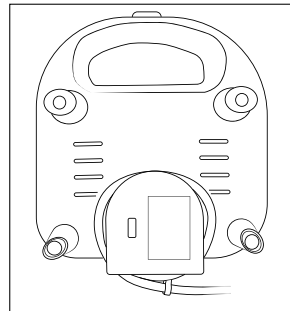


Die Wechselplatten dürfen in der Spülmaschine gereinigt werden. Da die Unterseiten der Wechselplatten nicht beschichtet sind, können diese nach dem Reinigen in der Spülmaschine leicht abfärben. Dies beeinträchtigt die Funktion jedoch nicht. Wir empfehlen daher das Reinigen der Wechselplatten mit der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

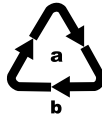


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

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 Kassenbon gut auf. Dieser wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Serviceniederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegen 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

Table des matières

Introduction	16
Utilisation conforme	16
Avertissements et symboles utilisés	16
Consignes de sécurité	17
Accessoires fournis	19
Présentation de l'appareil	19
Echanger les plaques interchangeables	20
Insertion des plaques interchangeables	20
Retrait des plaques interchangeables	20
Première mise en service	20
Opération	21
Griller des sandwichs	21
Faire des gaufres	21
Griller	22
Nettoyage	22
Rangement	23
Dépannage	23
Caractéristiques techniques	23
Recettes	24
Toast aux tomates hollandais	24
Toast italien	24
Toast Hawaii	24
Gaufres	25
Gaufres aux pommes	25
Brochette de crevettes	25
Recyclage	26
Recyclage de l'appareil	26
Recyclage de l'emballage	26
Garantie de Kompernass Handels GmbH	26
Service après-vente	27
Importateur	27

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 » ❹ 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 ❸.
 - 3) Enfichez la fiche secteur dans une prise électrique. Le témoin lumineux rouge ❶ 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 » ❷ 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 ❸. Si le croque-monsieur est cependant trop épais et que le verrouillage du couvercle ❸ ne peut pas être fermé, retirez un peu de garniture des croque-monsieur.

❶ Remarque :

- ▶ Pendant la cuisson des croque-monsieur, le témoin lumineux vert ❷ 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 » ❽ 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 ❸.
 - 3) Enfichez la fiche secteur dans une prise électrique. Le témoin lumineux rouge ❶ 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 » ❷ 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 !

❶ Remarque :

- ▶ Pendant la cuisson des gaufres, le témoin lumineux vert ❷ 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.

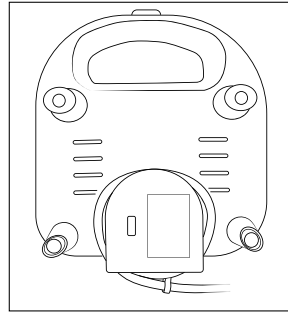
ⓘ Remarque:



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'autocollant 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

CH Service Suisse

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompennass@lidl.ch

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

Indice

Introduzione	30
Uso conforme	30
Avvertenze e simboli utilizzati	30
Indicazioni relative alla sicurezza	31
Volume della fornitura	33
Descrizione dell'apparecchio	33
Sostituzione delle piastre	33
Inserimento delle piastre	33
Estrazione delle piastre	33
Prima messa in funzione	34
Uso	34
Tostatura di sandwich	34
Cottura dei waffel	35
Grigliatura	35
Pulizia	36
Conservazione	36
Guasti e possibili rimedi	37
Dati tecnici	37
Ricette	37
Toast olandese ai pomodori	37
Toast italiano	38
Toast Hawaii	38
Waffel	38
Waffel alla mela	39
Spiedino di gamberi	39
Smaltimento	40
Smaltimento dell'apparecchio	40
Smaltimento dell'imballaggio	40
Garanzia della Kompernass Handels GmbH	40
Assistenza	41
Importatore	41

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del Suo nuovo apparecchio!

È stato scelto un prodotto moderno e di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e lo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto, familiarizzare con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Usare il prodotto solo come descritto e per i campi di impiego indicati. In caso di cessione del prodotto a terze persone, consegnare anche tutta la relativa documentazione.



Uso conforme








Questo apparecchio è esclusivamente previsto per la tostatura di sandwich ripieni, cottura di waffel e grigliatura di alimenti.

Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso in ambienti domestici. Non utilizzare l'apparecchio a fini commerciali!

Avvertenze e simboli utilizzati


Nel presente manuale di istruzioni, sulla confezione e sull'apparecchio vengono utilizzati gli avvisi e i simboli seguenti (se pertinenti):

	<p>PERICOLO! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "PERICOLO" indica una situazione di pericolo immediata che, se non viene evitata, ha come conseguenza la morte o una grave lesione.</p>
	<p>AVVERTENZA! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "AVVERTENZA" indica una possibile situazione di pericolo che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza la morte o una grave lesione.</p>

	<p>CAUTELA! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "Cautela" indica una possibile situazione di pericolo che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza una lesione di entità lieve o moderata.</p>
	<p>ATTENZIONE! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "ATTENZIONE" indica una possibile situazione che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza danni materiali.</p>
	<p>Una nota fornisce ulteriori informazioni volte a facilitare l'uso dell'apparecchio.</p>
	<p>Cautela! Superficie rovente!</p>
	<p>Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono idonei al contatto con gli alimenti.</p>
	<p>Non immergere in acqua!</p>
	<p>Corrente/tensione alternata</p>
	<p>Adatto al lavaggio in lavastoviglie.</p>

Indicazioni relative alla sicurezza

AVVERTENZA! PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

- In caso di danni al cavo di alimentazione dell'apparecchio, per evitare pericoli farlo sostituire dal produttore, dal servizio di assistenza clienti o da personale altrettanto qualificato.
- Utilizzare l'apparecchio solo in ambienti asciutti, non all'aperto.
-  Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi!
Sussiste altrimenti pericolo di morte per folgorazione.
- Durante la pulizia, impedire la penetrazione di acqua all'interno dell'apparecchio. Non pulire mai l'apparecchio sotto l'acqua corrente.
- Impedire che l'apparecchio venga a contatto con l'acqua. Non azionare mai l'apparecchio nelle vicinanze di acqua o di contenitori pieni d'acqua.
- Impedire che il cavo di rete si bagni o si inumidisca durante l'uso dell'apparecchio. Disporlo in modo tale che non venga schiacciato o possa venire danneggiato in altro modo.
- Dopo l'uso estrarre la spina di rete dalla presa per spegnere l'apparecchio.
- Non aprire mai l'alloggiamento dell'apparecchio.

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Questo apparecchio può essere utilizzato dai bambini di almeno 8 anni di età e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni di età e siano sorvegliati. Tenere l'apparecchio e il cavo di collegamento fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

- Durante il funzionamento i componenti dell'apparecchio possono diventare molto caldi. Toccare quindi solo le maniglie.
- Fare raffreddare l'apparecchio completamente prima della pulizia, della sostituzione delle piastre o della conservazione.
- Esercitare cautela nell'estrazione delle vivande pronte (sandwich, waffel, ecc.). L'apparecchio e le vivande sono bollenti.
- Azionare l'apparecchio solo su una superficie stabile, antisdrucchiabile e piana.
- Non utilizzare timer esterni o un sistema di telecomando separato per azionare l'apparecchio.



CAUTELA! Superficie rovente!

⚠ ATTENZIONE! PERICOLO DI INCENDIO!

- L'apparecchio non deve essere utilizzato nelle immediate vicinanze di materiali infiammabili.
- Non coprire l'apparecchio mentre è in funzione.
- Azionare l'apparecchio solo su un supporto resistente al calore.
- Non azionare mai l'apparecchio incustodito.

⚠ ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- Prelevare le vivande solo con una spatola di plastica o legno o un altro oggetto idoneo non metallico, per non rovinare il rivestimento antiaderente dell'apparecchio.
- Per la pulizia non utilizzare detersivi aggressivi e oggetti acuminati.

ⓘ Nota:

- Non è necessaria alcuna azione da parte dell'utente per commutare il prodotto tra 50 e 60 Hz. Il prodotto si adegua sia a 50 Hz che a 60 Hz.

Volume della fornitura

La fornitura standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Tostiera
- 2 piastre "Sandwich" 9
- 2 piastre "Waffel" 10
- 2 piastre "Grill" 11
- Istruzioni per l'uso

- 1) Rimuovere l'apparecchio, le piastre sostituibili e il manuale di istruzioni dal cartone.
- 2) Rimuovere completamente il materiale di imballaggio.

i Nota:

- ▶ Controllare la completezza e integrità della fornitura in relazione ai danni visibili.
- ▶ In caso di fornitura incompleta o in presenza di danni derivanti da imballaggio insufficiente o causati dal trasporto, rivolgersi alla Hotline di assistenza (v. capitolo **Assistenza**).

Descrizione dell'apparecchio

Figura A:

- 1 Avvolgicavo
- 2 Spia d'indicazione verde (temperatura raggiunta)
- 3 Blocco coperchio
- 4 Blocco
- 5 Serpentina
- 6 Supporti (lato interno)
- 7 Linguette piccole (esterne)
- 8 Linguette grandi (interne)
- 9 Piastre „Sandwich“
- 10 Piastre „Waffel“
- 11 Piastre „Grill“
- 12 Spia d'indicazione rossa (funzionamento)

Sostituzione delle piastre

Si può scegliere fra 3 diverse piastre:

- Piastre "Sandwich" 9: per la preparazione di sandwich ripieni.
- Piastre "Waffel" 10: per la cottura di waffel.
- Piastre "Grill" 11: per la grigliatura di carne, pesce, ecc.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA

- ▶ Prima di sostituire le piastre disinserire la spina dalla presa.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Prima della sostituzione delle piastre fare raffreddare l'apparecchio! Pericolo di ustioni!

! ATTENZIONE!

- ▶ Non utilizzare mai due piastre diverse contemporaneamente.

Inserimento delle piastre

- 1) Aprire il Sandwichmaker sbloccando i blocchi del coperchio 3 e aprendo il coperchio.
- 2) Spingere prima le linguette grandi 8 della piastra scelta nei supporti 6 del lato interno dell'apparecchio.
- 3) Ora spingere la piastra verso il basso finché le linguette piccole 7 non scattano in posizione bloccando la piastra.
- 4) Ripetere i passi da 2 a 3 per inserire la seconda piastra.

Estrazione delle piastre

- 1) Aprire la tostiera sbloccando i blocchi coperchio 3 e aprendo il coperchio.
- 2) Spostare i blocchi 4 in direzione delle frecce in modo da liberare la piastra.
- 3) Rimuovere la piastra.
- 4) Ripetere i passi da 2 a 3 per sbloccare la seconda piastra.

Prima messa in funzione

Effettuare la seguente procedura con ognuna delle 3 coppie di piastre.

- Strofinare per una volta sola la superficie antiaderente delle piastre con olio idoneo per la cottura.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Prima della sostituzione delle piastre fare raffreddare l'apparecchio! Pericolo di ustioni!

- Inserire un paio di piastre nell'apparecchio.
- Inserire la spina in una presa di rete.
- Chiudere l'apparecchio e bloccarlo con i blocchi del coperchio ③. Esso deve innestarsi udibilmente in posizione sull'impugnatura inferiore.

- Fare riscaldare l'apparecchio per ca. 10 minuti.

ⓘ Nota:

- ▶ Durante il primo impiego può svilupparsi un leggero odore (e anche una leggera formazione di fumo). Si tratta di un evento normale che cessa dopo poco tempo. Provvedere a una sufficiente aerazione. Aprire ad esempio una finestra.

- Staccare la spina di rete e fare raffreddare l'apparecchio.
- Pulire le piastre e l'apparecchio come descritto al capitolo **Pulizia**.

L'apparecchio è pronto per l'uso.

Uso

Tostatura di sandwich

- 1) Selezionare le piastre "Sandwich" ④ e inserirle.

⚠ ATTENZIONE!

- ▶ Non utilizzare mai due piastre diverse contemporaneamente.

- 2) Chiudere il coperchio e bloccarlo con i blocchi del coperchio ③.

- 3) Inserire la spina in una presa di rete. La spia d'indicazione rossa ⑫ resta accesa fino a quando l'apparecchio è collegato alla rete elettrica.

- 4) Non appena l'apparecchio si riscalda, la spia di controllo verde "Pronto per l'uso" ② si accende.

- 5) Aprire il coperchio e inserire due sandwich pronti sulla piastra inferiore.

- 6) Chiudere il coperchio e bloccarlo con il blocco del coperchio ③. Si può scegliere tra due impostazioni del blocco. Qualora il sandwich fosse tuttavia essere tanto spesso da impedire la chiusura del blocco coperchio ③, rimuovere parte del ripieno del sandwich.

ⓘ Nota:

- ▶ Durante la preparazione dei sandwich la spia d'indicazione verde ② si spegne e si riaccende. Ciò indica che l'apparecchio si riscalda, ovvero che la temperatura viene mantenuta.

⚠ ATTENZIONE!

- ▶ Prelevare i sandwich solo con una spatola di plastica o legno o un altro oggetto idoneo non metallico, per non distruggere il rivestimento antiaderente dell'apparecchio.

- 7) I sandwich sono pronti dopo ca. 5 - 6 minuti. Queste indicazioni temporali possono variare a seconda del ripieno utilizzato e dei gusti personali. Aprire il coperchio e prelevare i sandwich.

- 8) Se non si desidera preparare altri sandwich, staccare la spina di rete dalla presa di corrente.

Cottura dei waffel


- 1) Selezionare le piastre "Waffel" ⑩ e inserirle.
- ❗ **ATTENZIONE!**
- ▶ Non utilizzare mai due piastre diverse contemporaneamente.
- 2) Chiudere il coperchio e bloccarlo con i blocchi del coperchio ③.
 - 3) Inserire la spina in una presa di rete. La spia d'indicazione rossa ⑫ resta accesa fino a quando l'apparecchio è collegato alla rete elettrica.
 - 4) Non appena l'apparecchio si riscalda, la spia di controllo verde "Pronto per l'uso" ② si accende.
 - 5) Aprire il coperchio e versare circa 2 - 3 cucchiaini di impasto per waffel in ognuna delle due superfici per waffel della piastra inferiore.
 - 6) Chiudere il coperchio. **Non** bloccare il coperchio!
- ❗ **Nota:**
- ▶ Durante la preparazione dei waffel la spia d'indicazione verde ② si spegne e si riaccende. Ciò indica che l'apparecchio si riscalda, ovvero che la temperatura viene mantenuta.
- ❗ **ATTENZIONE!**
- ▶ Prelevare i waffel solo con una spatola di plastica o legno o un altro oggetto idoneo non metallico, per non distruggere il rivestimento antiaderente dell'apparecchio.
- 7) I waffel sono pronti dopo ca. 5 - 7 minuti. Queste indicazioni temporali possono variare a seconda dell'impasto utilizzato e dei gusti personali. Aprire il coperchio e prelevare i waffel.
 - 8) Se non si desidera preparare altri waffel, staccare la spina di rete dalla presa di corrente.

Grigliatura

- 1) Selezionare le piastre "Grill" ⑪ e inserirle.
- ❗ **ATTENZIONE!**
- ▶ Non utilizzare mai due piastre diverse contemporaneamente.
- 2) Chiudere il coperchio e bloccarlo con i blocchi del coperchio ③.
 - 3) Inserire la spina in una presa di rete. La spia d'indicazione rossa ⑫ resta accesa fino a quando l'apparecchio è collegato alla rete elettrica.
 - 4) Non appena l'apparecchio si riscalda, la spia di controllo verde "Pronto per l'uso" ② si accende.
 - 5) Aprire il coperchio e collocare gli alimenti da grigliare sulla piastra inferiore.
 - 6) Chiudere il coperchio. **Non** bloccare il coperchio!
 - 7) Controllare di tanto in tanto il grado di cottura sollevando il coperchio.
- ❗ **Nota:**
- ▶ Durante la preparazione delle pietanze la spia d'indicazione verde ② si spegne e si riaccende. Ciò indica che l'apparecchio si riscalda, ovvero che la temperatura viene mantenuta.
- ❗ **ATTENZIONE!**
- ▶ Prelevare le vivande solo con una spatola di plastica o legno o un altro oggetto idoneo non metallico, per non distruggere il rivestimento antiaderente dell'apparecchio.
- 8) Se le vivande sono cotte rimuoverle dalla piastra.
 - 9) Estrarre sempre la spina dalla presa se non si utilizza l'apparecchio.

Pulizia

⚠ **AVVERTENZA! PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA**

- ▶ Prima di pulire l'apparecchio, disinserire la spina dalla presa.
- ▶  Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi! In caso contrario, sussiste il pericolo di morte per folgorazione.

⚠ **AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!**

- ▶ Fare raffreddare l'apparecchio prima della pulizia. Pericolo di ustioni!

! **ATTENZIONE!**

- ▶ Non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi. Essi attaccano la superficie dell'apparecchio.

i **Nota:**

- ▶ Non attendere troppo per eseguire la pulizia. Attendere fino al raffreddamento dell'apparecchio per poterlo toccare senza rischio di ustioni. In tal modo è possibile rimuovere meglio i resti di alimenti.
- Pulire l'apparecchio con un panno asciutto o con uno straccio leggermente inumidito.
- Prelevare le piastre e pulirle in acqua calda con un po' di detersivo.

i **Nota:**



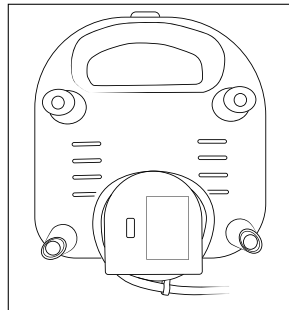
Le piastre possono essere lavate in lavastoviglie.

Dato che i lati inferiori delle piastre non sono rivestiti, dopo il lavaggio in lavastoviglie è possibile che si scoloriscano leggermente. Tuttavia ciò non ne compromette la funzione. Per tale motivo si raccomanda di lavare le piastre a mano.

- Qualora il grasso o gli alimenti finissero al di sotto delle piastre, nel vano che contiene le serpentine **5**, procedere come segue:
 - asciugare il grasso o altri liquidi con un pezzo di carta da cucina.
 - Rimuovere i resti di alimenti bruciati con una spatola di legno o un piccolo spiedo di legno.
- Fare asciugare bene tutte le parti dell'apparecchio prima di riutilizzarlo.

Conservazione

- Pulire l'apparecchio come descritto al capitolo **Pulizia**.
- Chiudere il coperchio e bloccarlo con i blocchi del coperchio **3**.
- Avvolgere il cavo attorno ai sostegni dell'avvolgicavo **1** sul retro dell'apparecchio. Fissare il cavo con l'apposita clip:



- Quando il cavo non viene avvolto, l'apparecchio può essere conservato anche in verticale.
- Conservare il Sandwichmaker in un luogo asciutto.

Guasti e possibili rimedi

Guasto	Causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona.	La spina di rete non è inserita nella presa.	Collegare la spina di rete alla rete elettrica.
	L'apparecchio è guasto.	Rivolgersi al servizio clienti.
I sandwich/waffel/alimenti si scuriscono troppo.	I sandwich/waffel/alimenti sono stati tenuti troppo a lungo nella tostiera.	Rimuovere prima i sandwich/waffel/gli alimenti dall'apparecchio.

Dati tecnici

Tensione	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Assorbimento di potenza	750 W

Ricette

Toast olandese ai pomodori

Ingredienti

- ◆ 4 fette di pane per toast
- ◆ Acqua
- ◆ Cipolline
- ◆ 1 pomodoro di media grandezza
- ◆ Burro alle erbe
- ◆ 2 fette di prosciutto cotto
- ◆ Sale
- ◆ Pepe macinato di fresco
- ◆ 2 fette di formaggio Gouda non stagionato

- 1) Lavare le cipolline e farle sgocciolare. Dividere le cipolline in lunghezza e tagliarle a pezzi grossi. Portare l'acqua a ebollizione con il sale in un tegame. Aggiungere le cipolline e farle soffriggere per circa 1 minuto.
Infine versarle in un colino, versarvi su dell'acqua fredda e farle sgocciolare.
- 2) Lavare i pomodori e asciugarli. dividerli a metà e rimuovere la parte verde del picciolo. Tagliare i pomodori a fette.
- 3) Cospargere una fetta di toast con burro alle erbe e collocare su di essa una fetta piegata di prosciutto. Distribuire i pezzi di cipolline e le fette di pomodoro sul prosciutto. Insaporire con sale e pepe.
- 4) Collocare le fette di formaggio sulla fetta di toast.
- 5) Imburrare un'altra fetta di pane con un po' di burro alle erbe e coprire il sandwich con la parte imburata rivolta verso il basso.

Toast italiano

Ingredienti

- ◆ 4 fette di pane per toast
 - ◆ 4 cucchiaini di concentrato di pomodoro
 - ◆ 2 cucchiaini di maionese per insalata
 - ◆ Sale
 - ◆ Erbe di Provenza
 - ◆ Pepe macinato di fresco
 - ◆ 1 pomodoro di media grandezza
 - ◆ 1 pacchetto di mozzarella
 - ◆ Pepe multicolore macinato di fresco
- 1) Mescolare il concentrato di pomodoro, la maionese, il sale, le erbe di Provenza e il pepe. Cospargerne le fette di toast.
 - 2) Lavare i pomodori e asciugarli. dividerli a metà e rimuovere la parte verde del picciolo. Tagliare i pomodori a fette.
 - 3) Fare sgocciolare la mozzarella in un colino e tagliarla a fette. Dividere ancora una volta le fette.
 - 4) La fetta di pane per toast già spalmata viene quindi ricoperta con fette di pomodoro e mozzarella e cosparsa di pepe.
 - 5) Coprire il sandwich con l'altra fetta di pane.

Toast Hawaii

Ingredienti

- ◆ 4 fette di pane per toast
 - ◆ 2 fette di ananas (in scatola)
 - ◆ di burro
 - ◆ 2 fette di prosciutto cotto
 - ◆ 2 sottilette di formaggio
- 1) Fare sgocciolare l'ananas in un colino.
 - 2) Ricoprire la fetta di pane con burro.
 - 3) Coprire la fetta di toast con il prosciutto e l'ananas.
 - 4) Il formaggio viene messo per ultimo sull'ananas.
 - 5) Coprire il sandwich con un'altra fetta di pane.

Waffel

Ingredienti

- ◆ 250 g di margarina o burro
 - ◆ Circa 200 g di zucchero
 - ◆ 2 pacchetto di zucchero vanigliato
 - ◆ 5 uova
 - ◆ 500 g di farina
 - ◆ 2 cucchiaini di lievito in polvere
 - ◆ 350 - 400 ml di latte
- 1) Sbattere le uova fino a renderle schiumose.
 - 2) Aggiungere lo zucchero, lo zucchero vanigliato e mescolare il tutto.
 - 3) Aggiungere il burro sciolto o la margarina sciolta.
 - 4) Aggiungere la polvere lievitante.
 - 5) Versare poco alla volta il latte alternato alla farina mescolando continuamente.
 - 6) Mescolare tutto alla velocità massima con il mixer a mano fino a ottenere un impasto liscio.

Waffel alla mela

Ingredienti

- ◆ 250 g di margarina o burro
- ◆ 75 g di zucchero
- ◆ 4 uova
- ◆ 250 g di farina
- ◆ 1 cucchiaini di lievito in polvere
- ◆ 125 ml di latte tiepido
- ◆ 300 g di mele (sbucciate e tagliate a dadini)
- ◆ 50 g di mandorle o noci tritate

- 1) Sbattere le uova fino a renderle schiumose.
- 2) Aggiungere lo zucchero e mescolare tutto.
- 3) Aggiungere il burro sciolto o la margarina sciolta.
- 4) Aggiungere la polvere lievitante.
- 5) Versare poco alla volta il latte alternato alla farina mescolando continuamente.
- 6) Aggiungere per ultimo le mandorle/noci e le mele a dadini.
- 7) Mescolare tutto alla velocità massima con il mixer a mano fino a ottenere un impasto liscio.

Spiedino di gamberi

Ingredienti

- ◆ 250 g di gamberi sgusciati di media grandezza
- ◆ 2 spicchi d'aglio (triturati finemente)
- ◆ 5 cucchiaino di olio d'oliva
- ◆ 12 pomodorini (ciliegina)
- ◆ 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- ◆ Sale, pepe, paprika in polvere

- 1) In una ciotola versare l'olio d'oliva, l'aglio, un po' di paprika in polvere e il prezzemolo, mescolando tutto.
- 2) Aggiungere i gamberi e mescolare tutto in modo tale che essi siano completamente ricoperti con il miscuglio aromatico.
- 3) Lasciare i gamberi a marinare per circa 20 minuti.
- 4) Su uno spiedino di legno, infilare i gamberi alternandoli ai pomodorini.
- 5) Fare grigliare gli spiedini per circa 5 minuti.

Smaltimento

Smaltimento dell'apparecchio



Il simbolo del bidone dei rifiuti barrato, raffigurato lateralmente, indica che l'apparecchio è soggetto alla Direttiva 2012/19/EU. Tale

direttiva prescrive che, al termine della sua vita utile, l'apparecchio non venga smaltito assieme ai normali rifiuti domestici, bensì conferito in appositi centri di raccolta, centri di riciclaggio o aziende di smaltimento.

Lo smaltimento è gratuito per l'utente. Rispettare l'ambiente e smaltire l'apparecchio in modo conforme alle direttive pertinenti.

Se l'apparecchio usato contiene dati personali, si è responsabili di eliminarli prima di restituire l'apparecchio.



Per lo smaltimento del prodotto una volta che ha terminato la sua funzione, informarsi presso l'amministrazione comunale.

Smaltimento dell'imballaggio



I materiali di imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento, pertanto sono riciclabili. Smaltire il materiale di imballaggio inutilizzato in conformità alle vigenti norme locali.



Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale.

Tenere conto dei codici presenti sui vari materiali di imballaggio ed eventualmente separare i materiali effettuando una raccolta differenziata. I materiali di imballaggio presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato: 1-7: materie plastiche, 20-22: carta e cartone, 80-98: materiali compositi.

Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

Questo apparecchio ha una garanzia di 3 anni dalla data di acquisto. Qualora questo prodotto presentasse vizi, Le spettano diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. La garanzia qui di seguito descritta non costituisce alcun limite a tali diritti legali.

Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data di acquisto. Si prega di conservare bene lo scontrino di cassa. Quest'ultimo è necessario come prova d'acquisto.

Qualora entro tre anni a partire dalla data d'acquisto del prodotto si presentasse un difetto del materiale o di fabbricazione, provvederemo a nostra discrezione a riparare o a sostituire gratuitamente il prodotto oppure a rimborsare il prezzo d'acquisto. Questa prestazione di garanzia ha come presupposto che l'apparecchio guasto e la prova d'acquisto (scontrino di cassa) vengano presentati entro il termine di tre anni e che si descriva per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è evidenziato.

Se il vizio rientra nell'ambito della nostra garanzia, il Suo prodotto verrà riparato o sostituito da uno nuovo. Con la riparazione o la sostituzione del prodotto non decorre un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate. Danni e vizi eventualmente già presenti al momento dell'acquisto devono venire segnalati immediatamente dopo che l'apparecchio è stato disimballato. Le riparazioni eseguite dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

Ambito della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura secondo severe direttive qualitative e debitamente collaudato prima della consegna.

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.

Questa garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato oppure utilizzato o sottoposto a interventi di manutenzione in modo non conforme. Per un utilizzo adeguato del prodotto si devono rigorosamente rispettare tutte le istruzioni esposte nel manuale di istruzioni per l'uso. Si devono assolutamente evitare modalità di utilizzo e azioni che il manuale di istruzioni per l'uso sconsiglia o da cui esso mette in guardia.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

Trattamento dei casi di garanzia

Per garantire una rapida evasione della Sua richiesta, La preghiamo di seguire le seguenti istruzioni:

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (IAN) 459974_2401 come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è riportato sulla targhetta identificativa o su un'incisione presenti sul prodotto, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o su un adesivo applicato alla parte posteriore o inferiore del prodotto.

- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonicamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



Sul sito www.lidl-service.com è possibile scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni, filmati sui prodotti e software d'installazione.

Con questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl (www.lidl-service.com) e con la digitazione del codice articolo (IAN) 459974_2401 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

Assistenza

IT Assistenza Italia

Tel.: 800781188

E-Mail: kompennass@lidl.it

CH Assistenza Svizzera

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompennass@lidl.ch

IAN 459974_2401

Importatore

Badi che il seguente indirizzo non è quello del servizio di assistenza clienti. Contatti innanzitutto il servizio di assistenza clienti indicato.

KOMPENASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANIA
www.kompennass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stand der Informationen - Version des informations

Versione delle informazioni:

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

IAN 459974_2401