



## SANDWICH TOASTER, SANDWICHMAKER, APPAREIL À CROQUE-MONSIEUR SSMW 750 E1

(GB) (IE)

### SANDWICH TOASTER

Operating instructions

(FR) (BE)

### APPAREIL À CROQUE-MONSIEUR

Mode d'emploi

(CZ)

### SENDVIČOVAČ

Návod k obsluze

(SK)

### SENDVIČOVAČ

Návod na obsluhu

(DK)

### TOASTMASKINE

Betjeningsvejledning

(HU)

### SZENDVICSSÜTŐ

Használati utasítás

(DE) (AT) (CH)

### SANDWICHMAKER

Bedienungsanleitung

(NL) (BE)

### SANDWICHMAKER

Gebruiksaanwijzing

(PL)

### OPIEKACZ DO KANAPEK

Instrukcja obsługi

(ES)

### SANDWICHERA

Instrucciones de uso

(IT)

### TOSTIERA

Istruzioni per l'uso

IAN 459974\_2401

(DE) (FR) (BE) (NL)  
(CZ) (PL) (SK)



GB IE

Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

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

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.

CZ

Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznamte se všemi funkcemi přístroje.

PL

Przed przeczytaniem proszę rozłożyć stronę z ilustracjami, a następnie proszę zapoznać się z wszystkimi funkcjami urządzenia.

SK

Pred čítaním si odklopte stranu s obrázkami a potom sa oboznámte so všetkými funkciami prístroja.

ES

Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

DK

Før du læser, vend siden med billeder frem og bliv bekendt med alle apparatets funktioner.

IT

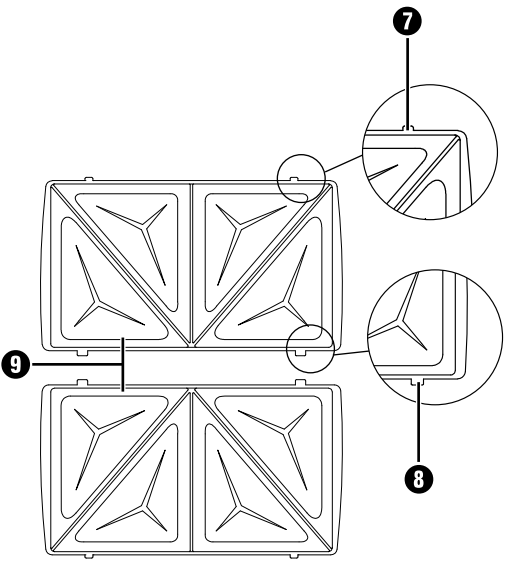
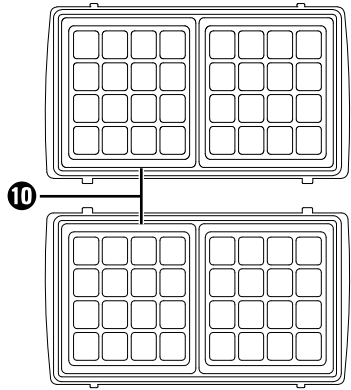
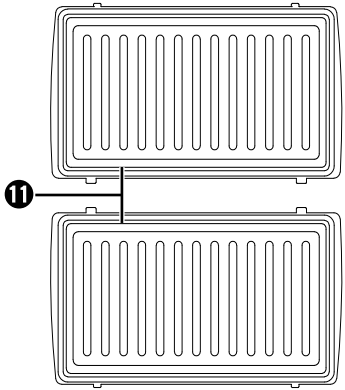
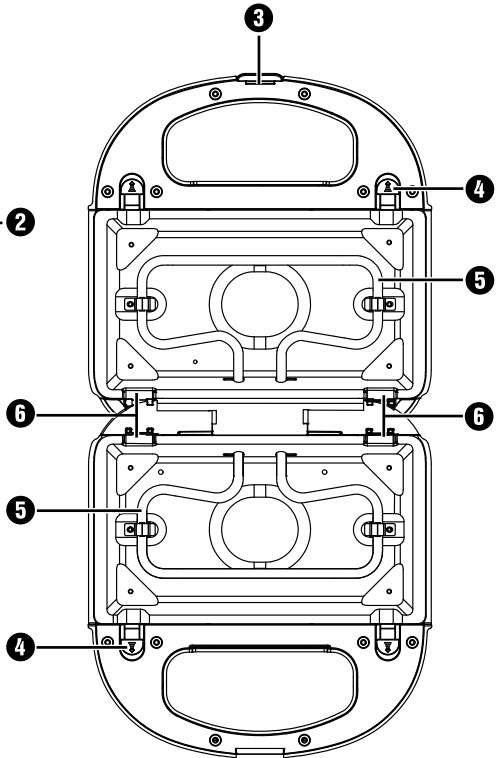
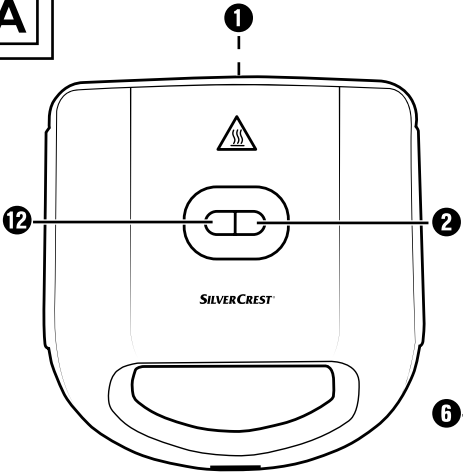
Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

HU

Olvasás előtt kattintson az ábrát tartalmazó oldalra és végezetül ismerje meg a készülék mindegyik funkcióját.

GB/IE	Operating instructions	Page	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	15
FR/BE	Mode d'emploi	Page	29
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	45
CZ	Návod k obsluze	Strana	59
PL	Instrukcja obsługi	Strona	73
SK	Návod na obsluhu	Strana	87
ES	Instrucciones de uso	Página	101
DK	Betjeningsvejledning	Side	115
IT	Istruzioni per l'uso	Pagina	129
HU	Használati utasítás	Oldal	143

**A**



## Contents

<b>Introduction</b> .....	<b>2</b>
<b>Intended use</b> .....	<b>2</b>
<b>Warnings and symbols used</b> .....	<b>2</b>
<b>Safety guidelines</b> .....	<b>3</b>
<b>Items supplied</b> .....	<b>5</b>
<b>Description of the appliance</b> .....	<b>5</b>
<b>Exchanging the removable plates</b> .....	<b>5</b>
Placement of the removable plates .....	5
Extracting the removable plate .....	6
<b>Commissioning</b> .....	<b>6</b>
<b>Operation</b> .....	<b>6</b>
Toasting sandwiches .....	6
Baking waffles .....	7
Grilling .....	7
<b>Cleaning</b> .....	<b>8</b>
<b>Storage</b> .....	<b>8</b>
<b>Troubleshooting</b> .....	<b>9</b>
<b>Technical data</b> .....	<b>9</b>
<b>Recipes</b> .....	<b>9</b>
Dutch tomato toast .....	9
Italian toast .....	10
Hawaiian toast .....	10
Waffles .....	10
Apple waffles .....	10
Shrimp skewer .....	11
<b>Disposal</b> .....	<b>11</b>
Disposal of the appliance .....	11
Disposal of the packaging .....	12
<b>Kompernass Handels GmbH warranty</b> .....	<b>12</b>
Service .....	13
Importer .....	13

## Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance!

You have selected a modern, high-quality product. These operating instructions are part of this product. They contain important information on safety, usage and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all handling and safety guidelines. This appliance may only be used as described and for the purposes indicated. Please also pass these operating instructions on to any future owner(s).



## Intended use









This appliance is intended exclusively for the toasting of filled sandwiches, baking waffles and the grilling of foodstuffs.

This appliance is intended solely for use in private households.  
Not for commercial use!

## Warnings and symbols used


The following warnings and symbols are used in these operating instructions, on the packaging and on the appliance (where applicable):

	<p><b>DANGER!</b> A warning with this symbol and the signal word "DANGER" indicates an imminently hazardous situation that will result in death or serious injury if not avoided.</p>
	<p><b>WARNING!</b> A warning with this symbol and the signal word "WARNING" indicates a potentially hazardous situation that could result in death or serious injury if not avoided.</p>

	<p><b>CAUTION!</b> A warning with this symbol and the signal word "CAUTION" indicates a potentially hazardous situation that could result in a minor or moderate injury if not avoided.</p>
	<p><b>ATTENTION!</b> A warning with this symbol and the signal word "ATTENTION" indicates a potential situation that could result in property damage if not avoided.</p>
	<p>A note identifies additional information that facilitates the use of the appliance.</p>
	<p>Caution! Hot surface!</p>
	<p>All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.</p>
	<p>Do not immerse in water!</p>
	<p>AC current/voltage</p>
	<p>Dishwasher-proof.</p>

## Safety guidelines

### **WARNING! RISK OF ELECTRIC SHOCK!**

- To avoid potential risks, if the appliance power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its customer service or by a qualified technician.
- Use the appliance only in dry indoor areas, not outdoors.
-  NEVER immerse the appliance in water or other liquids! Otherwise there is a risk of an electric shock.
- When cleaning, ensure that water cannot permeate into the appliance. NEVER clean the appliance under running water.
- Ensure that the appliance can never come into contact with water. NEVER use the appliance adjacent to water or close to vessels containing liquids.
- Ensure that the power cable never becomes wet or damp when the appliance is in use. Route the cable so that it cannot be trapped or damaged in any way.
- After use, disconnect the power cable from the mains power socket to turn off the unit.
- NEVER open the housing of the appliance.

### **WARNING! RISK OF INJURY!**

- This appliance may be used by children of the age of 8 years or more and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are being supervised or have been instructed with regard to the safe use of the appliance and have understood the potential risks.
- Children must not use the appliance as a plaything.
- Cleaning and user maintenance must not be performed by children unless they are older than 8 years of age and are supervised. Children younger than eight years of age must be kept away from the appliance and the power cable.

- The appliance components can get hot during operation. Therefore, only touch the handles.
- Let the appliance cool down completely before cleaning it, exchanging the removable plates or putting it into storage.
- Use caution when removing the finished foods (sandwiches, waffles, etc.). The appliance, as well as the sandwiches, will be very hot.
- Use the appliance only on a stable, non-slippery and level surface.
- Do not use an external timer switch or a separate remote control system to operate the appliance.



## **CAUTION! Hot surface!**

### **⚠ ATTENTION – RISK OF FIRE!**

- ▶ This appliance may not be used in close vicinity to flammable material.
- ▶ Do not leave the appliance unattended at any time when it is in use.
- ▶ Operate the appliance only on heat resistant surface.
- ▶ The appliance must always be supervised during use.

### **⚠ ATTENTION – PROPERTY DAMAGE!**

- To avoid damaging the non-stick coating of the sandwich toaster, remove your cooked foods only with a plastic or wooden spatula or some other suitable, non-metallic implement.
- Do not use abrasive cleansers or sharp objects for cleaning.

### **⚠ Note:**

- No user action is required to switch the product between 50 and 60 Hz. The product adapts automatically to either 50 or 60 Hz.

## Items supplied

The appliance is delivered with the following components as standard:

- Sandwich Toaster
- 2 Removable plates "Sandwich"
- 2 Removable plates "Waffles"
- 2 Removable plates "Grill"
- Operating instructions

1) Remove the appliance, the removable plates and the operating instructions from the carton.

2) Remove all packing material.

### **i** Note:

- ▶ Check the contents to ensure everything is present and for visible damage.
- ▶ If the delivery is not complete or has been damaged due to defective packaging or transportation, contact the Service Hotline (see section **Service**).

## Description of the appliance

Figure A:

- ❶ Cable retainer
- ❷ Green control lamp (temperature reached)
- ❸ Lid catch
- ❹ Catches
- ❺ Heating coils
- ❻ Holders (inside)
- ❼ Small latches (outside)
- ❽ Large latches (inside)
- ❾ Removable plates „Sandwich“
- ❿ Removable plates „Waffles“
- ⓫ Removable plates „Grill“
- ⓬ Red control lamp (operation)

## Exchanging the removable plates

You can choose between 3 different removable plates:

- Removable plates "Sandwich" ❾: for the preparation of filled sandwiches.
- Removable plates "Waffles" ❿: for baking waffles.
- Removable plates "Grill" ⓫: for grilling meat, fish, etc.

### **⚠ WARNING! RISK OF ELECTRIC SHOCK**

- ▶ Disconnect the plug from the mains power socket before exchanging the removable plates.

### **⚠ WARNING! RISK OF INJURY!**

- ▶ Let the appliance cool down before exchanging the removable plates!  
Risk of Burns!

### **⚠ ATTENTION!**

- ▶ Never use two different removable plates at the same time.

## Placement of the removable plates

- 1) Open the sandwich maker by releasing the lid locking device ❸ and lifting the lid.
- 2) First slide the large latches ❽ of the selected removable plate into the holders ❻ on the inside of the appliance.
- 3) Now press the removable plate downwards until the small latches ❼ engage and the removable plate is firmly in place.
- 4) Repeat steps 2 and 3 to insert the second removable plate.



## Extracting the removable plate

- 1) Open the sandwich maker by releasing the lid catch **3** and lifting the lid.
- 2) Slide the catches **4** in the direction of the arrow so that the removable plate can be released.
- 3) Remove the removable plate.
- 4) Repeat steps 2 and 3 to remove the second removable plate.

## Commissioning

Carry out the following procedure with each of the 3 pairs of removable plates.

- Smear the non-stick coating on the removable plates with oil suitable for cooking.

### **⚠ WARNING! RISK OF INJURY!**

- ▶ Let the appliance cool down before exchanging the removable plates! Risk of Burns!
- Install a pair of removable plates into the appliance.
- Insert the plug into a mains power socket.
- Close the appliance and lock it with the lid locking device **3**. This must click audibly into the lower handle.
- Let the appliance heat up for about 10 minutes.
- i Note:**
  - ▶ With the first usage a slight smell can arise (minimal smoke development is also possible). This is normal and dissipates after a short time. Provide for sufficient ventilation. For example, open a window.
- Disconnect the plug and allow the appliance to cool down.
- Clean the removable plates and the appliance as described in the chapter **Cleaning**.

The appliance is now ready for use.

## Operation

### Toasting sandwiches

- 1) Select the removable plates "sandwich" **9** and install them.

### **ⓘ ATTENTION!**

- ▶ Never use two different removable plates at the same time.

- 2) Close the lid and lock it with the lid locking device **3**.
- 3) Insert the plug into a mains power socket. The red control lamp **12** lights up as long as the appliance is connected to the mains.
- 4) As soon as the appliance is heated up, the green control lamp "Ready" **2** glows.
- 5) Open the lid and insert two prepared sandwiches on the lower removable plate.
- 6) Close the lid and lock it with the lid locking device **3**. If the sandwich is still too thick, so that the lid locking device **3** cannot be closed, reduce the amount of filling.

### **i Note:**

- ▶ While the sandwiches are toasting, the green control lamp **2** switches off and on again. This indicates that the appliance is heating up or the temperature is being maintained.

### **ⓘ ATTENTION!**

- ▶ To avoid damaging the non-stick coating of the Sandwich Maker, remove your cooked foods only with a plastic or wooden spatula or some other suitable, non-metallic implement.
- 7) The sandwiches are ready after about 5 - 6 minutes. This time information can, depending on the type of filling and personal tastes, vary. Open the lid and take the sandwiches out.
  - 8) When you no longer wish to prepare any more sandwiches, disconnect the plug from the mains power socket.

## Baking waffles

- 1) Select the removable plates "waffles" ⑩ and install them.
- ① **ATTENTION!**
  - ▶ Never use two different removable plates at the same time.
- 2) Close the lid and lock it with the lid locking device ③.
- 3) Insert the plug into a mains power socket. The red control lamp ⑫ lights up as long as the appliance is connected to the mains.
- 4) As soon as the appliance is heated up, the green control lamp "Ready" ② glows.
- 5) Open the lid and place about 2 - 3 large tablespoons of batter into each of the two waffle baking surfaces on the lower removable plate.
- 6) Now close the lid. Do **not** lock the lid!

### ① **Note:**

- ▶ While the waffles are baking, the green control lamp ② switches off and on again. This indicates that the appliance is heating up or the temperature is being maintained.

### ① **ATTENTION!**

- ▶ To avoid damaging the non-stick coating of the Sandwich Maker, remove your waffles only with a plastic or wooden spatula or some other suitable, non-metallic implement.
- 7) The waffles are ready after about 5 - 7 minutes. This time information can, depending on the type of batter used and personal tastes, vary. Open the lid and take the waffles out.
  - 8) When you no longer wish to prepare any more waffles, disconnect the plug from the mains power socket.

## Grilling

- 1) Select the removable plates "grill" ① and install them.
- ① **ATTENTION!**
  - ▶ Never use two different removable plates at the same time.
- 2) Close the lid and lock it with the lid locking device ③.
- 3) Insert the plug into a mains power socket. The red control lamp ⑫ lights up as long as the appliance is connected to the mains. .
- 4) As soon as the appliance is heated up, the green control lamp "Ready" ② glows.
- 5) Open the lid and place the food to be grilled on the lower removable plate.
- 6) Now close the lid. Do **not** lock the lid!
- 7) From time to time check the degree of browning by lifting the lid.

### ① **Note:**


- ▶ While the food is being cooked, the green control lamp ② switches off and on again. This indicates that the appliance is heating up or the temperature is being maintained.

### ① **ATTENTION!**

- ▶ To avoid damaging the non-stick coating of the Sandwich Maker, remove your cooked foods only with a plastic or wooden spatula or some other suitable, non-metallic implement.
- 8) When the food is cooked through, take it from the removable plate.
  - 9) When the appliance is no longer needed, remove the plug from the mains power socket.

## Cleaning

### ⚠ **WARNING! RISK OF ELECTRIC SHOCK**

- ▶ Disconnect the plug from the mains power socket before cleaning the appliance.
- ▶  NEVER submerge the appliance in water or other liquids! If you do, then you could receive a potentially fatal electric shock.

### ⚠ **WARNING! RISK OF INJURY!**

- ▶ Let the appliance cool down before cleaning it. Risk of Burns!

### ⚠ **ATTENTION!**

- ▶ Do not use aggressive or abrasive cleaning agents. These can damage the upper surfaces of the appliance.

### **i Note:**

- ▶ Do not wait too long to start with the cleaning. Wait until the appliance has cooled down sufficiently that you can touch it without the risk of being burnt. Then the food particles can be removed more easily.
- Clean the appliance housing only with a dry or lightly moistened cloth.
- Detach the removable plates and clean them in warm water with a little detergent added.

### **i Note:**



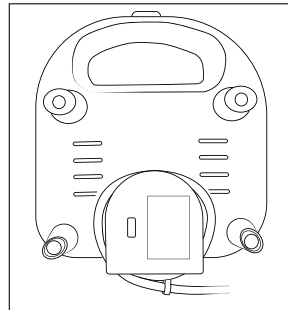
The removable plates may be cleaned in the dishwasher.

As the undersides of the removable plates are not coated, they can easily stain after cleaning in the dishwasher. However, this does not affect the function. We therefore recommend cleaning the removable plates by hand.

- If fats or food should be under the removable plates and in the space in which the heating coils **5** are located, proceed as follows:
  - Dab the fats or other liquids with a piece of kitchen paper.
  - Remove stuck-on burnt residues with a wooden spatula or small wooden skewers.
- Dry all parts well before re-use.

## Storage

- Clean the appliance as described in the chapter "**Cleaning**".
- Close the lid and lock it with the lid catch **3**.
- Wind the cable around the cable retainer **1** on the underside of the appliance and fasten it with the cable clip.



- The appliance can also be stored upright if the mains cable is not wound up.
- Store the sandwich toaster in a dry location.

## Troubleshooting

Malfunction	Cause	Solution
The appliance is not working.	The plug is not inserted into a mains power socket.	Connect the plug to the power supply.
	The appliance is defective.	Contact the Customer Service department.
The sandwiches/waffles/grilled food are too dark.	The sandwiches/waffles/grilled food were in the Sandwich Maker for too long.	Take the sandwiches/waffles/grilled food out a little earlier.

## Technical data

Voltage	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Power consumption	750 W

## Recipes

### Dutch tomato toast

#### Ingredients:

- ◆ 4 slices of toasting bread
- ◆ Water
- ◆ Spring onions
- ◆ 1 medium tomato
- ◆ Herb butter
- ◆ 2 slices of cooked ham
- ◆ Salt
- ◆ Freshly ground pepper
- ◆ 2 slices of young Gouda cheese

- 1) Wash the spring onions and let them drip dry. Halve the onions lengthwise and then cut them into large pieces. Bring the water with salt to the boil in a pot. Add the spring onions and blanch them for about 1 minute. Then place the spring onions in a sieve, douse them with cold water and let them drip dry.
- 2) Wash the tomatoes and dab them dry. Halve them and remove the stalks. Cut the tomatoes into slices.
- 3) Spread the herb butter on the bread and place a folded slice of ham on the buttered bread. Chop the spring onions and spread them and the tomato pieces on the bread. Season with salt and pepper.
- 4) Lay the cheese slices on the slice of toast bread.
- 5) Spread a little herb butter on another slice of bread and use it to top your sandwich (buttered side downwards).

## Italian toast

### Ingredients:

- ◆ 4 slices of toasting bread
- ◆ 4 tbsp. tomato purée
- ◆ 2 tbsp mayonnaise
- ◆ Salt
- ◆ Herbs de Provence
- ◆ Freshly ground pepper
- ◆ 1 medium tomato
- ◆ 1 pack of Mozzarella cheese
- ◆ Freshly ground coloured pepper

- 1) Stir the tomato paste, mayonnaise, salt, herbs de Provence and pepper together. Spread the slices of toast bread with it.
- 2) Wash the tomatoes and dab them dry. Halve them and remove the stalks. Cut the tomatoes into slices.
- 3) Drain the Mozzarella cheese in a sieve and then cut it into slices. Cut these in half.
- 4) Now add the tomato and Mozzarella slices to the already spread bread.
- 5) Top your sandwich with the other piece of bread.

## Hawaiian toast

### Ingredients:

- ◆ 4 slices of toasting bread
- ◆ 2 slices of pineapple (finned)
- ◆ Butter
- ◆ 2 slices of cooked ham
- ◆ 2 cheese slices

- 1) Drain the pineapples in a sieve.
- 2) Now coat the toast slice with butter.
- 3) Garnish the toast bread with ham and pineapple.

- 4) Lay the cheese on the pineapple as the last ingredient.
- 5) Top your sandwich with a slice of bread.

## Waffles

### Ingredients

- ◆ 250 g Margarine or butter
- ◆ ca. 200 g Sugar
- ◆ 2 Packets of Vanilla sugar
- ◆ 5 Eggs
- ◆ 500 g Flour
- ◆ 2 teaspoons Baking powder
- ◆ 350 – 400 ml Milk

- 1) Stir the eggs until foamy.
- 2) Add the sugar and vanilla sugar, then stir everything together.
- 3) Then add the melted butter or margarine.
- 4) Blend in the baking powder.
- 5) Under constant stirring, gradually add the milk and flour alternately.
- 6) Combine everything at the highest speed with a hand blender until a smooth batter mixture is achieved.

## Apple waffles

### Ingredients

- ◆ 250 g Margarine or butter
- ◆ 75 g Sugar
- ◆ 4 Eggs
- ◆ 250 g flour
- ◆ 1 tsp of Baking powder
- ◆ 125 ml lukewarm Milk
- ◆ 300 g Apples (peeled, cut into cubes.)
- ◆ 50 g grated Almonds or Nuts

- 1) Stir the eggs until foamy.
- 2) Add the sugar and stir everything.

- 3) Then add the melted butter or margarine.
- 4) Blend in the baking powder.
- 5) Under constant stirring, gradually add the milk and flour alternately.
- 6) Finally, blend in the almonds/nuts and the apple cubes.
- 7) Combine everything at the highest speed with a hand blender until a smooth batter mixture is achieved.

## Shrimp skewer

### Ingredients

- ◆ 250 g medium size, peeled Shrimps
  - ◆ 2 Garlic cloves (finely chopped)
  - ◆ 5 tbsp. Olive oil
  - ◆ 12 small Tomatoes (cherry tomatoes)
  - ◆ 1 tbsp. chopped parsley
  - ◆ Salt, pepper, paprika powder
- 1) Put the olive oil, garlic, a little paprika powder, salt, pepper and parsley in a bowl and mix everything.
  - 2) Then add the shrimps and stir everything together, so that the shrimps are thoroughly moistened with the herb-spice mixture.
  - 3) Let the shrimps marinade in the mixture for about 20 minutes.
  - 4) Spike a tomato alternatively with a shrimp on a skewer.
  - 5) Grill the skewers for about 5 minutes.

## Disposal

### Applies only to France:



The product, its packaging and the operating instructions are recyclable. They are subject to an extended manufacturer responsibility and will be collected separately.

### Disposal of the appliance



The adjacent symbol of a crossed-out dustbin means that this appliance is subject to Directive 2012/19/EU. This directive states that this appliance may not be disposed of in the normal household waste at the end of its useful life, but must be taken to specially set-up collection locations, recycling depots or disposal companies.

**The disposal is free of charge for the user. Protect the environment and dispose of this appliance properly.**

If your old appliance has stored any personal data, you are responsible for deleting it yourself before returning it.



Your local community or municipal authorities can provide information on how to dispose of the worn-out product.

## Disposal of the packaging



The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal and are therefore recyclable.

Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal, if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1–7: plastics, 20–22: paper and cardboard, 80–98: composites.

## Kompennass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

This appliance has a 3-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

### Warranty conditions

The warranty period starts on the date of purchase. Please keep your receipt in a safe place. This will be required as proof of purchase.

If any material or manufacturing fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you or refund the purchase price (at our discretion). This warranty service requires that you present the defective appliance and the proof of purchase (receipt) within the three-year warranty period, along with a brief written description of the fault and of when it occurred.

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

## Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

### Scope of the warranty

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or to fragile parts which could be considered as consumable parts such as switches, batteries or parts made of glass.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

This product is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications/repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

## Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

- Please have the till receipt and the item number (IAN) 459974\_2401 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and installation software at [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com).

This QR code will take you directly to the Lidl service page ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 459974\_2401.

## Service

### GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: [kompennass@lidl.co.uk](mailto:kompennass@lidl.co.uk)

### IE Service Ireland

Tel.: 1800 101010

E-Mail: [kompennass@lidl.ie](mailto:kompennass@lidl.ie)

IAN 459974\_2401

## Importer

Please note that the following address is not the service address. Please use the service address provided in the operating instructions.

KOMPENASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompennass.com](http://www.kompennass.com)





# Inhaltsverzeichnis

<b>Einführung</b> .....	<b>16</b>
<b>Bestimmungsgemäße Verwendung</b> .....	<b>16</b>
<b>Verwendete Warnhinweise und Symbole</b> .....	<b>16</b>
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>17</b>
<b>Lieferumfang</b> .....	<b>19</b>
<b>Gerätebeschreibung</b> .....	<b>19</b>
<b>Wechselplatten austauschen</b> .....	<b>19</b>
Wechselplatten einsetzen .....	19
Wechselplatten herausnehmen .....	20
<b>Erste Inbetriebnahme</b> .....	<b>20</b>
<b>Bedienen</b> .....	<b>20</b>
Sandwiches rösten .....	20
Waffeln backen .....	21
Grillen .....	21
<b>Reinigen</b> .....	<b>22</b>
<b>Aufbewahren</b> .....	<b>22</b>
<b>Fehlerbehebung</b> .....	<b>23</b>
<b>Technische Daten</b> .....	<b>23</b>
<b>Rezepte</b> .....	<b>23</b>
Holländischer Tomatentost .....	23
Italienischer Toast .....	24
Toast Hawaii .....	24
Waffeln .....	24
Apfelwaffeln .....	25
Garnelenspieß .....	25
<b>Entsorgung</b> .....	<b>26</b>
Gerät entsorgen .....	26
Verpackung entsorgen .....	26
<b>Garantie der Kompertaß Handels GmbH</b> .....	<b>27</b>
Service .....	28
Importeur .....	28

## 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):

	<b>GEFAHR!</b> 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.
---	--

	<b>WARNUNG!</b> 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.
	<b>VORSICHT!</b> 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.
	<b>ACHTUNG!</b> 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.
	<b>Hinweis:</b> 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 Wechsellplatten „Waffeln“ **11** und setzen Sie diese ein.
- ! ACHTUNG!**
- ▶ Benutzen Sie niemals zwei verschiedene Wechsellplatten 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 Wechsellplatte.
- 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 Wechsellplatten „Grill“ **11** und setzen Sie diese ein.
- ! ACHTUNG!**
- ▶ Benutzen Sie niemals zwei verschiedene Wechsellplatten 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 Wechsellplatte.
- 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 Wechsellplatten herunter, um die Antihafbeschichtung des Sandwichmakers nicht zu zerstören.
- 8) Wenn die Speisen durchgegart sind, nehmen Sie diese von der Wechsellplatte 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:**

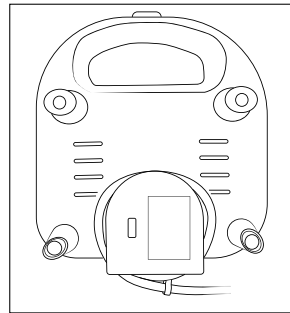


Die Wechselplatten dürfen in der Spülmaschine gereinigt werden. Da die Unterseiten der Wechselplatten nicht beschichtet sind, können diese nach dem Reinigen in der Spülmaschine leicht abfärben. Dies beeinträchtigt die Funktion jedoch nicht. Wir empfehlen daher das Reinigen der Wechselplatten mit der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

### Für Frankreich gilt:



Das Produkt, die Verpackung und die Bedienungsanleitung sind recycelbar, unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung und werden getrennt gesammelt.

### 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.

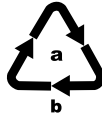


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

## 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 Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenschein 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 (Kassenschein) 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](http://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](http://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: [kompernass@lidl.de](mailto:kompernass@lidl.de)

**AT Service Österreich**  
Tel.: 0800 447 744  
E-Mail: [kompernass@lidl.at](mailto:kompernass@lidl.at)

**CH Service Schweiz**  
Tel.: 0800 56 44 33  
E-Mail: [kompernass@lidl.ch](mailto:kompernass@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.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Table des matières

<b>Introduction</b> .....	<b>30</b>
<b>Utilisation conforme</b> .....	<b>30</b>
<b>Avertissements et symboles utilisés</b> .....	<b>30</b>
<b>Consignes de sécurité</b> .....	<b>31</b>
<b>Accessoires fournis</b> .....	<b>33</b>
<b>Présentation de l'appareil</b> .....	<b>33</b>
<b>Echanger les plaques interchangeables</b> .....	<b>34</b>
Insertion des plaques interchangeables .....	34
Retrait des plaques interchangeables .....	34
<b>Première mise en service</b> .....	<b>34</b>
<b>Opération</b> .....	<b>35</b>
Griller des sandwichs .....	35
Faire des gaufres .....	35
Griller .....	36
<b>Nettoyage</b> .....	<b>36</b>
<b>Rangement</b> .....	<b>37</b>
<b>Dépannage</b> .....	<b>37</b>
<b>Caractéristiques techniques</b> .....	<b>37</b>
<b>Recettes</b> .....	<b>38</b>
Toast aux tomates hollandais .....	38
Toast italien .....	38
Toast Hawaii .....	38
Gaufres .....	39
Gaufres aux pommes .....	39
Brochette de crevettes .....	39
<b>Recyclage</b> .....	<b>40</b>
Recyclage de l'appareil .....	40
Recyclage de l'emballage .....	40
<b>Garantie pour Kompnass Handels GmbH pour la France</b> .....	<b>40</b>
<b>Garantie pour Kompnass Handels GmbH pour la Belgique</b> .....	<b>42</b>
<b>Service après-vente</b> .....	<b>44</b>
<b>Importateur</b> .....	<b>44</b>



## 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><b>DANGER !</b> 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><b>AVERTISSEMENT !</b> 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><b>PRUDENCE !</b> 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><b>ATTENTION !</b> 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.

## i 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.

## i 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 :

- 1 Enroulement du cordon
- 2 Témoin lumineux vert (température atteinte)
- 3 Verrouillage du couvercle
- 4 Dispositifs d'arrêt
- 5 Serpentins de chauffage
- 6 Fixations (intérieur)
- 7 Petits ergots (extérieur)
- 8 Grands ergots (intérieur)
- 9 Plaques interchangeables „Sandwich“
- 10 Plaques interchangeables „Gaufres“
- 11 Plaques interchangeables „Gril“
- 12 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.

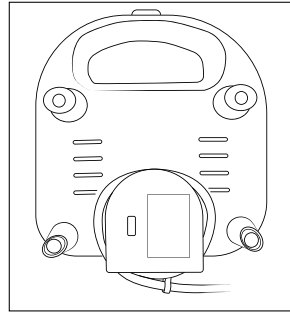
### ⓘ Remarque:



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



Le produit, l'emballage et le mode d'emploi sont recyclables, soumis à une responsabilité élargie du fabricant, et sont collectés séparément.

## 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 trie-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 pour Kompnass Handels GmbH pour la France

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.

## **Article L217-16 du Code de la consommation**

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

## **Article L217-4 du Code de la consommation**

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

## **Article L217-5 du Code de la consommation**

Le bien est conforme au contrat :

1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- s'il correspond à la description donnée par le vendeur et possède les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

## Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

## Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

## Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

## 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](http://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](http://www.lidl-service.com)) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 459974\_2401.

## Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la Belgique

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](http://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](http://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: [kompernass@lidl.fr](mailto:kompernass@lidl.fr)

### **BE** Service Belgique

Tel.: 0800 12089

E-Mail: [kompernass@lidl.be](mailto:kompernass@lidl.be)

IAN 459974\_2401

## Importateur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

# Inhoud

<b>Inleiding</b> . . . . .	<b>46</b>
<b>Gebruik in overeenstemming met bestemming</b> . . . . .	<b>46</b>
<b>Gebruikte waarschuwingen en pictogrammen</b> . . . . .	<b>46</b>
<b>Veiligheidsvoorschriften</b> . . . . .	<b>47</b>
<b>Inhoud van het pakket</b> . . . . .	<b>49</b>
<b>Productbeschrijving</b> . . . . .	<b>49</b>
<b>De wisselplaten omwisselen</b> . . . . .	<b>49</b>
De wisselplaten plaatsen . . . . .	49
De wisselplaten uitnemen . . . . .	50
<b>Ingebruikname</b> . . . . .	<b>50</b>
<b>Bedienen</b> . . . . .	<b>50</b>
Sandwiches roosteren . . . . .	50
Wafels bakken . . . . .	51
Grillen . . . . .	51
<b>Reinigen</b> . . . . .	<b>52</b>
<b>Opbergen</b> . . . . .	<b>52</b>
<b>Problemen oplossen</b> . . . . .	<b>53</b>
<b>Technische gegevens</b> . . . . .	<b>53</b>
<b>Recepten</b> . . . . .	<b>53</b>
Hollandse tomatentosti . . . . .	53
Italiaanse tosti . . . . .	54
Tosti Hawaii . . . . .	54
Wafels . . . . .	54
Wafels met appel . . . . .	54
Garnalenspies . . . . .	55
<b>Afvoeren</b> . . . . .	<b>55</b>
Apparaat afvoeren . . . . .	55
Verpakking afvoeren . . . . .	56
<b>Garantie van Kompernaß Handels GmbH</b> . . . . .	<b>56</b>
Service . . . . .	57
Importeur . . . . .	57



## 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><b>GEVAAR!</b> 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><b>WAARSCHUWING!</b> 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><b>VOORZICHTIG!</b> 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><b>LET OP!</b> 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.

### **ⓘ 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:





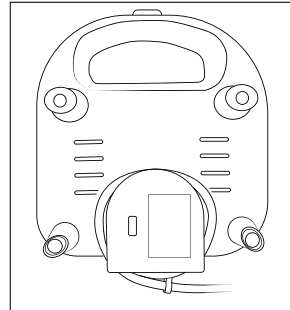
De wisselplaten kunnen in de vaatwasser worden gereinigd.

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  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 .
- Wikkel de kabel rond de kabelspoel  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

### Geldt alleen voor Frankrijk:



Het product, de verpakking en de gebruiksaanwijzing zijn recycleerbaar, vallen onder de uitgebreide producentenverantwoordelijkheid en worden gescheiden inzamelend.

### 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 gemeenteregistratie.

## 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](http://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](http://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](mailto:kompernass@lidl.nl)

### **(BE)** Service België

Tel.: 0800 12089

E-Mail: [kompernass@lidl.be](mailto: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](http://www.kompernass.com)



## Obsah

<b>Úvod</b> .....	<b>60</b>
<b>Použití v souladu s určením</b> .....	<b>60</b>
<b>Použitá výstražná upozornění a symboly</b> .....	<b>60</b>
<b>Bezpečnostní pokyny</b> .....	<b>61</b>
<b>Rozsah dodávky</b> .....	<b>63</b>
<b>Popis přístroje</b> .....	<b>63</b>
<b>Výměna vyměnitelných plotničků</b> .....	<b>63</b>
Nasazení vyměnitelných plotničků .....	63
Vyjmutí vyměnitelných plotničků .....	64
<b>První uvedení do provozu</b> .....	<b>64</b>
<b>Obsluha</b> .....	<b>64</b>
Opékání sendviče .....	64
Pečení vafelí .....	65
Grilování .....	65
<b>Čištění</b> .....	<b>66</b>
<b>Uložení</b> .....	<b>66</b>
<b>Odstranění poruch</b> .....	<b>67</b>
<b>Technické údaje</b> .....	<b>67</b>
<b>Recepty</b> .....	<b>67</b>
Holandský rajčatový toast .....	67
Italský toast .....	68
Toast Hawaii .....	68
Vafle .....	68
Vafle s jablky .....	68
Krevetový špíz .....	69
<b>Likvidace</b> .....	<b>69</b>
Likvidace přístroje .....	69
Likvidace obalu .....	70
<b>Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH</b> .....	<b>70</b>
Servis .....	71
Dovozce .....	71

## Úvod

Gratuluje vám k zakoupení nového přístroje! Svým nákupem jste si vybrali moderní a kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité informace o bezpečnosti, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se prosím dobře seznámte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Tento výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a pro uvedené oblasti použití. Při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i tyto podklady.



## Použití v souladu s určením









Tento přístroj je určen výhradně pro opékání plněných sendvičů, pečení vaflí a grilování potravin.

Tento přístroj je určen výhradně k použití v domácnostech pro soukromé účely. Nepoužívejte přístroj pro komerční účely!

## Použitá výstražná upozornění a symboly

V tomto návodu k obsluze, na obalu a na přístroji (pokud je to možné) jsou použita následující varování a symboly:


	<p><b>NEBEZPEČÍ!</b> Varování s tímto symbolem a signálním slovem „NEBEZPEČÍ“ označuje bezprostředně hrozící nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, má za následek vážné poranění nebo smrt.</p>
	<p><b>VÝSTRAHA!</b> Varování s tímto symbolem a signálním slovem „VÝSTRAHA“ označuje případně nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek vážné poranění nebo smrt.</p>

	<p><b>OPATRNĚ!</b> Varování s tímto symbolem a signálním slovem „OPATRNĚ“ označuje případně nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek lehké nebo střední poranění.</p>
	<p><b>POZOR!</b> Varování s tímto symbolem a signálním slovem „POZOR“ označuje případnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek hmotnou škodu.</p>
	<p>Upozornění označuje doplňující informace, usnadňující manipulaci s přístrojem.</p>
	<p>Opatrně! Horký povrch!</p>
	<p>Všechny části tohoto přístroje přicházející do styku s potravinami jsou bezpečné pro potraviny.</p>
	<p>Neponořujte do vody!</p>
	<p>Střídavý proud/napětí</p>
	<p>Je možné mýt v myčce nádobí.</p>

## Bezpečnostní pokyny

### **⚠ VÝSTRAHA!**

#### **NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!**

- Pokud se napájecí kabel tohoto přístroje poškodí, musí jej vyměnit výrobce, jeho zákaznický servis nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se tak zabránilo nebezpečím.
- Přístroj používejte jen v suchých prostorách, ne venku.
-  Přístroj nikdy neponořujte do vody či jiných tekutin!  
V opačném případě hrozí ohrožení života v důsledku úderu elektrickým proudem.
- Při čištění dbejte na to, aby se do vnitřní části přístroje nedostala voda. Přístroj nikdy nečistěte pod tekoucí vodou.
- Ujistěte se, zda přístroj nemůže nikdy přijít do styku s vodou. Nepoužívejte přístroj nikdy v blízkosti vody nebo nádob, které obsahují kapaliny.
- Dbejte na to, aby síťový kabel během provozu nikdy nebyl mokrá ani vlhký. Veďte jej tak, aby nemohlo dojít k jeho sevření nebo jinému poškození.
- K vypnutí přístroje vytáhněte po každém použití zástrčku ze zásuvky.
- Kryt přístroje nikdy neotevírejte.

### **⚠ VÝSTRAHA!NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!**

- Děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pokud porozuměly nebezpečí, které vyplývá z jeho použití.
- Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, ledaže jsou starší 8 let a jsou pod dohledem. Děti mladší 8 let nesmí mít přístup k přístroji a přívodnímu kabelu.



- Části přístroje mohou být během provozu horké. Proto přístroj uchopte pouze za rukojeti.
- Před čištěním přístroje, výměnou vyměnitelných plotniček nebo před uložením přístroje jej nechte úplně ochladit.
- Při vyjímání hotového pokrmu buďte opatrní (sendvič, vafle, atd.). Přístroj i sendvič jsou velmi horké.
- Přístroj provozujte pouze na stabilní a rovné ploše, která není kluzká.
- K provozu přístroje nepoužívejte externí spínací hodiny, ani samostatné dálkové ovládání.



## **OPATRNĚ! Horký povrch!**

### **! POZOR - NEBEZPEČÍ POŽÁRU!**

- Přístroj nesmí být nikdy použit v blízkosti hořlavých materiálů.
- Během provozu přístroj nikdy nezakrývejte.
- Provozujte přístroj pouze na tepelně odolném podkladu.
- Přístroj nikdy neuvádějte do provozu bez dozoru.

### **! POZOR – VĚCNÉ ŠKODY!**

- Hotové pokrmy vyjímejte pouze špachtlí z umělé hmoty nebo ze dřeva nebo jiným vhodným nekovovým předmětem, aby jste nezničili nepřilnavý povrch Vašeho sendvičovače.
- K čištění nepoužívejte žádné agresivní čisticí prostředky a ostré předměty.

### **i Upozornění:**

- K přepnutí výrobku mezi frekvencí 50 a 60 Hz není nutný žádný zásah uživatele. Výrobek se upraví pro 50 i 60 Hz.

## Rozsah dodávky

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponenty:

- Sendvičovač
- 2 vyměnitelné plotničky „sendvič“
- 2 vyměnitelné plotničky „vafle“
- 2 vyměnitelné plotničky „gril“
- Návod k obsluze

- 1) Vyjměte přístroj, vyměnitelné plotničky a návod k obsluze z krabice.
- 2) Odstraňte veškerý obalový materiál.

### **i** Upozornění:

- ▶ Zkontrolujte dodávku na kompletnost a viditelné poškození.
- ▶ V případě neúplné dodávky nebo poškození, vzniklé v důsledku vadného obalu nebo dopravou, kontaktujte servisní Hotline (viz kapitolu **Servis**).

## Popis přístroje

Obrázek A:

- 1** navíjení kabelu
- 2** zelená indikační kontrolka (teplota dosažena)
- 3** zablokování víka
- 4** aretace
- 5** topné těleso
- 6** přídržení (vnitřní strana)
- 7** malé západky (vnější)
- 8** velké západky (vnitřní)
- 9** vyměnitelné plotničky „sendvič“
- 10** vyměnitelné plotničky „vafle“
- 11** vyměnitelné plotničky „gril“
- 12** červená indikační kontrolka (provoz)

## Výměna vyměnitelných plotniček

Můžete volit mezi 3 druhy vyměnitelných plotniček:

- Vyměnitelné plotničky «sendvič» **9**: k přípravě plněných sendvičů.
- Vyměnitelné plotničky «vafle» **10**: k pečení vaflí.
- Vyměnitelné plotničky «gril» **11**: pro grilování masa, ryb, atd.

### **⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ÚDERU ELEKTRICKÝM PROUDEM**

- ▶ Nejprve vytáhněte zástrčku ze zásuvky, než se pustíte do výměny vyměnitelných plotniček.

### **⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!**

- ▶ Před vyjmutím vyměnitelné plotničky nechte přístroj vychladnout! Nebezpečí popálení!

### **! POZOR!**

- ▶ Nikdy neoužívejte současně dvě různé vyměnitelné plotničky.

## Nasazení vyměnitelných plotniček

- 1) Sendvičovač otevřete uvolněním zablokování víka **3** a jeho vyklopením.
- 2) Nejprve nasuňte velké západky **8** zvolené vyměnitelné plotničky do přídržení **6** na vnitřní straně přístroje.
- 3) Nyní stlačte vyměnitelnou plotničku dolů, aby malé západky **7** zaskočily a vyměnitelná plotnička pevně seděla.
- 4) Kroky 2 až 3 opakujte pro vložení druhé vyměnitelné plotničky.

## Vyjmutí vyměnitelných plotničků

- 1) Sendvičovač otevřete uvolněním zablokování víka ❸ a jeho vyklopením.
- 2) Aretace ❹ posouvejte ve směru šipky, aby bylo možné vyměnitelnou plotničku uvolnit.
- 3) Vyjměte vyměnitelnou plotničku.
- 4) Kroky 2 až 3 opakujte pro uvolnění druhé vyměnitelné plotničky.

## První uvedení do provozu

Následující postup provedte s každou ze tří párů vyměnitelných plotničků.

- Antiadhézní povrch vyměnitelných plotničků k vaření potřete vhodným olejem.

### ⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

- ▶ Před výměnou vyměnitelné plotničky nechte přístroj vychladnout! Nebezpečí popálení!
- Do přístroje vsadte pár vyměnitelných plotničků.
- Zapojte zástrčku do zásuvky.
- Přístroj zavřete a zablokujte zablokování víka ❸. Toto musí citelně zaskočit do spodní rukojeti.
- Přístroj nechte 10 minut rozehřát.
- ❗ **Upozornění:**
  - ▶ Při prvním použití může dojít ke vzniku lehkého zápachu (možný nepatrný únik kouře). Toto je normální a po určité době to zmizí. Postarejte se o dostatečné větrání. Otevřete například okno.
- Vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj ochladnout.
- Vyměnitelné plotničky a přístroj očistěte, jak je popsáno v kapitole **Čištění**.

Nyní je přístroj připravený k provozu.

## Obsluha

### Opékání sendviče

- 1) Zvolte vyměnitelnou plotničku „sendvič“ ❹ a tuto nasadte.

### ❗ POZOR!

- ▶ Nikdy neoužívejte současně dvě různé vyměnitelné plotničky.
- 2) Zavřete víko a zablokujte jej zablokováním víka ❸.
  - 3) Zapojte zástrčku do zásuvky. Červená indikační kontrolka ❶ svítí, dokud je přístroj připojen k elektrické síti.
  - 4) Jakmile je přístroj rozehřán, svítí zelená kontrolka „připraveno k provozu“ ❷.
  - 5) Otevřete víko a položte dva připravené sendviče na spodní vyměnitelnou plotničku.
  - 6) Zavřete víko a zablokujte jej zablokováním víka ❸. Pokud je sendvič přesto příliš silný a zablokování víka ❸ se nedá zavřít, odeberte některé přísady z náplně sendviče.
- ❗ **Upozornění:**
  - ▶ Zatímco se sendviče opékají, zelená indikační kontrolka ❷ se vypne a opět zapne. To signalizuje, že se přístroj nahřívá, resp. udržuje teplotu.
- ❗ **POZOR!**
  - ▶ Sendviče vyjímejte pouze špachtlí z umělé hmoty nebo ze dřeva nebo jiným vhodným nekovovým předmětem, aby jste nezničili nepřilnavý povrch Vašeho sendvičovače.
- 7) Po cca 5 – 6 minutách jsou sendviče hotové. Tento časový údaj se může lišit od použité oblohy a osobní chuti. Otevřete víko a odeberte sendviče.
- 8) Pokud nechcete více připravovat další sendviče, vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

## Pečení vafli


- 1) Zvolte vyměnitelnou plotničku „vafle“ ⑩ a tuto nasadíte.
- ❗ **POZOR!**
  - ▶ Nikdy neoužívejte současně dvě různé vyměnitelné plotničky.
- 2) Zavřete víko a zablokujte jej zablokováním víka ③.
- 3) Zapojte zástrčku do zásuvky. Červená indikační kontrolka ⑫ svítí, dokud je přístroj připojen k elektrické síti.
- 4) Jakmile je přístroj rozehřán, svítí zelená kontrolka „připraveno k provozu“ ②.
- 5) Otevřete víko a na každou pečící plochu na vafle spodní vyměnitelné plotničky dejte cca 2 – 3 velké polévkové lžíce vaflového těsta.
- 6) Zavřete víko. Víko nezablokujte!
- ⓘ **Upozornění:**
  - ▶ Zatímco se vafle opékají, zelená indikační kontrolka ② se vypne a opět zapne. To signalizuje, že se přístroj nahřívá, resp. udržuje teplotu.
- ❗ **POZOR!**
  - ▶ Vafle vyjímajte pouze špachtlí z umělé hmoty nebo ze dřeva nebo jiným vhodným nekovovým předmětem, aby jste nezničili nepřilnavý povrch Vašeho sendvičovače.
- 7) Po cca 5 – 7 minutách jsou vafle hotové. Tento časový údaj se může lišit od použitého vaflového těsta a osobní chuti. Otevřete víko a odeberte vafle.
- 8) Pokud nechcete více péct další vafle, vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

## Grilování

- 1) Zvolte vyměnitelnou plotničku „gril“ ⑪ a tuto nasadíte.
- ❗ **POZOR!**
  - ▶ Nikdy neoužívejte současně dvě různé vyměnitelné plotničky.
- 2) Zavřete víko a zablokujte jej zablokováním víka ③.
- 3) Zapojte zástrčku do zásuvky. Červená indikační kontrolka ⑫ svítí, dokud je přístroj připojen k elektrické síti.
- 4) Jakmile je přístroj rozehřán, svítí zelená kontrolka „připraveno k provozu“ ②.
- 5) Otevřete víko a položte potraviny, připravené ke grilování na spodní vyměnitelnou plotničku.
- 6) Zavřete víko. Víko nezablokujte!
- 7) Stupeň zhnědnutí občas zkontrolujte nadzvednutím víka.
- ⓘ **Upozornění:**
  - ▶ Zatímco se grilované potraviny tepelně upravují, zelená indikační kontrolka ② se vypne a opět zapne. To signalizuje, že se přístroj nahřívá, resp. udržuje teplotu.
- ❗ **POZOR!**
  - ▶ Hotové pokrmy odebírejte z vyměnitelných plotniček pouze špachtlí z umělé hmoty nebo ze dřeva nebo jiným vhodným nekovovým předmětem, aby jste nezničili nepřilnavý povrch Vašeho sendvičovače.
- 8) Jakmile jsou jídla hotová, odeberte tyto z vyměnitelných plotniček.
- 9) Pokud přístroj nepoužíváte, vytáhněte vždy síťovou zástrčku ze zásuvky.

## Čištění

### ⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ÚDERU ELEKTRICKÝM PROUDEM

- ▶ Nejprve vytáhněte zástrčku ze zásuvky, než se pustíte do čištění přístroje.
- ▶  Přístroj nikdy neponořujte do vody či jiných tekutin! V opačném případě hrozí nebezpečí ohrožení života elektrickým proudem.

### ⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

- ▶ Před začátkem čištění nechte přístroj dostatečně zchladit. Nebezpečí popálení!

### ⚠ POZOR!

- ▶ K čištění nepoužívejte ostré předměty nebo abrazivní čisticí prostředky. Jimi se povrch přístroje poškodí.

### i Upozornění:

- ▶ S čištěním nečekejte příliš dlouho. Počkejte, až přístroj vychladne natolik, že se jej můžete dotknout i bez nebezpečí popálení. Poté se dají zbytky potravin lépe odstranit.

- Očistěte povrch krytu suchým hadříkem nebo mírně navlhčeným hadříkem.

- Vyměnitelné plotničky vyjměte a vymyjte je v teplé vodě s trochou mycího prostředku.

### i Upozornění:



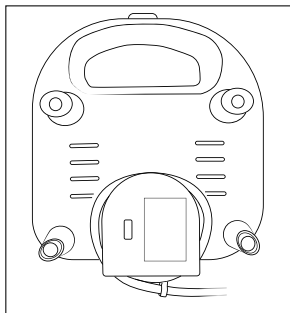
Vyměnitelné plotničky lze mýt v myčce na nádobí.

Protože spodní strany vyměnitelných plotniček nejsou pokryty vrstvou, mohou tyto po umytí v myčce na nádobí mírně pouštit barvu. To však neovlivní funkci. Proto doporučujeme vyměnitelné plotničky čistit ručně.

- Pokud se vnikly tuk nebo potraviny pod vyměnitelné plotničky do prostoru, ve kterém se nachází topná tělesa **5**, postupujte následujícím způsobem:
  - Tuk nebo jiné kapaliny vytřete kusem kuchyňské papírové utěrky.
  - Připečené zbytky potravin odstraňte dřevěnou špachtlí nebo malou dřevěnou špejli.
- Před opětovným použitím všechny díly dobře vytřete do sucha.

## Uložení

- Přístroj vyčistěte, jak je uvedeno v kapitole **Čištění**.
- Zavřete víko a zablokujte jej zablokováním víka **3**.
- Oviňte síťový kabel kolem navíjení kabelu **1** na spodní straně přístroje a připevněte ho kabelovým klipem.



- Přístroj lze uschovat i nastojato, pokud se síťový kabel nenavíjí.
- Uchovávejte sendvičovač na suchém místě.

## Odstranění poruch

Porucha	Příčina	Odstranění problému
Spotřebič nefunguje.	Zástrčka není zastrčená do zásuvky.	Zapojte zástrčku do sítě.
	Přístroj je vadný.	Obratťe se na zákaznický servis.
Sendviče/vafle/potraviny ke grilování jsou příliš tmavé.	Sendviče/vafle/potraviny ke grilování byly příliš dlouho v sendvičovači.	Sendviče/vafle/potraviny ke grilování vyberte z přístroje dříve.

## Technické údaje

Napětí	220 - 240 V ~ , 50/60 Hz
Příkon	750 W

## Recepty

### Holandský rajčatový toast

#### Suroviny

- ◆ 4 krajíce toastovacího chleba
- ◆ voda
- ◆ jarní cibulky
- ◆ 1 středně velké rajče
- ◆ bylinkové máslo
- ◆ 2 plátky vařené šunky
- ◆ sůl
- ◆ čerstvě mletý pepř
- ◆ 2 plátky čerstvého sýru Gouda

- 1) Umyjte jarní cibulku a nechte ji odkapat. Nakrájejte jarní cibulku podélně na velké kusy. Vodu se solí nechte svařit v hrnci. Přidejte jarní cibulku a nechte ji cca 1 minutu spařit. Vzápětí odeberte jarní cibulky sítkem, přelijte je studenou vodou a nechte odkapat.
- 2) Omyjte rajčata a osušte. Nakrájejte je na půlky a odstraňte stopky. Nakrájejte rajčata na plátky.
- 3) Plátky toastů potřete bylinkovým máslem a na takto potřené toast položte přeložený plátek šunky. Poté k tomku přidejte kusy jarní cibulky a plátky rajčata. Posypte solí a pepřem.
- 4) Nakonec na toastovací krajíc položte plátek sýra.
- 5) Další toastovací krajíc namažte trochou bylinkového másla a touto namazanou stranou sendvič zakryjte.

## Italský toast

### Suroviny

- ◆ 4 krajíce toastovacího chleba
  - ◆ 4 polévkové lžíce rajčatového protlaku
  - ◆ 2 velké lžíce salátové majonézy
  - ◆ sůl
  - ◆ provensálské koření
  - ◆ čerstvě mletý pepř
  - ◆ 1 středně velké rajče
  - ◆ 1 bal. mozzarely
  - ◆ čerstvě mletý barevný pepř
- 1) Smíchejte dohromady rajský protlak, majonézu, sůl, provensálské koření a pepř. Touto nátěrkou potřete plátky toastu.
  - 2) Omyjte rajčata a osušte. Nakrájejte je na půlky a odstraňte stopky. Nakrájejte rajčata na plátky.
  - 3) Dále nechte mozzarellu odkapat v sítku a poté ji nakrájejte na plátky. Tyto ještě jednou přepulte.
  - 4) Již namazaný toast se obloží plátky rajčat a mozzarely a posype pepřem.
  - 5) Sendvič překryjte dalším plátkem toastovacího chleba.

## Toast Hawaii

### Suroviny

- ◆ 4 krajíce toastovacího chleba
  - ◆ 2 plátky ananasu (z plechovky)
  - ◆ máslo
  - ◆ 2 plátky vařené šunky
  - ◆ 2 plátky sýra
- 1) Nechte ananas odkapat v sítku.
  - 2) Nyní plátek toastovacího chleba natřete máslem.

- 3) Na plátky toastovacího chleba položte ananas a šunku.
- 4) Sýr se položí na ananas jako poslední.
- 5) Sendvič překryjte plátkem toastovacího chleba.

## Vafle

### Suroviny

- ◆ 250 g margarínu nebo másla
  - ◆ cca 200 g cukru
  - ◆ 2 balíček vanilkového cukru
  - ◆ 5 vajec
  - ◆ 500 g mouky
  - ◆ 2 malé lžičky prášku do pečiva
  - ◆ 350 – 400 ml mléka
- 1) Smíchejte vejce do pěny.
  - 2) Přidejte cukr, vanilkový cukr a vajíčka a vše dobře promíchejte.
  - 3) Přimíchejte rozpuštěné máslo nebo margarín.
  - 4) Přimíchejte prášek do pečiva.
  - 5) Za stálého míchání střídavě a postupně přidávejte mléko a mouku.
  - 6) Vše dobře promíchejte ručním mixérem, nastaveným na nejvyšší stupeň, dokud neznikne hladké těsto.

## Vafle s jablky

### Suroviny

- ◆ 250 g margarínu nebo másla
- ◆ 75 g cukru
- ◆ 4 vejce
- ◆ 250 g mouky
- ◆ 1 malá lžička prášku do pečiva
- ◆ 125 ml vlažného mléka
- ◆ 300 g jablek (oloupané, nakrájené na kostky)
- ◆ 50 g strouhaných mandlí nebo ořechů

- 1) Smíchejte vejce do pěny.
- 2) Přidejte cukr a vše dobře promíchejte.
- 3) Přimíchejte rozpuštěné máslo nebo margarín.
- 4) Přimíchejte prášek do pečiva.
- 5) Za stálého míchání střídavě a postupně přidávejte mléko a mouku.
- 6) Jako poslední zamíchejte do těsta mandle nebo ořechy a jablka, pokrájená na kostky.
- 7) Vše dobře promíchejte ručním mixérem, nastaveným na nejvyšší stupeň, dokud nevznikne hladké těsto.

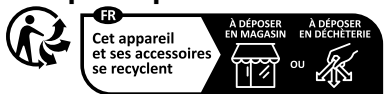
## Krevetový špíz

### Suroviny

- ◆ 250 g středně velkých olopuaných krevet
  - ◆ 2 stroužky česneku (jemně nasekaný)
  - ◆ 5 lžíce olivového oleje
  - ◆ 12 malá rajčata (cherry rajčata)
  - ◆ 1 polévková lžíce nadrobno pokrájené petrželky
  - ◆ pepř, sůl, paprika v prášku
- 1) Olivový olej, česnek, trochu prášku papriky, sůl, pepř a petrželku dejte do mísy a vše dobře promíchejte.
  - 2) Poté přidejte krevety a opět vše dobře promíchejte, aby krevety byly dobře obaleny bylinkovou směsí.
  - 3) Poté nechte krevety cca 20 minut v této směsi odležet.
  - 4) Střídavě napíchněte na dřevěný špíz rajče s krevetou.
  - 5) Špízy grilujte cca 5 minut.

## Likvidace

### Platí pouze pro Francii:



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Výrobek, obal a návod k obsluze jsou recyklovatelné, podléhají rozšířené odpovědnosti výrobce a shromažďují se odděleně.

## Likvidace přístroje



Symbol přeškrtnuté pojízdné popelnice uvedený vedle označuje, že tento přístroj podléhá směrnici č. 2012/19/EU. Tato směrnice uvádí,

že tento přístroj se na konci své životnosti nesmí likvidovat s běžným domovním odpadem, ale musí se odevzdat v určených sběrných místech či dvorech nebo podnicích oprávněných k nakládání s odpady.

### Tato likvidace je pro Vás zdarma. Chraňte životní prostředí a zajistěte odbornou likvidaci přístroje.

Pokud váš vysloužilý přístroj obsahuje osobní údaje, jste před odevzdáním přístroje odpovědní za jejich vymazání.



Informace o možnostech likvidace vysloužilého výrobku vám podá obecní nebo městská správa.



## Likvidace obalu



Zvolený obalový materiál odpovídá hlediskům ochrany životního prostředí a likvidace a je tudíž recyklovatelný. Již nepotřebný obalový materiál zlikvidujte podle místních platných předpisů.



Obal zlikvidujte ekologicky. Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby tyto obaly rozřídíte. Obalové materiály jsou označeny zkratkami

(a) a číslicemi (b) s následujícími významem: 1–7: plasty, 20–22: papír a lepenka, 80–98: kompozitní materiály.

## Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník, na tento přístroj získáváte záruku v trvání 3 let od data zakoupení. V případě závad tohoto výrobku máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

### Záruční podmínky

Záruční doba začíná plynout dnem nákupu. Dobře uschovejte pokladní doklad. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

Pokud se do tří let od data zakoupení tohoto výrobku vyskytne vada materiálu nebo výrobní závada, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme, vyměníme nebo uhradíme kupní cenu. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní doklad) a stručně se popíše, v čem závada spočívá a kdy se vyskytla. Vztahuje-li se na závadu naše záruka, obdržíte zpět buď opravený nebo nový produkt. Opravou nebo výměnou výrobku nezačne plynout nová záruční doba.

## Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození nebo vady vyskytující se případně již při nákupu se musí oznámit ihned po vybalení. Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy zpoplatnění.

### Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic kvality a před expedicí byl svědomitě vyzkoušen.

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti výrobku, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a proto je lze považovat za spotřební díly, nebo na poškození křehkých součástí, jako jsou např. spínače, akumulátory nebo díly, které jsou vyrobeny ze skla.

Tato záruka zaniká, pokud je výrobek poškozen, nebyl řádně používán nebo udržován. Pro zajištění správného používání výrobku se musí přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k obsluze. Účelům použití a úkonům, které se v návodu k obsluze nedoporučují nebo se před nimi varuje, je třeba se bezpodmínečně vyhnout.

Výrobek je určen pouze pro soukromé účely a ne pro komerční použití. Při nesprávném a neodborném používání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovny, záruční nároky zanikají.

## Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (IAN) 459974\_2401 jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku na výrobku, rytině na výrobku, na titulní straně návodu k obsluze (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně výrobku.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovného na adresu, kterou Vám oznámí servis.



Na webových stránkách [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a instalační software.

Pomocí kódu QR se dostanete přímo na stránku servisu Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 459974\_2401 otevřít svůj návod k obsluze.

## Servis

**CZ** Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: [kompernass@lidl.cz](mailto:kompernass@lidl.cz)

IAN 459974\_2401

## Dovozce

Dbejte prosím na to, že následující adresa není adresou servisu. Kontaktujte nejprve uvedený servis.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NĚMECKO

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)



## Spis treści

<b>Wstęp</b> .....	<b>74</b>
<b>Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem</b> .....	<b>74</b>
<b>Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole</b> .....	<b>74</b>
<b>Wskazówki bezpieczeństwa</b> .....	<b>75</b>
<b>Zakres dostawy</b> .....	<b>77</b>
<b>Opis urządzenia</b> .....	<b>77</b>
<b>Wymiana płytek wymiennych</b> .....	<b>77</b>
Montaż płytek wymiennych .....	77
Demontaż płytek wymiennych .....	78
<b>Pierwsze uruchomienie</b> .....	<b>78</b>
<b>Obsługa</b> .....	<b>78</b>
Opiekanie kanapek .....	78
Pieczenie gofrów .....	79
Grillowanie .....	79
<b>Czyszczenie</b> .....	<b>80</b>
<b>Przechowywanie</b> .....	<b>80</b>
<b>Usuwanie usterek</b> .....	<b>81</b>
<b>Dane techniczne</b> .....	<b>81</b>
<b>Przepisy</b> .....	<b>81</b>
Holenderskie tosty z pomidorami .....	81
Tost włoski .....	82
Tost hawajski .....	82
Gofry .....	82
Gofry jabłkowe .....	82
Szaszłyk z krewetek .....	83
<b>Utylizacja</b> .....	<b>83</b>
Utylizacja urządzenia .....	83
Utylizacja opakowania .....	84
<b>Gwarancja Kompernaß Handels GmbH</b> .....	<b>84</b>
Serwis .....	85
Importer .....	85

## Wstęp

Gratulujemy zakupu nowego urządzenia!  
Jest to nowoczesny i wartościowy produkt. Instrukcja obsługi stanowi element składowy produktu. Zawiera ona ważne informacje na temat bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy zapoznać się ze wszystkimi informacjami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa.

Produkt należy użytkować wyłącznie zgodnie z zamieszczonym tu opisem oraz w podanym zakresie zastosowań. W przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej należy dołączyć również całą dokumentację.

## Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Niniejsze urządzenie przewidziane jest wyłącznie do opiekania wypełnianych kanapek, pieczenia gofrów oraz grillowania produktów spożywczych.

Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do stosowania w gospodarstwie domowym. Nie używaj urządzenia do celów komercyjnych!

## Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole


W niniejszej instrukcji obsługi, na opakowaniu i na urządzeniu użyto następujących ostrzeżeń i symboli (o ile mają zastosowanie):

	<p><b>NIEBEZPIECZEŃSTWO!</b> Ostrzeżenie zawierające ten symbol i słowo sygnałowe „NIEBEZPIECZEŃSTWO” oznacza sytuację bezpośrednio niebezpieczną, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia ciała.</p>
--	--

	<p><b>OSTRZEŻENIE!</b> Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „OSTRZEŻENIE” wskazuje na możliwość wystąpienia niebezpiecznej sytuacji, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia ciała.</p>
	<p><b>PRZESTROGA!</b> Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „PRZESTROGA” wskazuje na możliwość wystąpienia niebezpiecznej sytuacji, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować niewielkie lub umiarkowane obrażenia ciała.</p>
	<p><b>UWAGA!</b> Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „UWAGA” oznacza możliwą sytuację, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować szkody materialne.</p>
	<p>Wskazówka oznacza dodatkowe informacje, ułatwiające korzystanie z urządzenia.</p>
	<p>Przeostrożenie! Gorąca powierzchnia!</p>
	<p>Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością są do tego odpowiednio dopuszczone.</p>
	<p>Nie zanurzać w wodzie!</p>
	<p>Prąd/napięcie przemienne</p>
	<p>Urządzenie przystosowane do zmywania w zmywarce do naczyń.</p>

## Wskazówki bezpieczeństwa

### **⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO PORĄŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!**

- W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego należy zlecić jego wymianę producentowi, w punkcie serwisowym lub osobie posiadającej odpowiednie kwalifikacje. Dzięki temu unikniesz poważnych zagrożeń.
- Urządzenie wolno stosować wyłącznie w suchych pomieszczeniach. Nie wolno stosować go na otwartej przestrzeni.
-  Nigdy nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie ani w innych cieczach. Grozi to śmiertelnym wypadkiem na skutek porażenia prądem elektrycznym.
- W czasie czyszczenia uważać, aby woda nie dostała się do wnętrza obudowy. Nigdy nie czyścić urządzenia pod strumieniem wody.
- Dopilnuj, aby urządzenie nie miało kontaktu z wodą. Nigdy nie używaj urządzenia w pobliżu wody ani pojemników zawierających płyny.
- Dopilnuj, by kabel sieciowy podczas pracy nigdy nie został zawilgocony ani zamoczony. Kabel układaj w taki sposób, aby chronić go przed przygnieceniem lub innym rodzajem uszkodzenia.
- Po każdym użyciu urządzenia należy wyjąć wtyk z gniazda sieciowego, aby wyłączyć urządzenie.
- Nigdy nie otwierać obudowy urządzenia.

### **⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ZRANIENIA!**

- To urządzenie może być używane przez dzieci od 8 roku życia oraz przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.

- Czyszczenia ani konserwacji nie mogą wykonywać dzieci, chyba że ukończyły one 8 rok życia i są pod nadzorem. Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia i kabla zasilającego.
- Elementy urządzenia w czasie pracy mogą być bardzo gorące. Z tego powodu chwytaj wyłącznik za uchwyty urządzenia.
- Przed czyszczeniem, przed wymianą płytek wymiennych oraz przed schowaniem urządzenia odczekaj do całkowitego ostygnięcia urządzenia.
- Zachowaj ostrożność podczas wyjmowania gotowych produktów (kanapki, gofry itp.). Urządzenie, jak również potrawy są bardzo gorące.
- Urządzenie użytkować wyłącznie na stabilnym, nie śliskim i płaskim podłożu.
- Do sterowania pracą urządzenia nie używaj żadnych zewnętrznych zegarów sterujących ani innego systemu zdalnego sterowania.



## **PRZESTROGA! Gorąca powierzchnia!**

### **! UWAGA – NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!**

- Nie używaj urządzenia w pobliżu łatwopalnych materiałów!
- Nigdy nie przykrywaj urządzenia w czasie pracy.
- Urządzenie można ustawiać wyłącznie na podłożu odpornym na wysoką temperaturę.
- Nigdy nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.

### **! UWAGA – SZKODY MATERIALNE!**

- Aby nie uszkodzić teflonowej powłoki urządzenia, potrawy wyjmuj zawsze z opiekacza plastikową lub drewnianą łopatką, albo innym odpowiednim, niemetalowym przedmiotem.
- Nie używaj do czyszczenia żadnych ostrych środków czyszczących ani ostrych przedmiotów.

### **i Wskazówka:**

- Przelączanie produktu pomiędzy 50 a 60 Hz nie wymaga żadnych działań ze strony użytkownika. Produkt przystosowuje się zarówno do częstotliwości 50 Hz, jak i 60 Hz.

## Zakres dostawy

Urządzenie dostarczane jest standardowo z następującymi elementami:

- Opiekacz
- 2 wymienne płytki „Kanapka”
- 2 wymienne płytki „Gofry”
- 2 wymienne płytki „Grill”
- Instrukcja obsługi

- 1) Wyjmij urządzenie, płytki wymienne oraz instrukcję obsługi z kartonu.
- 2) Usun wszystkie opakowania.

### **i** Wskazówka:

- ▶ Po rozpakowaniu nowego urządzenia sprawdź, czy w środku znajdują się wszystkie części oraz czy nie ma żadnych widocznych uszkodzeń.
- ▶ W przypadku niekompletnej dostawy lub wystąpienia uszkodzeń na skutek wadliwego opakowania, bądź podczas transportu należy skontaktować się infolinią serwisową (patrz rozdział **Serwis**).

## Opis urządzenia

Rysunek A:

- 1** nawijak kabla
- 2** zielona kontrolka świetlna (temperatura osiągnięta)
- 3** zamek pokrywy
- 4** blokady
- 5** grzałki
- 6** uchwyty (strona wewnętrzna)
- 7** małe noski blokady (na zewnątrz)
- 8** duże noski blokady (wewnątrz)
- 9** wymienne płytki „Kanapka”
- 10** wymienne płytki „Gofry”
- 11** wymienne płytki „Grill”
- 12** czerwona kontrolka świetlna (praca)

## Wymiana płytek wymiennych

Możesz wybierać spośród 3 różnych płytek wymiennych.

- Płytki wymienne „Kanapka” **9**: do przygotowywania nadziewanych kanapek.
- Płytki wymienne „Gofry” **10**: do pieczenia gofrów.
- Płytki wymienne „Grill” **11**: do grillowania mięsa, ryb itp.

### **⚠ OSTRZEŻENIE!** **NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!**

- ▶ Przed wymianą płytek wymiennych wyciągnij wtyk z gniazda sieciowego.

### **⚠ OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŻEŃ!**

- ▶ Zanim przystąpisz do wymiany płytek wymiennych, odczekaj aż urządzenie ostygnie! Niebezpieczeństwo poparzenia!

### **! UWAGA!**

- ▶ Nigdy nie używaj jednocześnie dwóch różnych płytek wymiennych.

## Montaż płytek wymiennych

- 1) Otwórz opiekacz do kanapek, zwalniając przycisk zamka pokrywy **3** i jednocześnie podnosząc pokrywę.
- 2) Wsuń najpierw duże noski blokady **8** wybranej płytki wymiennej w uchwyty **6** po wewnętrznej stronie urządzenia.
- 3) Dociśnij płytkę wymienną do dołu, aż małe noski blokady **7** zatrzaskną się i płytka wymienna będzie stabilnie zamocowana.
- 4) Powtórz kroki od 2 do 3 przy wkładaniu drugiej płytki wymiennej.



## Demontaż płytek wymiennych

- 1) Otwórz opiekacz do kanapek, zwalniając przycisk zamka pokrywy ❸ i jednocześnie podnosząc pokrywę.
- 2) Wsuń blokady ❹ w kierunku strzałki, aby można było odcepić płytkę wymienną.
- 3) Wyjmij płytkę wymienną.
- 4) Powtórz kroki od 2 do 3 przy odcepieniu drugiej płytki wymiennej.

## Pierwsze uruchomienie

Z każdą z 3 par płytek wymiennych przeprowadź następującą procedurę.

- Przetrzyj powłokę przeciw przyleganiu płytek wymiennych jeden raz olejem spożywczym.

### ⚠ **OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŻEŃ!**

- ▶ Zanim przystąpisz do wymiany płytek wymiennych, odczekaj aż urządzenie ostygnie! Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Włóż parę płytek wymiennych do urządzenia.

- Podłącz wtyk do gniazda sieciowego.

- Zamknij urządzenie i zablokuj zamek pokrywy ❸. Musi on się słyszalnie zatrzasnąć.

- Odczekaj około 10 minut do rozgrzania się urządzenia.

### ❗ **Wskazówka:**

- ▶ Przy pierwszym użyciu może wystąpić lekki zapach spalenizny (może także wydzielić się niewielka ilość dymu). Jest to objaw normalny, który z czasem ustępuje. Zadbaj o dostateczne przewietrzenie pomieszczenia. Na przykład otwórz okno.

- Następnie wyciągnij wtyczkę z gniazda i pozostaw urządzenie do ostygnięcia.

- Oczyszć dokładnie płytki wymienne oraz urządzenie w sposób opisany w rozdziale **Czyszczenie**.

Teraz urządzenie jest gotowe do pracy.

## Obsługa

### Opiekanie kanapek

- 1) Wybierz płytki do opiekania kanapek ❹ i zamontuj je.

### ❗ **UWAGA!**

- ▶ Nigdy nie używaj jednocześnie dwóch różnych płytek wymiennych.

- 2) Zamknij pokrywę i zablokuj jej zamek ❸.

- 3) Podłącz wtyk do gniazda sieciowego. Czerwona kontrolka świetlna ❶ świeci się zawsze, dopóki urządzenie jest podłączone do sieci.

- 4) Gdy urządzenie się rozgrzeje, zapali się zielona kontrolka „Gotowy do pracy” ❷.

- 5) Otwórz pokrywę i połóż dwie przygotowane kanapki na dolnej płytce wymiennej.

- 6) Zamknij pokrywę i zablokuj jej zamek ❸. Gdyby kanapka była mimo to za gruba, przez co niemożliwe byłoby zamknięcie zamka pokrywy ❸, należy usunąć część produktów z kanapek.

### ❗ **Wskazówka:**

- ▶ kiedy kanapki się opiekają, zielona kontrolka świetlna ❷ gaśnie i ponownie się zapala. Sygnalizuje to, że urządzenie się nagrzewa lub temperatura jest utrzymywana.

### ❗ **UWAGA!**

- ▶ Aby nie uszkodzić teflonowej powłoki urządzenia, kanapki wyjmuj zawsze z opiekacza plastikową lub drewnianą łąpatką lub innym odpowiednim, niemetalowym przedmiotem.

- 7) Po ok. 5 - 6 minutach kanapki są gotowe. W zależności od produktów na kanapce oraz indywidualnych preferencji czas ten może być różny. Otwórz pokrywę i wyjmij kanapki.

- 8) Jeśli nie chcesz już przygotowywać kolejnych kanapek, wyciągnij wtyk z gniazda sieciowego.

## Pieczenie gofrów


- 1) Wybierz płytki wymienne „Gofry” **10** i zamontuj je.
- !** **UWAGA!**
- ▶ Nigdy nie używaj jednocześnie dwóch różnych płytek wymiennych.
- 2) Zamknij pokrywę i zablokuj jej zamek **3**.
  - 3) Podłącz wtyk do gniazda sieciowego. Czerwona kontrolka świetlna **12** świeci się zawsze, dopóki urządzenie jest podłączone do sieci.
  - 4) Gdy urządzenie się rozgrzeje, zapali się zielona kontrolka „Gotowy do pracy” **2**.
  - 5) Otwórz pokrywę i nalej około 2 – 3 łyżki stołowe ciasta na każdą z dwóch powierzchni do pieczenia gofrów dolnej płytki wymiennej.
  - 6) Zamknij pokrywę. **Nie** blokuj pokrywki!
- i** **Wskazówka:**
- ▶ kiedy gofry się pieką, zielona kontrolka świetlna **2** gaśnie i ponownie się zapala. Sygnalizuje to, że urządzenie się nagrzewa lub temperatura jest utrzymywana.
- !** **UWAGA!**
- ▶ Aby nie uszkodzić teflonowej powłoki urządzenia, kanapki wyjmij zawsze z opiekacza plastikową lub drewnianą łopatką lub innym odpowiednim, niemetalowym przedmiotem.
- 7) Po ok. 5 – 7 minutach gofry są gotowe. W zależności od zastosowanego ciasta oraz indywidualnych preferencji czas ten może być różny. Otwórz pokrywę i wyjmij gofry.
  - 8) Jeśli nie chcesz już przygotowywać kolejnych gofrów, wyciągnij wtyk z gniazda sieciowego.

## Grillowanie

- 1) Wybierz płytki wymienne „Grill” **11** i zamontuj je.
- !** **UWAGA!**
- ▶ Nigdy nie używaj jednocześnie dwóch różnych płytek wymiennych.
- 2) Zamknij pokrywę i zablokuj jej zamek **3**.
  - 3) Podłącz wtyk do gniazda sieciowego. Czerwona kontrolka świetlna **12** świeci się zawsze, dopóki urządzenie jest podłączone do sieci.
  - 4) Gdy urządzenie się rozgrzeje, zapali się zielona kontrolka „Gotowy do pracy” **2**.
  - 5) Otwórz pokrywę i połóż przeznaczone do grillowania produkty na dolnej płytce wymiennej.
  - 6) Zamknij pokrywę. **Nie** blokuj pokrywki!
  - 7) Sprawdzaj od czasu do czasu stopień zarumienienia produktów, podnosząc w tym celu pokrywę.
- i** **Wskazówka:**
- ▶ kiedy grillowana potrawa się piecze, zielona kontrolka świetlna **2** gaśnie i ponownie się zapala. Sygnalizuje to, że urządzenie się nagrzewa lub temperatura jest utrzymywana.
- !** **UWAGA!**
- ▶ Aby nie uszkodzić teflonowej powłoki urządzenia, potrawy zdejmuj zawsze z płytek wymiennych opiekacza plastikową lub drewnianą łopatką lub innym odpowiednim, niemetalowym przedmiotem.
- 8) Gdy potrawy się upieką, zdejmij je z płytki wymiennej.
  - 9) Na czas dłuższych przerw w użytkowaniu urządzenia zawsze wyciągaj wtyk z gniazda.

## Czyszczenie

### ⚠ **OSTRZEŻENIE!** **NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!**

- ▶ Przed czyszczeniem urządzenia wyciągnij wtyk z gniazda sieciowego.
- ▶  Nigdy nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie ani w innych cieczach. Grozi to śmiertelnym wypadkiem na skutek porażenia prądem elektrycznym.

### ⚠ **OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŹEŃ!**

- ▶ Przed czyszczeniem należy odczekać na schłodzenie się urządzenia. Niebezpieczeństwo poparzenia!

### ⚠ **UWAGA!**

- ▶ Nie używaj ostrych ani szorujących środków czyszczących. Mogą one powodować zarysowanie powierzchni urządzenia

### ⓘ **Wskazówka:**

- ▶ Nie czekaj z czyszczeniem zbyt długo. Odczekaj, aż urządzenie ostygnie do tego stopnia, aby można je było dotknąć bez ryzyka poparzenia się. Wtedy łatwiej jest usuwać pozostałości produktów spożywczych.

- Obudowę czyść suchą lub lekko zwilżoną szmatką.

- Zdejmij płytki wymienne i umyj je w ciepłej wodzie z niewielką ilością płynu do mycia naczyń.

### ⓘ **Wskazówka:**



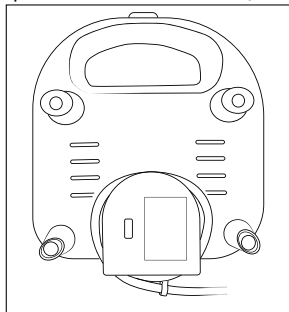
Płytki wymienne można czyścić w zmywarce.

Ponieważ spody płytek wymiennych nie mają powłoki, po czyszczeniu w zmywarce mogą się łatwo odbarwić. Nie ma to jednak wpływu na ich działanie. Zalecamy jednak ręczne czyszczenie płytek wymiennych.

- Gdyby tłuszcz lub produkty spożywcze przedostały się pod płytki wymienne do przestrzeni, w której znajdują się grzałki **5**, postępuj w następujący sposób:
  - Wytrzyj tłuszcz lub inne ciecze kawałkiem papieru kuchennego.
  - Przypalone pozostałości usuwaj drewnianą łopatką lub drewnianym patykiem.
- Przed ponownym użyciem urządzenia dokładnie wysusz wszystkie jego elementy.

## Przechowywanie

- Oczyszczyć dokładnie wszystkie elementy urządzenia w sposób opisany w rozdziale **Czyszczenie**.
- Zamknij pokrywę i zablokuj zamek pokryw **3**.
- Nawinąć kabel sieciowy wokół nawijaka kabla **1** od spodu urządzenia i zabezpieczyć koniec kabla klamrą.



- Urządzenie można przechowywać również stojące, jeśli kabel sieciowy nie jest nawinięty.
- Przechowuj opiekacz do w suchym miejscu.

## Usuwanie usterek

Usterka	Przyczyna	Środek zaradczy
Urządzenie nie działa.	Wtyk nie jest podłączony do gniazda sieciowego.	Podłącz wtyk o do gniazda.
	Urządzenie jest uszkodzone.	W takim przypadku zwróć się do serwisu.
Kanapki/gofry/grillowane potrawy stają się za ciemne.	Kanapki/gofry/grillowane potrawy były za długo w opiekaczu.	Wyjmij kanapki/gofry/grillowane potrawy wcześniej z opiekacza.

## Dane techniczne

Napięcie	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Pobór mocy	750 W

## Przepisy

### Holenderskie tosty z pomidorami

#### Składniki

- ◆ 4 kromki chleba tostowego
- ◆ Woda
- ◆ Młoda cebulka
- ◆ 1 średni pomidor
- ◆ Masło ziołowe
- ◆ 2 plasterki gotowanej szynki
- ◆ Sól
- ◆ Świeżo mielony pieprz
- ◆ 2 plasterki młodego sera Gouda

- 1) Umyć młodą cebulkę i następnie odczekać, aż ocieknie. Cebulkę przekroić wzdłuż na pół, następnie pokroić na duże kawałki. Zagotować w garnku wodę z solą. Dodać młodą cebulkę i blanszować przez około 1 minutę. Następnie przełożyć młodą cebulkę do sита, zalać zimną wodą i pozostawić, aż ocieknie.
- 2) Umyć pomidory i osuszyć je. Pokroić je na pół i usunąć gniazda tonyg. Pokroić pomidory w plastry.
- 3) Posmarować kromki tostów masłem ziołowym i położyć złożony plasterek szynki na tak posmarowany tost. Rozłożyć na toście kawałki młodej cebulki i plasterki pomidorów. Doprawić solą i pieprzem.
- 4) Połóż na toście plasterki sera.
- 5) Drugą kromkę chleba posmarować lekko masłem ziołowym i przykryć kanapkę posmarowaną stroną skierowaną w dół.

## Tost włoski

### Składniki

- ◆ 4 kromki chleba tostowego
  - ◆ 4 łyżki stołowe przecieru pomidorowego
  - ◆ 2 łyżki stołowe majonezu
  - ◆ Sól
  - ◆ Zioła prowansalskie
  - ◆ Świeżo mielony pieprz
  - ◆ 1 średni pomidor
  - ◆ 1 opakowanie sera mozzarella
  - ◆ Świeżo mielony pieprz kolorowy
- 1) Wymieszać przecier pomidorowy, majonez, sól, zioła prowansalskie i pieprz ze sobą. Posmarować następnie tym tost.
  - 2) Umyć pomidory i osuszyć je. Pokroić je na pół i usunąć gniazda todyg. Pokroić pomidory w plastry.
  - 3) Sitkiem odcedzić ser mozzarella z wody i pokroić na plasterki. Plasterki pokroić na pół.
  - 4) Na posmarowane uprzednio kromki chleba położyć plasterki pomidorów i sera mozzarella i doprawić pieprzem.
  - 5) Gotową kanapkę przykryć drugą kromką pieczywa tostowego.

## Tost hawajski

### Składniki

- ◆ 4 kromki chleba tostowego
  - ◆ 2 plastry ananasa (z puszki)
  - ◆ masło
  - ◆ 2 plasterki szynki gotowanej
  - ◆ 2 plasterki sera
- 1) Odcedzić ananas z wody na sitku.
  - 2) Smarujemy kromkę chleba masłem.
  - 3) Położyć na toście szynkę i ananas.
  - 4) Na końcu położyć ser na ananas.

- 5) Przykryć kanapkę drugą kromką pieczywa tostowego.

## Gofry

### Składniki

- ◆ 250 g margaryny lub masła
  - ◆ ok. 200 g cukru
  - ◆ 2 opakowania cukru waniliowego
  - ◆ 5 jaj
  - ◆ 500 g mąki
  - ◆ 2 łyżeczki proszku do pieczenia
  - ◆ 350 – 400 ml mleka
- 1) Utrzeć jajka na pianę.
  - 2) Dodać cukier i cukier waniliowy, a następnie wszystko wymieszać.
  - 3) Dodać rozpuszczone masło lub margarynę.
  - 4) Dodać proszek do pieczenia i wymieszać.
  - 5) Mieszając dodawać stopniowo mleko i mąkę na przemian.
  - 6) Zmieszać wszystko na najszybszym ustawieniu miksera, aż powstanie gładkie ciasto.

## Gofry jabłkowe

### Składniki

- ◆ 250 g margaryny lub masła
  - ◆ 75 g cukru
  - ◆ 4 jaj
  - ◆ 250 g mąki
  - ◆ 1 łyżeczki proszku do pieczenia
  - ◆ 125 ml letniego mleka
  - ◆ 300 g jabłek (obrane, pokrojonych w kostkę)
  - ◆ 50 g tartych migdałów lub orzechów
- 1) Utrzeć jajka na pianę.
  - 2) Dodać cukier, a następnie wszystko wymieszać.

- 3) Dodać rozpuszczone masło lub margarynę.
- 4) Dodać proszek do pieczenia i wymieszać.
- 5) Mieszając dodawać stopniowo mleko i mąkę na przemian.
- 6) Na końcu wsypać migdały lub orzechy i pocięte w kostkę jabłka.
- 7) Zmieszać wszystko na najszybszym ustawieniu miksera, aż powstanie gładkie ciasto.

## Szaszłyk z krewetek

### Składniki

- ◆ 250 g średnich, obranych krewetek
  - ◆ 2 ząbki czosnku (drobno posiekane)
  - ◆ 5 łyżka stołowa oliwy z oliwek
  - ◆ 12 małych pomidorów (pomidorki cherry)
  - ◆ 1 łyżka stołowa siekanej pietruszki
  - ◆ sól, pieprz, papryka w proszku
- 1) Dodać olej z oliwek, czosnek, nieco papryki w proszku, soli i pietruszki do miski i zmieszać wszystko ze sobą.
  - 2) Dodać do tego krewetki i wszystko wymieszać, aby krewetki zostały dobrze pokryte mieszanką ziołową.
  - 3) Pozostawić krewetki w mieszance ziołowej na ok. 20 minut.
  - 4) Nadziewać naprzemiennie pomidory i krewetki na szpadki do grilla.
  - 5) Szaszłyki opiekać przez ok. 5 minut.

## Utylizacja

### Dotyczy wyłącznie Francji:



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Produkt, opakowanie nadają i instrukcja obsługi się do recyklingu, podlegają rozszerzonej odpowiedzialności producenta i są zbierane selektywnie.

### Utylizacja urządzenia



Widoczny obok symbol przekreślonego pojemnika na kółkach na śmieci oznacza, że urządzenie to podlega postanowieniom dyrektywy 2012/19/EU. Dyrektywa ta stanowi, że zużytego urządzenia nie wolno wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami domowymi, lecz należy je oddać do wyspecjalizowanych punktów zbiórki odpadów, centrów recyklingu lub zakładów utylizacji odpadów.

### Utylizacja jest dla użytkownika bezpłatna. Chroń środowisko i usuwaj odpady w prawidłowy sposób.

Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

Jeśli stare urządzenie zawiera dane osobowe, użytkownik jest odpowiedzialny za ich usunięcie przed zwrotem urządzenia.



Informacje na temat możliwości utylizacji wystrużonego urządzenia można uzyskać w urzędzie gminy lub miasta.

## Utylizacja opakowania



Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i można je poddać procesowi recyklingu. Zbędne materiały opakowaniowe należy usuwać zgodnie z lokalnymi przepisami.



Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska. Przestrzegaj oznaczeń umieszczonych na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby zutylizuj je zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób: 1-7: tworzywa sztuczne, 20-22: papier i tektura, 80-98: kompozyty.

## Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

To urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. W przypadku wad tego produktu, masz gwarantowane ustawowo prawa w stosunku sprzedawcy. Te ustawowe prawa nie są ograniczone przez nasze opisane poniżej warunki gwarancji.

### Warunki gwarancji

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Należy zachować paragon. Jest on wymagany jako dowód zakupu.

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się w nim wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony, wymieniony na nowy lub zostanie zwrócona jego cena.

Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie w trakcie tego trzyletniego okresu uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem) oraz krótkim opisem wady i daty jej wystąpienia.

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt.

Zgodnie z art. 581 §1 polskiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny.

### Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

Wykonanie usługi gwarancyjnej nie przedłuża okresu gwarancji. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części. Wszelkie szkody i wady wykryte w chwili zakupu należy zgłosić bezpośrednio po rozpakowaniu urządzenia. Po upływie okresu gwarancji wszelkie naprawy są wykonywane odpłatnie.

### Zakres gwarancji

Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane przed wysyłką skrupulatnej kontroli jakości.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe lub produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, podlegających normalnemu zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo tłamiwych, np. przelączników, akumulatorów, lub części wykonanych ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność, jeśli produkt został uszkodzony, nie używano go prawidłowo lub nie serwisowano należycie. W celu zapewnienia prawidłowego stosowania produktu należy ściśle przestrzegać wszystkich instrukcji wymienionych w instrukcjach obsługi. Należy bezwzględnie unikać zastosowania oraz postępowania, których odradza się w instrukcji obsługi lub przed którymi się w niej ostrzega.

Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań komercyjnych. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia, używanie go w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem, użycie siły lub ingerencja w urządzenie, dokonywana poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi, powodują utratę gwarancji.

## Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

W celu zapewnienia szybkiego załatwienia sprawy, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (IAN) 459974\_2401 jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wystać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



Na stronie [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) możesz pobrać te i wiele innych instrukcji, filmów o produktach oraz oprogramowanie instalacyjne.

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 459974\_2401.

## Serwis

PL Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: [kompernass@lidl.pl](mailto:kompernass@lidl.pl)

IAN 459974\_2401

## Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu. Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)





## Obsah

<b>Úvod</b> .....	<b>88</b>
<b>Použitie v súlade s určením</b> .....	<b>88</b>
<b>Použitie výstražné upozornenia a symboly</b> .....	<b>88</b>
<b>Bezpečnostné upozornenia</b> .....	<b>89</b>
<b>Rozsah dodávky</b> .....	<b>91</b>
<b>Popis zariadenia</b> .....	<b>91</b>
<b>Výmena vymeniteľných diskov</b> .....	<b>91</b>
Nasadenie vymeniteľných platní .....	91
Vyberanie vymeniteľných platní .....	92
<b>Prvé uvedenie do prevádzky</b> .....	<b>92</b>
<b>Obsluha</b> .....	<b>92</b>
Zapekanie sendvičov .....	92
Pečenie vaflí .....	93
Grilovanie .....	93
<b>Čistenie</b> .....	<b>94</b>
<b>Uskladnenie</b> .....	<b>94</b>
<b>Odstraňovanie porúch</b> .....	<b>95</b>
<b>Technické údaje</b> .....	<b>95</b>
<b>Recepty</b> .....	<b>95</b>
Holandský paradajkový toast .....	95
Taliansky toast .....	96
Toast Hawaii .....	96
Vafle .....	96
Jablkové vafle .....	96
Krevetí špíz .....	97
<b>Likvidácia</b> .....	<b>97</b>
Likvidácia prístroja .....	97
Likvidácia obalu .....	98
<b>Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH</b> .....	<b>98</b>
Servis .....	99
Dovozca .....	99

## Úvod

Srdečne vám blahoželáme ku kúpe tohto nového prístroja!

Rozhodli ste sa s tým pre moderný a vysokokvalitný výrobok. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a zneškodnenia. Pred používaním výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na obsluhu a bezpečnostnými upozoreniami. Výrobok používajte iba tak, ako je tu opísané a iba v tých oblastiach použitia, ktoré sú tu uvedené.

Pri postúpení výrobku tretej osobe jej s ním odovzdajte aj všetky podklady.

## Použitie v súlade s určením

Tento prístroj je určený výlučne na zapekanie plnených sendvičov, pečenie vafli a grilovanie potravín.

Je určený výlučne na používanie v súkromných domácnostiach. Nepoužívajte prístroj na komerčné účely!

## Použitie výstražné upozornenia a symboly


V tomto návode na obsluhu, na obale a na prístroji sú použité nasledujúce výstražné upozornenia a symboly (ak je to relevantné):

	<p><b>NEBEZPEČENSTVO!</b> Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „NEBEZPEČENSTVO“ označuje bezprostrednú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, má za následok smrť alebo ťažké poranenie.</p>
	<p><b>VÝSTRAHA!</b> Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „VÝSTRAHA“ označuje možnú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok smrť alebo ťažké poranenie.</p>

	<p><b>OPATRNE!</b> Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „OPATRNE“ označuje možnú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok malé alebo mierne poranenie.</p>
	<p><b>POZOR!</b> Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „POZOR“ označuje možnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok vecnú škodu.</p>
	<p>Upozornenie obsahuje dodatočné informácie, ktoré uľahčujú manipuláciu s prístrojom.</p>
	<p>Opatrne! Horúci povrch!</p>
	<p>Všetky diely tohto prístroja, ktoré sa dostávajú do kontaktu s potravinami, sú bezpečné z hľadiska používania s potravinami.</p>
	<p>Striedavý prúd/striedavé napätie</p>
	<p>Neponárať do vody!</p>
	<p>Vhodné na umývanie v umývačke riadu.</p>

## Bezpečnostné upozornenia

### **⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO ZASIAHNUTIA ELEKTRICKÝM PRÚDOM!**

- Ak sa pripojovací sieťový kábel tohto prístroja poškodí, musí sa nechať vymeniť výrobcom alebo jeho zákazníckym servisom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa predišlo ohrozeniam.
- Prístroj používajte len v suchých a uzavretých priestoroch, nie vonku.
-  Nikdy neponárajte prístroj do vody ani do iných tekutín!  
V opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo ohrozenia života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom.
- Pri čistení dbajte na to, aby sa do vnútra prístroja nedostala žiadna voda. Nikdy nečistite prístroj pod tečúcou vodou.
- Zabezpečte, aby tento prístroj nikdy nemohol prísť do kontaktu s vodou. Nikdy nepoužívajte prístroj v blízkosti vody ani pri žiadnych nádobách, ktoré obsahujú vodu.
- Dbajte na to, aby pri prevádzke nebol sieťový kábel nikdy mokrý alebo vlhký. Veďte ho tak, aby sa nikde nezachytil ani sa nemohol poškodiť iným spôsobom.
- Po každom používaní vyťahnite zástrčku z elektrickej zásuvky, aby sa prístroj vypol.
- Otvorte veko prístroja.

### **⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!**

- Tento prístroj môžu používať deti staršie ako 8 rokov, ako aj osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo znalosťami, ak sú pod dohľadom alebo boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, okrem toho, ak sú staršie ako 8 rokov a sú pod dozorom.
- Deti mladšie ako 8 rokov nesmú mať prístup k prístroju ani k prípojnému káblu.

- Časti prístroja môžu byť počas prevádzky horúce. Preto sa dotýkajte len držiadiel.
- Pred čistením prístroja, výmenou vymeniteľných platní alebo odložením nechajte prístroj najprv celkom vychladiť.
- Buďte opatrní pri vyberaní hotových jedál (sendviče, vafle, atď.). Prístroj, ako aj jedlá sú veľmi horúce.
- Prístroj používajte len na stabilnom, nešmyklavom a rovnom povrchu.
- Na zapínanie a vypínanie prístroja nepoužívajte externý časový spínač, ani samostatný systém diaľkového ovládania.



## **OPATRNE! Horúci povrch!**

### **⚠ POZOR – NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!**

- Prístroj sa nesmie používať v blízkosti horľavých materiálov.
- Neotvárajte prístroj, dokiaľ je v prevádzke.
- Prístroj používajte len na žiaruvzdornej podložke.
- Nikdy nenechávajte prístroj zapnutý bez dozoru.

### **⚠ POZOR – VECNÉ ŠKODY!**

- Jedlá vyberajte len lopatkou z plastu alebo dreva alebo iným vhodným, nekovovým predmetom, aby ste nepoškodili neprílišný povrch sendvičovača.
- Pri čistení nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky a ostré predmety.

### **i Upozornenie:**

- Používateľ nemusí prepínať výrobok na 50 alebo 60 Hz. Výrobok sa prispôsobí ako na 50, tak aj na 60 Hz.

## Rozsah dodávky

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledujúcimi komponentmi:

- Toastovač
- 2 vymeniteľné platne „Sendvič“
- 2 vymeniteľné platne „Vafle“
- 2 vymeniteľné platne „Gril“
- Návod na obsluhu

- 1) Vyberte zo škatule prístroj, vymeniteľné platničky a návod na obsluhu.
- 2) Odstráňte všetok obalový materiál.

### **i** Upozornenie:

- ▶ Prekontrolujte kompletnosť dodávky a prípadné viditeľné poškodenia.
- ▶ V prípade nekompletnej dodávky alebo poškodení spôsobených zlým balením alebo prepravou sa obráťte na zákaznícku linku servisu (pozri kapitolu **Servis**).

## Popis zariadenia

Obrázok A:

- 1** navinuté kábla
- 2** zelená indikačná kontrolka (teplota dosiahnutá)
- 3** zámok veka
- 4** aretácie
- 5** ohrievacie teleso
- 6** držiaky (vnútorná strana)
- 7** malé západky (vonkajšie)
- 8** veľké západky (vnútorné)
- 9** vymeniteľné platne „sendvič“
- 10** vymeniteľné platne „vafle“
- 11** vymeniteľné platne „gril“
- 12** červená indikačná kontrolka (prevádzka)

## Výmena vymeniteľných diskov

Môžete si vyberať medzi 3 vymeniteľnými platňami:

- Vymeniteľné platne „Sendvič“ **9**: na prípravu plnených sendvičov.
- Vymeniteľné platne „Vafle“ **10**: na pečenie vaflí.
- Vymeniteľné platne „Gril“ **11**: na grilovanie mäsa, rýb, atď.

### **⚠** VAROVANIE! NEBEZPEČENSTVO ZASIAHNUTIA ELEKTRICKÝM PRÚDOM

- ▶ Pred výmenou vymeniteľných platní najprv vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky.

### **⚠** VAROVANIE! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Pred výmenou vymeniteľných platní nechajte prístroj vychladieť! Nebezpečenstvo popálenia!

### **!** POZOR!

- ▶ Nikdy nepoužívajte dve rozdielne vymeniteľné platne súčasne.

## Nasadenie vymeniteľných platní

- 1) Otvorte sendvičovač tak, že uvoľníte zámok veka **3** a odklopte veko.
- 2) Najprv zasuňte veľké západky **8** zvolenej vymeniteľnej platne do držiakov **6** na vnútornej strane prístroja.
- 3) Teraz zatlačte vymeniteľnú platňu nadol, až malé západky **7** a vymeniteľná platňa bude pevne sedieť.
- 4) Zopakujte kroky 2 a 3 pre vloženie druhej vymeniteľnej platne.

## Vyberanie vymeniteľných platní

- 1) Otvorte sendvičovač tak, že uvoľníte zámok veka ❸ a odklopite veko.
- 2) Zasuňte aretácie ❹ v smere šípky tak, aby sa vymeniteľná platňa dala uvoľniť.
- 3) Vyberte vymeniteľnú platňu.
- 4) Zopakujte kroky 2 a 3 pre uvoľnenie druhej vymeniteľnej platne.

## Prvé uvedenie do prevádzky

Tento postup vykonajte s každým z 3 párov vymeniteľných platní.

- Nepriľnavý povrch vymeniteľných platní jednorazovo natrite olejom vhodným na varenie.

### ⚠ **VAROVANIE! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!**

- ▶ Pred výmenou vymeniteľných platní nechajte prístroj vychladieť! Nebezpečenstvo popálenia!

- Do prístroja nasadte pár vymeniteľných platní.
- Zástrčku zasuňte do elektrickej zásuvky.
- Zatvorte prístroj a zablokujte ho zámkom veka ❸. Zablokovanie veka musí počutelne zacvaknúť na rukoväti.

- Prístroj nechajte nahriať cca 10 minút.

### ❗ **POZOR!**

- ▶ Pri prvom použití môže vzniknúť mierny zápach (možný je aj mierny dym). To je celkom normálne a po krátkom čase tento jav zmizne. Zabezpečte dostatočné vetranie. Napríklad otvorte okno.

- Vytiahnite sieťovú zástrčku a prístroj nechajte vychladieť.

- Vyčistite vymeniteľné platne a prístroj ako je popísané v kapitole **Čistenie**.

Prístroj je teraz pripravený na prevádzku.

## Obsluha

### Zapekanie sendvičov

- 1) Vyberte vymeniteľné platne „Sendvič“ ❹ a nasadte ich.

### ❗ **POZOR!**

- ▶ Nikdy nepoužívajte dve rozdielne vymeniteľné platne súčasne.

- 2) Zatvorte veko a zablokujte ho pomocou zámku veka ❸.

- 3) Zasuňte zástrčku do elektrickej zásuvky. Červená indikačná kontrolka ❶ svieti, pokiaľ je prístroj spojený s elektrickou sieťou.

- 4) Keď je prístroj nahriaty, zasvieti zelená kontrolka „Pripravený na prevádzku“ ❷.

- 5) Otvorte veko a položte dva pripravené sendviče na spodnú vymeniteľnú platňu.

- 6) Zatvorte veko a zablokujte ho pomocou zámku veka ❸. Môžete zvoliť medzi dvoma nastaveniami zámku. Ak je však sendvič príliš hrubý, že zámok veka ❸ sa nedá zatvoriť, odoberte zo sendvičov trochu obloženia.

### ❗ **Upozornenie:**

- ▶ Zatiaľ čo sa zapekajú sendviče, zelená indikačná kontrolka ❷ sa vypne a znova zapne. Táto signalizuje, že je prístroj zohriaty, resp. že sa udržiava teplota.

### ❗ **POZOR!**

- ▶ Sendviče vyberajte len lopatkou z plastu alebo dreva alebo iným vhodným, nekovovým predmetom, aby ste nepoškodili nepriľnavý povrchovú úpravu sendvičovača.

- 7) Po cca 5 – 6 minútach je sendvič hotový. Tento časový údaj sa môže odlišovať podľa používanej náplne a osobnej chuti. Otvorte veko a sendviče vyberte.

- 8) Ak už nechcete pripravovať ďalšie sendviče, vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky.

## Pečenie vafli

- 1) Vyberte vymeniteľné platne „Vafle“ ⑩ a nasadte ich.
- ⓘ **POZOR!**
  - ▶ Nikdy nepoužívajte dve rozdielne vymeniteľné platne súčasne.
- 2) Zatvorte veko a zablokujte ho pomocou zámku veka ③.
- 3) Zasuňte zástrčku do elektrickej zásuvky. Červená indikačná kontrolka ⑫ svieti, pokiaľ je prístroj spojený s elektrickou sieťou.
- 4) Keď je prístroj nahriaty, zasvieti zelená kontrolka „Pripravený na prevádzku“ ②.
- 5) Otvorte veko a naplňte približne 2 – 3 polievkové lyžice vaflového cesta do každej z oboch plôch na pečenie vafli na spodnej vymeniteľnej platni.
- 6) Zatvorte veko. Veko **nezablokujte!**
- ⓘ **Upozornenie:**
  - ▶ Zatiaľ čo sa pečú vafle, zelená indikačná kontrolka ② sa vypne a znova zapne. Táto signalizuje, že je prístroj zohriaty, resp. že sa udržiava teplota.
- ⓘ **POZOR!**
  - ▶ Vafle vyberajte len lopatkou z plastu alebo dreva alebo iným vhodným, nekovovým predmetom, aby ste nepoškodili nepríľnavú povrchovú úpravu sendvičovača.
- 7) Po cca 5 – 7 minútach sú vafle hotové. Tento časový údaj sa môže odlišovať podľa použitého cesta na vafle a osobnej chuti. Otvorte kryt a vyberte vafle.
- 8) Ak už nechcete piecť ďalšie vafle, vyťahnite zástrčku z elektrickej zásuvky.

## Grilovanie


- 1) Vyberte vymeniteľné platne „Gril“ ⑩ a nasadte ich.
- ⓘ **POZOR!**
  - ▶ Nikdy nepoužívajte dve rozdielne vymeniteľné platne súčasne.
- 2) Zatvorte veko a zablokujte ho pomocou zámku veka ③.
- 3) Zasuňte zástrčku do elektrickej zásuvky. Červená indikačná kontrolka ⑫ svieti, pokiaľ je prístroj spojený s elektrickou sieťou.
- 4) Keď je prístroj nahriaty, zasvieti zelená kontrolka „Pripravený na prevádzku“ ②.
- 5) Otvorte veko a vložte potraviny určené na grilovanie na spodnú vymeniteľnú platňu.
- 6) Zatvorte veko. Veko **nezablokujte!**
- 7) Občas skontrolujte stupeň zhnednutia tak, že nadvihnete veko.
- ⓘ **Upozornenie:**
  - ▶ Zatiaľ čo sa dusí grilované jedlo, zelená indikačná kontrolka ② sa vypne a znova zapne. Táto signalizuje, že sa prístroj zohrieva, resp. že sa udržiava teplota.
- ⓘ **POZOR!**
  - ▶ Jedlá vyberajte len lopatkou z plastu alebo dreva alebo iným vhodným, nekovovým predmetom, aby ste nepoškodili nepríľnavú povrchovú úpravu sendvičovača.
- 8) Keď sú jedlá prepečené, vyberte ich z vymeniteľnej platne.
- 9) Keď už prístroj nepoužívate, vyťahnite zástrčku z elektrickej zásuvky.



## Čistenie

### ⚠ VAROVANIE!

#### NEBEZPEČENSTVO ZASIAHNUTIA ELEKTRICKÝM PRÚDOM

- ▶ Pred čistením zariadenia najprv vyťahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- ▶  Nikdy neponárajte prístroj do vody ani do iných tekutín! V opačnom prípade hrozí smrteľné nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

### ⚠ VAROVANIE! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Pred čistením nechajte prístroj vychladnúť. Nebezpečenstvo popálenia!

### ⚠ POZOR!

- ▶ Nepoužívajte žiadne ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky. Poškodili by ste nimi povrch prístroja.

### i Upozornenie:

- ▶ S čistením nečakajte príliš dlho. Počkajte, kým je prístroj tak vychladený, že s ním môžete zaobchádzať bez nebezpečenstva popálenia. Potom je možné ľahšie odstrániť zvyšky potravín.

- Kryt čistíte suchou utierkou alebo vlhkou handričkou.
- Vyberte vymeniteľné platne a vyčistíte ich v teplej vode s pridaním malého množstva čistiaceho prostriedku.

### i Upozornenie:



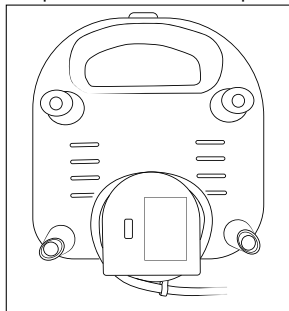
Vymeniteľné platne sa smú umývať v umývačke riadu.

Pretože spodné strany vymeniteľných platní nie sú povrstvené, môžu sa tieto po umytí v umývačke riadu ľahko odfarbiť. To avšak neovplyvňuje funkciu. Preto odporúčame ručné čistenie vymeniteľných platní.

- Ak sa pod vymeniteľné platne do priestoru, v ktorom sa nachádzajú ohrievacie telesá **5**, dostal tuk alebo potraviny, postupujte nasledovne:
  - Tuk alebo iné tekutiny zotrite kúskom kuchynskej utierky.
  - Pevne pripálené zvyšky odstráňte drevenou lopatkou alebo malým dreveným špáradlom.
- Pred novým používaním všetky časti dobre osušte.

## Uskladnenie

- Prístroj vyčistíte tak, ako je uvedené v kapitole **Čistenie**.
- Zatvorte veko a zablokujte ho pomocou zablokovania veka **3**.
- Naviňte sieťový kábel okolo priestoru na navinutie kábla **1** na spodnej strane prístroja a upevnite ho káblovou sponou.



- Prístroj sa môže uložiť aj v stojí, keď sa sieťový kábel nenavinie.
- Sendvičovač uschovávať na suchom mieste.

## Odstraňovanie porúch

Porucha	Príčina	Odstránenie
Prístroj nefunguje.	Zástrčka nie je zasunutá v zásuvke.	Zasuňte sieťovú zástrčku do zásuvky.
	Prístroj je pokazený.	Obráťte sa na zákaznícky servis.
Sendviče/vafle/grilované jedlá sú veľmi tmavé.	Sendviče/vafle/grilované jedlá boli v sendvičovači veľmi dlho.	Sendviče/vafle/grilované jedlá vyberte zo sendvičovača skôr.

## Technické údaje

Napätie	220 – 240 V (striedavý prúd), 50/60 Hz
Príkion	750 W

## Recepty

### Holandský paradajkový toast

#### Suroviny:

- ◆ 4 plátky toastového chleba
- ◆ voda
- ◆ jarné cibuľky
- ◆ 1 stredne veľká paradajka
- ◆ bylinkové maslo
- ◆ 2 plátky varenej šunky
- ◆ soľ
- ◆ čerstvo pomleté čierne korenie
- ◆ 2 plátky mladého syra Gouda

- 1) Jarné cibuľky umyjeme a následne ich necháme odkvapkať. Jarné cibuľky prekrájame po dĺžke na polovice a nakrájame na veľké kúsky. Vodu so soľou dáme variť do hrnca. Pridáme jarné cibuľky a blanšírujeme ich približne 1 minútu. Následne dáme jarné cibuľky do sitka, prelejeme ich studenou vodou a necháme odkvapkať.
- 2) Paradajky umyjeme a utrieme ich dosucha. Prekrájame ich na polovice a odstránime tvrdé časti, na ktorých bola upevnená stonka. Paradajky nakrájame na plátky.
- 3) Jeden plátok toastového chleba natrieme bylinkovým maslom a položíme naňho zložený plátok šunky. Na to uložíme kúsky jarnej cibuľky a plátky paradajok. Osolíme a okoreníme.
- 4) Na plátok toastového chleba položíme plátky syra.
- 5) Ďalší plátok toastového chleba natrieme trochu bylinkového masla a prikryjeme ním sendvič s natretou stranou smerom nadol.

## Taliansky toast

### Suroviny:

- ◆ 4 plátky toastového chleba
  - ◆ 4 PL paradajkového pretlaku
  - ◆ 2 PL majonézy
  - ◆ soľ
  - ◆ provensálske bylinky
  - ◆ čerstvo pomleté čierne korenie
  - ◆ 1 stredne veľká paradajka
  - ◆ 1 bal. syra Mozzarella
  - ◆ čerstvo pomleté korenie štyroch farieb
- 1) Zmiešame rajčinový pretlak, majonézu, soľ, provensálske bylinky a korenie. Touto zmesou natrieme plátky toastového chleba
  - 2) Paradajky umyjeme a utrieme ich dosucha. Prekrojíme ich na polovice a odstránime tvrdé časti, na ktorých bola upevnená stonka. Paradajky nakrájame na plátky.
  - 3) Syr Mozzarella necháme odkvapkať na site a nakrájame ho na plátky. Tieto znovu rozdelíme na polovice.
  - 4) Na už natretý plátok toastového chleba položíme plátky rajčiny a mozzarely a okoreníme.
  - 5) Sendvič prikryjeme ďalším plátkom toastového chleba.

## Toast Hawaii

### Suroviny:

- ◆ 4 plátky toastového chleba
  - ◆ 2 plátky ananásu (z plechovky)
  - ◆ maslo
  - ◆ 2 plátky varenej šunky
  - ◆ 2 plátky syra
- 1) Ananás necháme odkvapkať na site.
  - 2) Plátky toastového chleba natrieme maslom.

- 3) Plátky toastového chleba obložíme šunkou a ananásom.
- 4) Syr sa kladie ako posledný na ananás.
- 5) Sendvič prikryjeme ďalším plátkom toastového chleba.

## Vafle

### Prísady

- ◆ 250 g margarínu alebo masla
  - ◆ cca 200 g cukru
  - ◆ 2 balíčky vanilkového cukru
  - ◆ 5 vajec
  - ◆ 500 g múky
  - ◆ 2 ČL prášku do pečiva
  - ◆ 350 – 400 ml mlieka
- 1) Vajcia vymiešame do peny.
  - 2) Pridáme cukor a vanilkový cukor a všetko zmiešame.
  - 3) Pridáme rozpustené maslo alebo margarín.
  - 4) Primiešame prášok do pečiva.
  - 5) Za stáleho miešania striedavo pridávame mlieko a múku.
  - 6) Všetko spolu miešame ručným mixérom na najvyššom stupni, kým nevznikne hladké cesto.

## Jablkové vafle

### Prísady

- ◆ 250 g margarínu alebo masla
- ◆ 75 g cukru
- ◆ 4 vajcia
- ◆ 250 g múky
- ◆ 1 ČL prášku do pečiva
- ◆ 125 ml vlažného mlieka
- ◆ 300 g jablák (olúpané, nakrájané na kocky)
- ◆ 50 g strúhaných mandlí alebo orechov

- 1) Vajcia vymiešame do peny.
- 2) Pridáme cukor a všetko zmiešame.
- 3) Pridáme rozpustené maslo alebo margarín.
- 4) Primiešame prášok do pečiva.
- 5) Za stáleho miešania striedavo pridávame mlieko a múku.
- 6) Ako posledné vmiešame mandle alebo orechy a kúsky jablák.
- 7) Všetko spolu miešame ručným mixérom na najvyššom stupni, kým nevznikne hladké cesto.

## Krevetí špíz

### Prísady

- ◆ 250 g stredne veľkých, lúpaných kreviet
  - ◆ 2 strúčiky cesnaku (jemne nasekané)
  - ◆ 5 PL olivového oleja
  - ◆ 12 malých paradajok (cherry paradajky)
  - ◆ 1 PL nasekaného petržlenu
  - ◆ soľ, čierne korenie, mletá paprika
- 1) Do misky dáme olivový olej, cesnak, trochu mletej papriky, soľ, čierne korenie a petržlen a všetko zmiešame.
  - 2) Pridáme krevety a všetko miešame, aby boli krevety dobre obalené zmesou zeleniny a korenia.
  - 3) Krevety necháme cca 20 minút odpočívať v zmesi.
  - 4) Na drevenú špajľu striedavo napichujeme paradajky a krevety.
  - 5) Špízky grilujeme cca 5 minút.


## Likvidácia

### Platí len pre Francúzsko:



Produkt, obal a návod na obsluhu sú recyklovateľné, podliehajú rozšírenej zodpovednosti výrobcu a zbierajú sa oddelene.

## Likvidácia prístroja

 Symbol preškrtnutej odpadovej nádoby na kolieskach upozorňuje, že tento prístroj podlieha smernici č. 2012/19/EU. Táto smernica

stanovuje, že tento prístroj po uplynutí doby používania nesmiete zlikvidovať s normálnym domovým odpadom, ale musíte ho odovzdať v špeciálne zriadených zberných miestach, zberných dvoroch alebo v prevádzkach na likvidáciu odpadov.

**Táto likvidácia je pre vás bezplatná. Chráňte životné prostredie a likvidujte odborne.**

Pokiaľ váš starý prístroj obsahuje osobné údaje, máte zodpovednosť vymazať ich skôr, ako ho odovzdáte.

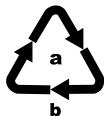


Informácie o možnostiach likvidácie výrobku, ktorý doslúžil, získate od svojej obecnej alebo mestskej samosprávy.

## Likvidácia obalu



Pri výbere obalových materiálov sa prihliadalo na ekologické hľadisko a odborné možnosti likvidácie, a preto ich možno recyklovať. Nepotrebné obalové materiály zlikvidujte podľa miestne platných predpisov.



Obal zlikvidujte ekologicky. Dbajte na označenie na rôznych obalových materiáloch a triedte ich prípadne osobitne. Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslicami

(b) s nasledujúcim významom: 1–7: plasty, 20–22: papier a lepenka, 80–98: kompozitné materiály.

## Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník, na tento prístroj máte záruku 3 roky od dátumu zakúpenia. V prípade nedostatkov tohto výrobku máte práva vyplývajúce zo zákona voči predajcovi tohto výrobku. Tieto Vaše práva vyplývajúce zo zákona nie sú obmedzené našou zárukou, uvedenou nižšie.

### Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť dátumom zakúpenia. Prosím, uschovajte si pokladničný blok. Tento bude potrebný ako dôkaz o zakúpení.

Ak v priebehu troch rokov od dátumu zakúpenia tohto výrobku dôjde k chybe materiálu alebo výrobnéj chybe, výrobok vám – podľa nášho uváženia – bezplatne opravíme, vymeníme alebo uhradíme kúpnu cenu. Podmienkou tohto záručného plnenia je, že počas trojročnej lehoty sa poškodený prístroj a doklad o zakúpení (pokladničný blok) predloží so stručným opisom, v čom spočíva nedostatok prístroja a kedy sa vyskytol.

Ak je chyba pokrytá našou zárukou, zašleme Vám späť opravený alebo nový výrobok. Opravou alebo výmenou výrobku nezačína plynúť žiadna nová záručná doba.

## Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

Záručná doba sa záručným plnením nepredĺži. To platí aj pre vymenené a opravené diely. Poškodenia a chyby zistené prípadne už pri kúpe, sa musia hlásiť okamžite po vybalení. Po uplynutí záručnej doby podliehajú prípadné opravy poplatku.

### Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnyimi smernicami kvality a pred dodaním bol svedomito preskúšaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na chyby materiálu alebo výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré sú vystavené bežnému opotrebovaniu a preto ich možno pokladať za rýchlo opotrebiteľné diely, ani na poškodenia krehkých dielov, ako sú napríklad spínače, akumulátory alebo diely vyrobené zo skla.

Táto záruka zaniká v prípade poškodenia výrobku neodborným používaním alebo neodbornou údržbou. Na správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny, uvedené v návode na obsluhu. Bezpodmienečne sa musí zabrániť použitiu alebo úkonom, ktoré sa v návode na obsluhu neodporúčajú alebo pred ktorými sa varuje.

Výrobok je určený len na súkromné použitie a nie na priemyselné používanie. Záruka zaniká pri nesprávnom a neodbornom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neboli vykonané naším autorizovaným servisom.

## Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN) 459974\_2401 ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na typovom štítku na výrobku, na gravúre na výrobku, na titulnej stránke návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane výrobku.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, zaevidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



Na webovej stránke [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručiek, videá o výrobkoch a inštaláčny softvér.

Pomocou tohto QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 459974\_2401 otvoríte váš návod na obsluhu.

## Servis

**SK Servis Slovensko**

Tel. 0850 232001

E-Mail: [kompnass@lidl.sk](mailto:kompnass@lidl.sk)

IAN 459974\_2401

## Dovozca

Majte na pamäti, že nižšie uvedená adresa nie je adresou servisného strediska. Najprv kontaktujte uvedené servisné stredisko.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMECKO

[www.kompnass.com](http://www.kompnass.com)



# Índice

<b>Introducción</b> .....	<b>102</b>
<b>Uso previsto</b> .....	<b>102</b>
<b>Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados</b> .....	<b>102</b>
<b>Indicaciones de seguridad</b> .....	<b>103</b>
<b>Volumen de suministro</b> .....	<b>105</b>
<b>Descripción del aparato</b> .....	<b>105</b>
<b>Sustitución de las placas de intercambio</b> .....	<b>105</b>
Inserción de las placas de intercambio .....	105
Extracción de las placas de intercambio .....	106
<b>Primera puesta en funcionamiento</b> .....	<b>106</b>
<b>Manejo</b> .....	<b>106</b>
Tostar sandwiches .....	106
Hacer gofres .....	107
Asar al grill .....	107
<b>Limpieza</b> .....	<b>108</b>
<b>Almacenaje</b> .....	<b>108</b>
<b>Eliminación de fallos</b> .....	<b>109</b>
<b>Características técnicas</b> .....	<b>109</b>
<b>Recetas</b> .....	<b>109</b>
Sándwich de tomate holandés .....	109
Sándwich italiano .....	110
Sándwich hawaiano .....	110
Gofres .....	110
Gofres de manzana .....	110
Pincho de gamba .....	111
<b>Desecho</b> .....	<b>111</b>
Desecho del aparato .....	111
Desecho del embalaje .....	112
<b>Garantía de Kompernass Handels GmbH</b> .....	<b>112</b>
Asistencia técnica .....	113
Importador .....	113



## Introducción

¡Felicidades por la compra de su aparato nuevo! Ha optado por adquirir un producto moderno y de alta calidad. Las instrucciones de uso forman parte del producto y contienen indicaciones importantes acerca de la seguridad, el uso y el desecho de este aparato. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto como se describe y para los ámbitos de aplicación indicados. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

## Uso previsto


Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para el tueste de tostadas rellenas, horneado de gofres y asado de alimentos.

Este aparato está previsto exclusivamente para su uso doméstico privado.

¡No lo utilice para fines comerciales!

## Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados


En estas instrucciones de uso, en el embalaje y en el aparato se utilizan las siguientes indicaciones de advertencia y símbolos (si corresponde):

	<p><b>¡PELIGRO!</b> Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "PELIGRO" designa una situación de peligro inminente que, si no se evita, causa lesiones mortales o graves.</p>
	<p><b>¡ADVERTENCIA!</b> Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "ADVERTENCIA" designa una posible situación peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones mortales o graves.</p>

	<p><b>¡CUIDADO!</b> Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "CUIDADO" designa una posible situación peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones de gravedad leve a moderada.</p>
	<p><b>¡ATENCIÓN!</b> Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "ATENCIÓN" designa una posible situación que, si no se evita, puede causar daños materiales.</p>
	<p>La indicación proporciona información adicional que facilita el manejo del aparato.</p>
	<p>¡Cuidado! ¡Superficie caliente!</p>
	<p>Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.</p>
	<p>¡No sumerja este producto en agua!</p>
	<p>Corriente/tensión alterna</p>
	<p>Producto apto para el lavavajillas.</p>

## Indicaciones de seguridad

### ¡ADVERTENCIA! ¡ PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- Si se estropea el cable de conexión de red de este aparato, encomiende su sustitución al fabricante, a su servicio de asistencia técnica o a una persona que posea una cualificación similar para evitar peligros.
- Utilice el aparato únicamente en espacios secos, no al aire libre.
-  ¡No sumerja nunca el aparato en agua ni en otros líquidos! De lo contrario, existe peligro de muerte por descarga eléctrica.
- Procure que no penetre agua en el interior del aparato al limpiarlo. Nunca limpie el aparato bajo el agua corriente.
- Asegúrese de que el aparato no pueda entrar nunca en contacto con el agua. No utilice el aparato cerca de agua ni de recipientes que contengan líquidos.
- Procure que el cable de red no se moje ni se humedezca durante el funcionamiento. Tienda el cable de modo que no pueda aplastarse ni dañarse.
- Para apagar el aparato, extraiga después de cada uso la clavija de red de la base de enchufe.
- Nunca abra la carcasa del aparato.

### ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesaria siempre que sean vigilados o hayan sido instruidos correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Los niños no deben realizar las tareas de limpieza y mantenimiento del aparato a no ser que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión. El aparato y el cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

- Las piezas del aparato pueden calentarse mucho durante el funcionamiento. Por lo tanto, toque el aparato solo por las asas.
- Deje que se enfríe el aparato por completo antes de limpiarlo, reemplace las placas de intercambio antes de limpiarlo o guardarlo.
- Tenga cuidado al extraer alimentos terminados (tostadas, gofres, etc.). Tanto el aparato como los alimentos están muy calientes.
- Utilice el aparato solamente sobre una superficie estable, antideslizante y plana.
- No utilice ningún tipo de reloj programador externo ni sistema de control remoto para accionar el aparato.



## **¡CUIDADO! ¡Superficie caliente!**

### **⚠ ¡ATENCIÓN: ¡RIESGO DE INCENDIO!**

- No debe utilizarse el aparato cerca de materiales inflamables.
- No destape el aparato mientras esté en funcionamiento.
- Utilice el aparato exclusivamente sobre una base termorresistente.
- No deje nunca el aparato en funcionamiento sin vigilancia.

### **⚠ ¡ATENCIÓN: DAÑOS MATERIALES!**

- Retire los alimentos exclusivamente con una espátula de plástico o de madera u otro objeto adecuado no metálico para no dañar el revestimiento antiadherente de la sandwichera.
- No utilice productos de limpieza agresivos ni objetos puntiagudos para la limpieza.

### **ⓘ *Indicación!***

- El usuario no tiene que hacer nada para cambiar el ajuste del producto entre 50 y 60 Hz. El producto se adapta tanto a 50 Hz como a 60 Hz.

## Volumen de suministro

El aparato se suministra de serie con los componentes siguientes:

- Sandwichera
- 2 placas de intercambio „Sandwich“
- 2 placas de intercambio „Gofres“
- 2 placas de intercambio „Grill“
- Instrucciones de uso

- 1) Extraiga el aparato, las placas de intercambio y el manual de instrucciones del cartón.
- 2) Retire todo el material de embalaje.

### **i** **Indicación:**

- ▶ Compruebe la integridad de suministro y si hay daños visibles.
- ▶ Si el suministro es incompleto o hay daños debido a un embalaje deficiente o al transporte, póngase en contacto con la línea directa de asistencia (véase capítulo **Asistencia técnica**).

## Descripción del aparato

Figura A:

- 1** Enrollables
- 2** luz de indicación verde (temperatura alcanzada)
- 3** Bloqueo de la tapa
- 4** Anclajes
- 5** Serpentes calefactores
- 6** Soportes (interior)
- 7** Salientes de encastre pequeños (exterior)
- 8** Salientes de encastre grandes (interior)
- 9** Placas intercambiables „Sándwich“
- 10** Placas intercambiables „Gofres“
- 11** Placas intercambiables „Grill“
- 12** Luz de indicación roja (funcionamiento)

## Sustitución de las placas de intercambio

Puede elegir entre 3 placas de intercambio diferentes:

- Placas de intercambio «Tostadas» **9**: para la preparación de tostadas rellenas.
- Placas de intercambio «Gofres» **10**: Para hornear gofres.
- Placas de intercambio «Grill» **11**: Para el asado de pescado, carne, etc.

### **⚠ ¡ADVERTENCIA! PELIGRO DE ELECTROCUCIÓN**

- ▶ Desenchufe primero la clavija de la base de enchufe, antes de limpiar las placas de intercambio.

### **⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!**

- ▶ ¡Deje que se enfríe el aparato antes de reemplazar las placas de intercambio!  
¡Peligro de quemaduras!

### **⚠ ¡ATENCIÓN!**

- ▶ No utilice nunca dos placas de intercambio diferentes a la vez.

## Inserción de las placas de intercambio

- 1) Abra la sandwichera soltando el bloqueo de tapa **3** y levanta la tapa.
- 2) Coloque primero los salientes de encastre grandes **8** de la placa intercambiable deseada en los soportes **6** del interior del aparato.
- 3) Presione entonces hacia abajo la placa intercambiable, hasta que los salientes de encastre pequeños **7** encajen y la placa intercambiable se asiente firmemente.
- 4) Repita los pasos del 2 y 3 para cada tipo de placa.

## Extracción de las placas de intercambio

- 1) Abra la sandwichera soltando el bloqueo de la tapa ❸ y levantando la tapa.
- 2) Desplace los anclajes ❹ en la dirección de la flecha para desenganchar la placa intercambiable.
- 3) Retire la placa.
- 4) Repita los pasos del 2 y 3 para extraer cada tipo de placa.

## Primera puesta en funcionamiento

Realice el mismo procedimiento con cada de las 3 parejas de placas de intercambio.

- Frote una sola vez el revestimiento antiadherente de las placas de intercambio con aceite apto para cocinar.

### ⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ ¡Deje que se enfríe el aparato antes de cambiar las placas de intercambio! ¡Peligro de quemaduras!
- Coloque un par de placas de intercambio en el aparato.
- Inserte la clavija de red en una base de enchufe.
- Cierre el aparato y bloquee el bloqueo de tapa ❸. El bloqueo debe hacer un clic al quedar encastrado en el mango inferior.
- Deje calentar el aparato durante aprox. 10 minutos.

### ❗ **Indicación:**

- ▶ En el primer uso es posible que se produzca un ligero olor (también puede generarse un poco de humo). Esto es normal y cesa al poco tiempo. Procure que haya suficiente ventilación. Abra, por ejemplo, una ventana.
- Extraiga la clavija de red y deje que se enfríe el aparato.

- Limpie las placas de intercambio y el aparato como se describe en el capítulo **Limpieza**.

El aparato está ahora listo para funcionar.

## Manejo

### Tostar sandwiches

- 1) Seleccione las placas de intercambio „Tostadas“ ❶ e insertelas.

### ❗ ¡ATENCIÓN!

- ▶ No utilice nunca dos placas de intercambio diferentes a la vez.
- 2) Cierre la tapa y bloquee la con el bloqueo de tapa ❸.
  - 3) Inserte la clavija de red en una base de enchufe. La luz de indicación roja ❷ se ilumina mientras el aparato está conectado a la red eléctrica.
  - 4) Al momento que se ha calentado el aparato, se enciende el piloto verde de „listo par su uso“ ❷.
  - 5) Abra la tapa e introduzca dos tostadas preparadas debajo de la placas de intercambio.
  - 6) Cierre la tapa y bloquee la con el bloqueo de tapa ❸. Si el sándwich sigue siendo demasiado grueso y no puede cerrarse el bloqueo de la tapa ❸, retire algo del relleno.

### ❗ **Indicación:**

- ▶ Mientras se tuestan los sandwiches, la luz de indicación verde ❷ se enciende y se apaga. Esto indica que el aparato se ha calentado o que se mantiene la temperatura.

### ❗ ¡ATENCIÓN!

- ▶ Extraiga las tostadas sólo con una espátula de plástico o madera u otro objeto adecuado no metálico, para no dañar el recubrimiento antiadherente de la sandwichera.

- Las tostadas están listas después de unos 5 - 6 minutos apróx. Esta indicación es meramente orientativa y según relleno y gusto personal puede variar. Abra la tapa y retire las tostadas.
- Si no desea preparar más tostadas, extraiga la clavija de red de la base de enchufe.
- Si no desea preparar más gofres, extraiga la clavija de red de la base de enchufe.

## Hacer gofres

- Seleccione las placas de intercambio „Gofres“ 10 e insertelas.

### ⚠ ¡ATENCIÓN!

- No utilice nunca dos placas de intercambio diferentes a la vez.
- Cierre la tapa y bloquee la con el bloqueo de tapa 3.
  - Inserte la clavija de red en una base de enchufe. La luz de indicación roja 12 se ilumina mientras el aparato está conectado a la red eléctrica.
  - Al momento que se ha calentado el aparato, se enciende el piloto verde de „listo par su uso“ 2.
  - Abra la tapa y ponga 2 o 3 cucharadas grandes de masa de gofre en cada una de las dos superficies de horneado de gofres de la placa de intercambio inferior.
  - Cierre la tapadera. ¡No bloquee la tapa!

### i Indicación:

- Al tostar gofres, la luz de indicación verde 2 se enciende y se apaga. Esto indica que el aparato se ha calentado o que se mantiene la temperatura.

### ⚠ ¡ATENCIÓN!

- Extraiga los gofres sólo con una espátula de plástico o madera u otro objeto adecuado no metálico, para no dañar el recubrimiento antiadherente de la sandwichera.
- Los gofres están listos después de unos 5 - 7 minutos apróx. Esta indicación es meramente orientativa y según masa de gofre y gusto personal puede variar. Abra la tapa y retire los gofres.

## Asar al grill

- Seleccione las placas de intercambio „Grill“ 11 e insertelas.

### ⚠ ¡ATENCIÓN!

- No utilice nunca dos placas de intercambio diferentes a la vez.
- Cierre la tapa y bloquee la con el bloqueo de tapa 3.
  - Inserte la clavija de red en una base de enchufe. La luz de indicación roja 12 se ilumina mientras el aparato está conectado a la red eléctrica.
  - Al momento que se ha calentado el aparato, se enciende el piloto verde de „listo par su uso“ 2.
  - Abra la tapa y coloque los alimentos que desea asar al grill sobre la placas de intercambio inferiores.
  - Cierre la tapadera. ¡No bloquee la tapa!
  - Controle periódicamente el grado de tueste, levantando la tapa.

### i Indicación:


- Al hornear, la luz de indicación verde 2 se enciende y se apaga. Esto indica que el aparato se ha calentado o que se mantiene la temperatura.

### ⚠ ¡ATENCIÓN!

- Extraiga los alimentos sólo con una espátula de plástico o madera u otro objeto adecuado no metálico de las placas de intercambio, con el fin de no dañar el recubrimiento antiadherente .
- Una vez que han terminado los alimentos de cocer, retirela de la placa de intercambio.
  - Cuando no necesite usar el aparato, extraiga la clavija de red de la base de enchufe.

## Limpieza

### ⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE ELECTROCUCIÓN!

- ▶ Desenchufe primero la clavija de la toma de corriente, antes de limpiar el aparato.
- ▶  ¡No sumerja nunca el aparato en agua ni en otros líquidos! De lo contrario, existe peligro de muerte por descarga eléctrica.

### ⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Previa limpieza deje que se enfríe el aparato. ¡Peligro de quemaduras!

### ⚠ ¡ATENCIÓN!

- ▶ No utilice productos de limpieza agresivos ni abrasivos. Dichas sustancias corroen la superficie del aparato.

### i Indicación:

- ▶ No espere demasiado tiempo para realizar la limpieza. Espere hasta que se enfríe el aparato lo suficiente y pueda tocarlo sin riesgo de sufrir quemaduras. De este modo se puede eliminar mejor los restos de alimentos.

- Limpie la carcasa con un paño seco o un trapo ligeramente humedecido.
- Retire las placas de intercambio y limpie las placas de intercambio en agua templada añadiendo algo de detergente.

### i Indicación:



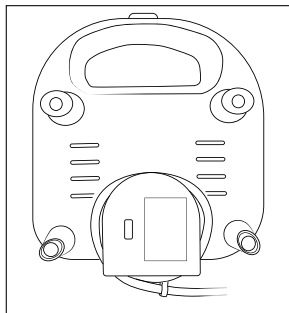
Las placas de intercambio pueden limpiarse sin problemas en el lavavajillas.

Dado que las partes inferiores de las placas de intercambio no están revestidas, se pueden desteñir fácilmente después de limpiarlas en el lavavajillas. No obstante, esto no afecta a su funcionamiento. En ese sentido, recomendamos lavar las placas de intercambio a mano.

- Si ha penetrado grasa o alimentos debajo de las placas intermedias en el recinto donde se encuentran los serpentines calefactores **5**, proceda del modo siguiente:
  - Quite la grasa u otros líquidos usando un trozo de papel de cocina.
  - Retire los restos incrustados quemados usando una espátula de madera o un pequeño pincho de madera.
- Seque todas las piezas antes de volver a utilizarlas.

## Almacenaje

- Limpie el aparato tal y como se describe en el capítulo **Limpieza**.
- Cierre la tapa y bloquéela con el bloqueo de la tapa **3**.
- Enrolle el cable de red alrededor del enrollacables **1** situado en la parte inferior del aparato y fíjelo con el clip.



- El aparato puede guardarse en posición vertical siempre que no se enrolle el cable de alimentación.
- Guarde la sandwichera en un lugar seco.

## Eliminación de fallos

Anomalía	Causa	Solución
El aparato no funciona.	La clavija de red no está conectada a una base de enchufe.	Conecte la clavija de red a la red eléctrica.
	El aparato está defectuoso.	Póngase en contacto con el servicio posventa.
Las tostadas/gofres/alimentos asados se tuestan demasiado.	Las tostadas/gofres/alimentos asados, han permanecido durante demasiado tiempo en la sandwichera.	Procure retirar antes las tostadas/gofres/alimentos asados.

## Características técnicas

Tensión	220 - 240 V ~ corriente alterna (CA), 50/60 Hz
Consumo de potencia	750 W

## Recetas

### Sándwich de tomate holandés

#### Ingredientes:

- ◆ 4 rebanadas de pan de molde
- ◆ Agua
- ◆ Cebolletas
- ◆ 1 tomate mediano
- ◆ Mantequilla de hierbas
- ◆ 2 lonchas de jamón cocido
- ◆ Sal
- ◆ Pimienta recién molida
- ◆ 2 lonchas de queso Gouda joven

- 1) Lave las cebolletas y escúrralas. Corte las cebolletas longitudinalmente por la mitad y, después, en trozos grandes. Ponga el agua a hervir con sal en una cacerola. Añada las cebolletas y cuézalas durante 1 minuto. A continuación, escurra las cebolletas en un escurridor, vierta agua fría por encima y deje que se escurran.
- 2) Lave los tomates y séquelos. Córtelos por la mitad y retire la parte verde. Corte los tomates en rodajas.
- 3) Unte una de las rebanadas con la mantequilla de hierbas y coloque una loncha de jamón doblada por la mitad sobre la rebanada untada. Coloque encima los trozos de cebolleta y las rodajas de tomate. Condimente con sal y pimienta.
- 4) Coloque las lonchas de queso sobre la rebanada.
- 5) Unte la otra rebanada con un poco de mantequilla de hierbas y cubra el sándwich con la parte untada hacia abajo.



## Sándwich italiano

### Ingredientes:

- ◆ 4 rebanadas de pan de molde
  - ◆ 4 cucharadas de concentrado de tomate
  - ◆ 2 cucharadas de mayonesa
  - ◆ Sal
  - ◆ Hierbas de Provenza
  - ◆ Pimienta recién molida
  - ◆ 1 tomate mediano
  - ◆ 1 envase de queso mozzarella
  - ◆ Pimienta de colores recién molida
- 1) Mezcle el concentrado de tomate, la mayonesa, la sal, las hierbas de Provenza y la pimienta. Unte las rebanadas con la mezcla.
  - 2) Lave los tomates y séquelos. Córtelos por la mitad y retire la parte verde. Corte los tomates en rodajas.
  - 3) Deje escurrir el queso mozzarella en un colador y córtelo en rodajas. Vuelva a cortar las rodajas por la mitad.
  - 4) Cubra la rebanada ya untada con las rodajas de tomate y mozzarella y condimente con la pimienta.
  - 5) Cubra el sándwich con la otra rebanada.

## Sándwich hawaiano

### Ingredientes:

- ◆ 4 rebanadas de pan de molde
  - ◆ 2 rodajas de piña (de lata)
  - ◆ Mantequilla
  - ◆ 2 lonchas de jamón cocido
  - ◆ 2 lonchas de queso
- 1) Deje escurrir la piña en un colador.
  - 2) Unte una de las rebanadas con mantequilla.
  - 3) Añada el jamón cocido y la piña a la rebanada.

- 4) Por último, coloque el queso sobre la piña.
- 5) Cubra su sándwich con la otra rebanada.

## Gofres

### Ingredientes

- ◆ 250 g de margarina o mantequilla
  - ◆ aprox. 200 g azúcar
  - ◆ 2 paquetitos de vainilla azucarada
  - ◆ 5 huevos
  - ◆ 500 g de harina
  - ◆ 2 cucharaditas de levadura en polvo
  - ◆ 350 – 400 ml leche
- 1) Bata los huevos hasta que queden espumosos.
  - 2) Añada el azúcar, el azúcar de vainilla y los huevos y mézclelo todo.
  - 3) Añada la mantequilla o margarina licuada.
  - 4) Mezcle la levadura en polvo.
  - 5) Añada la leche sin dejar de agitar y alternativamente la harina poco a poco.
  - 6) Mézclelo todo a máximo nivel con una batidora de mano hasta obtener una masa lisa.

## Gofres de manzana

### Ingredientes

- ◆ 250 g de margarina o mantequilla
- ◆ 75 g de azúcar
- ◆ 4 huevos
- ◆ 250 g de harina
- ◆ 1 cucharadita de levadura en polvo
- ◆ 125 ml de leche tibia
- ◆ 300 g manzana (pelada y cortada en dados)
- ◆ 50 g de almendras o nueces rayados

- 1) Bata los huevos hasta que queden espumosos.
- 2) Añada azúcar y mezclelo todo.
- 3) Añada la mantequilla o margarina licuada.
- 4) Mezcle la levadura en polvo.
- 5) Añada la leche sin dejar de agitar y alternativamente la harina poco a poco.
- 6) Por último añada las almendras o bien nueces y los dados de manzana.
- 7) Mezclelo todo a máximo nivel con una batidora de mano hasta obtener una masa lisa.

## Pincho de gamba

### Ingredientes

- ◆ 250 g gambones pelados de tamaño medio
- ◆ 2 dientes de ajo (picados fino)
- ◆ 5 cucharada de aceite de oliva
- ◆ 12 tomates pequeños (tomates cherry)
- ◆ 1 cucharada de perejil picado
- ◆ Pimienta, sal, pimentón

- 1) Añada el aceite de oliva, el ajo, algo de pimentón, sal, pimienta y perejil en una fuente y mezclelo todo.
- 2) Añada las gambas y mezclelo todo de modo que queden las gambas bien impregnadas con la mezcla de especias-hierbas.
- 3) Deje reposar las gambas durante aprox. 20 minutos en la mezcla.
- 4) Pinche un tomate de modo alternado y una gamba en un pincho de madera.
- 5) Asa al grill los pinchos durante 5 minutos aprox.

## Desecho

### Válido únicamente para Francia:




Points de collecte sur [www.quefairemedesdechets.fr](http://www.quefairemedesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



El producto, el embalaje y las instrucciones de uso son reciclables, se someten a una responsabilidad ampliada del fabricante y se desechan por separado.


### Desecho del aparato

 El símbolo adyacente de un contenedor tachado sobre unas ruedas indica que este aparato está sujeto a la Directiva 2012/19/EU.

Dicha Directiva estipula que el aparato no debe desecharse con la basura doméstica normal al finalizar su vida útil, sino en puntos de recogida, puntos limpios o a través de empresas de desechos previstas especialmente para ello.

**Este tipo de desecho es gratuito. Cuide el medio ambiente y deseche el aparato de la manera adecuada.**

Si el aparato contiene datos personales, será su responsabilidad eliminarlos antes de entregarlo para su desecho.

 Puede informarse acerca de las posibilidades de desecho de los aparatos usados en su administración municipal o ayuntamiento.

## Desecho del embalaje



El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de desecho, por lo que es reciclable. Deseche el material de embalaje innecesario de la forma dispuesta por las normativas locales aplicables.



Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente. Observe las indicaciones de los distintos materiales de embalaje y, si procede, reciclelos de la manera correspondiente. Los materiales de embalaje cuentan con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente: 1-7: plásticos; 20-22: papel y cartón; 80-98: materiales compuestos.

## Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

Este aparato cuenta con una garantía de 3 años a partir de la fecha de compra. Si se detectan defectos en el producto, puede ejercer sus derechos legales frente al vendedor. Estos derechos legales no se ven limitados por la garantía descrita a continuación.

### Condiciones de la garantía

El plazo de la garantía comienza con la fecha de compra. Guarde bien el comprobante de caja, ya que lo necesitará como justificante de compra.

Si dentro de un periodo de tres años a partir de la fecha de compra de este producto se detecta un defecto en su material o un error de fabricación, asumiremos la reparación o sustitución gratuita del producto o restituiremos el precio de compra a nuestra elección. La prestación de la garantía requiere la presentación del aparato defectuoso y del justificante de compra (comprobante de caja), así como una breve descripción por escrito del defecto detectado y de las circunstancias en las que se haya producido dicho defecto, dentro del plazo de tres años.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, le devolveremos el producto reparado o le suministraremos uno nuevo. La reparación o sustitución del producto no supone el inicio de un nuevo periodo de garantía.

### Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

La duración de la garantía no se prolonga por hacer uso de ella. Este principio también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Si después de la compra del aparato, se detecta la existencia de daños o de defectos al desembalarlo, deben notificarse de inmediato. Cualquier reparación que se realice una vez finalizado el plazo de garantía estará sujeta a costes.

### Alcance de la garantía

El aparato se ha fabricado cuidadosamente según estándares elevados de calidad y se ha examinado en profundidad antes de su entrega. La prestación de la garantía se aplica a defectos en los materiales o errores de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto normalmente sometidas al desgaste y que, en consecuencia, puedan considerarse piezas de desgaste ni los daños producidos en los componentes frágiles, p. ej., interruptores, baterías o piezas de vidrio.

Se anulará la garantía si el producto se daña o no se utiliza o mantiene correctamente. Para utilizar correctamente el producto, deben observarse todas las indicaciones especificadas en las instrucciones de uso. Debe evitarse cualquier uso y manejo que esté desaconsejado o frente al que se advierta en las instrucciones de uso.

El producto está previsto exclusivamente para su uso privado y no para su uso comercial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía perderá su validez.

## Proceso de reclamación conforme a la garantía

Para garantizar una tramitación rápida de su reclamación, le rogamos que observe las siguientes indicaciones:

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (IAN) 459974\_2401 como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características del producto, grabado en el producto, en la portada de las instrucciones de uso (parte inferior izquierda) o en el adhesivo de la parte trasera o inferior del producto.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono o por correo electrónico**.
- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



En [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com), podrá descargar este manual de usuario y muchos otros más, así como vídeos sobre los productos y software de instalación.

Con este código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) y podrá abrir las instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 459974\_2401.

## Asistencia técnica

**ES** Servicio España

Tel.: 900 984 989

E-Mail: [kompennass@lidl.es](mailto:kompennass@lidl.es)

IAN 459974\_2401

## Importador

Tenga en cuenta que la dirección siguiente no es una dirección de asistencia técnica. Póngase primero en contacto con el centro de asistencia técnica especificado.

KOMPENASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANIA

[www.kompennass.com](http://www.kompennass.com)



## Indholdsfortegnelse

<b>Introduktion</b> .....	<b>116</b>
<b>Anvendelsesområde</b> .....	<b>116</b>
<b>Anvendte advarsler og symboler</b> .....	<b>116</b>
<b>Sikkerhedsanvisninger</b> .....	<b>117</b>
<b>Medfølger ved køb</b> .....	<b>119</b>
<b>Beskrivelse af produktet</b> .....	<b>119</b>
<b>Udskiftning af skiftepladerne</b> .....	<b>119</b>
Indsætning af skiftepladerne .....	119
Udtagning af skiftepladerne .....	120
<b>Første opstart</b> .....	<b>120</b>
<b>Betjening</b> .....	<b>120</b>
Ristning af sandwiches .....	120
Bagning af vafler .....	121
Grillning .....	121
<b>Rengøring</b> .....	<b>122</b>
<b>Opbevaring</b> .....	<b>122</b>
<b>Afhjælpning af fejl</b> .....	<b>123</b>
<b>Tekniske data</b> .....	<b>123</b>
<b>Opskrifter</b> .....	<b>123</b>
Hollandsk tomattoast .....	123
Italiensk toast .....	124
Hawaii-toast .....	124
Vafler .....	124
Æblevafler .....	124
Rejespyd .....	125
<b>Bortskaffelse</b> .....	<b>125</b>
Bortskaffelse af produktet .....	125
Bortskaffelse af emballage .....	126
<b>Garanti for Kompernass Handels GmbH</b> .....	<b>126</b>
Service .....	127
Importør .....	127

## Introduktion

Til lykke med købet af dit nye produkt!

Du har valgt et moderne produkt af høj kvalitet. Betjeningsvejledningen er en del af dette produkt. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, anvendelse og bortskaffelse. Du bør sætte dig ind i alle produktets betjenings- og sikkerhedsanvisninger før brug. Brug kun produktet som beskrevet og kun til de angivne anvendelsesområder. Lad vejledningen følge med produktet, hvis du giver det videre til andre.

## Anvendelsesområde

Denne sandwichmaker er udelukkende beregnet til ristning af fyldte sandwiches, bagning af vaffer og grillning af fødevarer.

Dette produkt er udelukkende beregnet til anvendelse i private husholdninger. Brug ikke produktet til erhvervmæssige formål!

## Anvendte advarsler og symboler


I denne betjeningsvejledning anvendes følgende advarsler og symboler på emballagen og produktet (hvis de er relevante):

	<p><b>FARE!</b> En advarsel med dette symbol og signalordet "FARE" angiver en umiddelbart forestående farlig situation, som medfører døden eller alvorlige kvæstelser, hvis faren ikke undgås.</p>
	<p><b>ADVARSEL!</b> En advarsel med dette symbol og signalordet "ADVARSEL" angiver en mulig farlig situation, som kan medføre døden eller alvorlige kvæstelser, hvis faren ikke undgås.</p>

	<p><b>FORSIGTIG!</b> En advarsel med dette symbol og signalordet "FORSIGTIG" angiver en mulig farlig situation, som kan medføre mindre eller moderate kvæstelser, hvis faren ikke undgås.</p>
	<p><b>OBS!</b> En advarsel med dette symbol og signalordet "OBS" angiver en mulig situation, som kan medføre materielle skader, hvis situationen ikke undgås.</p>
	<p>"Bemærk" henviser til yderligere oplysninger, som gør det nemmere at bruge produktet.</p>
	<p>Forsigtig! Varm overflade!</p>
	<p>Alle produktets dele, der kommer i kontakt med fødevarer, er fødevareregnede.</p>
	<p>Vekselstrøm/-spænding</p>
	<p>Må ikke lægges ned i vand!</p>
	<p>Kan rengøres i opvaskemaskine.</p>

## Sikkerhedsanvisninger

### **⚠ ADVARSEL! FARE FOR STRØMSTØD!**

- Hvis dette produkts tilslutningsledning beskadiges, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller af en person med tilsvarende kvalifikationer, så farlige situationer undgås.
- Brug kun produktet i tørre rum - ikke udendørs.
-  Læg aldrig produktet ned i vand eller andre væsker!  
I modsat fald er det livsfarligt på grund af elektrisk stød.
- Sørg for, at der ikke kommer vand ind i sandwichmakeren under rengøring. Rengør aldrig sandwichmakeren under rindende vand.
- Sørg for, at produktet aldrig kan komme i kontakt med vand. Brug aldrig produktet i nærheden af vand eller ved siden af beholdere, som indeholder vand.
- Sørg for, at ledningen aldrig bliver våd eller fugtig under brug. Læg ledningen, så den ikke kommer i klemme eller på anden måde beskadiges.
- Træk stikket ud af stikkontakten efter brug for at slukke for sandwichmakeren.
- Åbn aldrig sandwichmakerens kabinet.

### **⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!**

- Dette produkt kan bruges af børn over 8 år samt af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller er blevet oplært i brugen af produktet og de farer, som kan være forbundet med det.
- Børn må ikke lege med produktet.
- Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er ældre end 8 år og under opsyn.  
Børn under 8 år skal holdes på afstand af produktet og tilslutningsledningen.
- Produktets dele kan blive varme ved brug. Hold derfor kun på håndtagene.



- Lad sandwichmakeren køle helt af, før du rengør den, udskifter skiftepladerne eller stiller det til side.
- Vær forsigtig ved udtagning af de færdige fødevarer (sandwiches, vafler, etc.). Sandwichmakeren og fødevarerne er meget varme.
- Brug kun produktet på en stabil, skridsikker og plan overflade.
- Brug aldrig et eksternt timerur eller et separat fjernbetjeningssystem til betjening af produktet.



## **FORSIGTIG! Varm overflade!**

### **⚠ OBS - BRANDFARE!**

- Produktet må ikke anvendes i nærheden af brændbare materialer.
- Dæk ikke sandwichmakeren til, mens den er i brug.
- Brug kun sandwichmakeren på et varmeresistent underlag.
- Lad aldrig produktet være i gang uden opsyn.

### **⚠ OBS – MATERIELLE SKADER!**

- Tag kun fødevarerne op med en plast- eller træspartel eller en anden egnet genstand, der ikke er lavet af metal, så du ikke ødelægger sandwichmakerens slip-let-belægning.
- Brug ikke slibende rengøringsmidler og spidse genstande til rengøring.

### **i Bemærk:**

- Brugeren behøver ikke at foretage sig noget for at omstille produktet fra 50 til 60 Hz eller omvendt. Produktet tilpasser sig både til 50 og til 60 Hz.

## Medfølger ved køb

Sandwichmakeren leveres standardmæssigt med følgende komponenter:

- Sandwichrister
- 2 skifteplader „Sandwich“
- 2 skifteplader „Vafler“
- 2 skifteplader „Grill“
- Betjeningsvejledning

- 1) Tag sandwichmakeren, skiftepladerne og betjeningsvejledningen ud af kassen.
- 2) Fjern alt emballeringsmaterialet.

### **(i) Bemærk:**

- ▶ Kontrollér, at alle dele er leveret med, og at de ikke har synlige skader.
- ▶ Hvis der mangler nogle dele, eller hvis nogle af delene er defekte på grund af mangelfuld emballage eller på grund af transporten, bedes du henvende dig til service-hotline (se kapitel **Service**).

## Beskrivelse af produktet

Figur A:

- ❶ Ledningsopvikling
- ❷ grøn indikatorlampe (temperatur nået)
- ❸ Lås til låget
- ❹ Låsemekanismer
- ❺ Varmeslanger
- ❻ Holdere (inderside)
- ❼ Små tapper (udvendigt)
- ❽ Store tapper (indvendigt)
- ❾ Skifteplader „Sandwich“
- ❿ Skifteplader „Vafler“
- ⓫ Skifteplader „Grill“
- ⓬ Rød indikatorlampe (drift)

## Udskiftning af skiftepladerne

Du kan vælge mellem to forskellige skifteplader:

- Skifteplader «Sandwich» ❾ til tilberedning af fyldte sandwicher.
- Skifteplader «Vafler» ❿ til bagning af vafler.
- Skifteplader «Grill» ⓫ til grillning af kød, fisk etc.

### **⚠ ADVARSEL! FARE FOR STRØMSTØD!**

- ▶ Træk stikket ud af stikkontakten, før du udskifter skiftepladerne.

### **⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!**

- ▶ Lad sandwichmakeren køle helt af, før skiftepladerne udskiftes!  
Forbrændingsfare!

### **❗ OBS!**

- ▶ Brug aldrig to forskellige skifteplader samtidigt.

## Indsætning af skiftepladerne

- 1) Åbn sandwichmakeren ved at løsne lågets lås ❸ og klappe låget op.
- 2) Skub først de store tapper ❽ af den valgte skifteplade ind i holderne ❻ på indersiden af apparatet.
- 3) Tryk nu skiftepladen nedad, indtil de små tapper ❼ går i indgreb og skiftepladen sidder fast.
- 4) Gentag trin 2 til 3 for at sætte den anden skifteplade ind.

## Udtagning af skiftepladerne

- 1) Åbn sandwichmakeren ved at løsne lågets lås ❸ og klappe låget op.
- 2) Skub låsemekanismerne ❹ i pileretning, så skiftepladen kan løsnes.
- 3) Tag skiftepladen ud.
- 4) Gentag trin 2 til 3 for at løsne den anden skifteplade.

## Første opstart

Udfør den følgende procedure med hver af de 3 skiftepladepar.

- Gnid skiftepladernes slip-let-belægning én gang ind i olie, der er velegnet til madlavning.

### ⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Lad sandwichmakeren køle helt af, før skiftepladerne skiftes! Forbrændingsfare!

- Sæt et par skifteplader ind i sandwichmakeren.
- Sæt stikket i en stikkontakt.
- Luk sandwichmakeren, og lås den med lågets lås ❸. Det skal kunne mærkes, at den går i indgreb på det nederste greb.
- Lad sandwichmakeren varme op i 10 minutter.

### ❗ Bemærk:

- ▶ Ved første anvendelse kan det lugte en smule (en smule røgdudvikling er også mulig). Det er normalt og forsvinder efter kort tid. Sørg for tilstrækkelig udluftning. Åbn for eksempel vinduet.
- Træk stikket ud, og lad sandwichmakeren køle af.
- Rengør sandwichmakeren som beskrevet i kapitlet **Rengøring**.

Nu er sandwichmakeren klar til brug.

## Betjening

### Ristning af sandwiches

- 1) Vælg skiftepladerne „Sandwich“ ❹, og sæt dem ind.

### ❗ OBS!

- ▶ Brug aldrig to forskellige skifteplader samtidigt.

- 2) Luk låget, og lås det med låsen ❸.
- 3) Sæt stikket i en stikkontakt. Den røde indikatorlampe ❷ lyser, så længe apparatet er tilsluttet til strømnettet.
- 4) Så snart sandwichmakeren er varmet op, lyser den grønne kontrollampe „Driftsklar“ ❷.
- 5) Åbn låget, og læg de to forberedte sandwiches på den nederste skifteplade.
- 6) Luk låget, og lås det med låsen til låget ❸. Hvis sandwichen er for tyk, så lås låget ❸ ikke kan lukkes, skal du fjerne noget af pålægget på sandwichen.

### ❗ Bemærk:

- ▶ Så længe du tilbereder sandwiches, tændes og slukkes den grønne indikatorlampe ❷. Det viser, at apparatet varmer op eller at temperaturen holdes.

### ❗ OBS!

- ▶ Tag kun sandwicherne op med en plast- eller træspatel eller en anden egnet genstand, der ikke er lavet af metal, så du ikke ødelægger sandwichmakerens slip-let-belægning.
- 7) Efter ca. 5 – 6 minutter er sandwicherne færdige. Denne tid kan variere efter det anvendte pålæg og den personlige smag. Åbn låget, og tag sandwicherne ud.
  - 8) Hvis du ikke vil tilberede flere sandwiches, skal du trække stikket ud af stikkontakten.

## Bagning af vafler

1) Vælg skiftepladerne „Vafler“ **10**, og sæt dem ind.

**!** **OBS!**

► Brug aldrig to forskellige skifteplader samtidigt.

2) Luk låget, og lås det med låsen **3**.

3) Sæt stikket i en stikkontakt. Den røde indikatorlampe **12** lyser, så længe apparatet er tilsluttet til strømnettet.

4) Så snart sandwichmakeren er varmet op, lyser den grønne kontrollampe „Driftsklar“ **2**.

5) Åbn låget, og fyld 2 - 3 store spsk vaffeldej i hver af vaffelpladerne på den nederste skifteplade.

6) Luk låget. Lås **ikke** låget!

**i** **Bemærk:**

► Så længe du tilbereder vafler, tændes og slukkes den grønne indikatorlampe **2**. Det viser, at apparatet varmer op eller at temperaturen holdes.

**!** **OBS!**

► Tag kun vaflerne op med en plast- eller træspartel eller en anden egnet genstand, der ikke er lavet af metal, så du ikke ødelægger sandwichmakerens slip-let-belægning.

7) Efter ca. 5 - 7 minutter er vaflerne færdige. Denne tid kan variere afhængigt af den anvendte vaffeldej og den personlige smag. Åbn låget, og tag vaflerne ud.

8) Hvis du ikke vil tilberede flere vafler, skal du trække stikket ud af stikkontakten.

## Grillning

1) Vælg skiftepladerne „Grill“ **11**, og sæt dem ind.

**!** **OBS!**

► Brug aldrig to forskellige skifteplader samtidigt.

2) Luk låget, og lås det med låsen **3**.

3) Sæt stikket i en stikkontakt. Den røde indikatorlampe **12** lyser, så længe apparatet er tilsluttet til strømnettet.

4) Så snart sandwichmakeren er varmet op, lyser den grønne kontrollampe „Driftsklar“ **2**.

5) Åbn låget, og læg fødevarerne, der skal grilles, på den nederste skifteplade.

6) Luk låget. Lås **ikke** låget!

7) Kontrollér bruningsgraden af og til ved at løfte på låget.

**i** **Bemærk:**

► Så længe du tilbereder grillmaden, tændes og slukkes den grønne indikatorlampe **2**. Det viser, at apparatet varmer op eller at temperaturen holdes.

**!** **OBS!**

► Tag kun fødevarerne op med en plast- eller træspartel eller en anden egnet genstand, der ikke er lavet af metal, så du ikke ødelægger skiftepladernes slip-let-belægning.

8) Når fødevarerne er gennemstegt, kan du tage dem af skiftepladerne.

9) Hvis du ikke skal bruge sandwichmakeren mere, skal du trække stikket ud af stikkontakten.

## Rengøring

### ⚠ ADVARSEL! FARE FOR STRØMSTØD

- ▶ Træk stikket ud af stikkontakten, før du rengør sandwichmakeren.

⚠ Læg aldrig sandwichmakeren ned i vand eller andre væsker! Ellers kan det være livsfarligt på grund af elektrisk stød.

### ⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Lad sandwichmakeren afkøle før rengøringen. Forbrændingsfare!

### ! OBS!

- ▶ Brug ikke stærke eller skurende rengøringsmidler. De kan angribe sandwichmakeren overflade.

### i Bemærk:

- ▶ Vent ikke alt for længe med rengøringen. Vent, til sandwichmakeren er kølet så meget af, at der ikke er fare for at brænde sig ved berøring. Så kan madresterne lettere fjernes.

- Rengør kabinettet med en tør klud eller en let fugtet klud.

- Tag skiftepladerne ud, og rengør dem i varmt vand, og tilsæt lidt opvaskemiddel.

### i Bemærk:



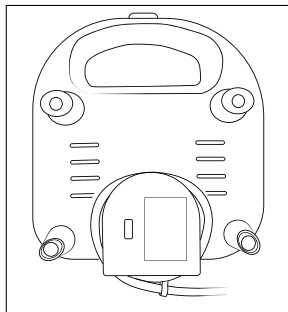
Skiftepladerne må gerne rengøres i opvaskemaskinen.

Da skiftepladernes underside ikke har belægning, kan de dog misfarves en smule efter rengøring i opvaskemaskinen. Det forringer dog ikke funktionen. Vi anbefaler derfor, at skiftepladerne rengøres i hånden.

- Hvis der er løbet fedt eller madrester ind under skiftepladerne i rummet, hvor varmeslangerne 5 befinder sig, skal du gøre følgende:
  - Fjern fedtet eller væsken med et stykke køkkenrulle.
  - Fjern fastbrændte rester med en træspatel eller et lille træspyd.
- Tør alle dele godt af før næste brug.

## Opbevaring

- Rengør sandwichmakeren som beskrevet i kapitlet **Rengøring**.
- Luk låget, og lås det med låsen til låget 9.
- Vikl ledningen om ledningsopviklingen 1 på bagsiden af produktet, og fastgør den med klipsen.



- Apparatet kan også opbevares stående, hvis netværksledningen ikke rulles op.
- Opbevar sandwichmakeren på et tørt sted.

## Afhjælpning af fejl

Fejl	Årsag	Afhjælpning
Produktet fungerer ikke.	Stikket sidder ikke i stikkontakten.	Sæt stikket i stikkontakten.
	Produktet er defekt.	Henvend dig til kunde-service.
Sandwicherne/vaflerne/grillmaden bliver for mørk.	Sandwicherne/vaflerne/grillmaden har været for længe i sandwichmakeren.	Tag sandwicherne/vaflerne/grillmaden ud noget før.

## Tekniske data

Spænding	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Effektforbrug	750 W

## Opskrifter

### Hollandsk tomattoast

#### Ingredienser:

- ◆ 4 skiver toastbrød
- ◆ Vand
- ◆ Forårsløg
- ◆ 1 mellemstor tomat
- ◆ Kryddersmør
- ◆ 2 skiver kogt skinke
- ◆ Salt
- ◆ Friskmalet peber
- ◆ 2 skiver mild Gouda-ost

- 1) Vask forårsløgene, og lad dem dryppe af. Halver forårsløgene på langs, og skær dem i store stykker. Bring vandet i kog med salt i en gryde. Tilsæt forårsløgene, og blancher dem cirka 1 minut. Hæld derefter forårsløgene i en si, hæld koldt vand over, og lad dem dryppe af.
- 2) Vask tomaterne, og dup dem tørre. Halver dem, og fjern stængelenderne. Skær tomaterne i skiver.
- 3) Smør toastskiven med kryddersmør, og læg en sammenklappet skive skinke på den smurte toastskive. Fordel forårsløgene og tomatskiverne derpå. Krydr med salt og peber.
- 4) Læg osteskiverne på toastskiven.
- 5) Smør den anden toastskive med lidt kryddersmør, og læg den ovenpå den første skive med den smurte skive nedad.

## Italiensk toast

### Ingredienser:

- ◆ 4 skiver toastbrød
- ◆ 4 spsk. tomatpuré
- ◆ 2 spsk. mayonnaise
- ◆ Salt
- ◆ Provencekrydderi
- ◆ Friskmalet peber
- ◆ 1 mellemstor tomat
- ◆ 1 pakke mozzarellaost
- ◆ Friskmalet sort peber

- 1) Rør tomatpureen, mayonnaisen, saltet, provencekrydderiet og peberet sammen. Smør toastskiverne med det.
- 2) Vask tomaterne, og dup dem tørre. Halver dem, og fjern stængelenderne. Skær tomaterne i skiver.
- 3) Lad mozzarellaosten dryppe af i en si, og skær den i skiver. Halver dem én gang til.
- 4) Nu skal tomat- og mozzarellaskiverne lægges på toastskiven, som allerede er smurt, og derefter krydres med peber.
- 5) Dæk sandwichen med den anden toastskive.

## Hawaii-toast

### Ingredienser:

- ◆ 4 skiver toastbrød
- ◆ 2 skiver ananas (fra dåse)
- ◆ Smør
- ◆ 2 skiver kogt skinken
- ◆ 2 små skiver ost

- 1) Lad ananassen dryppe af i en si.
- 2) Smør nu toastskiven med smør.
- 3) Læg skinken og ananassen på toastskiven.
- 4) Læg osten på ananassen som det sidste.

- 5) Læg en toastskive på sandwichen.

## Vafler

### Ingredienser

- ◆ 250 g margarine eller smør
- ◆ ca. 200 g sukker
- ◆ 2 små breve vaniljesukker
- ◆ 5 æg
- ◆ 500 g mel
- ◆ 2 tsk. bagepulver
- ◆ 350 - 400 ml mælk

- 1) Rør æggene til skum.
- 2) Tilsæt sukkeret og vaniljesukkeret, og rør det hele sammen.
- 3) Tilsæt det smeltede smør eller margarine.
- 4) Rør bagepulveret i.
- 5) Tilsæt mælken og melet skiftevist, mens du fortsætter med at røre.
- 6) Bland det hele på det højeste trin med håndmixeren, indtil dejen er glat.

## Æblevafler

### Ingredienser

- ◆ 250 g margarine eller smør
- ◆ 75 g sukker
- ◆ 4 æg
- ◆ 250 g mel
- ◆ 1 tsk. bagepulver
- ◆ 125 ml lunken mælk
- ◆ 300 g æbler (skrællede, skåret i terninger)
- ◆ 50 g revne mandler eller nødder

- 1) Rør æggene til skum.
- 2) Tilsæt sukkeret og rør det hele sammen.
- 3) Tilsæt det smeltede smør eller margarine.
- 4) Rør bagepulveret i.

- 5) Tilsæt mælken og melet skiftevist, mens du fortsætter med at røre.
- 6) Som det sidste tilsættes mandlerne eller nødderne og æblestykkerne.
- 7) Bland det hele på det højeste trin med håndmixeren, indtil dejen er glat.

## Rejespyd

### Ingredienser

- ◆ 250 g mellemstore, pillede rejer
  - ◆ 2 fed hvidløg (fint hakket)
  - ◆ 5 spsk. olivenolie
  - ◆ 12 små tomater (cherrytomaten)
  - ◆ 1 spsk. hakket persille
  - ◆ Salt, peber, stødt paprika
- 1) Hæld olivenolien, hvidløget, lidt stødt paprika, salt, peber og persillen i en skål, og bland det hele.
  - 2) Hæld rejerne i, og rør det sammen, så rejerne er dækket godt af krydderi-krydderurteblandingen.
  - 3) Lad rejerne hvile ca. 20 minutter i blandingen.
  - 4) Sæt en tomat og en reje skiftevist på et træspyd.
  - 5) Grill spyddene ca. 5 minutter.


## Bortskaffelse

### Gælder kun for Frankrig:



Produktet, emballagen og betjeningsvejledning kan genbruges, er underlagt et udvidet producentansvar og indsamles sorteret.

### Bortskaffelse af produktet

 Det viste symbol med den overstregede affaldscontainer på hjul viser, at dette produkt er underlagt direktivet 2012/19/EU. Dette direktiv angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med det normale husholdningsaffald, når dets brugstid er omme, men skal afleveres på specielle indsamlingssteder, genbrugspladser eller affaldsvirksomheder.

### Denne bortskaffelse er gratis for dig. Skån miljøet, og bortskaf produktet korrekt.

Hvis det udtjente produkt indeholder persondata, er du selv ansvarlig for sletningen, før du afleverer det.



Du kan få oplysninger hos kommunen om bortskaffelse af udtjente produkter.



## Bortskaffelse af emballage



Emballeringsmaterialerne er valgt ud fra kriterier som miljøforlidelighed og bortskaffelsesteknik og kan derfor genbruges. Bortskaf emballagematerialer, som du ikke skal bruge mere, efter de lokalt gældende forskrifter.



Bortskaf emballagen miljøvenligt. Vær opmærksom på mærkningen på de forskellige emballagematerialer, og aflever dem sorteret til bortskaffelse. Emballagematerialerne er mærket med forkortelserne (a) og tallene (b) med følgende betydning: 1-7: Plast, 20-22: Papir og pap, 80-98: Kompositmaterialer.

## Garanti for Kompernass Handels GmbH

Kære kunde

På dette produkt får du 3 års garanti fra købsdatoen. I tilfælde af mangler ved produktet har du en række juridiske rettigheder i forhold til sælgeren af produktet. Dine juridiske rettigheder forringes ikke af den nedenfor anførte garanti.

### Garantibetingelser

Garantiperioden begynder på købsdatoen. Opbevar venligst kvitteringen et sikkert sted. Den er nødvendig for at kunne dokumentere købet. Hvis der inden for tre år fra dette produkts købsdato opstår en materiale- eller fabriktionsfejl, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller udskiftet, eller købsprisen vil blive refunderet gratis til dig. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte produkt afleveres, og købsbeviset (kvitteringen) forevises i løbet af fristen på tre år, og at der gives en kort skriftlig beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået. Hvis defekten er dækket af vores garanti, får du et repareret eller et nyt produkt retur. Reparation eller ombytning af produktet udløser ikke en ny garantiperiode.

## Garantiperiode og juridiske mangelkrav

Garantiperioden forlænges ikke, hvis der gøres brug af garantien. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele. Skader og mangler, som eventuelt allerede fandtes ved køb, samt manglende dele, skal anmeldes straks efter udpakningen. Når garantiperioden er udløbet, er reparation af skader betalingspligtig.

### Garantiens omfang

Produktet er produceret omhyggeligt efter strenge kvalitetsretningslinjer og testet grundigt inden leveringen.

Garantien dækker materiale- og fabriktionsfejl. Denne garanti omfatter ikke produktdele, der er udsat for normal slitage og derfor kan betragtes som sliddele, eller skader på skrøbelige dele som f.eks. kontakter, genopladelige batterier eller dele af glas.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget, ikke er forskriftsmæssigt anvendt eller vedligeholdt. For at sikre forskriftsmæssig anvendelse af produktet skal alle anvisninger nævnt i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, som frarådes eller der advares imod i betjeningsvejledningen, skal ubetinget undgås.

Produktet er kun beregnet til privat og ikke til kommercielt brug. Ved misbrug og uheldsmæssig brug, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien.

## Afvikling af garantiasager

For at sikre en hurtig behandling af din anmeldelse bør du følge nedenstående anvisninger:

- Ved alle forespørgsler bedes du have kvitteringen og artikelnummeret (IAN) 459974\_2401 klar som dokumentation for købet.
- Artikelnummeret kan du finde på typeskiltet på produktet, som indgravering på produktet, på betjeningsvejledningens forside (nederst til venstre) eller som klæbemærke på bag- eller undersiden af produktet.
- Hvis der opstår funktionsfejl eller øvrige mangler, bedes du først kontakte nedennævnte serviceafdeling **telefonisk** eller **via e-mail**.
- Et produkt, der er registreret som defekt, kan du derefter indsende portofrit til den oplyste serviceadresse med vedlægning af købsbevis (kvittering) og en beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.



På [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) kan du downloade denne og mange andre manualer, produktvideoer og installationssoftware.

Med denne QR-kode kommer du direkte til Lidl-servicesiden ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) og kan åbne den ønskede betjeningsvejledning ved indtastning af artikelnummeret (IAN) 459974\_2401.

## Service

**(DK) Service Danmark**

Tel.: 32 710005

E-Mail: [kompernass@lidl.dk](mailto:kompernass@lidl.dk)

IAN 459974\_2401

## Importør

Bemærk at den efterfølgende adresse ikke er en serviceadresse. Kontakt først det nævnte servicedsted.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)



## Indice

<b>Introduzione</b> .....	<b>130</b>
<b>Uso conforme</b> .....	<b>130</b>
<b>Avvertenze e simboli utilizzati</b> .....	<b>130</b>
<b>Indicazioni relative alla sicurezza</b> .....	<b>131</b>
<b>Volume della fornitura</b> .....	<b>133</b>
<b>Descrizione dell'apparecchio</b> .....	<b>133</b>
<b>Sostituzione delle piastre</b> .....	<b>133</b>
Inserimento delle piastre .....	133
Estrazione delle piastre .....	133
<b>Prima messa in funzione</b> .....	<b>134</b>
<b>Uso</b> .....	<b>134</b>
Tostatura di sandwich .....	134
Cottura dei waffel .....	135
Grigliatura .....	135
<b>Pulizia</b> .....	<b>136</b>
<b>Conservazione</b> .....	<b>136</b>
<b>Guasti e possibili rimedi</b> .....	<b>137</b>
<b>Dati tecnici</b> .....	<b>137</b>
<b>Ricette</b> .....	<b>137</b>
Toast olandese ai pomodori .....	137
Toast italiano .....	138
Toast Hawaii .....	138
Waffel .....	138
Waffel alla mela .....	138
Spiedino di gamberi .....	139
<b>Smaltimento</b> .....	<b>139</b>
Smaltimento dell'apparecchio .....	139
Smaltimento dell'imballaggio .....	140
<b>Garanzia della Kompernass Handels GmbH</b> .....	<b>140</b>
Assistenza .....	141
Importatore .....	141

## 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><b>PERICOLO!</b> 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><b>AVVERTENZA!</b> 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><b>CAUTELA!</b> 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><b>ATTENZIONE!</b> 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, antisdrucciolevole 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.

### ❗ 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:**



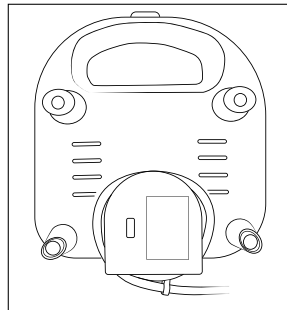
Le piastre possono essere lavate in lavastoviglie.

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 la tostiera 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 sottili 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 cucchiaini 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

### Valido solo per la Francia:



Il prodotto, l'imballaggio e il libretto di istruzioni sono riciclabili, sono soggetti ad una responsabilità estesa del produttore e vengono raccolti in maniera differenziata.

### 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 **telefonticamente** 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](http://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](http://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: [kompernass@lidl.it](mailto:kompernass@lidl.it)

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.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)





## Tartalomjegyzék

<b>Bevezető</b>	<b>144</b>
<b>Rendeltetésszerű használat</b>	<b>144</b>
<b>Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok</b>	<b>144</b>
<b>Biztonsági utasítások</b>	<b>145</b>
<b>A csomag tartalma</b>	<b>147</b>
<b>A készülék leírása</b>	<b>147</b>
<b>A cserelapok cseréje</b>	<b>147</b>
A cserelapok behelyezése	147
A cserelapok kivétele	147
<b>Első használat</b>	<b>148</b>
<b>Kezelés</b>	<b>148</b>
Szendvics pirítása	148
Gofrisütés	149
Grillezés	149
<b>Tisztítás</b>	<b>150</b>
<b>Tárolás</b>	<b>150</b>
<b>Hibaelhárítás</b>	<b>151</b>
<b>Műszaki adatok</b>	<b>151</b>
<b>Receptek</b>	<b>151</b>
Holland paradicsomos toast	151
Olasz pirítás	152
Hawaii toast	152
Gofri	152
Almás gofri	152
Garnélyanyárs	153
<b>Ártalmatlanítás</b>	<b>153</b>
A készülék ártalmatlanítása	153
A csomagolás ártalmatlanítása	154
<b>A Kompnass Handels GmbH garanciája</b>	<b>154</b>
Szervíz	155
Gyártja	155

## Bevezető

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához! Vásárlásával modern és kiváló minőségű termék mellett döntött. A használati útmutató a termék része. Fontos tudnivalókat tartalmaz a biztonságra, használatra és ártalmatlanításra vonatkozóan. A termék használata előtt ismerkedjen meg valamennyi használati útmutatóval és biztonsági figyelmeztetéssel. Csak a leírtak szerint és a megadott célokra használja a terméket. A készülék harmadik személynek történő továbbadása esetén adja át a készülékhez tartozó valamennyi leírást is.









## Rendeltetésszerű használat

Ez a készülék kizárólag töltött szendvics pirítására, gofri sütésére és élelmiszerek grillezésére készült. A készülék kizárólag magánháztartásokban használható. Ne használja a készüléket kereskedelmi célokra!

## Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok


Ebben a használati útmutatóban, a csomagoláson és a készüléken, a következő figyelmeztető jelzéseket és szimbólumokat használjuk (ha alkalmazható):

	<p><b>VESZÉLY!</b> Az ezzel a szimbólummal és a „VESZÉLY” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan közvetlen veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely halált vagy súlyos sérülést okoz, ha nem előzik meg.</p>
	<p><b>FIGYELMEZTETÉS!</b> Az ezzel a szimbólummal és a „FIGYELMEZTETÉS” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely halált vagy súlyos sérülést okozhat, ha nem előzik meg.</p>

	<p><b>VIGYÁZAT!</b> Az ezzel a szimbólummal és a „VIGYÁZAT” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely csekély vagy enyhe sérülést okozhat, ha nem előzik meg.</p>
	<p><b>FIGYELEM!</b> Az ezzel a szimbólummal és a „FIGYELEM” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges helyzetre figyelmeztet, amely anyagi károkat okozhat, ha nem előzik meg.</p>
	<p>Tudnivaló jelöli a kiegészítő információkat, amelyek megkönnyítik a készülék használatát.</p>
	<p>Olvassa el az útmutatót.</p>
	<p>A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszerbiztosak.</p>
	<p>Ne merítse vízbe!</p>
	<p>Váltóáram/-feszültség</p>
	<p>Mosogatógépben is tisztítható.</p>

## Biztonsági utasítások

### **⚠ FIGYELEM! ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!**

- A veszélyek elkerülése érdekében a sérült csatlakozóvezetékét a gyártónak, a gyártó vevőszolgálatának vagy hasonló szakképzett személynek kell kicserélnie.
- A készüléket csak száraz helyiségekben és soha ne a szabadban használja.
-  Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba! Ellenkező esetben az elektromos áramütés miatti életveszély fenyeget.
- Tisztításkor ügyeljen arra, hogy ne kerüljön víz a készülék belsejébe. Soha ne tisztítsa a készüléket folyó víz alatt.
- Ügyeljen rá, hogy a készülék soha ne kerüljön érintkezésbe vízzel. Soha ne üzemeltesse a készüléket víz közelében vagy folyadékot tartalmazó edények mellett.
- Ügyeljen rá, hogy a hálózati kábel ne legyen vizes vagy nedves az üzemeltetés közben. Tárolja úgy, hogy ne szorulhasson be és más módon se sérülhessen meg.
- A készülék minden használata után húzza ki a csatlakozót a csatlakozóaljzatból a készülék kikapcsolásához.
- Soha ne nyissa fel a készülék házát.

### **⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!**

- A készüléket 8 éves kor alatti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű vagy tapasztalattal és/vagy tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.
- Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- Tisztítást és a felhasználói karbantartást 8 évesnél fiatalabb vagy felügyelet nélküli gyermekek nem végezhetnek. Ne engedjen 8 évesnél fiatalabb gyerekeket a készülék és a csatlakozó vezeték közelébe.

- A készülék részei üzemelés közben felforrósodhatnak. Ezért csak a fogantyúkat fogja meg.
- Hagyja teljesen lehűlni a készüléket, mielőtt megtisztítja, cserelapokat cserél vagy visszateszi tárolási helyére.
- Legyen óvatos, amikor kiveszi az elkészült ételeket (szendvicset, gofrit stb.). A készülék, valamint az ételek nagyon forrók.
- A készüléket stabil, csúszásmentes és egyenes felületen üzemeltesse.
- A készülék üzemeltetéséhez ne használjon külső időkapcsolót vagy külön távműködtető rendszert.



## **VIGYÁZAT! Forró felület!**

### **⚠ FIGYELEM - TŰZVESZÉLY!**

- A készüléket nem szabad gyúlékony anyagok közelében használni.
- Ne fedje le a készüléket, amíg az üzemel.
- A készüléket csak hőálló felületen üzemeltesse.
- A készüléket soha ne üzemeltesse felügyelet nélkül.

### **⚠ FIGYELEM - ANYAGI KÁR!**

- Az ételeket csak műanyag- vagy fakanállal, vagy más erre alkalmas nemfémes tárgygal vegye ki, hogy a szendvicssütő tapadásmentes felülete ne sérüljön meg.
- Ne használjon erős tisztítószeret és hegyes tárgyakat a tisztításhoz.

### **i Tudnivaló:**

- A felhasználó részéről nincs szükség közbeavatkozásra a termék 50 és 60 Hz közötti beállításához. A termék 50 és 60 Hz-en egyaránt működik.

## A csomag tartalma

A készüléket alapvetően az alábbi elemekkel szállítjuk:

- szendvicsűtő
- 2 „szendvics” cserelap
- 2 „gofri” cserelap
- 2 „grill” cserelap
- használati útmutató

- 1) Vegye ki a készüléket, a cserelapokat és a használati útmutatót a kartondobozból.
- 2) Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.

### ❗ Tudnivaló:

- ▶ Ellenőrizze a csomag tartalmát, hogy hiánytalan-e és nincs-e rajta látható sérülés.
- ▶ Hiányos szállítás vagy a nem megfelelő csomagolásból eredő, illetve a szállítás során keletkezett károk esetén forduljon az ügyfélszolgálathoz (lásd a **Szerviz** fejezetet).

## A készülék leírása

„A” ábra:

- ❶ kábelcsévélő
- ❷ zöld jelzőlámpa (hőmérséklet elérése)
- ❸ fedélzár
- ❹ rögzítők
- ❺ fűtőszálak
- ❻ tartók (belül)
- ❼ kicsi rögzítő pöckök (kívül)
- ❽ nagy rögzítő pöckök (belül)
- ❾ „szendvics” cserelapok
- ❿ „gofri” cserelapok
- ⓫ „grill” cserelapok
- ⓬ piros jelzőlámpa (működés)

## A cserelapok cseréje

3 különböző cserelap közül választhat.

- „szendvics” ❶ cserelapok: töltött szendvics készítéséhez.
- „gofri” ❷ cserelapok: gofri sütéséhez.
- „grill” ❸ cserelapok: hús, hal stb. grillezéséhez

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS! ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!

- ▶ A cserelapok cseréje előtt először mindig húzza ki a hálózati csatlakozót az aljzatból.

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A cserelapok cseréje előtt hagyja lehűlni a készüléket! Égési sérülés veszélye!

### ❗ FIGYELEM!

- ▶ Soha ne használjon két különböző cserelapot egyidejűleg.

## A cserelapok behelyezése

- 1) Nyissa ki a szendvicsűtőt oly módon, hogy kioldja a fedélzárát ❸ és felnyitja a fedelet.
- 2) Először tolja a kiválasztott cserelap nagy rögzítő pöcköket ❹ a készüléken belül lévő tartókba ❺.
- 3) Nyomja lefelé a cserelapot, hogy a kicsi rögzítő pöckök ❷ bekattanjanak és a cserelap stabilan illeszkedjen.
- 4) Ismétlje meg a 2. és 3. lépést a második cserelap behelyezéséhez.

## A cserelapok kivétele

- 1) Nyissa ki a szendvicsűtőt; ehhez oldja ki a fedélzárát ❸ és nyissa fel a fedelet.
- 2) Tolja a rögzítőket ❹ a nyíl irányába, hogy a cserelap kioldódjon.
- 3) Vegye ki a cserelapot.
- 4) Ismétlje meg a 2. és 3. lépést a második cserelap eltávolításához.

## Első használat

Végezze el a következő műveletet a 3 cserelap-pár mindegyikével.

- Kenje be a cserelapok tapadásmentes felületét főzésre alkalmas olajjal.

### **⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!**

- ▶ A cserelapok cseréje előtt hagyja lehűlni a készüléket! Égési sérülés veszélye!
- Helyezzen be egy pár cserelapot a készülékbe.
- Csatlakoztassa a hálózati csatlakozót egy aljzatba.
- Csukja be a készüléket és zárja le a fedélzárrel **3**. Ennek érezhetően be kell kattannia az alsó fogantyúba.
- Melegítse elő a készüléket kb. 10 percig.

### **i Tudnivaló:**

- ▶ Az első használatkor enyhe szag képződhet (kis füst is lehetséges). Ez normális jelenség és rövid idő után megszűnik. Gondoskodjon megfelelő szellőzésről. Például nyissa ki az ablakot.
- Húzza ki a hálózati csatlakozót és hagyja a készüléket lehűlni.
- Tisztítsa meg a cserelapokat és a készüléket a **Tisztítás** fejezetben leírtak szerint.

A készülék ezzel üzemkész.

## Kezelés

### **Szendvics piritása**

- 1) Válassza ki a „szendvics” **9** cserelapokat és helyezze be őket.

### **⚠ FIGYELEM!**

- ▶ Soha ne használjon két különböző cserelapot egyidejűleg.
- 2) Csukja le a fedelet és zárja le a fedélzárrel **3**.
  - 3) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozót egy aljzatba. A piros jelzőlámpa **12** világít, amíg a készülék az áramhálózatra van csatlakoztatva.
  - 4) Amint a készülék elérte a megfelelő hőmérsékletet, kigyullad a zöld „üzemkész” ellenőrző lámpa **2**.
  - 5) Nyissa ki a fedelet és tegyen két előkészített szendvicset az alsó cserelapra.
  - 6) Zárja le a fedelet és reteszelve a fedélreteszszel **3**. Ha a szendvics mégis túl vastag és emiatt a fedélzár **3** nem záródik, távolítsa el egy kevés feltétet a szendvicsekből.

### **i Tudnivaló:**

- ▶ Miközben a szendvicsek pirulnak, a zöld jelzőlámpa **2** kikapcsol, majd ismét bekapcsol. Ez azt jelzi, hogy a készülék felfűt, ill. a hőmérsékletet tartja.

### **⚠ FIGYELEM!**

- ▶ A szendvicseket csak műanyag- vagy fakanállal, vagy más erre alkalmas nemfém tárgyval vegye ki, hogy a szendvicssütő tapadásmentes felülete ne sérüljön meg.
- 7) Kb. 5 – 6 perc elteltével készek a szendvicsek. Ez az idő a felhasznált feltétől és a személyes ízléstől függően változhat. Nyissa ki a készülék fedelét és vegye ki a szendvicseket belőle.
  - 8) Amennyiben nem kíván több szendvicset készíteni, húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozó aljzatból.

## Gofrisütés

- 1) Válassza ki a „gofri” ⑩ cserelapokat és helyezze be őket.
- ❗ **FIGYELEM!**
  - ▶ Soha ne használjon két különböző cserelapot egyidejűleg.
- 2) Csukja le a fedelet és zárja le a fedélzárral ③.
- 3) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozót egy aljzatba. A piros jelzőlámpa ⑫ világít, amíg a készülék az áramhálózatra van csatlakoztatva.
- 4) Amint a készülék elérte a megfelelő hőmérsékletet, kigyullad a zöld „üzemkész” ellenőrző lámpa ②.
- 5) Nyissa ki a fedelet és töltsön 2 – 3 nagy evőkanál gofritésztát az alsó cserelap mindkét gofrisütő felületébe.
- 6) Csukja be a fedelet. **Ne** zárja be a fedelet!
- ❗ **Tudnivaló:**
  - ▶ Miközben a gofrik sülnek, a zöld jelzőlámpa ② kikapcsol, majd ismét bekapcsol. Ez azt jelzi, hogy a készülék felfűt, ill. a hőmérsékletet tartja.
- ❗ **FIGYELEM!**
  - ▶ A gofrit csak műanyag- vagy fakanállal, vagy más erre alkalmas nemfémes tárggyal vegye ki, hogy a szendvicssütő tapadásmentes felülete ne sérüljön meg.
- 7) Kb. 5 – 7 perc elteltével kész a gofri. Ez az idő a felhasznált gofritésztától és a személyes ízléstől függően változhat. Nyissa ki a készülék fedelét és vegye ki a gofrikat.
- 8) Amennyiben nem kíván több gofrit sütni, húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozó aljzatból.


## Grillezés

- 1) Válassza ki a „grill” ⑩ cserelapokat és helyezze be őket.
- ❗ **FIGYELEM!**
  - ▶ Soha ne használjon két különböző cserelapot egyidejűleg.
- 2) Csukja le a fedelet és zárja le a fedélzárral ③.
- 3) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozót egy aljzatba. A piros jelzőlámpa ⑫ világít, amíg a készülék az áramhálózatra van csatlakoztatva.
- 4) Amint a készülék elérte a megfelelő hőmérsékletet, kigyullad a zöld „üzemkész” ellenőrző lámpa ②.
- 5) Nyissa ki a fedelet és tegye a grillezni kívánt élelmiszereket az alsó cserelapra.
- 6) Csukja be a fedelet. **Ne** zárja be a fedelet!
- 7) Ellenőrizze időnként a barnulást a fedél felemelésével.
- ❗ **Tudnivaló:**
  - ▶ Miközben a grillezni kívánt ételmeiszert sül, a zöld jelzőlámpa ② kikapcsol, majd ismét bekapcsol. Ez azt jelzi, hogy a készülék felfűt, ill. a hőmérsékletet tartja.
- ❗ **FIGYELEM!**
  - ▶ Az ételeket csak műanyag- vagy fakanállal, vagy más erre alkalmas nemfémes tárggyal vegye le a cserelapokról, hogy a tapadásmentes felület ne sérüljön meg.
- 8) Amikor az étel megpuhultak, vegye le őket a cserelapról.
- 9) Ha nem szeretné tovább használni a készüléket, húzza ki a csatlakozót a csatlakozó aljzatból.



## Tisztítás

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS! ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!

- ▶ A készülék tisztítása előtt először húzza ki a csatlakozót a hálózati aljzataból.
- ▶  Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba! Egyébként áramütés miatti életveszély áll fenn.

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Tisztítás előtt hagyja kihűlni a készüléket. Égési sérülés veszélye!
- ⚠ **FIGYELEM!**
  - ▶ Ne használjon erős vagy súroló hatású tisztítószert. Ez kárt tehet a készülék felületében.

### **i** Tudnivaló:

- ▶ Ne várjon túl sokáig a készülék tisztításával. Várja meg, amíg a készülék annyira lehűlt, hogy azt égési sérülés veszélye nélkül meg tudja fogni. Ezután az élelmiszer-maradékok könnyebben eltávolíthatók.

- A készülék házát száraz, vagy enyhén benedvesített törölkendővel tisztítsa.
- Vegye le a cserelapokat és tisztítsa meg őket enyhén mosogatószeres meleg vízben.

### **i** Tudnivaló:



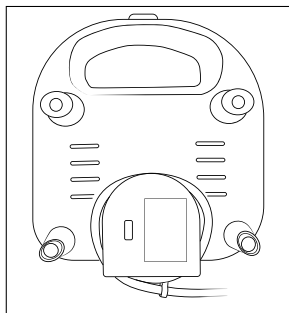
A cserelapokat szabad mosogatógépben tisztítani.

Mivel a cserelapok alsó részén nincs bevonat, a mosogatógépben tisztítás után könnyen elszíneződhetnek. Ez nem befolyásolja a működésüket. Ezért viszont azt javasoljuk, hogy kézzel mossa el őket.

- Amennyiben zsír vagy élelmiszer jutott a cserelapok alá abba a térbe, ahol a fűtőszálak **5** vannak, a következőképpen járjon el:
  - A zsírt vagy egyéb folyadékot konyhai papírtörülkövel törölje le.
  - A ráégett maradékokat fakanállal vagy kis fanyárrsal távolítsa el.
- Jól szárítson meg minden elemet, mielőtt újra használná.

## Tárolás

- Tisztítsa meg a készüléket a **Tisztítás** fejezetben leírtak szerint.
- Csukja le a fedelet és zárja le a fedélzárral **3**.
- Tekerje a hálózati kábelt a készülék alján lévő kábelcsévéelőre **1** és rögzítse a kábelcsattal.



- A készüléket függőlegesen is lehet tárolni, ha a hálózati kábel nincs feltekerve.
- A szendvicsstűtő száraz helyen tárolja.

## Hibaelhárítás

Hibajelenség	Oka	A hiba elhárítása
A készülék nem működik.	A hálózati csatlakozó nincsen bedugva a hálózati aljzatba.	Csatlakoztassa a hálózati csatlakozót a hálózati aljzatba.
	A készülék elromlott.	Forduljon az ügyfélszolgálathoz.
A szendvics/gofri/grill étel túlságosan sötét lesz.	A szendvics/gofri/grill étel túl hosszú volt a szendvicsütőben.	Hamarabb vegye ki a szendvics/gofri/grill ételt.

## Műszaki adatok

Feszültség	220-240 V ~, 50/60 Hz
Teljesítményfelvétel	750 W

## Receptek

### Holland paradicsomos toast

#### Hozzávalók:

- ◆ 4 szelet toast kenyér
- ◆ víz
- ◆ újhagyma
- ◆ 1 közepes nagyságú paradicsom
- ◆ zöldfűszeres vaj
- ◆ 2 szelet főtt sonka
- ◆ só
- ◆ frissen őrölt bors
- ◆ 2 szelet fiatal Gouda sajt

- 1) Mossa meg az újhagymát és csöpögtesse le. Felezze meg az újhagymát hosszában és vágja nagyobb darabokra. Forralja fel a vizet a só hozzáadásával egy fazékban. Adja hozzá az újhagymát és blansírozza kb. 1 percre. Ezt követően tegye az újhagymát egy szitába, öntse le hideg vízzel és csepegtesse le.
- 2) Mossa meg a paradicsomot és törölje szárazra. Felezze meg és távolítsa el a szárkezdeményeket. Vágja szeletekre a paradicsomot.
- 3) Kenje meg az egyik toast szeletet fűszeres vajjal és tegyen egy összehajtott sonkaszeletet a megkent toast szeletre. Ossa szét rajta az újhagyma-darabokat és a paradicsomszeleteket. Ízesítse sóval, borssal.
- 4) Tegye a sajtszeleteket a toast szeletre.
- 5) Kenjen meg egy másik toast szeletet egy kevés zöldfűszeres vajjal és fedje be a szendvicset a megkent oldallal lefelé.

## Olasz pirítós

### Hozzávalók:

- ◆ 4 szelet toast kenyér
  - ◆ 4 ek. paradicsomsűrítmény
  - ◆ 2 ek. majonéz
  - ◆ só
  - ◆ provence-i fűszer
  - ◆ frissen őrölt bors
  - ◆ 1 közepes nagyságú paradicsom
  - ◆ 1 csomag mozzarella sajt
  - ◆ frissen őrölt színes bors
- 1) Keverje össze a paradicsomsűrítményt, a majonézt, a provence-i fűszert és a borsot. Kenje meg vele a toast szeleteket.
  - 2) Mossa meg a paradicsomot és törölje szárazra. Felezze meg és távolítsa el a szárkezdeményeket. Vágja szeletekre a paradicsomot.
  - 3) Csepegtesse le a mozzarella sajtot egy szűrőben és vágja karikákra. A sajtkarikákat felezze meg.
  - 4) A már megkent toast szeletre rakja rá a paradicsom és mozzarella karikákat és szórja meg borssal.
  - 5) Fedje le a szendvicset egy másik toast szelettel.

## Hawaii toast

### Hozzávalók:

- ◆ 2 szelet toast kenyér
  - ◆ 2 szelet ananász (konzerv)
  - ◆ vaj
  - ◆ 2 szelet főtt sonka
  - ◆ 2 szelet sajt
- 1) Az ananászt csepegtesse le egy szűrőben.
  - 2) Kenje meg a toast szeletet vajjal.

- 3) A megkent toast szeletre tegye rá a sonkát és az ananászt.
- 4) Végül tegye a sajtot az ananászra.
- 5) Fedje le a szendvicset egy másik toast szelettel.

## Gofri

### Hozzávalók

- ◆ 25 dkg margarin vagy vaj
  - ◆ kb. 20 dkg cukor
  - ◆ 2 csomag vaníliás cukor
  - ◆ 5 tojás
  - ◆ 50 dkg liszt
  - ◆ 2 teáskanál sütőpor
  - ◆ 3,5 – 4 dl tej
- 1) Keverje ki habosra a tojásokat.
  - 2) Adja hozzá a cukrot és a vaníliás cukrot, majd keverje össze.
  - 3) A megolvasztott vajot vagy margarint is adja hozzá.
  - 4) Keverje bele a sütőport.
  - 5) Állandó keverés mellett apránként, váltogatva adja hozzá a tejet és a lisztet.
  - 6) Keverje össze az egészet a kézi mixer legmagasabb fokozatán, amíg sima tésztát nem kap.

## Almás gofri

### Hozzávalók

- ◆ 25 dkg margarin vagy vaj
- ◆ 7,5 dkg cukor
- ◆ 4 tojás
- ◆ 25 dkg liszt
- ◆ 1 teáskanál sütőpor
- ◆ 125 ml langyos tej
- ◆ 30 dkg alma (hámozva és kockára vágva)
- ◆ 5 dkg reszelt mandula vagy dió

- 1) Keverje ki habosra a tojásokat.
- 2) Adja hozzá a cukrot és keverje össze az egészet.
- 3) A megolvasztott vaját vagy margarint is adja hozzá.
- 4) Keverje bele a sütőport.
- 5) Állandó keverés mellett apránként, váltogatva adja hozzá a tejet és a lisztet.
- 6) Utoljára keverje el benne a mandulát vagy diót és az almaszeleteket.
- 7) Keverje össze az egészet a kézi mixer legmagasabb fokozatán, amíg sima tésztát nem kap.

## Garnélanyárs

### Hozzávalók

- ◆ 25 kg közepes méretű, hántott garnéla
  - ◆ 2 fokhagymagerezd (finomra aprítva)
  - ◆ 5 evőkanál olívaolaj
  - ◆ 12 kis paradicsom (cherry paradicsom)
  - ◆ 1 ek. apróra vágott petrezselyem
  - ◆ só, bors, őrölt paprika
- 1) Tegye az olívaolajat, a fokhagymát, kevés őrölt paprikát, sót, borsot és a petrezselymet egy edénybe és keverje össze.
  - 2) Adja hozzá a garnélarákot és keverje össze az egészet, hogy a garnélára jól rátapadjon a fűszeres keverék.
  - 3) Pihentesse a garnélát kb. 20 percig a keverékben.
  - 4) Húzza a paradicsomokat a garnélával felváltva egy fanyársra.
  - 5) Grillezza a nyársakat kb. 5 percig.

## Ártalmatlanítás

### Csak Franciaországra vonatkozik:



A termék, a csomagolás és a használati utasítás újrahasznosítható, a gyártó kiterjesztett felelőssége alá tartozik, és szelektív hulladékgyűjtéssel gyűjtik.

### A készülék ártalmatlanítása



Az áthúzott kerek szeméttároló itt látható szimbóluma azt jelzi, hogy ez a készülék a 2012/19/EU irányelv hatálya alá tartozik. Ez az irányelv azt mondja ki, hogy a készüléket életciklusa végén nem szabad a szokásos háztartási hulladékkal ártalmatlanítani, hanem külön létrehozott gyűjtőhelyen, újrahasznosító központokban vagy hulladékkezelő üzemben kell leadni.

### Ez az ártalmatlanítás az Ön számára díjtalan. Kímélje a környezetet és ártalmatlanítson szakszerűen.

Ha hulladékká vált készüléke személyes adatokat tartalmaz, akkor az Ön felelőssége ezeket törölni, mielőtt a készüléket visszaadja.

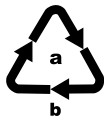


Az elhasznált termék ártalmatlanításának lehetőségeiről tájékozódjon települése vagy városa önkormányzatánál.

## A csomagolás ártalmatlanítása



A csomagolóanyagokat környezetbarát és hulladék-ártalmatlanítási szempontok szerint választottuk ki és ezért újrahasznosíthatók. Ártalmatlanítsa a feleslegessé vált csomagolóanyagokat a hatályos helyi előírásoknak megfelelően.



Ártalmatlanítsa a csomagolást környezetbarát módon. Vegye figyelembe a különböző csomagolóanyagokon lévő jelzéseket és adott esetben válassza külön azokat. A csomagolóanyagok rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, az alábbi jelentéssel: 1–7: műanyagok; 20–22: papír és karton, 80–98: kompozit anyagok.

## A Kompernass Handels GmbH garanciája

Tisztelt Vásárlónk!

A készülékre a vásárlás napjától számított 3 év garanciát vállalunk. A termék meghibásodása esetén. Önt jogszabályban foglalt jogok illetik meg az eladóval szemben. Az alábbi garanciánk nem korlátozza vagy szünteti meg a jogszabályban biztosított jogokat.

### Garanciális feltételek

A garanciális időszak a vásárlás napján kezdődik. Gondosan őrizze meg a nyugtát. Ez a vásárlás igazolásához szükséges.

Ha a termékvásárlás napjától számított három éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, akkor a terméket saját belátásunk szerint ingyen megjavítjuk, kicseréljük vagy visszafizetjük az árát. A garancia feltétele a hibás készülék és a vásárlást igazoló bizonylat (pénztári blokk) három éves garanciaidőn belüli bemutatása, valamint a hiba lényegének és megjelenése idejének rövidleírása.

Ha garanciánk fedezetet nyújt a hibára, akkor javított vagy egy új terméket kap vissza. A termék javítása vagy cseréje esetén a garancia nem kezdődik előlről.

## Garanciális idő és a jogszabályban foglalt szavatossági igények

A garancia ideje nem hosszabbodik meg a jótállással. Ez a cserélt és javított alkatrészekre is vonatkozik. Az esetlegesen már a vásárláskor is fennálló sérüléseket és hiányosságokat a csomagolás után azonnal jelezni kell. A garanciai lejárat után esedékes javítások díjkötelesek.

### A garancia köre

A készüléket szigorú minőségi előírások szerint gyártottuk és kiszállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük.

A garancia anyag- vagy gyártási hibákra vonatkozik. A garancia nem terjed ki a termék normális elhasználódásnak kitett és ezért kopó alkatrészeknek tekinthető alkatrészeire vagy a törékeny alkatrészek – mint például kapcsolók, akkumulátorok vagy üvegből készült alkatrészek – sérüléseire.

A garancia megszűnik akkor, ha a termék megsérül, nem megfelelően használják vagy nem tartják karban. A termék megfelelő használata érdekében a használati útmutatóban foglalt összes utasítást pontosan be kell tartani. Feltétlenül kerülni kell minden olyan felhasználási és kezelési módot, amit a használati útmutató nem javasol, vagy amelynek elkerülésére kifejezetten figyelmeztet.

A termék csak magánhasználatra és nem ipari használatra készült. A garancia érvényét veszti visszaélészerű vagy szakszerűtlen kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket általunk nem engedélyezett szervizben végeztek el.

## A garancia érvényesítése

Ügyének gyors feldolgozása érdekében kövesse a következő utasításokat:

- Kérjük, hogy minden kapcsolatfelvételnél tartsa készenlétben a vásárlást igazoló pénztári blokkot és a cikkszámot (IAN) 459974\_2401.
- A cikkszám a termék adattábláján, a termékre gravírozva, a használati útmutató címlapján (balra lent) vagy a termék hátoldalán vagy alján lévő címkén található.
- Működési hiba vagy más hiba észlelése esetén vegye fel a kapcsolatot az alábbi szervizrészleggel **telefonon** vagy **e-mailben**.
- Küldje el díjmentesen a megadott szerviz címére a hibásnak talált terméket és a vásárlást igazoló bizonylatot (pénztári blokk), illetve röviden írja le azt is, hogy hol és mikor jelentkezett a hiba.



Más használati útmutatókhoz, termékbemutató videókhoz és a telepítési szoftverekhez hasonlóan ezt is letöltheti a [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) oldalról.

Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl ügyfélszolgálati oldalra kerülnek ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) és a cikkszám megadásával (IAN) 459974\_2401 megnyithatja a használati útmutatót.

## Szerviz

**(HU) Szerviz Magyarország**

Tel.: 06800 21225

E-Mail: [kompennass@lidl.hu](mailto:kompennass@lidl.hu)

IAN 459974\_2401

## Gyártja

Ügyeljen arra, hogy az alábbi cím nem a szerviz címe. Először forduljon a megjelölt szervizhez.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NÉMETORSZÁG

[www.kompennass.com](http://www.kompennass.com)





**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
GERMANY  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

Last Information Update · Stand der Informationen · Version des informations  
Stand van de informatie · Stav informáci · Stan informacj · Stav informácií  
Estado de las informaciones · Tilstand af information · Versione delle informazioni  
Információk állása: 03 / 2024 · Ident.-No.: SSMW750E1-022024-1

---

IAN 459974\_2401