



## SANDWICH TOASTER SSWM 750 C3

(GB)

### SANDWICH TOASTER

Operating instructions

(SE)

### SMÖRGÅSGRILL

Bruksanvisning

(PL)

### OPIEKACZ DO KANAPEK

Instrukcja obsługi

(EE)

### VÕILEIVAGRILL

Kasutusjuhend

(FI)

### VOILEIPÄGRILLI

Käyttöohje

(DK)

### TOASTMASKINE

Betjeningsvejledning

(LT)

### SUMUŠTINIŲ KEPTUVAS

Naudojimo instrukcija

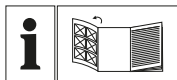
(LV)

### SENDVIČU TOSTERIS

Lietošanas pamācība

IAN 500499\_2504

(FI) (SE) (DK) (PL)  
(LT) (EE) (LV)



GB

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

---

FI

Käännä ennen lukemista kuvallinen sivu esiin ja tutustu seuraavaksi laitteen kaikkiin toimintoihin.

---

SE

Vik ut bildsidan och ha den till hands när du läser igenom anvisningarna och gör dig bekant med apparatens / maskinens funktioner.

---

DK

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

---

PL

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

---

LT

Prieš skaitydami atsiverskite lapą su paveikslėliais ir susipažinkite su visomis prietaiso funkcijomis.

---

EE

Pöörake enne lugemist joonistega lehekülg lahti ja tutvuge seejärel seadme kõikide funktsioonidega.

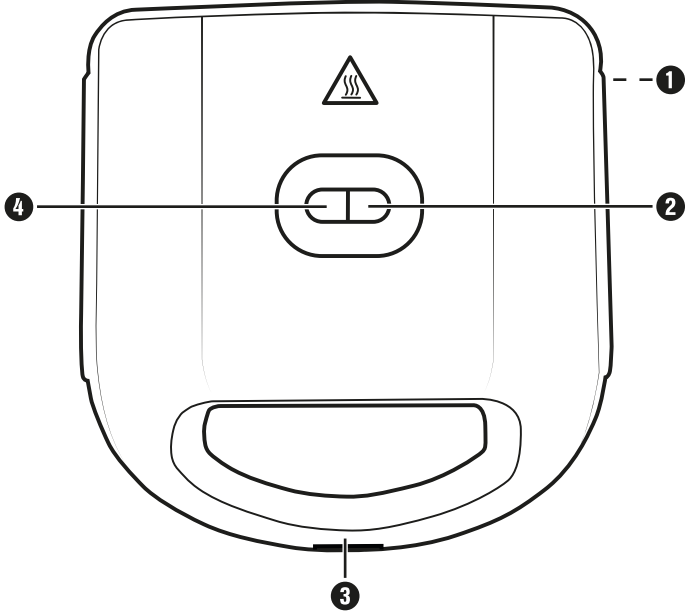
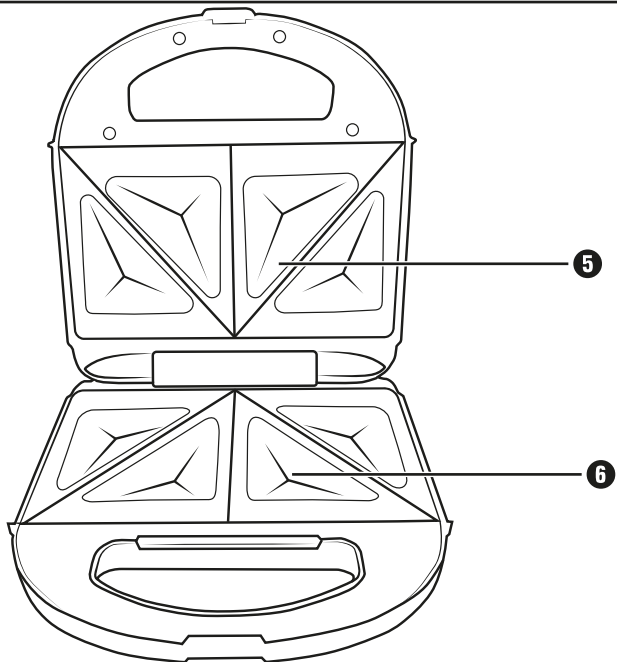
---

LV

Pirms lasišanas atlokiet lappusi ar attēliem un pēc tam iepazīstieties ar visām ierīces funkcijām.

---

English	Operating instructions	Page	1
Suomalainen	Käyttöohje	Sivu	11
Svenska	Bruksanvisning	Sidan	21
Dansk	Betjeningsvejledning	Side	31
Polski	Instrukcja obsługi	Strona	41
Lietuvių	Naudojimo instrukcija	Puslapis	51
Eesti	Kasutusjuhend	Lehekülg	61
Latvijas	Lietošanas pamācība	Lappuse	71

**A****B**

# Contents

<b>1. Introduction</b>	<b>2</b>
<b>2. Intended use</b>	<b>2</b>
<b>3. Package contents</b>	<b>2</b>
<b>4. Description of the appliance</b>	<b>2</b>
<b>5. Technical data</b>	<b>2</b>
<b>6. Warnings and symbols used</b>	<b>2</b>
<b>7. Safety guidelines</b>	<b>3</b>
<b>8. First use</b>	<b>5</b>
<b>9. Operation</b>	<b>5</b>
9.1. Toasting sandwiches . . . . .	5
<b>10. Cleaning</b>	<b>6</b>
<b>11. Storage</b>	<b>6</b>
<b>12. Troubleshooting</b>	<b>7</b>
<b>13. Recipes</b>	<b>7</b>
13.1. Dutch tomato toast . . . . .	7
13.2. Italian toast . . . . .	7
13.3. Hawaiian toast . . . . .	8
13.4. Scandia toast . . . . .	8
13.5. Curried turkey breast toast . . . . .	8
<b>14. Disposal</b>	<b>8</b>
<b>15. Kompnass Handels GmbH warranty</b>	<b>9</b>
15.1. Service . . . . .	10
15.2. Importer . . . . .	10

## 1. 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).

## 2. Intended use

This appliance is only intended for the toasting of filled sandwiches.

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

## 3. Package contents

The appliance is supplied with the following components as standard:

- Sandwich Toaster
  - Operating instructions
- 1) Remove the appliance and the operating instructions from the carton.
  - 2) Remove all packaging material.

### Note

- ▶ Check the package for completeness and for signs of visible damage.
- ▶ If the delivery is not complete or has been damaged due to defective packaging or transportation, contact the Service Hotline (see section **15.1. Service**).

## 4. Description of the appliance

Figure A:

- ① Cable retainer with cable clip
- ② "Ready" control lamp
- ③ Lid catch
- ④ "Power" control lamp

Figure B:



- ⑤ Upper toasting surface
- ⑥ Lower toasting surface






## 5. Technical data






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

## 6. Warnings and symbols used

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


	<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.
	<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.
	<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.

	<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.
	<b>Note:</b> A note identifies additional information that facilitates the use of the appliance.
	AC current/voltage
	Do not immerse in water!
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

	Do not dispose of electrical appliances in the household waste!
	Dispose of the packaging in an environmentally-responsible manner.
	
	The packaging is made of recyclable materials. Observe the labelling on the packaging material when sorting for disposal: The material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1-7: plastics, 20-22: paper and cardboard, 80-98: composites.
	

## 7. Safety guidelines

### **DANGER! 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.
- Allow the appliance to cool down completely before cleaning or storing it.
- Take care when removing the finished sandwiches! The appliance as well as the sandwiches are 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!**

## **⚠ CAUTION! 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.

## **i 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.

## **8. First use**

- Oil the non-stick coating of the toasting surfaces **5/6** with a suitable cooking oil.
- Insert the plug into a mains power socket.
- Close the appliance and lock it with the lid catch **3**. This must click audibly into the lower handle.
- Let the appliance heat up for about 10 minutes.

## **i Note**

- ▶ During first usage, a slight smell can arise (minimal smoke development is also possible). This is normal and dissipates after a short time. Ensure sufficient ventilation. For example, by opening a window.
- Disconnect the plug and allow the appliance to cool down.
- Clean the appliance as described in the chapter **10. Cleaning**.

The appliance is now ready for use.

## **9. Operation**

### **9.1. Toasting sandwiches**

- 1) Close the lid and lock it with the lid catch **3**.
- 2) Insert the plug into a mains power socket. The red "Power" control lamp **4** lights up.
- 3) As soon as the appliance has heated up, the green "Ready" control lamp **2** lights up.
- 4) Open the lid and place two prepared sandwiches on the lower toasting surface **6**.
- 5) Close the lid and lock it with the lid catch **3**. If the sandwich is so thick that the lid catch **3** cannot be closed, remove some filling from the sandwiches.

## **⚠ 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.

- 6) The sandwiches are ready after about 3–5 minutes. Toasting times can vary depending on the type of filling and personal tastes. Open the lid and take the sandwiches out.
- 7) When you no longer wish to prepare any more sandwiches, disconnect the plug from the mains power socket.

## 10. Cleaning

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

- ▶ Disconnect the plug from the mains power socket before cleaning the appliance.

**⊘** NEVER immerse the appliance in water or other liquids! Otherwise there is a risk of an electric shock.

### **⚠ WARNING! RISK OF INJURY!**

- ▶ Allow the appliance to cool sufficiently before cleaning it. Risk of burns!

### **⚠ ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!**

- ▶ Do not use aggressive or abrasive cleaning agents. These can damage the 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 using only a dry or a lightly moistened cloth.
- Wipe the toasting surfaces **5/6** with a warm, damp cloth so that all food residues are removed.

For cooked-on residues, lay a damp cloth on the affected area for a while to soften the residues. After a short time, you can then remove the residues.

### **i Note**

- ▶ For stubborn residues, use a mild detergent on a damp cloth. After cleaning with detergent, wipe the toasting surfaces **5/6** again with a cloth dampened with fresh water to remove any detergent residues. After cleaning with detergent, we recommend re-greasing the toasting surfaces **5/6** with a suitable cooking oil.

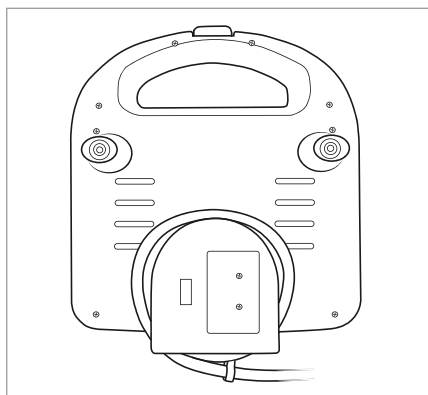
- Dry all parts well before re-use.

### **i Note**

- ▶ If fat or food runs into the grooves or corners where you cannot remove them with a damp cloth, proceed as follows:
  - Dab the fats or other liquids with a piece of kitchen paper.
  - Remove the residues with a wooden spatula or a small wooden skewer.
  - Afterwards, wipe off everything as described above.

## 11. Storage

- Clean the appliance as described in the chapter **10. 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.



- Store the sandwich toaster in a dry location.

## 12. 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 are too dark.	The sandwiches were in the sandwich toaster for too long.	Take out the sandwiches earlier.

## 13. Recipes

### 13.1. 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).

### 13.2. 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.

### 13.3. Hawaiian toast

#### Ingredients

- ◆ 4 slices of toasting bread
- ◆ 2 slices of pineapple (tinned)
- ◆ 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.

### 13.4. Scandia toast

#### Ingredients

- ◆ 4 slices of toasting bread
- ◆ Dill
- ◆ 125 g yoghurt salad cream
- ◆ 1 tsp. Dijon mustard
- ◆ 1 tsp. liquid honey
- ◆ 20 g salmon pâté (tube from chiller cabinet)
- ◆ 1 cucumber
- ◆ 1 pack of Mozzarella cheese
- ◆ 100 g Smoked salmon
- ◆ Freshly ground pepper

- 1) Rinse the dill and blot it dry. Pluck the tips of the dill stems and chop the tips.
- 2) Mix the yoghurt salad cream with the mustard, honey, salmon cream and dill.
- 3) Peel the cucumber and chop it into small pieces. Slice the cucumber in half lengthwise and scoop out the seeds with a teaspoon. Chop the halved cucumber into small pieces.
- 4) Drain the Mozzarella in a sieve and cut it into slices.

- 5) Spread yoghurt salad cream onto a slice of bread.
- 6) Lay cucumber pieces onto the already spread bread, spread salmon slices evenly on it and top with the cheese slices. Add pepper to taste.
- 7) Top your sandwich with a slice of bread.

### 13.5. Curried turkey breast toast

#### Ingredients

- ◆ 4 slices of toasting bread
- ◆ 25 g butter
- ◆ Sliced turkey breast
- ◆ Plums
- ◆ Cocktail curry sauce
- ◆ Curry powder

- 1) Mix until the butter with the curry sauce and curry powder.
- 2) Wash and dry the plums and remove the stones. Cut the plums in half and slice the halves into thin slices.
- 3) Spread the curry butter onto a slice of bread.
- 4) Now spread the sliced turkey breast and plum slices onto the buttered bread.
- 5) Top your sandwich with another toast slice.

## 14. Disposal



The symbol of the crossed-out wheeled bin means that this appliance may not be disposed of in regular household waste at the end of its service life. The appliance must be deposited at an established collection point, recycling centre or disposal company.

Please erase all personal data before returning an appliance.

The packaging is made from environmentally friendly material which can be disposed of at your local recycling plant.

Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

## 15. Komperness 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 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) 500499\_2504 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) 500499\_2504.

## 15.1. Service

**GB** Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

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

IAN 500499\_2504

## 15.2. Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

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

# Sisällysluettelo

<b>1. Johdanto</b>	<b>12</b>
<b>2. Määräystenmukainen käyttö</b>	<b>12</b>
<b>3. Toimitussisältö</b>	<b>12</b>
<b>4. Laitteen kuvaus</b>	<b>12</b>
<b>5. Tekniset tiedot</b>	<b>12</b>
<b>6. Käytetyt varoitukset ja symbolit</b>	<b>12</b>
<b>7. Turvallisuusohjeet</b>	<b>13</b>
<b>8. Ensimmäinen käyttöönotto</b>	<b>15</b>
<b>9. Käyttö</b>	<b>15</b>
9.1. Voileipien grillaaminen . . . . .	15
<b>10. Puhdistaminen</b>	<b>16</b>
<b>11. Säilytys</b>	<b>16</b>
<b>12. Vian korjaus</b>	<b>17</b>
<b>13. Reseptit</b>	<b>17</b>
13.1. Hollantilainen leipä . . . . .	17
13.2. Italialainen leipä . . . . .	17
13.3. Havaijinleipä . . . . .	18
13.4. Scandia-leipä . . . . .	18
13.5. Curry-kalkkunaleipä . . . . .	18
<b>14. Hävittäminen</b>	<b>18</b>
<b>15. Kompernass Handels GmbH:n takuu</b>	<b>19</b>
15.1. Huolto . . . . .	20
15.2. Maahantuoja . . . . .	20

## 1. Johdanto

Onnitellut uuden laitteen hankinnasta!

Olet valinnut modernin ja laadukkaan tuotteen. Käyttöohje on osa tätä tuotetta. Se sisältää tärkeitä turvallisuutta, käyttöä ja hävittämistä koskevia ohjeita. Tutustu ennen tuotteen käyttöä kaikkiin käyttö- ja turvallisuusohjeisiin. Käytä tuotetta vain tässä käyttöohjeessa kuvatulla tavalla ja vain mainittuihin käyttötarkoituksiin. Kun luovutat tuotteen eteenpäin, liitä mukaan kaikki tuotetta koskevat asiakirjat.

## 2. Määräystenmukainen käyttö

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan täytettyjen voileipien grillaamiseen.

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan yksityiskäyttöön. Älä käytä laitetta kaupallisiin tarkoituksiin!

## 3. Toimitussisältö

Toimitus sisältää seuraavat osat:

- Voileipägrilli
- Käyttöohje

- 1) Ota laite ja käyttöohje pakkauksesta.
- 2) Poista koko pakkausmateriaali

### **i** Huomautus

- ▶ Tarkista, ettei toimituksesta puutu osia eikä tuotteessa ole näkyviä vaurioita.
- ▶ Jos toimitus on puutteellinen tai havaitset puutteellisen pakkauksen tai kuljetuksen aiheuttamia vahinkoja, käänny huollon palvelunumeron puoleen (katso luku **15.1. Huolto**).

## 4. Laitteen kuvaus

Kuva A:

- 1 Johtokela kaapeliklipsillä
- 2 Merkkivalo "Käyttövalmis"
- 3 Kannen lukitus
- 4 Merkkivalo "Power" (virta)

Kuva B:

- 5 ylemmät grillauspinnat
- 6 alemmat grillauspinnat






## 5. Tekniset tiedot

Jännite	220-240 V ~ 50/60 Hz
Tehonotto	750 W

## 6. Käytetyt varoitukset ja symbolit

Tässä käyttöohjeessa, pakkauksessa ja laitteessa käytetään seuraavia varoituksia ja symboleja (mikäli aiheellista):


	<b>VAARA!</b> Varoitus, jossa on tämä symboli ja merkkinä "VAARA", osoittaa välittömän vaaratilanteen, joka johtaa kuolemaan tai vakavaan loukkaantumiseen, jos sitä ei vältetä.
	<b>VAROITUS!</b> Varoitus, jossa on tämä symboli ja merkkinä "Varoitus", osoittaa mahdollisen vaaratilanteen, joka voi johtaa kuolemaan tai vakavaan loukkaantumiseen, jos sitä ei vältetä.
	<b>VARO!</b> Varoitus, jossa on tämä symboli ja merkkinä "VARO", osoittaa mahdollisen vaaratilanteen, joka voi johtaa lievään tai keskivaikeaan loukkaantumiseen, jos sitä ei vältetä.

	<b>HUOMIO!</b> Varoitus, jossa on tämä symboli ja merkkisana "HUOMIO", osoittaa mahdollisen tilanteen, joka voi aiheuttaa omaisuusvahinkoja, jos sitä ei vältetä.
	<b>Huomautus:</b> Huomautus sisältää lisätietoja, jotka helpottavat laitteen käyttöä.
	Vaihtovirta/-jännite
	Ei saa upottaa veteen!
	Kaikki tämän laitteen osat, jotka ovat kosketuksissa elintarvikkeisiin, ovat elintarvikekelpoisia.

	Älä hävitä sähkölaitetta kotitalousjätteen mukana!
 	Toimita pakkaus hävitettäväksi ympäristöystävällisesti.
 	Pakkaus koostuu kierrätettävistä materiaaleista. Huomioi pakkausmateriaalien merkintä jätteitä lajiteltaessa: Ne on merkitty lyhenteillä (a) ja numeroilla (b), joiden merkitys on seuraava: 1–7: muovit, 20–22: paperi ja pahvi, 80–98: komposiittimateriaalit.

## 7. Turvallisuusohjeet

### **VAARA! SÄHKÖISKU!**

- Jos tämän laitteen virtajohto vahingoittuu, johdon saa vaarojen välttämiseksi vaihtaa vain laitteen valmistaja, valmistajan asiakashuolto tai vastaavasti pätevä henkilö.
- Käytä laitetta vain kuivissa tiloissa, ei ulkona.
-  Älä koskaan upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin! Muutoin on olemassa sähköiskusta johtuva hengenvaara.
- Kun puhdistat laitetta, varmista, ettei laitteen sisään pääse vettä. Älä koskaan puhdistaa laitetta juoksevan veden alla.
- Varmista, ettei laite pääse koskaan kosketuksiin veden kanssa. Älä koskaan käytä laitetta veden lähetyvillä tai nestettä sisältävien astioiden vieressä.

- Pidä huolta siitä, ettei virtajohto kastu tai altistu kosteudelle käytön aikana. Vedä virtajohto siten, ettei se jää kiinni tai vaurioidu muulla tavalla.
- Irrota verkkopistoke jokaisen käytön jälkeen verkkopistorasiasta, jotta laite sammuu.
- Älä koskaan avaa laitteen koteloa.

### **⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!**

- Tätä laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset sekä henkilöt, joiden fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt ovat rajalliset tai joiden kokemus ja/tai tiedot ovat puutteelliset, jos heitä valvotaan tai heitä on opastettu laitteen turvalliseen käyttöön, ja he ovat ymmärtäneet siitä aiheutuvat vaarat.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta eivätkä käyttäjähuoltoa, paitsi jos he ovat täyttäneet 8 vuotta ja heitä valvotaan. Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä poissa laitteen ja liitäntäjohdon lähetyviltä.
- Laitteen osat voivat kuumentua käytössä. Koske siksi vain kahvoihin.
- Anna laitteen ensin jäähtyä täysin ennen sen puhdistamista tai varastoimista.
- Toimi varovasti ottaessasi valmiita voileipiä laitteesta. Laite ja voileivät ovat erittäin kuumia.
- Sijoita laite tukevalle, liukumattomalle ja tasaiselle alustalle.
- Älä käytä laitteen kanssa ulkoista ajastinta tai erillistä kauko-ohjausjärjestelmää.



**Huomio! Kuuma pinta!**

## **⚠ VARO! PALOVAARA!**

- Laitetta ei saa käyttää palavien materiaalien lähellä.
- Älä peitä laitetta sen ollessa käytössä.
- Käytä laitetta vain kuumuutta kestäväällä alustalla.
- Älä koskaan käytä laitetta ilman valvontaa.

## **⚠ HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT**

- Ota ruoat laitteesta vain muovi- tai puulastalla tai muulla soveltuvalla, ei-metallisella esineellä, jotta voileipägrillin tarttumaton pinnoite ei vahingoitu.
- Älä käytä puhdistukseen voimakkaita pesuaineita tai teräviä esineitä.

## **i Huomautus**

- Käyttäjältä ei vaadita mitään toimia tuotteen vaihtamiseksi 50 ja 60 Hz:n välille. Tuote sopeutuu sekä 50:lle että 60 Hz:lle.

## **8. Ensimmäinen käyttöönotto**

- Hiero kerran grillauspintojen **5/6** tarttumaton pinnoite ruoanlaittoon sopivalla öljyllä.
- Työnnä pistoke verkkopistorasiaan.
- Sulje laite ja lukitse se kannen lukituksella **3**. Sen tulee lukittua tuntuvasti alempaan kahvaan.
- Anna laitteen kuumentua n. 10 minuuttia.

### **i Huomautus**

- ▶ Ensimmäisellä käyttökerralla saattaa syntyä hieman hajua (lisäksi voi kehittyä hieman savua). Tämä on normaalia ja häviää lyhyen ajan päästä. Pidä huoli riittävästä tuuletuksesta. Avaa esimerkiksi ikkuna.
- Irrota verkkopistoke ja anna laitteen jäähtyä.
- Puhdista laite luvussa **10. Puhdistaminen** kuvatulla tavalla.

Laitte on nyt käyttövalmis.

## **9. Käyttö**

### **9.1. Voileipien grillaaminen**

- 1) Sulje kansi ja lukitse se kannen lukituksella **3**.
- 2) Työnnä pistoke verkkopistorasiaan. Punainen merkkivalo "Power" **4** palaa.
- 3) Kun laite on kuumentunut, vihreä merkkivalo "Käyttövalmis" **2** syttyy.
- 4) Avaa kansi ja aseta kaksi valmisteltua voileipää alemmille grillauspinoille **6**.
- 5) Sulje kansi ja lukitse se kannen lukituksella **3**. Jos leipä on liian paksu, eikä kannen lukitus **3** sulkeudu, poista leivästä täytettä.

### **⚠ HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!**

- ▶ Ota voileivät laitteesta vain muovi- tai puulastalla tai muulla soveltuvalla, ei-metallisella esineellä, jotta voileipägrillin tarttumaton pinnoite ei vahingoitu.

- 6) Voileivät ovat valmiita n. 3–5 minuutin kulu-  
tua. Tämä aika voi vaihdella käytettyjen täyttei-  
den ja henkilökohtaisen maun mukaan. Avaa  
kansi ja ota voileivät.
- 7) Jos et halua enää valmistaa lisää voileipiä,  
irrota verkkopistoke verkkopistorasiasta.

## 10. Puhdistaminen

### ⚠ VAARA!! SÄHKÖISKUN VAARA!

- ▶ Irrota pistoke pistorasiasta, ennen kuin puhdis-  
tat laitteen.



Älä koskaan upota laitetta veteen tai  
muihin nesteisiin! Muutoin on olemassa  
sähköiskusta johtuva hengenvaara.

### ⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- ▶ Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistamista.  
Palovamman vaara!

### ! HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

- ▶ Älä käytä voimakkaita tai hankaavia puhdis-  
tusaineita. Se vaurioittaa laitteen pintaa.

### i Huomautus

- ▶ Älä jätä puhdistusta odottamaan liian pitkäksi  
aikaa. Odota, kunnes laite on tarpeeksi kauan  
jäähtynyt, jotta siihen voidaan koskea ilman  
palovammojen vaaraa. Silloin elintarvikejää-  
mät on helpompi poistaa.

- Puhdista kotelo kuivalla liinalla tai kevyesti  
kostutetulla rievulla.
- Pyyhi grillauspinnat 5/6 lämpimällä vedellä  
kostutetulla liinalla niin, että kaikki elintarvike-  
jäämät on poistettu.  
Jos jotakin on palanut kiinni, voit asettaa  
kosteaa liinan vastaavaan kohtaan niin, että  
tahrat pehmenevät. Jonkin ajan kuluttua tahrta  
voidaan poistaa.

### i Huomautus

- ▶ Jos lika on piintynyt, lisää kostean liinaan  
mieto astianpesuainetta. Pyyhi astianpesu-  
aineella tapahtuneen puhdistuksen jälkeen  
grillauspinnat 5/6 vielä kerran puhtaalla  
vedellä kostutetulla liinalla niin, että kaikki  
astianpesuainejäämät poistetaan. Astianpesu-  
aineella suoritettun puhdistuksen jälkeen suo-  
sittelemme hieromaan grillauspinoille 5/6  
jälleen ruoanlaittoon sopivaa öljyä.

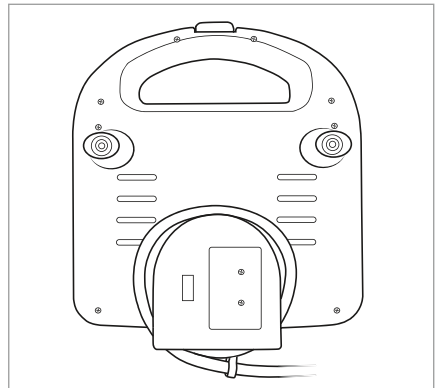
- Kuivaa kaikki osat hyvin ennen seuraavaa  
käyttöä.

### i Huomautus

- ▶ Jos rakoihin tai kulmiin on valunut rasvaa tai  
elintarvikkeita, eikä niitä voida poistaa koste-  
alla liinalla, toimi seuraavasti:
  - Tuputa rasva tai muut nesteet pois taluspa-  
perilla.
  - Poista jäämät puulastalla tai pienellä puu-  
vartaalla.
  - Pyyhi sitten kaikki vielä kerran jo kuvatulla  
tavalla.

## 11. Säilytys

- Puhdista laite luvussa **10. Puhdistaminen**  
kuvatulla tavalla.
- Sulje kansi ja lukitse se kannen lukituksella 3.
- Kiedo virtajohto laitteen pohjassa olevan  
johtokelan 1 ympäri ja kiinnitä se johtonipis-  
timellä.



- Säilytä voileipägrilliä kuivassa paikassa.

## 12. Vian korjaus

Vika	Syy	Korjaus
Laitte ei toimi.	Verkkopistoke ei ole verkkopistorasiassa.	Työnnä verkkopistoke verkkopistorasiaan.
	Laitte on viallinen.	Käännä valtuutetun huoltoliikkeen puoleen.
Voileivistä tulee liian tummia.	Voileivät olivat voileipägrillissä liian pitkän aikaa.	Ota voileivät laitteesta aikaisemmin.

## 13. Reseptit

### 13.1. Hollantilainen leipä

#### Ainekset

- ◆ 4 viipaletta paahtoleipää
- ◆ vettä
- ◆ kevätsipuleita
- ◆ 1 keskikokoinen tomaatti
- ◆ yrttivoita
- ◆ 2 viipaletta keittokinkkua
- ◆ suolaa
- ◆ tuoretta jauhettua pippuria
- ◆ 2 viipaletta nuorta goudajuustoa

1) Pese kevätsipulit ja valuta ne kuiviksi. Puolita kevätsipulit pituussuunnassa ja leikkaa ne suuriksi paloiksi. Kiehauta kattilassa vettä ja suolaa. Lisää kevätsipulit ja ryöppää niitä noin 1 minuutin ajan.

Kaada kevätsipulit lopuksi siivilään, huuhtelee ne kylmällä vedellä ja anna niiden valua kuiviksi.

2) Pese tomaatit ja kuivaa ne. Puolita ne ja poista kannat. Leikkaa tomaatit viipaleiksi.

3) Voitele paahtoleivänpala yrttivoilla ja aseta taiteltu kinkkuviipale voidellulle paahtoleivänpalalle. Levitä sen päälle kevätsipulipalasia ja tomaattiviipaleita. Mausta suolalla ja pippurilla.

4) Aseta juustoviipaleet paahtoleivän päälle.

5) Voitele toinen paahtoleiväviipale yrttivoilla ja laita se voideltu puoli alaspäin juustoviipaleiden päälle.

### 13.2. Italialainen leipä

#### Ainekset

- ◆ 4 viipaletta paahtoleipää
- ◆ 4 rkl tomaattipyreetä
- ◆ 2 rkl majoneesia
- ◆ suolaa
- ◆ Provençen yrttejä
- ◆ tuoretta jauhettua pippuria
- ◆ 1 keskikokoinen tomaatti
- ◆ 1 pakkaus mozzarellajuustoa
- ◆ tuoretta jauhettua pippuriseosta

1) Sekoita tomaattiseos, majoneesi, suola, Provençen yrtit ja pippuri keskenään. Voitele paahtoleiväviipaleet sillä.

2) Pese tomaatit ja kuivaa ne. Puolita ne ja poista kannat. Leikkaa tomaatit viipaleiksi.

3) Valuta seuraavaksi mozzarellajuusto kuivaksi siivilässä ja leikkaa se viipaleiksi. Halkaise viipaleet vielä kertaalleen.

4) Päälystä voideltu paahtoleiväviipale tomaatti- ja mozzarellaviipaleilla ja ripottele päälle pippuria.

5) Laita toinen paahtoleiväviipale voileivän päälle.

## 13.3. Havaijinleipä

### Ainekset

- ◆ 4 viipaletta paahtoleipää
- ◆ 2 viipaletta ananasta (tölkistä)
- ◆ voita
- ◆ 2 viipaletta keittokinkkua
- ◆ 2 juustosiivua

- 1) Anna ananaksen valua siivilässä kuivaksi.
- 2) Sivele nyt paahtoleivänviipale voilla.
- 3) Peitä paahtoleivänviipale kinkulla ja ananaksella.
- 4) Juusto laitetaan ananaksen päälle viimeisenä.
- 5) Laita toinen paahtoleipäviipale voileivän päälle.

## 13.4. Scandia-leipä

### Ainekset

- ◆ 4 viipaletta paahtoleipää
- ◆ tilliä
- ◆ 125 g jogurttsalaattikastiketta
- ◆ 1 tl Dijon-sinappia
- ◆ 1 tl juoksevaa hunajaa
- ◆ 20 g aitoa lohitahnaa (tuubi kaupan kylmätiskiltä)
- ◆ 1 salaattikurkku
- ◆ 1 pakkaus mozzarellajuustoa
- ◆ 100 g savulohta, viipaleina
- ◆ tuoretta jauhettua pippuria

- 1) Huuhtelee tilli ja painele se kuivaksi. Nypi kärjet tillinvarsista ja silppua ne.
- 2) Sekoita jogurttsalaattikastikkeeseen sinappi, hunaja, lohitahna ja tilli.
- 3) Kuori kurkku ja leikkaa siitä päät pois. Halkaise kurkku pitkittäin ja kaiva ydin pois teelusikalla. Leikkaa kurkunpuolikkaat paloiksi.

- 4) Valuta mozzarella kuivaksi siivilässä ja leikkaa se viipaleiksi.
- 5) Voitele paahtoleipäviipale jogurttsalaattikastikkeella.
- 6) Aseta kurkkuviipale voidellulle paahtoleipäviipaleelle, levitä lohiviipaleet tasaisesti sen päälle ja peitä paahtoleipäviipale juustosiivulla. Mausta pippurilla.
- 7) Laita toinen paahtoleipäviipale voileivän päälle.

## 13.5. Curry-kalkkunaleipä

### Ainekset

- ◆ 4 viipaletta paahtoleipää
- ◆ 25 g voita
- ◆ Kalkkunanrintaleikettä
- ◆ Luumuja
- ◆ Cocktail-currykastiketta
- ◆ Curryjauhe

- 1) Sekoita voi, currykastike ja curryjauhe.
- 2) Pese luumut, kuivaa ne ja poista niistä kivet. Halkaise luumut ja leikkaa ne ohuiksi viipaleiksi.
- 3) Voitele paahtoleipäviipale curryvoilla.
- 4) Aseta nyt voidellulle leipäviipaleelle kalkkunanrintaleike ja luumuviipaleet.
- 5) Laita toinen paahtoleipäviipale voileivän päälle.

## 14. Hävittäminen



Yliiviivatun jätteen symboli tarkoittaa, että tätä laitetta ei saa hävittää kotilousjätteiden seassa sen käyttöajan päätyttyä. Laitte on toimitettava keräily-pisteisiin, kierrätyskeskuksiin tai jätteenhuoltoyrityksiin.

Poista kaikki henkilökohtaiset tiedot ennen palautusta.

Pakkauksessa on käytetty ympäristöystävällisiä materiaaleja, jotka voidaan toimittaa paikallisiin keräyspisteisiin.

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.

## 15. Kompennass Handels GmbH:n takuu

Hyvä asiakas,

Laitteen takuu on 3 vuotta ostopäivästä. Jos havaitset tuotteessa puutteita, sinulla on oikeus vaatia tuotteen myyjältä lakisääteistä korvausta. Seuraava takuu ei rajoita lakisääteisiä oikeuksiasi ostajana.

### Takuuehdot

Takuuaika lasketaan ostopäiväyksestä alkaen. Säilytä ostokuitti hyvässä tallessa. Tarvitset sitä todisteeksi ostosta.

Jos tässä tuotteessa ilmenee kolmen vuoden sisällä ostopäivästä materiaali- tai valmistusvirheitä, korjaamme tai korvaamme tuotteen sinulle veloituksetta harkintamme mukaan tai palautamme ostohinnan. Tämä takuu edellyttää, että viallinen laite toimitetaan meille yhdessä ostotositteen (kuitin) kanssa kolmivuotisen määräajan sisällä. Lisäksi mukaan on liitettävä lyhyt kuvaus viasta ja sen ilmenemisajankohta.

Jos takuu kattaa vian, saat joko tuotteen korjattuna takaisin tai uuden tuotteen. Takuuaika ei ala uuden tuotteen korjaamisen tai vaihdon jälkeen.

### Takuuaika ja lakisääteinen virhevastuu

Takuukorjaus ei pidennä takuuaikaa. Tämä koskee myös vaihdettuja ja korjattuja osia. Mahdollisesti jo oston yhteydessä havaittavista vaurioista ja puutteista on ilmoitettava heti, kun tuote on purettu pakkauksesta. Takuuajan päättymisen jälkeen suoritettavat korjaukset ovat maksullisia.

### Takuun laajuus

Laitte on valmistettu tiukkojen laatuvaatimusten mukaan huolella ja tarkastettu perusteellisesti ennen toimitusta.

Takuu koskee materiaali- tai valmistusvirheitä. Tämä takuu ei kata tuotteen osia, jotka altistuvat normaallille kulumiselle ja joita siksi voidaan pitää kuluvina osina, eikä helposti rikki meneviä osia, kuten kytkimiä tai lasista valmistettuja osia.

Tämä takuu raukeaa, jos tuote on vaurioitunut, tai sitä ei ole käytetty tai huollettu asianmukaisesti. Tuotteen asianmukainen käyttö edellyttää kaikkien käyttöohjeessa esitettyjen ohjeiden tarkkaa noudattamista. Käyttäjän on ehdottomasti vältettävä käyttötarkoituksia ja toimintaa, joita käyttöohjeessa kehoitetaan välttämään ja joista siinä varoitetaan.

Tuote on tarkoitettu ainoastaan yksityiskäyttöön, ei kaupallisiin tarkoituksiin. Laitteen vääränlainen tai asiaton käsittely, väkivallan käyttö ja muut kuin valtuutetun huoltopisteen suorittamat korjaukset aiheuttavat takuun raukeamisen.

### Toimiminen takuutapauksessa

Jotta asiiasi voitaisiin käsitellä nopeasti, noudata seuraavia ohjeita:

- Pidä kaikkia kyselyitä varten kassakuitti ja artikkelinumero (IAN) 500499\_2504 tallessa todisteena ostosta.
- Tuotenumeron löydät tuotteen tyyppikilvestä, kaiverrettuna tuotteeseen, käyttöohjeen otsikkosivulta (alhaalla vasemmalla) tai tuotteen taustapuolella tai pohjassa olevasta tarrasta.
- Mikäli laitteessa ilmenee toimintahäiriöitä tai muita puutteita, ota ensin yhteyttä alla mainittuun huolto-osastoon **puhelimitse** tai **sähköpostitse**.
- Voit lähettää viallisena pitämäsi tuotteen yhdessä ostokuitin kanssa maksutta sinulle ilmoitettuun huolto-osoitteeseen. Liitä mukaan selvitys viasta ja siitä, milloin se on ilmennyt.



Osoitteessa [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) voit ladata tämän ja monia muita käsikirjoja, tuotevideoita ja asennusohjelmia.

Tämän QR-koodin avulla pääset suoraan Lidl-huoltoosivustolle ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) ja voit avata käyttöohjeesi syöttämällä tuotenumero (IAN) 500499\_2504.

## 15.1. Huolto

**FI** **Huolto Suomi**

Tel.: 09 42453024

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

IAN 500499\_2504

## 15.2. Maahantuoja

Huomaa, että seuraava osoite ei ole huolto-osoite.

Ota ensin yhteyttä mainittuun huoltopisteeseen.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

SAKSA

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

# Innehållsförteckning

<b>1. Inledning</b>	<b>22</b>
<b>2. Föreskriven användning</b>	<b>22</b>
<b>3. Leveransens innehåll</b>	<b>22</b>
<b>4. Beskrivning</b>	<b>22</b>
<b>5. Tekniska data</b>	<b>22</b>
<b>6. Varningar och symboler</b>	<b>22</b>
<b>7. Säkerhetsanvisningar</b>	<b>23</b>
<b>8. Första användningstillfället</b>	<b>25</b>
<b>9. Användning</b>	<b>25</b>
9.1. Grilla smörgåsar . . . . .	25
<b>10. Rengöring</b>	<b>26</b>
<b>11. Förvaring</b>	<b>26</b>
<b>12. Åtgärda fel</b>	<b>27</b>
<b>13. Recept</b>	<b>27</b>
13.1. Holländsk tomattoast . . . . .	27
13.2. Italiensk toast . . . . .	27
13.3. Hawaiitoast . . . . .	28
13.4. Scandiatost . . . . .	28
13.5. Toast med curry och kycklingbröst . . . . .	28
<b>14. Kasserig</b>	<b>28</b>
14.1. Kasserig/åteKasserig . . . . .	28
<b>15. Garanti från Kompnass Handels GmbH</b>	<b>29</b>
15.1. Service . . . . .	30
15.2. Importör . . . . .	30

# 1. Inledning

Ett stort grattis till din nyinköpta produkt!

Du har valt en modern produkt med hög kvalitet. Bruksanvisningen ingår som en del i leveransen. Den innehåller viktig information om säkerhet, användning och återvinning. Läs noga igenom alla användar- och säkerhetsanvisningar innan du börjar använda produkten. Använd endast produkten enligt beskrivningarna och i de syften som anges här. Lämna över all dokumentation tillsammans med produkten om du överlåter den till någon annan person.

# 2. Föreskriven användning

Den här produkten ska endast användas för att grilla smörgåsar.

Produkten är endast avsedd för privat bruk i hemmet. Använd inte produkten yrkesmässigt!

# 3. Leveransens innehåll

Produkten levereras med följande delar som standard:

- Smörgåsgrill
- Bruksanvisning

- 1) Ta upp produkten och bruksanvisningen ur förpackningen.
- 2) Ta bort allt förpackningsmaterial.

## **i** Observera

- ▶ Kontrollera att leveransen är komplett och inte har några synliga skador.
- ▶ Om någonting saknas eller om leveransen skadats på grund av bristfällig förpackning eller i transporten ska du kontakta vår service hotline (se kapitel **15.1. Service**).

# 4. Beskrivning

Bild A:

- 1 Kabelhållare med kabelklämma
- 2 Kontrollampa Klar för drift
- 3 Låsanordning till locket
- 4 Kontrollampa Power

Bild B:





- 5 Övre laggar
- 6 Undre laggar

# 5. Tekniska data

Spänning	220-240 V ~, 50/60 Hz
Effektförbrukning	750 W

# 6. Varningar och symboler

I den här bruksanvisningen, på förpackningen och på produkten förekommer följande varningar och symboler (när det är relevant):


	<b>FARA!</b> En varning med den här symbolen och signalordet FARA innebär en akut farlig situation som leder till dödsolyckor eller svåra personskador om den inte undviks.
	<b>WARNING!</b> En varning med den här symbolen och signalordet WARNING innebär en eventuellt farlig situation som kan leda till dödsolyckor eller svåra personskador om den inte undviks.
	<b>VAR FÖRSIKTIG!</b> En varning med den här symbolen och signalordet VAR FÖRSIKTIG innebär en eventuellt farlig situation som kan leda till mindre allvarliga eller måttliga personskador om den inte undviks.
	<b>AKTA!</b> En varning med den här symbolen och signalordet AKTA innebär en situation som kan leda till sakskador om den inte undviks.

	<b>Observera:</b> Under Observera finns extra information som hjälper dig att handskas med produkten.
	Växelström/-spänning
	Får inte doppas ned i vatten!
	Alla delar av den här produkten som kommer i kontakt med livsmedel är godkända för livsmedel.

	Kassera inte elektriska apparater i hushållssoporna!
 	Kassera förpackningen på ett miljövänligt sätt.
 	Förpackningar av återvinningsbara material. Observera märkningen på förpackningsmaterialet när du sorterar avfallet: Dessa är märkta med förkortningar (a) och siffror (b) som har följande betydelse: 1-7: Plast, 20-22: Papper och kartong, 80-98: Komposit.

## 7. Säkerhetsanvisningar

### **FARA! RISK FÖR ELCHOCKER!**

- Om nätanslutningskabeln skadas på den här produkten måste den bytas ut av tillverkaren, tillverkarens kundtjänst eller någon annan person med liknande kvalifikationer för att undvika olyckor.
- Använd endast produkten i torra utrymmen, aldrig utomhus.
-  Doppa aldrig ner produkten i vatten eller andra vätskor! Annars finns risk för livsfarliga elchocker.
- Akta så att det inte kommer in vatten i produkten när den rengörs. Rengör aldrig produkten under rinnande vatten.
- Försäkra dig om att produkten aldrig kan komma i kontakt med vatten. Använd aldrig produkten i närheten av vatten eller vätskefyllda kärl.
- Akta så att kabeln inte blir våt eller fuktig när du använder den. Lägg den så att den inte kan klämmas eller skadas på annat sätt.
- Stäng alltid av produkten när du använt den färdigt genom att dra ut kontakten.
- Öppna aldrig produktens hölje.

## **VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!**

- Den här produkten får användas av barn som är minst 8 år och av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskap om de hålls under uppsikt eller har instruerats i hur produkten används på ett säkert sätt och inser vilka risker det innebär.
- Barn får inte leka med produkten.
- Produkten får inte rengöras eller servas av barn, såvida de inte är äldre än 8 år och hålls under uppsikt. Barn under 8 år ska hållas på avstånd från produkten och anslutningskabeln.
- Produktens delar kan bli mycket varma när den används. Ta därför bara i handtagen.
- Låt produkten bli helt kall innan du rengör eller sätter undan den.
- Var försiktig när du tar ut de färdiga smörgåsarna. Både produkten och smörgåsarna är mycket heta.
- Använd bara produkten på en stabilt, halkfritt och plant underlag.
- Använd ingen extern timer eller separat fjärrkontroll för att styra produkten.



Akta! Het yta!

## **VAR FÖRSIKTIG! BRANDRISK!**

- Produkten får inte användas i närheten av brännbart material.
- Täck aldrig över produkten när den används.
- Använd endast produkten på ytor som tål värme.
- Lämna aldrig produkten utan uppsikt när den används.

## ! AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- Använd bara köksredskap av plast eller trä eller något annat föremål som inte är av metall för att ta ut maten, annars förstörs smörgåsgrillens nonstickbeläggning.
- Använd inga starka rengöringsmedel eller spetsiga föremål för att rengöra produkten.

## i Observera

- Den som använder produkten behöver inte göra någonting för att ändra mellan 50 och 60 Hz. Produkten anpassar sig till både 50 och 60 Hz.

## 8. Första användnings- tillfället

- Gnid in laggarnas 5/6 nonstickbeläggning med lite matolja en gång.
- Sätt kontakten i ett eluttag.
- Stäng produkten och lås locket med låsanordningen 3. Det måste märkas att det snäpper fast i det undre handtaget.
- Låt produkten värmas upp i ca 10 minuter.

## i Observera

- ▶ Första gången produkten används kan det lukta lite (och eventuellt ryka lite också). Det är helt normalt och försvinner efter en liten stund. Sörj för god ventilation. Öppna till exempel fönstret.
- Dra ut kontakten och låt produkten kallna.
- Rengör produkten så som beskrivs i kapitel **10. Rengöring**.

Produkten är nu klar att användas.

## 9. Användning

### 9.1. Grilla smörgåsar

- 1) Stäng locket och lås det med låsanordningen 3. Det måste märkas att det snäpper fast i det undre handtaget.
- 2) Sätt kontakten i ett eluttag. Den röda kontroll-lampan Power 4 tänds.
- 3) Så snart produkten värmts upp tänds den gröna kontrollampan Klar för drift 2.
- 4) Öppna locket och lägg in två förberedda smörgåsar på de undre laggarna 6.
- 5) Stäng locket och lås det med låsanordningen 3. Om smörgåsen är för tjock så att locket inte går att stänga med låsanordningen 3 får du ta bort lite fyllning från smörgåsarna.

## ! AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!


- ▶ Använd bara köksredskap av plast eller trä eller något annat lämpligt föremål som inte är av metall för att ta ut smörgåsarna, annars förstörs nonstickbeläggningen.

- 6) Efter ca 3–5 minuter är de varma smörgåsarna färdiga. Tiden kan variera något beroende på fyllning och personlig smak. Öppna locket och ta ut smörgåsarna.
- 7) Dra ut kontakten ur uttaget om du inte ska göra fler smörgåsar.

## 10. Rengöring

### ⚠️ FARA! RISK FÖR ELCHOCK!

- Dra ut kontakten innan du rengör produkten.

 Doppa aldrig ner produkten i vatten eller andra vätskor! Annars finns risk för livsfarliga elchocker.

### ⚠️ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Låt produkten svalna innan den rengörs. Risk för brännskador!

### ⚠️ AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- Använd inga vassa eller slipande rengöringsmedel. De förstör produktens yta.

### 📌 Observera

- Vänta inte för länge innan du rengör produkten. Vänta bara tills den blivit så kall att du kan ta i den utan att bränna dig. Då går det lättare att få bort rester av livsmedel.

■ Rengör höljet med en torr eller lite fuktig trasa.

■ Torka av laggarna **5**/**6** med varmt vatten på en ren trasa så att alla rester av livsmedel försvinner.

Fastbrända rester kan mjukas upp en stund med den fuktiga trasan. Efter en stund kan resterna tas bort.

### 📌 Observera

- Smuts som sitter hårt tas bort med lite diskmedel på trasan. När du rengjort laggarna **5**/**6** med diskmedel ska du torka av dem en gång till med rent vatten på en trasa så att alla rester av diskmedel försvinner. När laggarna **5**/**6** rengjorts med diskmedel bör man smörja in dem med lite matolja igen.

■ Torka alla delar noga innan du använder produkten igen.

### 📌 Observera

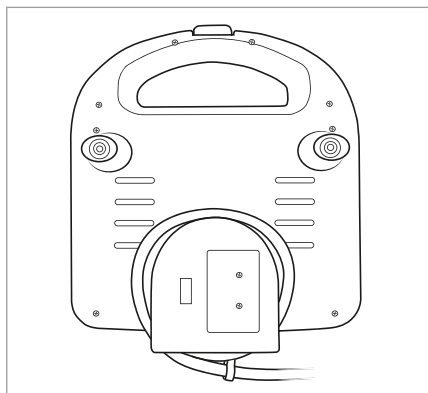
- Om fett eller rester runnit in i springor eller hörn där du inte får bort dem med en fuktig trasa ska du göra så här:
  - Sug upp fett och andra flytande rester med en bit hushållspapper.
  - Ta bort resterna med en träspatel eller en liten trästicka.
  - Torka sedan allt så som beskrivits tidigare.

## 11. Förvaring

■ Rengör produkten så som beskrivs i kapitel **10. Rengöring**.

■ Stäng locket ordentligt med låsanordningen till locket **3**.

■ Linda upp sladden på kabelhållaren **1** på produktens undersida och fixera den med kabelklämman.



■ Förvara smörgåsgrillen på ett torrt ställe.

## 12. Åtgärda fel

Fel	Orsak	Åtgärd
Produkten fungerar inte.	Kontakten sitter inte i eluttaget.	Sätt kontakten i ett eluttag.
	Produkten är defekt.	Vänd dig till vår kundtjänst.
Smörgåsarna blir brända.	De har legat för länge i smörgåsgrillen.	Ta ut smörgåsarna lite tidigare.

## 13. Recept

### 13.1. Holländsk tomattoast

#### Ingredienser

- ◆ 4 skivor rostbröd
- ◆ Vatten
- ◆ Salladslök
- ◆ 1 medelstor tomat
- ◆ Kryddsmör
- ◆ 2 skivor kokt skinka
- ◆ Salt
- ◆ Nymalen peppar
- ◆ 2 skivor mild Goudaost

- 1) Skölj salladslöken och låt den rinna av. Dela den på längden och skär upp halvorna i stora bitar. Koka upp vatten och lite salt i en kastrull. Tillsätt salladslöken och blanchera den i ungefär 1 minut. Häll sedan löken i ett durkslag, spola den i kallt vatten och låt den rinna av.
- 2) Skölj och torka tomaten. Halvera tomaten och skär bort blomfästet. Skiva tomaten.

- 3) Bred kryddsmör på en brödskiva och lägg en dubbelvikt skivskiva ovanpå. Fördela bitar av salladslök och tomatskivor över smörgåsen. Salta och peppra.
- 4) Toppa med en skiva ost.
- 5) Stryk lite kryddsmör på den andra brödskivan och lägg den med den bredda sidan nedåt på den första.

### 13.2. Italiensk toast

#### Ingredienser

- ◆ 4 skivor rostbröd
- ◆ 4 msk tomatpuré
- ◆ 2 msk majonäs
- ◆ Salt
- ◆ Provensalska kryddor
- ◆ Nymalen peppar
- ◆ 1 medelstor tomat
- ◆ 1 paket mozzarellaost
- ◆ Nymalen pepparmix

- 1) Rör ihop tomatpuré, majonäs, salt, provensalska kryddor och peppar. Bred blandningen på brödskivorna.
- 2) Skölj och torka tomaten. Halvera tomaten och skär bort blomfästet. Skiva tomaten.
- 3) Låt mozzarellan rinna av i ett durkslag och skär upp den i skivor. Dela skivorna på mitten.
- 4) Lägg sedan skivor av tomat och mozzarella på den bredda brödskivan och peppra.
- 5) Lägg den andra brödskivan ovanpå den första.

## 13.3. Hawaiitoast

### Ingredienser

- ◆ 4 skivor rostbröd
- ◆ 2 skivor ananas (på burk)
- ◆ Smör
- ◆ 2 skivor kokt skinka
- ◆ 2 ostskivor

- 1) Låt ananassen rinna av i ett durkslag.
- 2) Bred smör på en brödskiva.
- 3) Lägg skinka och ananas på brödet.
- 4) Toppa med osten ovanpå ananasskivan.
- 5) Lägg en skiva rostbröd ovanpå det hela.

## 13.4. Scandiatost

### Ingredienser

- ◆ 4 skivor rostbröd
- ◆ Dill
- ◆ 125 g yoghurt dressing
- ◆ 1 tsk dijonsenap
- ◆ 1 tsk flytande honung
- ◆ 20 g äkta laxpastej (tuben finns i kyldisken)
- ◆ 1 slanggurka
- ◆ 1 paket mozzarellaost
- ◆ 100 g rökt, skivad lax
- ◆ Nymalen peppar

- 1) Skölj dillen och skaka den torr. Dra av dillkvistarna från stjälken och hacka de fina topparna.
- 2) Rör ihop yoghurt dressing med senap, honung, laxpastej och dill.
- 3) Skala gurkan och skär av ändarna. Dela den på längden och skrapa ut fröhuset med en tesked. Skär gurkhalvorna i bitar.

- 4) Låt mozzarellan rinna av i ett durkslag och skär upp den i skivor.
- 5) Stryk yoghurt dressing på en brödskiva.
- 6) Lägg på gurkbitarna, fördela laxpastejen jämnt över brödet och avsluta med ostskivorna. Smaka av med peppar.
- 7) Lägg en skiva rostbröd ovanpå det hela.

## 13.5. Toast med curry och kycklingbröst

### Ingredienser

- ◆ 4 skivor rostbröd
- ◆ 25 g smör
- ◆ Kycklingbröst (charkuterivara)
- ◆ Plommon
- ◆ Currysås
- ◆ Currypulver

- 1) Rör ihop smöret med currysås och currypulver.
- 2) Skölj, torka och kärna ur plommonen. Dela plommonen och skär halvorna i tunna skivor.
- 3) Stryk currysör på en brödskiva.
- 4) Lägg sedan skivor av kycklingbröst och plommon på brödet.
- 5) Lägg till sist ännu en brödskiva ovanpå alltihop.

## 14. Kassering

### 14.1. Kassera/äteKassering



Symbolen med den överstrukna soptunnan betyder att produkten inte får slängas i hushållssoporna när den är uttjänt. Produkten ska lämnas till speciella insamlingsställen, återvinningsanläggningar eller återvinningsföretag.

Tänk på att radera alla personuppgifter innan du returnerar produkten.

Förpackningen består av miljövänligt material som kan lämnas in till den lokala återvinningen.

Tänk på miljön när du kasserar förpackningen.

## 15. Garanti från Kompernass Handels GmbH

Kära kund

För den här produkten lämnar vi 3 års garanti från och med inköpsdatum. Om det skulle vara något fel på produkten finns en lagstadgad reklamationsrätt från återförsäljaren. Dina lagstadgade rättigheter begränsas inte av den garanti som beskrivs i följande avsnitt.

### Garantivillkor

Garantitiden börjar från och med inköpsdatumet. Ta väl vara på kassakvittot. Kassakvittot är ditt köpbevis.

Om ett material- eller fabriktionsfel uppstår på produkten inom tre år från inköpsdatumet reparerar vi, byter ut den gratis, eller ersätter köpesumman beroende på vad vi anser lämpligast. En förutsättning för att utnyttja garantin är att den defekta produkten och köpbeviset (kassakvittot) uppvisas inom den treåriga garantitiden tillsammans med en kort beskrivning av felet och när det uppstod.

Om felet täcks av vår garanti kommer du att få tillbaka en reparerad eller en ny produkt. Garantitiden börjar inte om från början för en reparerad eller ny produkt.

### Garantitid och lagstadgad ersättningsrätt

Garantitiden förlängs inte för att man utnyttjat garantin. Det gäller även för utbytta och reparerade delar. Eventuella skador och brister som existerar redan vid köpet måste rapporteras så snart produkten packats upp. När garantitiden är slut måste man själv betala för eventuella reparationer.

### Garantins omfattning

Produkten har tillverkats med omsorg enligt stränga kvalitetskriterier och testats noga före leveransen.

Garantin gäller bara för material- eller fabriktionsfel. Garantin täcker inte delar av produkten som utsätts för normalt slitage och därför betraktas som förslitningsdelar och inte heller skador på ömtåliga delar som t ex knappar eller delar av glas.

Garantin upphör att gälla om produkten skadas eller används och servas på fel sätt. Alla anvisningar i bruksanvisningen måste följas exakt för att produkten ska kunna användas på rätt sätt. Produkten får aldrig användas i andra syften eller hanteras på ett sätt som man avråder från eller varnar för i bruksanvisningen.

Produkten är endast avsedd för privat bruk och ska inte användas yrkesmässigt. Garantin gäller inte vid missbruk och felaktig behandling, användande av våld och vid ingrepp som inte gjorts av vår auktoriserade servicefilial.

### Behandling av garantiärenden

För att snabbt kunna behandla ditt ärende ber vi dig följa nedanstående anvisningar:

- Ha alltid kassakvittot och artikelnumret (IAN) 500499\_2504 i beredskap vid alla förfrågningar.
- Artikelnumret finns på typskylten på produkten, en gravyr på produkten, på bruksanvisningens titelblad (nere till vänster) eller på klistermärket på produktens bak- eller undersida.
- Vid funktionsfel eller andra defekter ber vi dig att först kontakta den serviceavdelning som anges nedan **på telefon** eller **med e-post**.
- En produkt som klassas som defekt kan tillsammans med köpbeviset (kassakvittot) och en beskrivning av felet samt när det uppstod skickas in portofritt till den angivna serviceadressen.



Denna och många andra handböcker, produktfilmer och installationsmjukvaror kan laddas ned på [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com).

Med den här QR-koden kommer du direkt till Lidl's servicesida ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) där du kan öppna bruksanvisningen genom att skriva in artikelnumret (IAN) 500499\_2504.

## 15.1. Service

### SE Service Sverige

Tel.: 0770 930739

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

### FI Service Suomi

Tel.: 09 42453024

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

IAN 500499\_2504

## 15.2. Importör

Observera att följande adress inte är någon serviceadress. Kontakta först det serviceställe som anges.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

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

# Indholdsfortegnelse

<b>1. Introduktion</b>	<b>32</b>
<b>2. Anvendelsesområde</b>	<b>32</b>
<b>3. Pakkens indhold</b>	<b>32</b>
<b>4. Beskrivelse af produktet</b>	<b>32</b>
<b>5. Tekniske data</b>	<b>32</b>
<b>6. Anvendte advarsler og symboler</b>	<b>32</b>
<b>7. Sikkerhedsanvisninger</b>	<b>33</b>
<b>8. Første gang du bruger produktet</b>	<b>35</b>
<b>9. Betjening</b>	<b>35</b>
9.1. Ristning af sandwicher . . . . .	35
<b>10. Rengøring</b>	<b>36</b>
<b>11. Opbevaring</b>	<b>36</b>
<b>12. Afhjælpning af fejl</b>	<b>37</b>
<b>13. Opskrifter</b>	<b>37</b>
13.1. Hollandsk tomattoast . . . . .	37
13.2. Italiensk toast . . . . .	37
13.3. Hawaii-toast . . . . .	38
13.4. Scandia-toast . . . . .	38
13.5. Karry-kalkunbryst-toast . . . . .	38
<b>14. Bortskaffelse</b>	<b>38</b>
<b>15. Garanti for Kompernass Handels GmbH</b>	<b>39</b>
15.1. Service . . . . .	40
15.2. Importør . . . . .	40

# 1. 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.

# 2. Anvendelsesområde

Dette produkt er udelukkende beregnet til ristning af fyldte sandwicher.

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

# 3. Pakkens indhold

Produktet leveres som standard med følgende dele:

- Toastmaskine
- Betjeningsvejledning

- 1) Tag produktet og betjeningsvejledningen ud af kassen.
- 2) Fjern al emballagen.

## Bemærk

- ▶ Kontrollér, at alle dele er leveret med, og at de ikke har synlige skader.
- ▶ Hvis der mangler 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 **15.1. Service**).

# 4. Beskrivelse af produktet

Figur A:

- ① Ledningsopvikling med kabelklemme
- ② Kontrollampe "Driftsklar"
- ③ Lås til låget
- ④ Kontrollampe "Power"

Figur B:

- ⑤ øverste "toastplader"
- ⑥ nederste "toastplader"




# 5. Tekniske data

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

# 6. Anvendte advarsler og symboler

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


	<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.
	<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.
	<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.
	<b>OBS!</b> En advarsel med dette symbol og signalordet "OBS" angiver en mulig situation, som kan medføre materielle skader, hvis situationen ikke undgås.

	<b>Bemærk:</b> "Bemærk" henviser til yderligere oplysninger, som gør det nemmere at bruge produktet.
	Vekselstrøm/-spænding
	Må ikke lægges ned i vand!
	Alle produktets dele, der kommer i kontakt med fødevarer, er fødevareregnede.

	Bortskaf ikke elapparater sammen med husholdningsaffaldet!
 	Aflever emballagen til miljømæssigt korrekt bortskaffelse.
 	Emballage af genbrugsmaterialer. Vær opmærksom på markeringen af emballagematerialerne ved affaldssortering: De er mærket med forkortelserne (a) og tallene (b) med følgende betydning: 1-7: Plast, 20-22: Papir og pap, 80-98: Kompositmaterialer.

## 7. Sikkerhedsanvisninger

### **FARE! ELEKTRISK STØD!**

- 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 eller stiller den til side.
- Vær forsigtig, når den færdige sandwich tages ud. Produktet og sandwichen er meget varme.
- Brug kun produktet på en stabil, skridsikker og plan overflade.
- Brug aldrig et eksternt timerur eller et separat fjernbetjeningsystem til betjening af produktet.



Obs! Varm overflade!

## **FORSIGTIG! 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.

## **8. Første gang du bruger produktet**

- Gnid toastpladernes ⑤/⑥ slip-let-belægning én gang ind i olie, der er velegnet til madlavning.
- Sæt stikket i en stikkontakt.
- Luk sandwichmakeren, og lås den med lågets lås ③. Det skal kunne mærkes, at den går i indgreb på det nederste greb.
- Lad produktet varme op i 10 minutter.

### **i Bemærk**

- ▶ Ved første anvendelse kan det lugte en smule (en smule røgudvikling 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 **10. Rengøring**.

Nu er produktet klar til brug.

## **9. Betjening**

### **9.1. Ristning af sandwicher**

- 1) Luk låget, og lås det med låsen ③.
- 2) Sæt stikket i en stikkontakt. Den røde kontrollampe "Power" ④ lyser.
- 3) Når sandwichmakeren er varmet op, lyser den grønne kontrollampe "Driftklar" ②.
- 4) Åbn låget, og læg de to forberedte sandwicher på den nederste toastplade ⑥.
- 5) Luk låget, og lås det med låsen ③. Hvis sandwichen er for tyk, så låsen ③ ikke kan lukkes, skal du fjerne noget af pålægget på sandwichen.

### ❗ **OBS! MATERIELLE SKADER!**

- ▶ Tag kun sandwicherne op med en plast- eller træspartel eller en anden velegnet genstand, der ikke er lavet af metal, så du ikke ødelægger sandwichmakerens slip-let-belægning.
- 6) Efter ca. 3-5 minutter er sandwicherne færdige. Denne tid kan variere efter det anvendte pålæg og den personlige smag. Åbn låget, og tag sandwicherne ud.
- 7) Hvis du ikke vil tilberede flere sandwicher, skal du trække stikket ud af stikkontakten.

## 10. Rengøring

### ⚠ FARE! ELEKTRISK STØD!

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

⊘ Læg aldrig produktet ned i vand eller andre væsker! Ellers er der livsfare på grund af elektrisk stød.

### ⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Lad produktet afkøle før rengøring. Fare for at brænde sig!

### ⓘ OBS! MATERIELLE SKADER!

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

### ⓘ 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.

■ Tør toastpladerne 5/6 af med en klud, der er fugtet med varmt vand, så alle rester af fødevarer fjernes.  
Hvis resterne sidder fast, kan du lægge en fugtet klud på disse steder, så resterne blødes op. Efter et stykke tid kan resterne fjernes.

### ⓘ Bemærk

- ▶ Brug et mildt opvaskemiddel på den fugtige klud, hvis snavset sidder meget fast. Tør toastpladerne 5/6 af med en klud med rent vand efter rengøring med opvaskemiddel, så alle rester fjernes. Efter rengøringen anbefaler vi, at toastpladerne 5/6 smøres ind i olie, der er egnet til madlavning.

■ Tør alle dele godt af før næste brug.

### ⓘ Bemærk

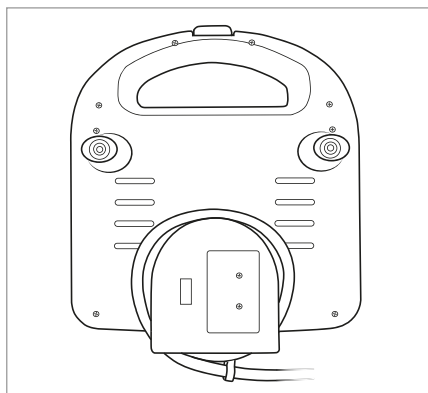
- ▶ Hvis der er løbet fedt eller fødevarer ned i riller eller hjørner, hvor det ikke kan fjernes med en fugtig klud, skal du gå frem på følgende måde:
  - Fjern fedtet eller væsken med et stykke køkkenrulle.
  - Fjern rester med en træspatel eller et lille træspyd.
  - Tør derefter hele produktet af som beskrevet tidligere.

## 11. Opbevaring

■ Rengør sandwichmakeren som beskrevet i kapitlet **10. Rengøring**.

■ Luk låget, og lås det med låsen til låget 3.

■ Vikl ledningen om ledningsopviklingen 1 på bagsiden af produktet, og fastgør den med klipsen.



■ Opbevar sandwichmakeren på et tørt sted.

## 12. 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 bliver for mørke.	Sandwicherne har været for længe i sandwichmaskinen.	Tag sandwicherne ud noget før.

## 13. Opskrifter

### 13.1. 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 tomatkiverne 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.

### 13.2. 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.

### 13.3. Hawaii-toast

#### Ingredienser

- ◆ 4 skiver toastbrød
- ◆ 2 skiver ananas (fra dåse)
- ◆ Smør
- ◆ 2 skiver kogt skinke
- ◆ 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.

### 13.4. Scandia-toast

#### Ingredienser

- ◆ 4 skiver toastbrød
- ◆ Dild
- ◆ 125 g yoghurt-salat-creme
- ◆ 1 tsk. Dijon-sennep
- ◆ 1 tsk. flydende honning
- ◆ 20 g laksecrème (tube fra køledisken)
- ◆ 1 salatagurk
- ◆ 1 pakke mozzarellaost
- ◆ 100 g røget laks i skiver
- ◆ Friskmalet peber

- 1) Skyl dilden, og dup den tør. Nip spidserne af dildstænglerne, og hak spidserne.
- 2) Rør yoghurt-salat-cremen med sennep, honning, laksecrème og dild.
- 3) Derefter skrælles agurken, og enderne skæres af. Halver nu agurken på langs, og skrab kernerne ud med en teske. Skær agurkens halvdele i stykker.

- 4) Lad mozzarellaen dryppe af i en si, og skær den i skiver.
- 5) Smør toastskiven med yoghurt-salat-creme.
- 6) Læg et stykke agurk på den smurte toastskive, fordel lakseskiverne ensartet på dem, og læg osteskiverne på toastskiven. Smag det hele til med peber.
- 7) Læg en toastskive på sandwichen.

### 13.5. Karry-kalkunbryst-toast

#### Ingredienser

- ◆ 4 skiver toastbrød
- ◆ 25 g smør
- ◆ Kalkunbryst-pålæg
- ◆ Blommer
- ◆ Cocktail-karrysauce
- ◆ Karrypulver

- 1) Rør smørret med karrysauce og karrykrydderiet.
- 2) Vask blomsterne, tør dem, og tag kernerne ud. Halver blomsterne, og skær halvdelen i tynde skiver.
- 3) Smør en toastskive med karrysmørret.
- 4) Læg nu kalkunbrystskiverne og blommeskiverne på den smurte toastskive.
- 5) Dæk sandwichen med endnu en toastskive.

### 14. Bortskaffelse



Symbolet med den overstregede affaldscontainer betyder, at dette produkt ikke må bortskaffes med husholdningsaffaldet, når dets levetid er slut. Produktet skal afleveres på de angivne indsamlingssteder, genbrugsstationer eller renovationselskaber.

Du bedes slette alle personlige data før returneringen.

Emballagen består af miljøvenlige materialer, som kan bortskaffes på de lokale genbrugspladser.

Bortskaf emballagen miljøvenligt.

## 15. 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 fabrikationsfejl, 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 fabrikationsfejl. Denne garanti omfatter ikke produktdele, der er udsat for normal slidage og derfor kan betragtes som sliddele, eller skader på skrøbelige dele som f.eks. kontakter 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 u hensigtsmæssig brug, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien.

### Afvikling af garantisager

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

- Ved alle forespørgsler bedes du have kvitteringen og artikelnummeret (IAN) 500499\_2504 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 vedlæggelse 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) 500499\_2504.

## 15.1. Service

**DK** Service Danmark

Tel.: 32 710005

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

IAN 500499\_2504

## 15.2. Importør

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

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

# Spis treści

<b>1. Wstęp</b>	<b>42</b>
<b>2. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem</b>	<b>42</b>
<b>3. Zakres dostawy</b>	<b>42</b>
<b>4. Opis urządzenia</b>	<b>42</b>
<b>5. Dane techniczne</b>	<b>42</b>
<b>6. Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole</b>	<b>42</b>
<b>7. Wskazówki bezpieczeństwa</b>	<b>43</b>
<b>8. Pierwsze uruchomienie</b>	<b>45</b>
<b>9. Obsługa</b>	<b>46</b>
9.1. Opiekanie kanapek . . . . .	46
<b>10. Czyszczenie</b>	<b>46</b>
<b>11. Przechowywanie</b>	<b>47</b>
<b>12. Usuwanie usterek</b>	<b>47</b>
<b>13. Przepisy</b>	<b>47</b>
13.1. Holenderskie tosty z pomidorami . . . . .	47
13.2. Tost włoski . . . . .	48
13.3. Tost hawajski . . . . .	48
13.4. Tost Scandia . . . . .	48
13.5. Tost z mięsem z piersi indyka doprawiony curry . . . . .	49
<b>14. Utylizacja</b>	<b>49</b>
<b>15. Gwarancja Kompernaß Handels GmbH</b>	<b>49</b>
15.1. Serwis . . . . .	50
15.2. Importer . . . . .	50

## 1. 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.

## 2. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do opiekania kanapek z nadzieniem.

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

## 3. Zakres dostawy

Urządzenie dostarczone jest standardowo z następującymi elementami:

- Opiekacz do kanapek
- Instrukcja obsługi

- 1) Wyjmij urządzenie oraz instrukcję obsługi z kartonu.
- 2) Usuń wszystkie części opakowania.

### **i** Wskazówka

- ▶ Po rozpakowaniu nowego urządzenia sprawdź, czy w środku znajdują się wszystkie części i 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 **15.1. Serwis**).

## 4. Opis urządzenia

Rysunek A:

- ① nawijak kabla z klipsem na kabel
- ② kontrolka „gotowość do pracy”
- ③ zamek pokryw
- ④ kontrolka „zasilanie”

Rysunek B:




- ⑤ górna powierzchnia opiekacza
- ⑥ dolna powierzchnia opiekacza






## 5. Dane techniczne




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

## 6. Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole

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


	<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.
	<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.
	<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.

	<b>UWAGA!</b> Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „UWAGA” oznacza możliwą sytuację, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować szkody materialne.
	<b>Wskazówka:</b> Wskazówka oznacza dodatkowe informacje, ułatwiające korzystanie z urządzenia.
	Prąd/napięcie przemiennie
	Nie zanurzać w wodzie!
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością są do tego odpowiednio dopuszczone.

	Urządzeń elektrycznych nie wolno wyrzucać z odpadami domowymi!
	Opakowanie utylizuj zgodnie z przepisami ochrony środowiska.
	Opakowanie z materiałów przeznaczonych do recyklingu. Przestrzegaj oznaczenia materiałów opakowaniowych podczas segregacji odpadów: są one oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób: 1-7: tworzywa sztuczne, 20-22: papier i tektura, 80-98: kompozyty.

## 7. Wskazówki bezpieczeństwa

### **NIEBEZPIECZEŃSTWO! PORAŻENIE 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 zawilgotniony 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 OBRAŻEŃ!**

- 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 wyłącznie za uchwyty urządzenia.
- Przed czyszczeniem lub schowaniem urządzenia należy pozwolić mu wystygnąć.
- Podczas wyjmowania gotowych kanapek zachowaj ostrożność. Urządzenie, jak również kanapki 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.



**Uwaga! Gorąca powierzchnia!**

## **⚠ PRZESTROGA! 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 łypatką, albo innym odpowiednim, niemetalowym przedmiotem.
- Nie używaj do czyszczenia żadnych ostrych środków czyszczących ani ostrych przedmiotów.

## **i Wskazówka**

- Przetłaczanie 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.

## **8. Pierwsze uruchomienie**

- Jednorazowo natrzyj powłoki zapobiegające przywieraniu **5/6** olejem nadającym się do smażenia.
- Włóż wtyk sieciowy do gniazda sieciowego.
- Zamknij urządzenie i zablokuj zamek pokrywy **3**. Musi on się słyszalnie zatrzasnąć.
- Odczekaj około 10 minut do rozgrzania się urządzenia.

## **i Wskazówka**

- ▶ Przy pierwszym użyciu może pojawić się lekki zapach spalinowy (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.
- Oczyszczyć dokładnie wszystkie elementy urządzenia w sposób opisany w rozdziale **10. Czyszczenie**.

Teraz urządzenie jest gotowe do pracy.

## 9. Obsługa

### 9.1. Opiekanie kanapek

- 1) Zamknij pokrywę i zablokuj jej zamek ③.
  - 2) Włóż wtyk sieciowy do gniazda sieciowego. Zapali się czerwona kontrolka „Power” (Zasilanie) ④.
  - 3) Gdy urządzenie będzie gotowe do pracy, zapali się zielona kontrolka „Gotowość do pracy” ②.
  - 4) Otwórz pokrywę i ułóż produkty bezpośrednio na dolnej płycie opiekacza ⑥.
  - 5) Zamknij pokrywę i zablokuj jej zamek ③. Gdyby kanapka była za gruba przez co niemożliwe byłoby zamknięcie zamka pokryw ③, należy usunąć część produktów z kanapek.
- ❗ **UWAGA! SZKODY MATERIALNE!**
- ▶ Aby nie uszkodzić teflonowej powłoki urządzenia, kanapki wyjmuj zawsze z opiekacza plastikową lub drewnianą łyżką lub innym odpowiednim, niemetalowym przedmiotem.
- 6) Po ok. 3–5 minutach kanapki są gotowe. W zależności od produktów na kanapce oraz indywidualnych preferencji czas ten może być różny. Otwórz pokrywę i wyjmij kanapki.
  - 7) Jeśli nie chcesz już przygotowywać kolejnych kanapek, wyciągnij wtyk z gniazda sieciowego.

## 10. Czyszczenie

### ⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO! PORAŻENIE 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! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!**

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

### ❗ **UWAGA! SZKODY MATERIALNE!**

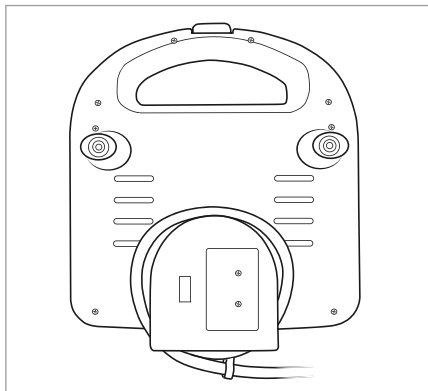
- ▶ Nie używaj ostrych ani szorujących środków czyszczących. Mogą one powodować zarysowanie powierzchni urządzenia.
- ℹ **Wskazówka**
- ▶ Nie czekaj z czyszczeniem zbyt długo. Odczekaj, aż urządzenie ostygnie do tego stopnia, aby można je było dotknąć bez ryzyka poparzenia się. Wtedy łatwiej jest usuwać pozostałości produktów spożywczych.
- Obudowę czyść suchą lub lekko zwilżoną szmatką.
  - Przetrzyj powierzchnie opiekacza ⑤/⑥ ściereczką zwilżoną ciepłą wodą, by usunąć resztki produktów spożywczych. W przypadku silnie przywierających resztek można w tym miejscu ułożyć wilgotną ściereczkę, by zmiękczyć resztki. Po pewnym czasie dadzą się one usunąć.

### ℹ **Wskazówka**

- ▶ Do oczyszczenia przyschniętych zabrudzeń na szmatkę delikatny środek do mycia naczyń. Po czyszczeniu środkiem do mycia naczyń przetrzyj powierzchnie opiekacza ⑤/⑥ jeszcze raz ściereczką zwilżoną w czystej wodzie, by usunąć resztki płynu do mycia naczyń. Po czyszczeniu środkiem do mycia naczyń zalecamy ponownie natarcie powierzchni opiekacza ⑤/⑥ olejem nadającym się do smażenia.
- Przed ponownym użyciem urządzenia dokładnie wysusz wszystkie jego elementy.
- ℹ **Wskazówka**
- ▶ Jeżeli tłuszcz lub resztki produktów spożywczych pozostaną w szczelinach lub narożnikach, skąd nie można ich usunąć wilgotną ściereczką, należy postępować w następujący sposób:
    - Wytrzyj tłuszcz lub inne ciecze kawałkiem ręcznika kuchennego.
    - Usuń resztki drewnianą szpatułką lub patyczkiem.
    - Następnie wytrzyj całość, jak opisano powyżej.

## 11. Przechowywanie

- Oczyszczyć dokładnie wszystkie elementy urządzenia w sposób opisany w rozdziale **10. Czyszczenie**.
- Zamknij pokrywę i zablokuj zamek pokrywy ③.
- Nawinąć kabel sieciowy wokół nawijaka kabla ① od spodu urządzenia i zabezpieczyć koniec kabla klamrą.



- Przechowuj opiekacz do kanapek w suchym miejscu.

## 12. 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 są za ciemne.	Kanapki były zbyt długo w opiekaczu.	Wyjmij je nieco wcześniej.

## 13. Przepisy

### 13.1. Holenderskie tosty z pomidorami

#### Składniki

- ◆ 4 kromki chleba tostowego
- ◆ Woda
- ◆ Młoda cebulka
- ◆ 1 średni pomidor
- ◆ Masło ziołowe
- ◆ 2 plasterki szynki gotowanej
- ◆ 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 sita, 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.

## 13.2. 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 łodyg. Pokroić pomidory w plastry.
- 3) Sitkiem odcedzić ser mozzarella z wody i pokroić na plasterki. Plasterki pokroić na pół.
- 4) Na posmarowanych już kromkach ułożyć plastry pomidorów i sera mozzarella, posypać pieprzem.
- 5) Gotową kanapkę przykryć drugą kromką pieczywa tostowego.

## 13.3. Tost hawajski

### Składniki

- ◆ 4 kromki chleba tostowego
- ◆ 2 plastry ananasa (z puszkii)
- ◆ 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.

## 13.4. Tost Scandia

### Składniki

- ◆ 4 kromki chleba tostowego
- ◆ Koperek
- ◆ 125 g sosu jogurtowego do sałatek
- ◆ 1 łyżeczka musztardy Dijon
- ◆ 1 łyżeczka płynnego miodu
- ◆ 20 g pasty z łososia (z tuby)
- ◆ 1 ogórek sałatkowy
- ◆ 1 opakowanie sera mozzarella
- ◆ 100 wędzonego łososia w plastrach
- ◆ Świeżo mielony pieprz

- 1) Wyptukać koperek i osuszyć go. Poodrywać delikatne części od gałązek koperku i posiekać je.
- 2) Sos jogurtowy do sałatek wymieszać z musztardą, miodem, kremem z łososia i koperkiem.
- 3) Ogórek obrać i odciąć jego końce. Przepołówić ogórek wzdłuż i wydtubać łyżeczką pestki. Pokroić połówki ogórka na kawałki.
- 4) Sitkiem odcedzić ser mozzarella z wody i pokroić na plasterki.
- 5) Posmarować kromkę chleba tostowego sosem jogurtowym do sałatek.
- 6) Na posmarowanej kromce ułożyć kawałki ogórka, na nich plastry łososia i przykryć plasterami sera. Doprawić pieprzem
- 7) Przykryć kanapkę drugą kromką pieczywa tostowego.

## 13.5. Tost z mięsem z piersi indyka doprawiony curry

### Składniki

- ◆ 4 kromki chleba tostowego
- ◆ 25 g masła
- ◆ Plastry wędliny z piersi indyka
- ◆ Śliwki
- ◆ Sos koktajlowy curry
- ◆ Curry w proszku

- 1) Wymieszać masło z sosem curry i curry w proszku.
- 2) Umyć śliwki, wysuszyć i wyjąć pestki. Przepłócić śliwki i pociąć na cienkie plasterki.
- 3) Posmarować kromkę chleba tostowego masłem curry.
- 4) Teraz posmarowaną kromkę chleba obkładamy wędliną z piersi indyka i plasterkami śliwek.
- 5) Gotową kanapkę przykrywamy drugą kromką chleba.

## 14. Utylizacja



Symbol przekreślonego kosza na śmieci oznacza, że po zakończeniu eksploatacji tego urządzenia nie wolno go utylizować z odpadami domowymi.

Urządzenie należy oddać do wyspecjalizowanych punktów zbiórki odpadów, zakładów recyklingu lub zakładów utylizacji odpadów.

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.

Przed zwrotem należy usunąć wszystkie dane osobowe.

Opakowanie urządzenia jest wykonane z materiałów przyjaznych dla środowiska naturalnego i można je oddać w lokalnych punktach recyklingu.

Opakowanie należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska.

## 15. 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 łamliwych, np. przetłaczników 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 wymiennionych 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) 500499\_2504 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) 500499\_2504.

## 15.1. Serwis

PL Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

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

IAN 500499\_2504

## 15.2. 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)

# Turinys

<b>1. Įvadas</b>	<b>52</b>
<b>2. Naudojimas pagal paskirtį</b>	<b>52</b>
<b>3. Tiekiamas rinkinys</b>	<b>52</b>
<b>4. Prietaiso aprašas</b>	<b>52</b>
<b>5. Techniniai duomenys</b>	<b>52</b>
<b>6. Naudojami išpėjimai ir ženklai</b>	<b>52</b>
<b>7. Saugos nurodymai</b>	<b>53</b>
<b>8. Naudojimas pirmą kartą</b>	<b>55</b>
<b>9. Naudojimas</b>	<b>55</b>
9.1. Sumušinių skrudinimas . . . . .	55
<b>10. Valymas</b>	<b>56</b>
<b>11. Laikymas</b>	<b>56</b>
<b>12. Trikčių šalinimas</b>	<b>57</b>
<b>13. Receptai</b>	<b>57</b>
13.1. Olandiškas skrudintas sumuštinis su pomidorais . . . . .	57
13.2. Itališkas skrudintas sumuštinis . . . . .	57
13.3. Havajietiškas skrudintas sumuštinis . . . . .	58
13.4. Skrudintas sumuštinis „Scandia“ . . . . .	58
13.5. Skrudintas sumuštinis su kalakuto krūtinėle ir kariu . . . . .	58
<b>14. Šalinimas</b>	<b>58</b>
<b>15. Kompernaß Handels GmbH garantija</b>	<b>59</b>
15.1. Priežiūra . . . . .	60
15.2. Importuotojas . . . . .	60

# 1. Įvadas

Sveikiname įsigijus naują prietaisą!

Jūs pasirinkote šiuolaikišką ir kokybišką gaminį. Naudojimo instrukcija yra šio gaminio dalis. Joje pateikta svarbių saugos, naudojimo ir utilizavimo nurodymų. Prieš pradėdami naudoti gaminį, susipažinkite su visais naudojimo ir saugos nurodymais. Gaminį naudokite tik taip, kaip aprašyta, ir tik nurodytiems naudojimo tikslams. Gaminį perduodami tretiesiems asmenims, kartu perduokite visus dokumentus.

## 2. Naudojimas pagal paskirtį

Šis prietaisas skirtas tik įdarytiems sumuštiniams skrudinti.

Šis prietaisas skirtas tik buitinio naudojimo reikmėms. Nenaudokite jo komerciniams tikslams!

## 3. Tiekiamas rinkinys

Standartiškai tiekiamos šios prietaiso dalys:

- Sumuštinų keptuvas
- Naudojimo instrukcija

- 1) Iš kartoninės dėžės išimkite prietaisą ir naudojimo instrukciją.
- 2) Nuimkite visas pakuotės medžiagas.

### **i** Nurodymas

- ▶ Patikrinkite, ar pristatytas visas rinkinys ir ar nėra pastebimų trūkumų.
- ▶ Jei pristatytas ne visas rinkinys arba gaminys dėl netinkamos pakuotės arba gabenant pažeistas, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybos karštąją liniją (žr. skyrių **15.1. Priežiūra**).

## 4. Prietaiso aprašas

A paveikslėlis:

- 1) laido ritė su kabelio laikikliu
- 2) parengties naudoti kontrolinė lemputė
- 3) dangčio užraktas
- 4) kontrolinė lemputė „Power“

B paveikslėlis:

- 5) viršutiniai skrudinimo paviršiai
- 6) apatiniai skrudinimo paviršiai




## 5. Techniniai duomenys




Įtampa	220-240 V ~ 50/60 Hz
Galia	750 W

## 6. Naudojami įspėjimai ir ženklai

Šioje naudojimo instrukcijoje, ant pakuotės ir prietaiso rasite toliau aprašytų įspėjimų ir ženklų (jei tinka):


	<b>PAVOJUS!</b> Įspėjimas su šiuo ženklu ir signaliniu žodžiu PAVOJUS nurodo tiesiogiai gresiančią pavojingą situaciją, kurios nevengiant patirsite mirtinų arba sunkių sužalojimų.
	<b>ĮSPĖJIMAS!</b> Įspėjimas su šiuo ženklu ir signaliniu žodžiu ĮSPĖJIMAS nurodo galimą pavojingą situaciją, kurios nevengiant kyla pavojus patirti mirtinų arba sunkių sužalojimų.
	<b>ATSARGIAI!</b> Įspėjimas su šiuo ženklu ir signaliniu žodžiu ATSARGIAI nurodo galimą pavojingą situaciją, kurios nevengiant kyla pavojus patirti nedidelių arba vidutinių sužalojimų.
	<b>DĖMESIO!</b> Įspėjimas su šiuo ženklu ir signaliniu žodžiu DĖMESIO nurodo galimą situaciją, kurios nevengiant kyla pavojus patirti materialinės žalos.

	<b>Nurodymas:</b> Nurodymu pateikiama papildomos informacijos, padedančios lengviau naudoti prietaisą.
	Kintamoji srovė / kintamoji įtampa
	Nenardinkite į vandenį!
	Visos su maisto produktais besiliečiančios šio prietaiso dalys gali liestis su maistu.

	Elektrinio prietaiso neišmeskite su buitinėmis atliekomis!
	Pakuotę pašalinkite saugodami aplinką.
	Pakuotė pagaminta iš perdirbamų medžiagų. Rūšiuodami atliekas atsižvelkite į pakuotės medžiagų ženklimą. Jos ženklinamos šiais trumpiniais (a) ir skaičiais (b): 1–7: plastikai, 20–22: popierius ir kartonas, 80–98: sudėtinės medžiagos.

## 7. Saugos nurodymai

### **PAVOJUS! ELEKTROS SMŪGIS!**

- Kad išvengtumėte pavojų, pažeistą šio prietaiso įjungimo į tinklą laidą turi pakeisti gamintojas ar jo klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojas arba reikiamą kvalifikaciją turintis asmuo.
- Prietaisą naudokite tik sausose patalpose, nenaudokite lauke.
-  Niekada nenardinkite prietaiso į vandenį ar kitus skysčius! Antraip gali kilti elektros smūgio pavojus gyvybei.
- Valydami prietaisą pasirūpinkite, kad į jo vidų nepatektų vandens. Niekada neplaukite prietaiso po tekančiu vandeniu.
- Žiūrėkite, kad prietaisas niekada nesiliestų su vandeniu. Niekada nenaudokite prietaiso arti vandens arba šalia indų su skysčiais.
- Pasirūpinkite, kad veikiančio prietaiso maitinimo laidas niekada nesušlaptų ar nesudrėktų. Laidą nutieskite taip, kad jis neįstrigtų ar kitaip nebūtų galima jo pažeisti.
- Kiekvieną kartą baigę naudoti, išjunkite prietaisą ištraukdami tinklo kištuką iš elektros lizdo.
- Niekada nebandykite atidaryti prietaiso korpuso.

## **ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!**

- Šį prietaisą gali naudoti 8 metų ir vyresni vaikai, taip pat silpnesnių fizinių, jausminių arba protinių gebėjimų ar mažai patirties ir (arba) žinių turintys asmenys, jei jie yra prižiūrimi arba išmokyti saugiai naudoti prietaisą ir supranta, kokių gali kilti pavojų.
- Vaikams su prietaisu žaisti draudžiama.
- Valymo ir naudotojo atliekamų techninės priežiūros darbų neleidžiama atlikti vaikams, nebent jie yra vyresni nei 8 metų ir prižiūrimi. Pasirūpinkite, kad jaunesni nei 8 metų vaikai būtų atokiau nuo prietaiso ir prijungimo laido.
- Veikiančio prietaiso dalys gali įkaisti. Todėl prietaisą imkite tik už rankenų.
- Prieš prietaisą valydami ar padėdami į laikymo vietą palaukite, kol jis visiškai atvės.
- Būkite atsargūs išimdami paruoštus sumuštinis. Prietaisas ir sumuštiniai būna labai karšti.
- Prietaisą naudokite tik ant stabilaus, neslidaus ir lygaus paviršiaus.
- Prietaisui valdyti nenaudokite išorinio laikmačio arba atskiros nuotolinio valdymo sistemos.



Dėmesio! Karštas paviršius!

## **ATSARGIAI! GAISRO PAVOJUS!**

- Nenaudokite prietaiso arti degių medžiagų.
- Kol prietaisas naudojamas, jo neuždenkite.
- Prietaisą naudokite tik ant karščiui atsparaus paviršiaus.
- Niekada nepalikite neprižiūrimo veikiančio prietaiso.

## ⚠ **DĖMESIO! MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!**

- Paruoštą maistą išimkite tik plastikine ar medine mentele arba kitu tinkamu nemetaliniu įrankiu, kad nepažeistumėte sumuštinių keptuvo nepritegančios dangos.
- Valydami nenaudokite jokių šveičiamųjų valymo priemonių ir smalių daiktų.

## **i** **Nurodymas**

- Naudotojui nereikia atlikti jokių veiksmų, kad gaminys veiktų 50 ir 60 Hz dažniu. Gaminys prisiderina ir prie 50 Hz, ir prie 60 Hz.

## **8. Naudojimas pirmą kartą**

- Skrudinimo paviršių **5/6** nepritegančią dangą vieną kartą patepkite virti tinkamu aliejumi.
- Įkiškite į elektros lizdą tinklo kištuką.
- Prietaisą uždarykite ir užrakinkite dangčio užraktu **3**. Užraktas turi jūntamai užsifikuoti apatinėje rankenoje.
- Palaukite apie 10 minučių, kol prietaisas įkais.

## **i** **Nurodymas**

- ▶ Pirmą kartą naudojant prietaisą gali būti jūntamas silpnas kvapas (taip pat gali atsirasti šiek tiek dūmų). Tai normalu ir po kurio laiko šie reiškiniai išnyksta. Pasirūpinkite pakankamu vėdinimu. Pavyzdžiui, atverkite langą.
- Ištraukite tinklo kištuką ir palaukite, kol prietaisas atvės.
- Nuvalykite prietaisą, kaip aprašyta skyriuje **10. Valymas**.

Dabar prietaisas paruoštas naudoti.

## **9. Naudojimas**

### **9.1. Sumuštinių skrudinimas**

- 1) Uždarykite dangtį ir užrakinkite jį dangčio užraktu **3**.
- 2) Įkiškite į elektros lizdą tinklo kištuką. Užsidegs raudona kontrolinė lemputė „Power“ **4**.
- 3) Kai prietaisas įkais, užsidega žalia parengties naudoti kontrolinė lemputė **2**.
- 4) Atidarykite dangtį ir ant apatinių skrudinimo paviršių **6** padėkite du paruoštus sumuštinus.
- 5) Uždarykite dangtį ir užrakinkite jį dangčio užraktu **3**. Jei sumuštinis per storas ir dangčio užraktas **3** neužsifikuoja, išimkite dalį sumuštinių įdaro.

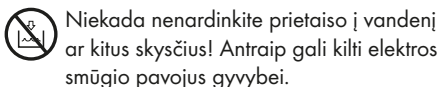
## ⚠ **DĖMESIO! MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!**

- ▶ Sumuštinus išimkite tik plastikine ar medine mentele arba kitu tinkamu nemetaliniu įrankiu, kad nepažeistumėte sumuštinių keptuvo nepritegančios dangos.
- 6) Sumuštiniai iškepa maždaug per 3–5 minutes. Kepimo trukmė priklauso nuo sudėto įdaro ir asmeninio skonio. Atidarykite dangtį ir išimkite sumuštinus.
- 7) Jei daugiau sumuštinių nekepsite, ištraukite iš elektros lizdo tinklo kištuką.

## 10. Valymas

### **PAVOJUS!** **ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS**

- ▶ Prieš valydami prietaisą pirmiausia iš elektros lizdo ištraukite tinklo kištuką.



Niekada nenardinkite prietaiso į vandenį ar kitus skysčius! Antraip gali kilti elektros smūgio pavojus gyvybei.

### **ISPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!**

- ▶ Prieš valydami palaukite, kol prietaisas atvės. Pavojus nusideginči!

### **DĖMESIO! MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!**

- ▶ Nenaudokite aštrių ar šveičiamųjų valymo priemonių. Jos gadina prietaiso paviršių.

### **Nurodymas**

- ▶ Baigę naudoti, prietaisą kuo greičiau išvalykite. Palaukite, kol prietaisas atvės tiek, kad galėtumėte jį liesti nenusidėgindami. Tada lengviau pašalinti maisto produktų likučius.

- Korpusą valykite sausa arba šiek tiek sudrėkinta šluoste.

- Skrudinimo paviršius **5**/**6** valykite šiltu vandeniu sudrėkinta šluoste, kol nuvalysite visus maisto produktų likučius.

Jei likučiai prikepę, tose vietose galite uždėti drėgną šluostę, kad likučiai suminkštėtų. Tada po kurio laiko likučius galėsite nuvalyti.

### **Nurodymas**

- ▶ Jei nešvarumai prikibę tvirtiau, ant drėgnos šluostės užpilkite švelnaus ploviklio. Jei keptuvui valyti naudojote ploviklį, skrudinimo paviršius **5**/**6** dar kartą nuvalykite švaria vandeniu sudrėkinta šluoste, kad neliktų ploviklio likučių. Jei keptuvą nuvalėte su plovikliu, rekomenduojame skrudinimo paviršius **5**/**6** vėl patepti trupučiu virti tinkamo aliejaus.

- Prieš vėl naudodami prietaisą visas dalis gerai išdžiovinkite.

### **Nurodymas**

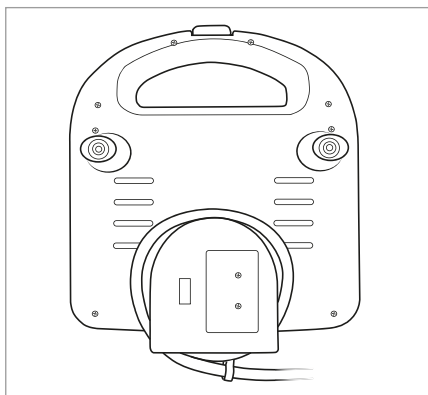
- ▶ Jei riebalų ar maisto produktų pateko į tarpus ar kampus ir jų negalite išvalyti drėgna šluoste, veikite taip:
  - Riebalus ar kitus skysčius nusausinkite popieriniu rankšluosčiu.
  - Medine mentele arba mediniu pagaliuku pašalinkite maisto likučius.
  - Paskui vėl viską nuvalykite, kaip aprašyta pirmiau.

## 11. Laikymas

- Nuvalykite prietaisą, kaip aprašyta skyriuje **10. Valymas**.

- Uždarykite dangtį ir užrakinkite jį dangčio užraktu **3**.

- Maitinimo kabelį apvyniokite aplink laido ritę **1**, esantį prietaiso apačioje, ir pritvirtinkite jį kabelio spausduku.



- Su muštinių keptuvą laikykite sausoje vietoje.

## 12. Trikčių šalinimas

Triktis	Priežastis	Šalinimas
Prietaisas neveikia.	Į elektros lizdą neįkištas tinklo kištukas.	Įkiškite tinklo kištuką į elektros lizdą.
	Prietaisas sugedo.	Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.
Sumuštiniai per tamsiai apskrunda.	Sumuštiniai per ilgai kepė.	Sumuštinius išimkite anksčiau.

## 13. Receptai

### 13.1. Olandiškas skrudintas sumuštinis su pomidorais

#### Sudedamosios dalys

- ◆ 4 riekelės skrudinimo duonos
- ◆ vandens
- ◆ svogūnlaiškių
- ◆ 1 vidutinio dydžio pomidoras
- ◆ žolelių sviesto
- ◆ 2 virto kumpio griežinėliai
- ◆ druskos
- ◆ šviežiai maltų pipirų
- ◆ 2 riekelės trumpai brandinto gaudos sūrio

- 1) Nuplaukite ir nuvarvinkite svogūnlaiškius. Perpjaukite svogūnlaiškius išilgai ir supjaustykite juos dideliais gabalėliais. Užvirkite puode pasūdytą vandenį. Sudėkite į puodą svogūnlaiškius ir apvirkite juos virindami maždaug 1 minutę. Tada svogūnlaiškius supilkite į koštuvą, perlirkite šaltu vandeniu ir palaukite, kol nuvarvės.
- 2) Nuplaukite ir nusausinkite pomidorą. Perpjaukite jį pusiau ir išpjaukite kotelio pagrindą. Supjaustykite pomidorą griežinėliais.

- 3) Užtepkite ant skrudinimo duonos riekelės žolelių sviesto ir uždėkite ant jos perlenktą griežinėlių kumpio. Ant viršaus užbarstykite svogūnlaiškius ir uždėkite pomodoro griežinėlius. Pagardinkite druska ir pipirais.
- 4) Uždėkite ant sumuštinio sūrio riekelę.
- 5) Ant kitos skrudinimo duonos riekelės užtepkite šiek žolelių sviesto ir uždenkite ją sumuštinį sviestu užteptąja puse.

### 13.2. Itališkas skrudintas sumuštinis

#### Sudedamosios dalys

- ◆ 4 riekelės skrudinimo duonos
- ◆ 4 valgomieji šaukštai pomidorų tyrės
- ◆ 2 valgomieji šaukštai majonezo
- ◆ druskos
- ◆ Provanso žolelių mišinio
- ◆ šviežiai maltų pipirų
- ◆ 1 vidutinio dydžio pomidoras
- ◆ 1 pakelis mocarelos sūrio
- ◆ šviežiai maltų spalvotųjų pipirų

- 1) Sumaišykite pomidorų tyrę, majonezą, druską, Provanso žoleles ir pipirus. Gautą mišinį užtepkite ant skrudinimo duonos.
- 2) Nuplaukite ir nusausinkite pomidorą. Perpjaukite jį pusiau ir išpjaukite kotelio pagrindą. Supjaustykite pomidorą griežinėliais.
- 3) Nuvarvinkite mocarelos sūrį koštuve ir supjaustykite jį griežinėliais. Griežinėlius perpjaukite pusiau.
- 4) Ant mišiniu užteptos skrudinimo duonos riekelės uždėkite pomodoro ir mocarelos griežinėlius ir pabarstykite pipirais.
- 5) Uždenkite sumuštinį kita skrudinimo duonos riekele.

### 13.3. Havajietiškas skrudintas sumuštinis

#### Sudedamosios dalys

- ◆ 4 riekelės skrudinimo duonos
  - ◆ 2 griežinėliai ananaso (iš skardinės)
  - ◆ sviesto
  - ◆ 2 virto kumpio griežinėliai
  - ◆ 2 sūrio riekelės
- 1) Nuvarvinkite ananasą koštuve.
  - 2) Užtepkite ant skrudinimo duonos riekelės sviesto.
  - 3) Uždėkite ant jos kumpio ir ananaso griežinėlius.
  - 4) Galiausiai ananaso griežinėlių uždenkite sūriu.
  - 5) Uždenkite sumuštinį skrudinimo duonos riekele.

### 13.4. Skrudintas sumuštinis „Scandia“

#### Sudedamosios dalys

- ◆ 4 riekelės skrudinimo duonos
- ◆ krapų
- ◆ 125 g salotų jogurtinio kremo
- ◆ 1 arbatinis šaukštelis Dižono garstyčių
- ◆ 1 arbatinis šaukštelis skysto medaus
- ◆ 20 g natūralaus lašišų kremo (tūbelė iš vėsina-  
mos lentynos)
- ◆ 1 salotinis agurkas
- ◆ 1 pakelis mocarelos sūrio
- ◆ 100 g riekelėmis supjaustytos rūkytos lašišos
- ◆ šviežiai maltų pipirų

- 1) Nuplaukite ir nusauskite krapus. Nuo krapų stiebelių nuskabykite viršūnėles ir jas sukapo-  
kite.
- 2) Salotų jogurtinį kremą sumaišykite su garstyčio-  
mis, medumi, lašišų kremu ir krapais.
- 3) Nulupkite agurką ir nupjaukite galus. Per-  
pjaukite agurką išilgai ir arbatiniu šaukšteliu  
išskobkite sėklas. Agurko puses supjaustykite  
gabalėliais.

- 4) Koštuve nuvarvinkite mocarelos sūrį ir supjaus-  
tykite jį griežinėliais.
- 5) Ant vienos skrudinimo duonos riekelės užtep-  
kite salotų jogurtinio kremo.
- 6) Ant užteptos duonos riekelės sudėkite agurko  
gabalėlius, ant jų tolygiai išdėliokite lašišos  
riekeles ir sumuštinio riekelę uždenkite sūrio  
griežinėliais. Pagardinkite pipirais.
- 7) Uždenkite sumuštinį skrudinimo duonos riekele.

### 13.5. Skrudintas sumuštinis su kalakuto krūtinėle ir kariu

#### Sudedamosios dalys

- ◆ 4 riekelės skrudinimo duonos
  - ◆ 25 g sviesto
  - ◆ kalakuto krūtinėlės griežinėlių
  - ◆ slyvų
  - ◆ kokteilinio kario padažo
  - ◆ kario miltelių
- 1) Sumaišykite sviestą su kario padažu ir kario  
milteliais.
  - 2) Nuplaukite ir nusauskite slyvas, išimkite  
kauliuokus. Slyvas perpjaukite pusiau ir puseles  
supjaustykite plonais griežinėliais.
  - 3) Ant vienos skrudinimo duonos riekelės užtepkite  
kario sviesto.
  - 4) Ant užteptos skrudinimo duonos riekelės sudė-  
kite kalakuto krūtinėlės ir slyvų griežinėlius.
  - 5) Uždenkite sumuštinį kita skrudinimo duonos  
riekele.

### 14. Šalinimas



Perbrauktos šiukšlių dėžės ženklas reiškia, kad, pasibaigus naudojimo laikotarpiui, šio prietaiso negalima išmesti su buitinėmis atliekomis. Prietaisą reikia pristatyti į tam skirtą surinkimo vietą, perdirbimo centrą arba atliekų šalinimo įmonę.

Prieš atiduodami ištrinkite visus asmens duomenis. Pakuotė pagaminta iš aplinką tausojančių medžiagų, kurias galite pristatyti į vietos perdirbimo įmones.

Pakuotę išmeskite saugodami aplinką.

## 15. Kompernaß Handels GmbH garantija

Gerb. kliente,

Šiam prietaisui nuo įsigijimo datos suteikiama 3 metų garantija. Išryškėjus šio gaminio trūkumams, gaminio pardavėjas užtikrina jums teisės aktais reglamentuojamas teises. Toliau išdėstytos garantijos teikimo sąlygos šių jūsų teisės aktais reglamentuojamų teisių neapriboja.

### Garantijos teikimo sąlygos

Garantijos teikimo laikotarpis skaičiuojamas nuo pirkimo datos. Išsaugokite kasos čekį. Jo reikia kaip pirkimo dokumento.

Jei per trejus metus nuo šio gaminio pirkimo datos išryškėtų medžiagų ar gamybos trūkumų, gaminį savo nuožiūra nemokamai pataisykite, pakeisite arba grąžinsite sumokėtą sumą. Norint pasinaudoti garantija, sugedusį gaminį ir pirkimo dokumentą (kasos čekį) būtina pateikti trejų metų laikotarpiu trumpai aprašius trūkumą ir nurodžius trūkumo atsiradimo laiką.

Jei trūkumui taikoma mūsų garantija, jums grąžinsime sutaisytą arba pristatysime naują gaminį. Sutaisius ar pakeitus gaminį, garantijos teikimo laikotarpis nepratęsiamas.

### Garantijos teikimo laikotarpis ir teisės aktais reglamentuojama trūkumų pašalinimo garantija

Garantijos teikimo laikotarpiu suteikus garantinių paslaugų, garantijos teikimo laikotarpis nepratęsiamas. Ta pati sąlyga taikoma ir pakeistoms bei sutaisytomis dalimis. Apie įsigyto gaminio pažeidimus ir trūkumus būtina pranešti vos išpakavus gaminį. Pasibaigus garantijos teikimo laikotarpiui už remontą darbus imamas mokestis.

### Garantijos aprėptis

Prietaisas kruopščiai pagamintas vadovaujantis griežtomis kokybės gairėmis ir prieš pristatant buvo išbandytas.

Garantija taikoma tik medžiagų arba gamybos trūkumams. Šis garantija netaikoma įprastai dyrančioms dalims, priskiriamoms prie susidėvintųjų dalių kategorijos, arba lūžtančių (dužių) dalių, pavyzdžiui, jungiklių ar iš stiklo pagamintų dalių, pažeidimams.

Garantija netaikoma, jei gaminys apgadinamas, netinkamai naudojamas ar netinkamai prižiūrimas. Gaminys tinkamai naudojamas tik tada, jei tiksliai laikomasi visų naudojimo instrukcijoje pateiktų nurodymų. Gaminį draudžiama naudoti tokiems tikslams ar tokiu būdu, kurie nerekomenduojami naudojimo instrukcijoje arba dėl kurių joje įspėjama.

Gaminys skirtas tik buitinio, o ne komercinio naudojimo reikmėms. Garantija netaikoma piktnaudžiavimo, netinkamo naudojimo atvejais, jei naudojama jėga ir jei remontuoja ne mūsų įgaliotoji klientų aptarnavimo tarnyba.

### Garantinių įsipareigojimų vykdymas

Kad galėtume greitai sutvarkyti jūsų prašymą, prašome vadovautis toliau nurodytais nurodymais:

- Kreipdamiesi bet koku klausimu dėl gaminio, turėkite kasos čekį kaip pirkimo dokumentą ir gaminio numerį (IAN) 500499\_2504.
- Gaminio numerį rasite gaminio duomenų lentelėje, išgraviruotą ant gaminio, nurodytą ant naudojimo instrukcijos viršelio (apačioje kairėje) arba užklijuotą gaminio užpakalinėje pusėje ar apačioje.
- Jei išryškėtų prietaiso veikimo ar kitokių trūkumų, pirmiausia **telefonu** arba **elektroniniu paštu** kreipkitės į toliau nurodytą klientų aptarnavimo skyrių.
- Tada sugedusiu pripažintą gaminį, pridėję pirkimo dokumentą (kasos čekį) ir nurodę trūkumą bei jo atsiradimo laiką, nemokamai galėsite išsiųsti jums nurodytu techninės priežiūros tarnybos adresu.



Iš svetainės [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) galite atsisiųsti šį ir daugiau žinyvų, gaminų vaizdo įrašų ir įdiegimo programinės įrangos.

Šis QR kodas Jus nukreips tiesiai į „Lidl“ klientų aptarnavimo puslapį ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)), kuria me įvedę gaminio numerį (IAN) 500499\_2504 galėsite atverti savo naudojimo instrukciją.

## 15.1. Priežiūra

**LT** Priežiūra Lietuva

Tel. 08 00 33 144

Elektroninio pašto adresas:

kompernass@lidl.lt

IAN 500499\_2504

## 15.2. Importuotojas

Atminkite, kad šis adresas nėra techninės priežiūros tarnybos adresas. Pirmiausia susisiekite su nurodyta klientų aptarnavimo tarnyba.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

VOKIETIJA

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

# Sisukord

<b>1. Sissejuhatus</b>	<b>62</b>
<b>2. Sihipärane kasutamine</b>	<b>62</b>
<b>3. Tarnekomplekt</b>	<b>62</b>
<b>4. Seadme kirjeldus</b>	<b>62</b>
<b>5. Tehnilised andmed</b>	<b>62</b>
<b>6. Kasutatud hoiatusjuhised ja sümbolid</b>	<b>62</b>
<b>7. Ohutusjuhised</b>	<b>63</b>
<b>8. Esimene kasutuselevõtmine</b>	<b>65</b>
<b>9. Käsitsemine</b>	<b>65</b>
9.1. Võileibade röstimine . . . . .	65
<b>10. Puhastamine</b>	<b>66</b>
<b>11. Hoiustamine</b>	<b>66</b>
<b>12. Vigade kõrvaldamine</b>	<b>67</b>
<b>13. Retseptid</b>	<b>67</b>
13.1. Hollandi tomatiröstleib . . . . .	67
13.2. Itaalia röstleib . . . . .	67
13.3. Hawaii röstleib . . . . .	67
13.4. Scandia röstleib . . . . .	68
13.5. Karri-kalkunifilee röstleib . . . . .	68
<b>14. Jäätmekäitlus</b>	<b>68</b>
<b>15. Kompernaß Handels GmbH garantii</b>	<b>69</b>
15.1. Teenindus . . . . .	70
15.2. Importija . . . . .	70

# 1. Sissejuhatus

Palju õnne uue seadme ostu puhul!

Te otsustasite sellega kaasaegse ja kvaliteetse toote kasuks. Kasutusjuhend on selle toote osa. See sisaldab olulisi juhiseid ohutuse, kasutamise ja jäätmekäitluse kohta. Tutvuge enne toote kasutamist kõikide käsitus- ja ohutusjuhistega. Kasutage seda toodet ainult kirjeldatud viisil ja nimetatud kasutusvaldkondades. Andke toote edasiandmisel kolmandatele isikutele kõik dokumendid kaasa.

# 2. Sihipärane kasutamine

Seade on ette nähtud ainult täidetud võileibade röstimiseks.

See seade on ette nähtud kasutamiseks ainult kodumajapidamistes. Ärge kasutage seda seadet töenduslikult.

# 3. Tarnekomplekt

Seade tarnitakse seeriaviisiliselt koos järgmiste osadega:

- Võileivagrill
- Kasutusjuhend

- 1) Võtke seade ja kasutusjuhend karbist välja.
- 2) Eemaldage kogu pakkematerjal.

## Juhis

- ▶ Kontrollige tarnekomplekti kompleksust ja nähtavate kahjustuste puudumist.
- ▶ Kui tarnekomplekt ei ole täielik või kui tuvastate puudulikust pakendist või transpordist põhjustatud kahjustusi, pöörduge teeninduse poole (vt peatükki **15.1. Teenindus**).

# 4. Seadme kirjeldus

Joonis A:

- ① Kaablihoidik koos kaabli klambriga
- ② Märgulamp „Kasutusvalmis“
- ③ Kaanelukustus
- ④ Märgulamp „Power“

Joonis B:





- ⑤ üleimesed röstimispiinad
- ⑥ alumised röstimispiinad





# 5. Tehnilised andmed

Pinge	220–240 V ~, 50/60 Hz
Võimsustarve	750 W

# 6. Kasutatud hoiatusjuhised ja sümbolid

Käesolevas kasutusjuhendis, pakendis ja seadmel kasutatakse järgmisi hoiatusjuhiseid ja sümboleid (kui see on asjakohane):


	<b>OHT!</b> Selle sümboli ja märgusõnaga „OHT“ tähistatud hoiatusjuhise viitab vahetult ohtlikule olukorrale, mille eiramine põhjustab surma või raske vigastuse.
	<b>HOIATUS!</b> Selle sümboli ja märgusõnaga „HOIATUS“ tähistatud hoiatusjuhise viitab võimalikule ohtlikule olukorrale, mille eiramine võib põhjustada surma või raske vigastuse.
	<b>ETTEVAATUST!</b> Selle sümboli ja märgusõnaga „ETTEVAATUST“ tähistatud hoiatusjuhise viitab võimalikule ohtlikule olukorrale, mille eiramine võib põhjustada kerget või mõõduka vigastuse.
	<b>TÄHELEPANU!</b> Selle sümboli ja märgusõnaga „TÄHELEPANU“ tähistatud hoiatusjuhise viitab võimalikule olukorrale, mille eiramine võib põhjustada materiaalse kahju.

	<b>Juhis:</b> Juhis tähistab lisateavet, mis lihtsustab seadme kasutamist.
	Vahelduvvool/-pinge
	Ärge kasutage seda seadet vannis, duši all või veega täidetud valamü kohal.
	Kasutage seadet ainult siseruumides.

	Ärge käideldge elektriseadet olmejäätmete hulgas!
	Suunake pakend keskkonnasõbralikku jäätmekäitlusse.
	Taaskasutatavatest materjalidest pakend. Jälgige tähistust pakkematerjalil jäätmete sorteerimisel: Need on tähistatud järgmise tähendusega lühenditega (a) ja numbritega (b): 1-7: plastid, 20-22: paber ja papp, 80-98: komposiitmaterjalid.

## 7. Ohutusjuhised

### OHT! ELEKTRILÖÖK!

- Kui selle seadme ühenduskaablit kahjustatakse, tuleb see ohtude vältimiseks lasta tootjal, tema klienditeenindusel või sarnase kvalifikatsiooniga isikul asendada.
- Kasutage seadet ainult kuivades ruumides, mitte välistingimustes.
-  Ärge mitte kunagi asetage seadet vette või teistesse vedelikesse! Vastasel juhul tekib elektrilöögi tõttu eluoht.
- Jälgige puhastamisel, et vett ei sattu seadme sisesse. Ärge mitte kunagi puhastage seadet voolava vee all.
- Veenduge, et seade ei saa mitte kunagi veega kokku puutuda. Ärge mitte kunagi kasutage seadet vee läheduses või vedelikke sisaldavate nõude kõrval.
- Jälgige, et võrgukaabel ei muutu käitamisel mitte kunagi märjaks või niiskeks. Paigutage võrgukaabel nii, et seda ei saa kinni kiiluda või muul viisil kahjustada.
- Tõmmake seadme väljalülitamiseks iga kord pärast kasutamist võrgupistik pistikupesast välja.
- Ärge mitte kunagi avage seadme korpust.

## **HOIATUS! VIGASTUSOHT!**

- Seda seadet tohivad kasutada lapsed alates 8ndast eluaastast, samuti piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimetega isikud, või isikud, kellel ei ole piisavalt kogemusi ja/või teadmisi juhul, kui on tagatud nende isikute järelevalve, või neid on juhendatud seadme ohutu kasutamise osas ning nad on sellest tulenevatest ohtudest aru saanud.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida.
- Lapsed ei tohi seadet puhastada ega teha kasutaja poolt tehtavat hooldust, välja arvatud juhul, kui nad on vanemad kui 8-aastased ja järelevalve all. Hoidke alla 8-aastased lapsed seadmest ja ühenduskaablist eemal.
- Seadme osad võivad käitamisel minna kuumaks. Haarake seetõttu ainult käepidemetest.
- Laske seadmel enne puhastamist või hoiukohta panemist esmalt täielikult jahtuda.
- Olge valmis võileibade väljavõtmisel ettevaatlik. Seade ning võileivad on väga kuumad.
- Kasutage seadet ainult stabiilsel, libisemiskindlal ja tasasel paigalduspinnal.
- Ärge kasutage seadme juhtimiseks välist taimerlülitit või eraldi kaugjuhtimissüsteemi.



**Tähelepanu! Kuum pealispind!**

## **ETTEVAATUST! TULEOHT!**

- Seadet ei tohi kasutada põlevate materjalide läheduses.
- Ärge katke seadet kasutamise ajal kinni.
- Kasutage seadet ainult kuumuskindlal alusel.
- Ärge mitte kunagi käitage seadet järelevalveta.

## ! TÄHELEPANU! MATERIAALNE KAHJU!

- Võtke toite ainult plast- või puitspaatliga või mõne teise sobiva mitte-metallist esemega, et võileivagrilli mITTENAKKUVAT pinnakatet mitte kahjustada.
- Ärge kasutage puhastamiseks teravaid puhastusvahendeid ja teravaotsalisi esemeid.

## i Juhis

- Toote ümberseadmiseks sageduste 50 ja 60 Hz vahel ei pea kasutaja midagi tegema. Toode kohandub nii sagedusega 50 kui ka 60 Hz.

## 8. Esimene kasutuselevõtmine

- Hõõruge röstimispindade 5/6 mITTENAKKUV pinnakate toiduvalmistamiseks sobiva õliga sisse.
- Ühendage võrgupistik pistikupesassa.
- Sulgege seade ja lukustage see kaanelukustusega 3. See peab tuntuvalt alumisse käepidemesse fikseeruma.
- Laske seadmel umbes 10 minutit soojeneda.

## i Juhis

- ▶ Esimesel kasutamisel võib tekkida kergest lõhna (võimalik on ka vähesel määral suitsu). See on normaalne ja kaob mõne aja pärast. Palun tagage piisav õhutus. Näiteks avage aken.
- Tõmmake võrgupistik välja ja laske seadmel jahtuda.
- Puhastage seadet nagu peatükis **10. Puhastamine** kirjeldatud.

Seade on nüüd kasutusvalmis.

## 9. Käsitsemine

### 9.1. Võileibade röstimine

- 1) Sulgege kaas ja lukustage see kaanelukustusega 3.
- 2) Ühendage võrgupistik pistikupesassa. Punane märgulamp „Power“ 4 põleb.
- 3) Niipea, kui seade on soojenenud, põleb roheline märgulamp „Kasutusvalmis“ 2.
- 4) Avage kaas ja asetage kaks ettevalmistatud võileiba alumistele röstimispindadele 6.
- 5) Sulgege kaas ja lukustage see kaanelukustusega 3. Kui võileib peaks olema liiga paks, nii et kaanelukustust 3 ei saa sulgeda, eemaldage võileibadelt veidi kattematerjali.

## ! TÄHELEPANU! MATERIAALNE KAHJU!

- ▶ Võtke võileibu ainult plast- või puitspaatliga või mõne teise sobiva mittemetallist esemega, et võileivagrilli mITTENAKKUVAT pinnakatet mitte kahjustada.
- 6) Umbes 3 - 5 minuti pärast on võileivad valmis. Need ajad võivad olenevalt kasutatavast kattematerjalist ja isiklikust maitsest varieeruda. Avage kaas ja võtke võileivad välja.
- 7) Kui te ei soovi rohkem võileibu enam valmistada, tõmmake võrgupistik pistikupesast välja.

## 10. Puhastamine

### **⚠ OHT! ELEKTRILÖÖGI OHT**

- ▶ Enne seadme puhastamist tõmmake esmalt võrgupistik pistikupesast välja.



Ärge mitte kunagi asetage seadet vette või teistesse vedelikesse! Vastasel juhul tekib elektrilöögi tõttu eluohu.

### **⚠ HOIATUS! VIGASTUSOHT!**

- ▶ Laske seadmel enne puhastamist jahtuda. Põletusohu!

### **⚠ TÄHELEPANU! MATERIAALNE KAHJU!**

- ▶ Ärge kasutage teravaid või abrasiivseid puhastusvahendeid. See rikub seadme pealispinda.

### **i Juhis**

- ▶ Ärge oodake puhastamisega liiga kaua. Oodake, kuni seade on nii palju jahtunud, et saate sellest ilma põletusohuta kinni võtta. Siis saab toiduinete jääke paremini eemaldada.

- Puhastage korpust kuiva või kergelt niisutatud lapiga.

- Pühkige röstimispiinad **5/6** soojas vees niisutatud lapiga üle, nii et kõik toiduinete jäägid on eemaldatud. Kinnikõrbenud jääkide korral võite niiske lapi asetada sellele kohale, nii et jäägid muutuvad pehmeks. Mõne aja pärast saab jäägid siis eemaldada.

### **i Juhis**

- ▶ Tugevama mustuse korral lisage niiskele lapile neutraalset pesuainet.

Pühkige pärast pesuainega puhastamist röstimispiinad **5/6** veelkord puhta veega niisutatud lapiga üle, nii et eemaldatakse kõik pesuaine jäägid. Pärast pesuainega puhastamist soovitame me röstimispiinad **5/6** uuesti toiduvalmistamiseks sobiva õliga sisse hõõruda.

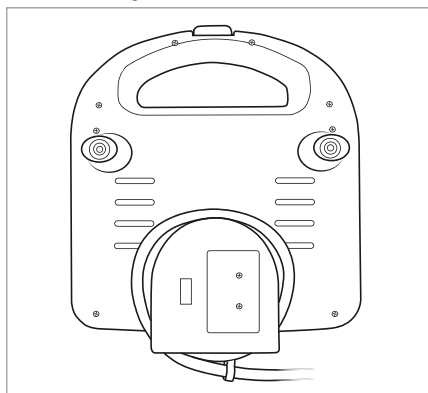
- Kuivatage enne uuesti kasutamist hästi kõik osad.

### **i Juhis**

- ▶ Kui rasv või toiduinete peaksid olema piludesse või nurkadesse sisse voolanud, kus te ei saa neid niiske lapiga eemaldada, siis toimige alljärgnevalt:
  - Tupsutage rasv või muud vedelikud majapidamis-paberi tükiga ära.
  - Eemaldage jäägid puitspaatli või väikese puitvardaga.
  - Pühkige siis kõik veelkord juba kirjeldatud viisil üle.

## 11. Hoistamine

- Puhastage seadet nagu peatükis **10. Puhastamine** kirjeldatud.
- Sulgege kaas ja lukustage see kaanelukustusega **3**.
- Kerige võrgukaabel seadme alumisel küljel olevale kaablihoidikule **1** ja kinnitage kaabel kaabliklambriga.



- Hoidke võileivagrilli kuivas kohas.

## 12. Vigade kõrvaldamine

Tõrge	Põhjus	Kõrvaldamine
Seade ei tööta.	Võrgupistik ei ole pistikupesas.	Ühendage võrgupistik vooluvõrku.
	Seade on defektne.	Pöörduge kliendi-teeninduse poole.
Võileivad lähevad liiga tumedaks.	Võileivad olid liiga kaua võileivagrillis.	Võtke võileivad varem välja.

## 13. Retseptid

### 13.1. Hollandi tomatiröstleib

#### Lisandid

- ◆ 4 viilu röstleiba
- ◆ Vett
- ◆ Kevadsibulaid
- ◆ 1 keskmise suurusega tomat
- ◆ Ürdivõid
- ◆ 2 viilu keedetud sinki
- ◆ Soola
- ◆ Värskest jahvatatud pipart
- ◆ 2 viilu noort Gouda juustu

- 1) Peske kevadsibulad ja laske neil seejärel nõrguda. Poolitage kevadsibulad pikisuunas ja lõigake need suurteks tükkideks. Laske vesi koos soolaga potis keema. Lisage juurde kevadsibulad ja blanšeerige neid umbes 1 minut. Seejärel asetage kevadsibulad sõelale, valage külma veega üle ja laske neil nõrguda.
- 2) Peske tomatid ja tupsutage kuivaks. Poolitage tomatid ja eemaldage varreotsad. Lõigake tomatid viiludeks.
- 3) Määrige ühele röstleivaviilule ürdivõid ja pange kokkupööratud singiviil määritud röstleivaviilule. Jaotage sellele kevadsibula tükid ja tomativiilud. Vürtsitage soola ja pipraga.

- 4) Pange juustuviilud röstleivaviilule.
- 5) Määrige teisele röstleivaviilule veidi ürdivõid ja katke oma võileib sellega kaetud küljega allapoole.

### 13.2. Itaalia röstleib

#### Lisandid

- ◆ 4 viilu röstleiba
- ◆ 4 sl tomatipastat
- ◆ 2 sl majoneesi
- ◆ Soola
- ◆ Provence'i ürte
- ◆ Värskest jahvatatud pipart
- ◆ 1 keskmise suurusega tomat
- ◆ 1 pakk Mozzarella juustu
- ◆ Värskest jahvatatud kirjut pipart

- 1) Segage tomatipasta, majonees, sool, Provence'i ürdid ja pipar omavahel kokku. Määrige seda röstleivaviiludele.
- 2) Peske tomatid ja tupsutage kuivaks. Poolitage tomatid ja eemaldage varreotsad. Lõigake tomatid viiludeks.
- 3) Laske Mozzarella juustul sõelal nõrguda ja lõigake juust viiludeks. Poolitage need veelkord.
- 4) Juba määritud röstleivaviil kaetakse nüüd tomati- ja Mozzarella juustu viiludega ning puistatakse pipraga üle.
- 5) Katke oma võileib teise röstleivaviiluga.

### 13.3. Hawaii röstleib

#### Lisandid

- ◆ 4 viilu röstleiba
- ◆ 2 viilu ananassi (purgist)
- ◆ Võid
- ◆ 2 viilu keedetud sinki
- ◆ 2 juustuviilu

- 1) Laske ananassil sõelal nõrguda.
- 2) Määrige nüüd röstleivaviilule võid.
- 3) Katke röstleivaviil singi ja ananassiga.
- 4) Juust pannakse ananassile viimasena.
- 5) Katke oma võileib röstleivaviiluga.

## 13.4. Scandia röstleib

### Lisandid

- ◆ 4 viilu röstleiba
- ◆ Tilli
- ◆ 125 g jogurti-salatikreemi
- ◆ 1 tl Dijoni sinepit
- ◆ 1 tl vedelat mett
- ◆ 20 g lõhekreemi (tuub külmikuriulist)
- ◆ 1 salatikurk
- ◆ 1 pakk Mozzarella juustu
- ◆ 100 g suitsulõhet, viiludena
- ◆ Värskest jahvatatud pipart

- 1) Loputage till ja tupsutage kuivaks. Rebige tilli vartelt lehed ja hakkige need.
- 2) Segage jogurti-salatikreem sinepi, mee, lõhekreemi ja tilliga.
- 3) Koorige kurk ja lõigake otsad ära. Poolitage kurk pikisuunas ja kaapige seemned teelusikaga välja. Lõigake kurgipooled tükkideks.
- 4) Laske Mozzarellal sõelal nõrguda ja lõigake viiludeks.
- 5) Määrige ühele röstleivaviilule jogurti-salatikreemi.
- 6) Asetage kurgitükk määritud röstleivaviilule, jaotage lõheviilud ühtlaselt sellele ja katke röstleivaviil juustuviiludega. Maitsestage pipraga.
- 7) Katke oma võileib röstleivaviiluga.

## 13.5. Karri-kalkunifilee röstleib

### Lisandid

- ◆ 4 viilu röstleiba
- ◆ 25 g võid
- ◆ Kalkunifileelõike
- ◆ Ploome
- ◆ Kokteili-karrikastet
- ◆ Karpulbrit

- 1) Segage või karrikastme ja karpulbriga.
- 2) Peske ploomid, kuivatage ja eemaldage kivid. Poolitage ploomid ja lõigake pooled õhukes- teks viiludeks.
- 3) Määrige ühele röstleivaviilule karrivõid.
- 4) Katke nüüd määritud röstleivaviil kalkunifilee- lõigete ja ploomiviiludega.
- 5) Katke oma võileib teise röstleivaviiluga.

## 14. Jäätmekäitlus



Läbikriipsutatud prügikonteineri sümbol näitab, et seda seadet ei tohi kasutaja lõpul käidelda olemjäätmete hulgas.

Seade tuleb anda ära rajatud kogumis- kohtades, taaskasutuskeskustes või jäätmekäitlus- tevõtetes.

Palun kustutage enne tagasiandmist kõik oma isiku- andmed.

Pakend koosneb keskkonnasõbralikest materjalidest, mille saate suunata kohalike taaskasutuskeskuste kaudu jäätmekäitlusse.

Käidelge pakend keskkonnasõbralikult.

## 15. Kompnaß Handels GmbH garantii

Väga austatud klient

Sellele seadmele kehtib alates ostukuupäevast 3-aastane garantii. Sellel tootel ilmnevate puuduste korral on teil müüja suhtes seadusega ettenähtud õigused. Neid seadusega ettenähtud õigusi meie poolt antud garantii ei piira.

### Garantii tingimused

Garantii aega arvestatakse alates ostukuupäevast. Palun hoidke kassatšekk alles. Seda läheb vaja ostu tõendamiseks.

Kui kolme aasta jooksul alates selle toote ostukuupäevast ilmnevad tootel materjali- või tootmisvead, siis toode meie valikul kas remonditakse tasuta või tagastatakse ostuhind. Selle garantiinõude eelduseks on, et kolmeaastase tähtaja jooksul esitatakse defektne seade ja ostudokument (kassatšekk) ja kirjeldatakse lühidalt kirjalikult toote puuduseid ning nende ilmumise aega.

Kui defekt kuulub meie garantii alla, saate tagasi remonditud või uue toote. Toote remontimise või väljavahetamisega uut garantiiaega ei arvestata.

### Garantiiaeg ja seadusega ettenähtud reklamatsioonid

Garantiiaega ei pikendata. See kehtib ka asendatud ja remonditud osade kohta. Võimalikest kahjustustest ja puudustest, mis olid olemas juba ostu ajal, tuleb teavitada kohe pärast pakendist väljavõtmist. Pärast garantiiaja möödumist tehtavad remondid on tasulised.

### Garantii ulatus

Seade on valmistatud rangeid kvaliteedinõudeid järgides ning on enne väljasaatmist hoolikalt kontrollitud.

Garantii kehtib materjali- või tootmisvigade korral. See garantii ei laiene toote osadele, mis kuluvad tavakasutuse käigus ja mida vaadeldakse seetõttu kui kuluvoosi, samuti osadele või kahjustustele kergesti purunevatel osadel, nt. lülititel või klaasist valmistatud osadel.

See garantii kaotab kehtivuse, kui toodet on kahjustatud, asjatundmatult kasutatud või valesti hooldatud. Toote asjatundlikuks kasutamiseks tuleb täpselt järgida kõiki selles kasutusjuhendis toodud juhiseid. Kindlasti tuleb vältida kasutusviise ja toiminguid, mida kasutusjuhendis ei soovitata või mille eest hoiatatakse.

Toode on mõeldud vaid isiklikuks kasutuseks ja mitte ärialaseks kasutuseks. Garantii kaotab kehtivuse, kui toodet on valesti ja asjatundmatult kasutatud, kui selle juures on rakendatud jõudu või selle juures läbiviidud toiminguid ei teostanud meie volitatud teenindusesindus.

### Garantiijuhtumi menetlemine

Teie probleemi kiireks käitlemiseks järgige palun järgnevat juhiseid:

- Palun hoidke kõikige päringute jaoks alles kassatšekk ja toote number (IAN) 500499\_2504, mis tõendab teie ostu.
- Toote numbrileiate toote tüübisildilt, tootele tehtud graveeringu näol, kasutusjuhendi tiitel-lehelt (all vasakul) või toote tagaküljel või all olevalt kleebiselt.
- Kui tootel ilmnevad talitusvead või muud puudused, võtke kõigepealt ühendust alltoodud teenindusosakonnaga **telefoni** või **e-posti** teel.
- Defektseks hinnatud toote saate seejärel tasuta saata teile teavitatud teenindusaadressil, lisades ostudokumendi (kassatšeki) ja selgituse, milles puudus seisneb ning millal see ilmnes.



Adressilt [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) saate alla laadida selle ja mitmeid teisi käsiraamatuid, tootevideoid ja paigaldustarkvara.

Selle QR-koodiga liigute otse Lidli teeninduse lehele ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) ning saate toote numbrile (IAN) 500499\_2504 sisestamisega avada oma kasutusjuhendi.

## 15.1. Teenindus

**EE** Teenindus Eestis

Tel: 8000049109

E-post: [kompernass@lidl.ee](mailto:kompernass@lidl.ee)

IAN 500499\_2504

## 15.2. Importija

Palun arvestage, et allolev aadress ei ole teeninduse aadress. Võtke kõigepealt ühendust nimetatud teenindusettevõttega.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

SAKSAMAA

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

# Satura rādītājs

<b>1. Ievads</b>	<b>72</b>
<b>2. Noteikumiem atbilstoša lietošana</b>	<b>72</b>
<b>3. Piegādes komplektācija</b>	<b>72</b>
<b>4. Ierīces apraksts</b>	<b>72</b>
<b>5. Tehniskie parametri</b>	<b>72</b>
<b>6. Izmantotās brīdinājuma norādes un simboli</b>	<b>72</b>
<b>7. Drošības norādījumi</b>	<b>73</b>
<b>8. Pirmreizējā lietošana</b>	<b>75</b>
<b>9. Lietošana</b>	<b>75</b>
9.1. Sendviču apgrauzdēšana	75
<b>10. Tīrīšana</b>	<b>76</b>
<b>11. Uzglabāšana</b>	<b>76</b>
<b>12. Problēmu novēršana</b>	<b>77</b>
<b>13. Receptes</b>	<b>77</b>
13.1. Tostermaizes ar tomātiem holandiešu gaumē	77
13.2. Tostermaize itāļu gaumē	77
13.3. Tostermaize havājiešu gaumē	78
13.4. Tostermaize Scandia	78
13.5. Tostermaize ar fitara krūtiņu karijā	78
<b>14. Likvidēšana</b>	<b>79</b>
<b>15. Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija</b>	<b>79</b>
15.1. Serviss	80
15.2. Importētājs	80

## 1. Ievads

Apšveicam jūs ar jaunas ierīces iegādi!

Veicot šo pirkumu, savā īpašumā esat ieguvusi modernu un augstvērtīgu izstrādājumu. Lietošanas instrukcija ir šā produkta sastāvdaļa. Tā ietver svarīgus norādījumus par drošību, ierīces lietošanu un likvidēšanu. Pirms produkta lietošanas izlasiet visus lietošanas un drošības norādījumus. Lietojiet šo produktu tikai atbilstīgi sniegtajam aprakstam un norādītajām izmantošanas jomām. Nododot ierīci lietošanā citiem, iedodiet līdzī arī visus ierīces dokumentus.

## 2. Noteikumiem atbilstoša lietošana

Ierīce ir paredzēta vienīgi pildītu sendviču apgrauzdēšanai.

Šī ierīce ir paredzēta vienīgi lietošanai privātās mājāsaimniecībā. Neizmantojiet šo ierīci komerciāliem mērķiem.

## 3. Piegādes komplektācija

Standarta variantā ierīce tiek piegādāta ar šādiem komponentiem:

- Sendviču tosteris
  - Lietošanas instrukcija
- 1) Izņemiet ierīci un lietošanas instrukciju no kartona iepakojuma.
  - 2) Noņemiet visu iepakojuma materiālu.

### **i** Ievēribai

- ▶ Pārbaudiet, vai ir piegādāti visi ierīces komponenti un vai tiem nav redzamu bojājumu.
- ▶ Ja kāda komponenta trūkst vai kāds komponents ir bojāts neizturīga iepakojuma dēļ vai transportēšanas laikā, zvaniet uz servisa palīdzības tālruni (sk. sadaļu **15.1. Serviss**).

## 4. Ierīces apraksts

A attēls:

- 1) Kabeļa uztišanas ietvars ar kabeļu klipši
- 2) Kontrollampīna "Darbgatavība"
- 3) Vāka fiksators
- 4) Kontrollampīna "Power"

B attēls:




- 5) Augšējās grauzdēšanas virsmas
- 6) Apakšējās grauzdēšanas virsmas






## 5. Tehniskie parametri





Spriegums	220–240 V ~, 50/60 Hz
Jaudas patēriņš	750 W

## 6. Izmantotās brīdinājuma norādes un simboli

Šajā lietošanas instrukcijā, uz iepakojuma un uz ierīces tiek izmantotas šādas brīdinājuma norādes un simboli (ja attiecināms):


	<b>BĪSTAMI!</b> Brīdinājuma norāde ar šo simbolu un signālvārdu „BĪSTAMI” apzīmē tūlītēju apdraudējuma situāciju, kuru nenovēršot, iestāsies nāve vai tiks gūti smagas pakāpes miesas bojājumi.
	<b>BRĪDINĀJUMS!</b> Brīdinājuma norāde ar šo simbolu un signālvārdu „BRĪDINĀJUMS” apzīmē iespējamu apdraudējuma situāciju, kuru nenovēršot, var iestāties nāve vai tikt gūti smagas pakāpes miesas bojājumi.
	<b>IEVĒROT PIESARDZĪBU!</b> Brīdinājuma norāde ar šo simbolu un signālvārdu „IEVĒROT PIESARDZĪBU” apzīmē iespējamu apdraudējuma situāciju, kuru nenovēršot, var tikt gūti nenozīmīgi vai vidējas pakāpes miesas bojājumi.

	<b>UZMANĪBU!</b> Brīdinājuma norāde ar šo simbolu un signālvārdu „UZMANĪBU” apzīmē iespējamu situāciju, kuru nenovēršot, var tikt nodarīts materiālais kaitējums.
	<b>Ievēribai:</b> Norāde „Ievēribai” apzīmē papildu informāciju, kas atvieglo darbu ar ierīci.
	Maiņstrāva/-spriegums
	Neiegremdēt ūdenī!
	Visas saskarei ar pārtikas produktiem paredzētās ierīces sastāvdaļas ir pārtikas produktiem nekaitīgas.

	Neizmetiet elektroierīci sadzīves atkritumos!
	Iepakojumu nodot videi nekaitīgai likvidācijai.
 	Iepakojums izgatavots no pārstrādājamiem materiāliem. Šķirojot atkritumus, ievērojiet iepakojuma materiālu marķējumus: tie ir apzīmēti ar saīsinājumiem (a) un cipariem (b), un tiem ir šāda nozīme: 1–7: plastmasa; 20–22: papīrs un kartons; 80–98: kompozītmateriāli.

## 7. Drošības norādījumi

### **BĪSTAMI! ELEKTRISKĀS STRĀVAS TRIECIENS!**

- Ja ierīces barošanas kabelis ir sabojāts, ražotājam vai tā pilnvarotam klientu apkalpošanas centram, vai personai ar līdzīgu kvalifikāciju tas ir jānomaina, lai novērstu apdraudējumu rašanos.
- Lietojiet ierīci tikai sausās telpās, bet ne ārpus telpām.
-  Nekādā gadījumā neiegremdējiet ierīci ūdenī vai citos šķidrumos! Pretējā gadījumā pastāv draudi dzīvībai, ko rada elektriskās strāvas trieciens.
- Tīrot ierīci, raugieties, lai ierīces iekšienē neiekļūtu ūdens. Nekad nemazgājiet ierīci tekošā ūdenī.
- Nodrošiniet to, lai ierīce nevienā brīdī nesaskaras ar ūdeni. Nekad nelietojiet ierīci ūdens tuvumā vai blakus traukiem, kuros atrodas šķidrumi.
- Raugieties, lai ierīces darbības laikā tīkla kabelis nekad neiekļūtu slapjš vai mitrs. Novietojiet vadu tā, lai to nevarētu iespiest vai kā citādi bojāt.

- Pēc katras lietošanas reizes atvienojiet tīkla kontaktspraudni no kontaktligzdas, lai ierīci izslēgtu.
- Nekad neatveriet ierīces korpusu.

### **⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!**

- Ierīci drīkst lietot bērni no 8 gadu vecuma, kā arī personas ar pazeminātām fiziskajām, uztveres vai psihiskajām spējām vai personas, kurām nav pietiekamas pieredzes un/vai zināšanu, ja tās lieto ierīci citu personu uzraudzībā vai ir tikušas instruētas par drošu ierīces lietošanu un saprot ar to saistītos iespējamus apdraudējumus.
- Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci.
- Ierīces tīrīšanu un apkopi, ko paredzēts veikt ierīces lietotājam, nedrīkst uzticēt bērniem; šīs procedūras drīkst veikt tikai par 8 gadiem vecāki bērni, kas tiek uzraudzīti. Sargiet ierīci un pieslēguma vadu no bērniem, kas ir jaunāki par 8 gadiem.
- Ierīces daļas darbības laikā var sakarst. Tāpēc pieskarieties tikai rokturiem.
- Pirms tīrīšanas vai novietošanas glabāšanā vispirms ļaujiet ierīcei pilnībā atdzist.
- Ievērojiet piesardzību, ņemot ārā gatavos sendvičus. Gan pati ierīce, gan arī gatavie sendviči ir ļoti karsti.
- Lietojiet ierīci tikai uz stabilas, neslidošas un līdzenas virsmas.
- Neizmantojiet ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu, lai darbinātu ierīci.



**Uzmanību! Karsta virsma!**

### **⚠ IEVĒROT PIESARDZĪBU! AIZDEGŠANĀS RISKS!**

- Ierīci nedrīkst lietot degošu materiālu tuvumā.
- Neapsedziet ierīci, kamēr tā darbojas.
- Darbiniet ierīci tikai uz karstumizturīgas pamatnes.
- Nekad neļaujiet ierīcei darboties bez uzraudzības.

## ❗ **UZMANĪBU! MATERIĀLAIS KAITĒJUMS!**

- Gatavo produktu izņemšanai izmantojiet tikai plastmasas vai koka lāpstiņu vai citu piemērotu priekšmetu, kas nav izgatavots no metāla, lai nesabojātu sendviču tostera pretpiedeguma pārklājumu.
- Neizmantojiet tīrīšanai agresīvus tīrīšanas līdzekļus vai smailus priekšmetus.

## i **Ievēribai**

- Lietotājam nav jāveic nekādas darbības, lai izstrādājumu pārslēgtu starp 50 un 60 Hz režīmiem. Izstrādājums ir piemērots gan 50 Hz, gan arī 60 Hz.

## 8. Pirmreizējā lietošana

- Vienu reizi ierīvējiet grauzdēšanas virsmu pretpiedeguma pārklājumu 5/6 ar cepšanai piemērotu eļļu.
- Iespraudiet tīkla kontaktspraudni kontaktlīzdā.
- Aizveriet ierīci un nofiksējiet to ar vāka fiksatoru 3. Tam ir dzirdami jānofiksējas apakšējā rokturī.
- Ļaujiet ierīcei apm. 10 minūtes uzkarst.

## i **Ievēribai**

- ▶ Pirmajā lietošanas reizē var parādīties viegla smaka (iespējama arī neliela dūmošana). Tā ir normāla parādība, kas izzūd pēc neilga laika. Nodrošiniet pietiekamu vēdināšanu. Atveriet, piemēram, logu.
- Atvienojiet tīkla spraudni un ļaujiet ierīcei atdzist.
- Nofīriet ierīci, kā aprakstīts nodaļā **10. Tīrīšana.**

Tagad ierīce ir sagatavota lietošanai.

## 9. Lietošana

### 9.1. Sendviču apgrauzdēšana

- 1) Aizveriet vāku un nofiksējiet to ar vāka fiksatoru 3.
- 2) Iespraudiet tīkla kontaktspraudni kontaktlīzdā. Deg sarkanā kontrollampīņa „Power” 4.
- 3) Tiklīdz ierīce ir uzkarusī, iedegas zaļā kontrollampīņa “Darbgatavība” 2.
- 4) Atveriet ierīces vāku un uzlieciet divus sagatavotus sendvičus uz apakšējām grauzdēšanas virsmām 6.
- 5) Aizveriet vāku un nofiksējiet to ar vāka fiksatoru 3. Ja sendvičs ir pārāk biezs, kā rezultātā vāka fiksatoru 3 nav iespējams aizvērt, izņemiet no sendvičiem nedaudz pildījuma.

## ❗ **UZMANĪBU! MATERIĀLAIS KAITĒJUMS!**


- ▶ Gatavo sendviču izņemšanai izmantojiet tikai plastmasas vai koka lāpstiņu vai citu piemērotu priekšmetu, kas nav izgatavots no metāla, lai nesabojātu sendviču tostera pretpiedeguma pārklājumu.

- 6) Pēc apm. 3–5 minūtēm sendviči ir gatavi. Atkarībā no izmantotā pildījuma un individuālās gaumes šis laiks var atšķirties. Atveriet vāku un izņemiet sendvičus.
- 7) Ja vairs nevēlaties turpināt sendviču gatavošanu, atvienojiet no kontaktligzdas tīkla spraudni.

## 10. Tīrīšana

### **⚠ BĪSTAMI! ELEKTRISKĀS STRĀVAS TRIECIENS!**

- ▶ Vispirms atvienojiet tīkla kontaktspraudni no kontaktligzdas un tikai tad tīriet ierīci.

 Nekādā gadījumā neiegremdējiet ierīci ūdenī vai citos šķidrumos! Pretējā gadījumā pastāv draudi dzīvībai, ko rada elektriskās strāvas trieciens.

### **⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!**

- ▶ Pirms tīrīšanas ļaujiet ierīcei atdzist. Apdegumu gūšanas risks!

### **⚠ UZMANĪBU! MATERIĀLAIS KAITĒJUMS!**

- ▶ Nelietojiet agresīvus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Tas sabojās ierīces virsmu.

### **i Ievērošanai**

- ▶ Pārāk nekavējieties ar ierīces tīrīšanu. Pagaidiet, līdz ierīce ir atdzisusi tik daudz, ka varat tai pieskarties, negūstot apdegumus. Tad pārtikas produktu paliekas būs vieglāk noīrāmas.

■ Korpusa tīrīšanai izmantojiet sausu drānu vai viegli samitrinātu lupatiņu.

■ Noslaukiet grauzdēšanas virsmas **5/6** ar siltā ūdeni samitrinātu lupatiņu, lai noīrātu visas pārtikas produktu paliekas.

Ja uz virsmām ir izveidojušies piedegumi, jūs varat mitro lupatiņu uzlikt uz šīm vietām, lai pārtikas produktu paliekas atmekšķētu. Pēc neilga laika paliekas kļūs viegli noīrāmas.

### **i Ievērošanai**

- ▶ Ja netīrumus ir grūti noīrēt, uzlejiet uz mitrās lupatiņas saudzīgas iedarbības trauku mazgājamo līdzekli. Pēc tīrīšanas ar mazgājamo līdzekli vēlreiz noslaukiet grauzdēšanas virsmas **5/6** ar tīrā ūdeni samitrinātu lupatiņu, lai noīrātu mazgājamā līdzekļa paliekas. Pēc tīrīšanas ar trauku mazgājamo līdzekli iesakām grauzdēšanas virsmas **5/6** vēlreiz ieziest ar cepšanai piemērotu eļļu.

■ Visas daļas pirms atkārtotas lietošanas kārtīgi nožāvējiet.

### **i Ievērošanai**

Ja taukvielas vai pārtikas produkti ir ietecējuši spraugās vai stūros, kur tos nav iespējams iztīrīt ar mitru lupatiņu, rīkojieties šādi:

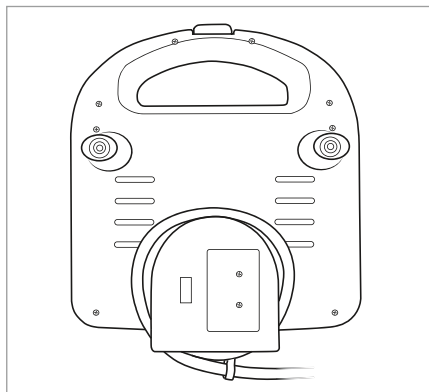
- Nosusiniet taukvielas vai citus šķidrums ar virtuves papīra dvieļa gabaliņu.
- Pārtikas palieku paliekas noīrēt ar koka lāpstiņu vai mazu koka iesmiņu.
- Pēc tam vēlreiz visu noslaukiet, kā aprakstīts iepriekš.

## 11. Uzglabāšana

■ Noīriet ierīci, kā aprakstīts nodaļā **10. Tīrīšana**.

■ Aizveriet vāku un nofiksējiet to ar vāka fiksatoru **3**.

■ Tīkla kabeli aptiniet apkārt kabeļa uzzišanas ietvaram **1** ierīces apakšpusē un nofiksējiet ar kabeļa sastiprinātāju.



■ Uzglabājiet sendviču tosteri sausā vietā.

## 12. Problēmu novēršana

Darbības traucējums	Cēlonis	Risinājums
Ierīce nedarbojas.	Tikla kontaktspraudnis nav iesprausts kontaktligzdā.	Pievienojiet kontaktspraudni elektrotīklam.
	Ierīce ir bojāta.	Vērsieties klientu apkalpošanas servisā.
Sendviči kļūst pārāk tumši.	Sendviči ierīcē ir atradušās pārāk ilgi.	Izņemiet sendvičus no ierīces ātrāk.

## 13. Receptes

### 13.1. Tostermaizes ar tomātiem holandiešu gaumē

#### Sastāvdaļas

- ◆ 4 tostermaizes šķēles
- ◆ ūdens
- ◆ pavasara sīpoli
- ◆ 1 vidēja izmēra tomāts
- ◆ sviests ar zaļumiem
- ◆ 2 šķēles vārīta šķiņķa
- ◆ sāls
- ◆ svaigi malti pipari
- ◆ 2 šķēles jaunā Goudas siera

- 1) Nomazgājiet pavasara sīpolus un pēc tam atstājiet tos notecēt. Pārdaliet uz pusēm pavasara sīpolu un sagrieziet to lielos gabalos. Uzvāriet katliņā ūdeni, kuram pievienots sāls. Pievienojiet pavasara sīpolus un blanšējiet tos apm. 1 minūti. Pēc tam ielieciet sīpolus sietā, pārlejiet tos ar aukstu ūdeni un ļaujiet ūdenim notecēt.
- 2) Nomazgājiet un nosusiniet tomātus. Pārgrieziet tomātus uz pusēm un izņemiet no tiem stiegrījumu. Sagrieziet tomātus šķēlēs.

- 3) Apziediet tostermaizes šķēli ar sviestu ar zaļumiem un uz apsmērētās tostermaizes uzlieciet pārlocītu šķiņķa šķēli. Izklājiet uz tostermaizes šķēles pavasara sīpolu gabaliņus un tomātu šķēles. Pārkaisiet ar sāli un pipariem.
- 4) Uzlieciet uz tostermaizes šķēles siera šķēles.
- 5) Apziediet vēl vienu tostermaizes šķēli ar nedaudz sviesta ar zaļumiem un uzlieciet to ar apsmērēto pusi uz sendviča.

### 13.2. Tostermaize itāļu gaumē

#### Sastāvdaļas

- ◆ 4 tostermaizes šķēles
- ◆ 4 ēdamkarotes tomātu biezeņa
- ◆ 2 ēdamkarotes majonēzes
- ◆ sāls
- ◆ Provansas garšaugi
- ◆ svaigi malti pipari
- ◆ 1 vidēja izmēra tomāts
- ◆ 1 paciņa Mocarellas siera
- ◆ svaigi malti krāsainie pipari

- 1) Samaisiet tomātu biezeni ar majonēzi, pievienojot sāli, Provansas garšaugus un piparus. Uzdziediet šo maisījumu uz tostermaizes šķēlēm.
- 2) Nomazgājiet un nosusiniet tomātus. Pārgrieziet tomātus uz pusēm un izņemiet no tiem stiegrījumu. Sagrieziet tomātus šķēlēs.
- 3) Ļaujiet Mocarellas sieram sietā notecēt un sagrieziet to šķēlēs. Pārgrieziet tās vēlreiz uz pusēm.
- 4) Uz jau apziestās tostermaizes šķēles uzlieciet tomātu un Mocarellas šķēles un pārkaisiet visu ar pipariem.
- 5) Uzlieciet uz sendviča otro tostermaizes šķēli.

## 13.3. Tostermaize havajiešu gaumē

### Sastāvdaļas

- ◆ 4 tostermaizes šķēles
- ◆ 2 ananāsa šķēles (no bundžas)
- ◆ sviests
- ◆ 2 šķēles vārīta šķiņķa
- ◆ 2 siera šķēlītes

- 1) Ļaujiet ananāsiem sietā notecēt.
- 2) Apziediet tostermaizes šķēles ar sviestu.
- 3) Uzlieciet uz tostermaizes šķiņķi un ananāsu.
- 4) Kā pēdējo uz ananāsa šķēles uzliek sieru.
- 5) Uzlieciet uz sendviča vēl vienu tostermaizes šķēli.

## 13.4. Tostermaize Scandia

### Sastāvdaļas

- ◆ 4 tostermaizes šķēles
- ◆ dilles
- ◆ 125 g salātu jogurta krēma
- ◆ 1 tējkarote Dižonas sinepju
- ◆ 1 tējkarote šķidra medus
- ◆ 20 g laša krēma (tūbiņa no aukstuma vitrīnas)
- ◆ 1 salātu gurķis
- ◆ 1 paciņa Mocarellas siera
- ◆ 100 g kūpināta laša, sagrieztā šķēlēs
- ◆ svaigi malti pipari

- 1) Noskalojiet un nosusiniet dilles. Noplūciet no diļļu kātiem galus un sīki sasmalciniet tos.
- 2) Samaisiet salātu jogurta krēmu ar sinepēm, medu, laša krēmu un dillēm.

- 3) Nomizojiet gurķi un nogrieziet galus. Garenski pārgrieziet gurķi uz pusēm un ar tējkaroti izgrieziet ārā gurķa sēkliņas. Sagrieziet gurķa pusītes gabaliņos.
- 4) Ļaujiet Mocarellas sieram sietā notecēt un sagrieziet to šķēlēs.
- 5) Apziediet tostermaizes šķēli ar salātu jogurta krēmu.
- 6) Uzlieciet gurķa gabaliņus uz apziestās tostermaizes šķēles, vienmērīgi izkārtējiet uz tās laša šķēlītes un pārklājiet tostermaizi ar siera šķēlēm. Pārkaisiet visu ar pipariem.
- 7) Uzlieciet uz sendviča vēl vienu tostermaizes šķēli.

## 13.5. Tostermaize ar tītara krūtiņu kariju

### Sastāvdaļas

- ◆ 4 tostermaizes šķēles
- ◆ 25 g sviesta
- ◆ šķēlēs sagrieztā tītara krūtiņa
- ◆ plūmes
- ◆ karija kokteiļu mērce
- ◆ karija pulveris

- 1) Sajauciet sviestu ar karija mērci un karija pulveri.
- 2) Nomazgājiet un nožāvējiet plūmes, un izņemiet no tām kauliņus. Pārdaliet plūmes uz pusēm un sagrieziet pusītes plānās šķēlītēs.
- 3) Apziediet tostermaizes šķēli ar sviestu, kam pievienots karijs.
- 4) Uzlieciet uz tostermaizes šķēlēs sagrieztu tītara krūtiņu un plūmju šķēlītes.
- 5) Uzlieciet uz sendviča vēl vienu tostermaizes šķēli.

## 14. Likvidēšana



Pārsvītrots atkritumu tvertnes simbols nozīmē, ka šo ierīci pēc tās kalpošanas laika beigām nedrīkst izmest sadzīves atkritumos. Ierīce ir jānodod noteiktos

savākšanas punktos, pārstrādes poligonos vai atkritumu apsaimniekošanas uzņēmumos.

Lūdzu, pirms atpakaļnodošanas izdzēsiet visus datus.

Iepakojums sastāv no videi nekaitīgiem materiāliem, ko var utilizēt vietējos atkritumu pārstrādes uzņēmumos.

Likvidējiet iepakojumu atbilstoši vides aizsardzības prasībām.

## 15. Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija

Ļoti cienītā kliente, augsti godātais klient!

Šai ierīcei jūs saņemat 3 gadu garantiju, sākot ar pirkuma datumu. Šajā ierīcē konstatējot defektus, jums ir likumīgas tiesības vērsties ar prasību pie ierīces pārdevēja. Šīs likumīgās tiesības mūsu turpmāk aprakstītā garantija nekādā veidā neierobežo.

### Garantijas nosacījumi

Garantija sākas spēkā, sākot ar pirkuma datumu. Lūdzu, saglabājiet pirkuma čeku. Tas būs nepieciešams kā pirkumu apliecinošs dokuments.

Ja trīs gadu laikā kopš šīs ierīces pirkuma datuma ierīcē tiks konstatēts materiāla vai ražošanas defekts, produktam – pēc mūsu izvēles – tiks veikts bezmaksas remonts, produkts tiks aizstāts ar jaunu produktu vai jums tiks atgriezta pirkuma summa. Lai saņemtu šo garantijas pakalpojumu, ierīce, kurai trīs gadu laikā tiek konstatēts defekts, kopā ar pirkuma čeku ir jāiesniedz mūsu uzņēmumā, pievienojot īsu konstatētā defekta aprakstu un kad tas ir konstatēts.

Ja uz šo defektu attieksies mūsu garantija, jūs saņemsiet atpakaļ salabotu vai arī jaunu produktu. Pēc produkta saremontēšanas vai nomaiņas datuma garantijas darbības periods nesākas no jauna.

### Garantijas laiks un likumā noteikto reklamāciju iesniegšana saistībā ar produkta kvalitāti

Sniedzot garantijas pakalpojumu, garantijas darbības laiks nepagarinās. Tas attiecas arī uz nomainītām un salabotām detaļām. Ja bojājumi vai defekti ierīcē jau ir bijuši pirkuma brīdī, par tiem jāziņo uzreiz pēc produkta izpakošanas. Garantijas darbības laikum beidzoties, visi remonta darbi tiks veikti par maksu.

### Garantijas pakalpojuma apjoms

Ierīce ir izgatavota atbilstoši visstingrākajām kvalitātes prasībām un pirms piegādes klientam rūpīgi pārbaudīta.

Garantijas pakalpojums attiecas uz materiāla vai ražošanas defektiem. Šī garantija neattiecas uz produkta sastāvdaļām, kas ir pakļautas dabiskam nolietojumam un tāpēc var tikt uzskatītas par dilstošām detaļām, vai uz trauslu un plīstošu detaļu, piemēram, slēdžu vai no stikla izgatavotu detaļu bojājumiem.

Garantija beidzas brīdī, kad produktam tiek nodarīti bojājumi, tas tiek lietots vai tam tiek veikta apkope neatbilstoši paredzētajiem noteikumiem. Lai garantētu pareizu produkta lietošanu, ir jāievēro visi lietošanas pamācībā ietvertie norādījumi. Obligāti jāizvairās no tādiem lietošanas mērķiem un darbībām, no kurām lietošanas pamācībā produkta lietotājam tiek ieteikts atturēties vai par kuru veikšanu viņš pamācībā tiek brīdināts.

Produkts ir paredzēts tikai privātai lietošanai, un tas nav paredzēts komerciālai lietošanai. Rīkojoties ar ierīci pretēji aprakstītajiem izmantošanas mērķiem vai lietojot to neatbilstoši noteikumiem, iedarbojoties uz ierīci ar spēku un atverot tās korpusu (izņemot, ja to ir darījuši mūsu pilnvarotās servisa filiāles darbinieki), garantija zaudē savu spēku.

## Procedūra garantijas iestāšanās gadījumā

Lai nodrošinātu ātru jūsu pieprasījuma apstrādi, lūdzu, sekojiet šim norādēm:

- Saistībā ar visu veidu pieprasījumiem, lūdzu, sagatavojiet preces numuru (IAN) 500499\_2504 un pirkuma čeku kā pirkumu apliecināšu dokumentu.
- Preces numurs ir norādīts produkta tehnisko datu plāksnītē, gravējumā uz produkta, lietošanas pamācības titullapā (apakšā kreisajā pusē) vai uzlīmē, kas pielīmēta produkta aizmugurē vai apakšpusē.
- Konstatējot ar ierīces funkciju darbību saistītus defektus vai cita veida defektus, vispirms sazinieties ar paziņoto servisa centru, zvanot **pa tālruni** vai rakstot **e-pastu**.
- Pēc tam produktu, kas ir fiksēts kā bojāts, klāt pievienojot pirkumu apliecināšu dokumentu (pirkuma čeku) un aprakstot konstatēto defektu, kā arī norādot tā konstatēšanas laiku, jūs varat bez maksas nosūtīt uz mūsu paziņoto servisa adresi.



Vietnē [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) jūs varat lejupielādēt šo un vēl daudzas citas rokasgrāmatas, videomateriālus par produktiem un instalācijas programmatūras.

Ar šo QR kodu jūs uzreiz varat atvērt veikala Lidl servisa lapu ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) un, ievadot preces numuru (IAN) 500499\_2504, atvērt savu lietošanas pamācību.

## 15.1. Serviss

**LV** Serviss Lettland

Tālrs.: 80005808

E-pasts: [kompernass@lidl.lv](mailto:kompernass@lidl.lv)

IAN 500499\_2504

## 15.2. Importētājs

Lūdzu, ievērojiet, ka turpmāk norādītā adrese nav servisa adrese. Vispirms sazinieties ar paziņoto servisa centru.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

VĀCIJA

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

**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

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

Last Information Update · Tietojen tila · Informationsstatus · Tilstand af information

Stan informacj · Informācijas data · Teabe seis · Informācijas pēdējās pārskatīšanas datums:

07/2025 · Ident.-No.: SSWM750C3-072025-1

---

IAN 500499\_2504

