

SILVERCREST®



SANDWICH TOASTER SSMW 750 E1

(FI)

VOILEIPÄGRILLI

Käyttöohje

(PL)

OPIEKACZ DO KANAPEK

Instrukcja obsługi

(LV)

SVIESTMAIŽU TOSTERIS

Lietošanas pamācība

(SE)

SMÖRGÅSGRILL

Bruksanvisning

(EE)

VÕILEIVAGRILL

Kasutusjuhend

(DE)

(AT)

(CH)

SANDWICHMAKER

Originalbetriebsanleitung

IAN 459974_2401

(FI)

(PL)

(LV)



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.

PL

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

EE

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

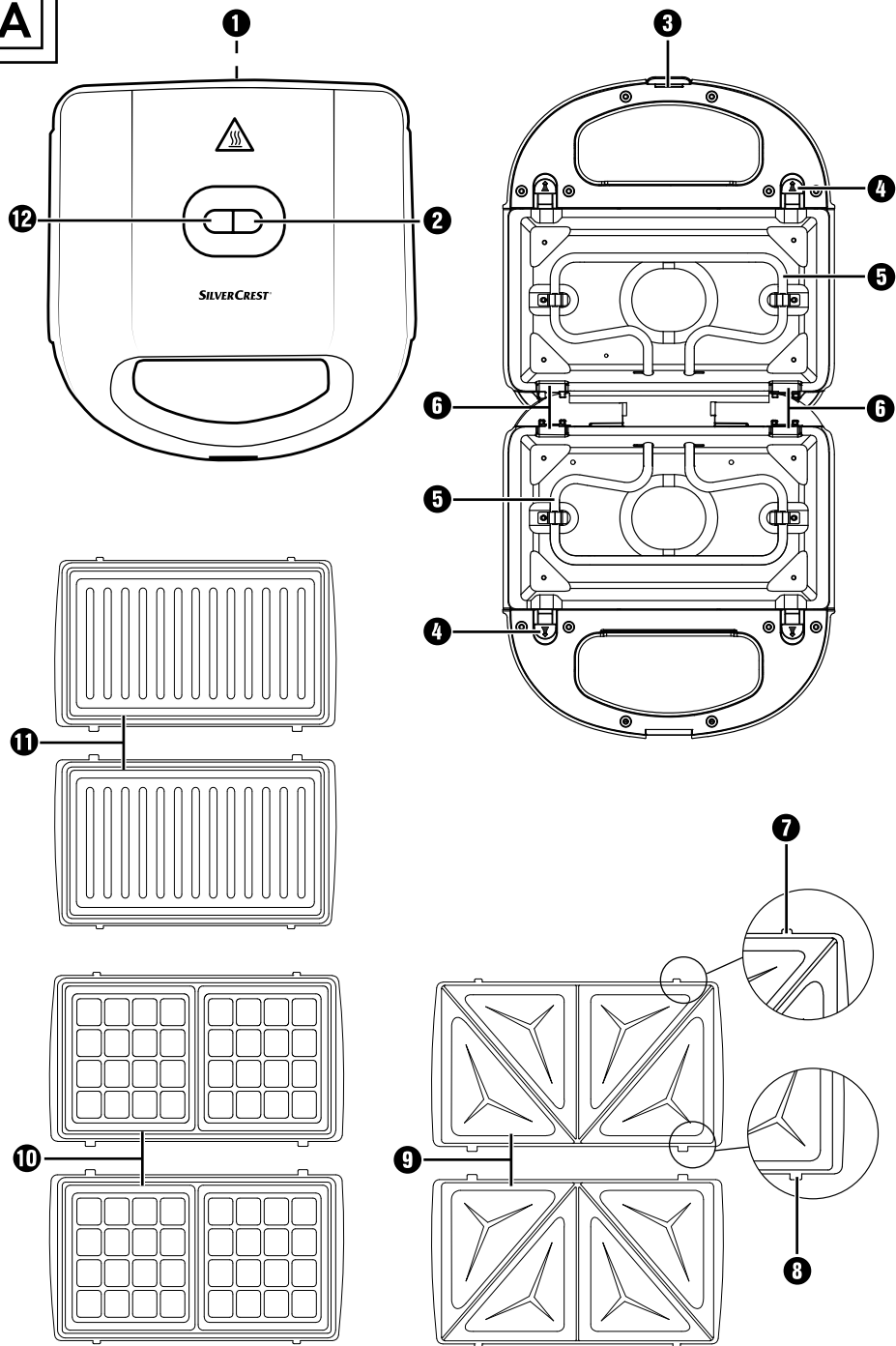
LV

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

DE AT CH

Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

FI	Käyttöohje	Sivu	1
SE	Bruksanvisning	Sidan	15
PL	Instrukcja obsługi	Strona	29
EE	Kasutusjuhend	Lehekülg	43
LV	Lietošanas pamācība	Lappuse	57
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	71

A

Sisällysluettelo

Johdanto	2
Määräystenmukainen käyttö	2
Käytetyt varoitukset ja symbolit	2
Turvallisuusohjeet	3
Toimituksen sisältö	5
Laitteen kuvaus	5
Vaihtolevyjen vaihtaminen	5
Vaihtolevyjen asettaminen	5
Vaihtolevyjen poistaminen	6
Ensimmäinen käyttöönotto	6
Käyttö	6
Voileipien grillaaminen	6
Vohvelien paistaminen	7
Grillaaminen	7
Puhdistus	8
Säilytys	8
Vianetsintä	9
Tekniset tiedot	9
Reseptejä	9
Hollantilainen tomaattileipä	9
Italialainen leipä	10
Havaijinleipä	10
Vohvelit	10
Omenavohvelit	11
Katkarapuvarras	11
Hävittäminen	12
Laitteen hävittäminen	12
Pakkauksen hävittäminen	12
Kompernass Handels GmbH:n takuu	12
Huolto	13
Maahantuoja	13

Johdanto

Onnittelut uuden laitteen hankinnasta!
Olet valinnut nykyaikaisen ja laadukkaan tuotteen. Käyttöohje on osa tätä tuotetta. Se sisältää tuotteen turvallisuutta, käyttöä ja hävittämistä koskevia tärkeitä 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.

Määräystenmukainen käyttö

Tämä laite on ainoastaan tarkoitettu täytettyjen leipien grillaamiseen, vohveleiden paistamiseen ja elintarvikkeiden grillaamiseen.
Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi ainoastaan yksityisissä kotitalouksissa. Älä käytä laitetta kaupallisiin tarkoituksiin.

Käytetyt varoitukset ja symbolit

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

	VAARA! Varoitus, jossa on tämä symboli ja huomiosana "VAARA", osoittaa välittömän vaaratilanteen, joka johtaa kuolemaan tai vakavaan loukkaantumiseen, jos sitä ei vältetä.
	VAROITUS! Varoitus, jossa on tämä symboli ja huomiosana "VAROITUS", osoittaa mahdollisen vaaratilanteen, joka voi johtaa kuolemaan tai vakavaan loukkaantumiseen, jos sitä ei huomioida.

	VARO! Varoitus, jossa on tämä symboli ja huomiosana "VARO", osoittaa mahdollisen vaaratilanteen, joka voi johtaa lievään tai keskivaikeaan loukkaantumiseen, jos sitä ei huomioida.
	HUOMIO! Varoitus, jossa on tämä symboli ja huomiosana "HUOMIO", osoittaa mahdollisen tilanteen, joka voi aiheuttaa omaisuusvahinkoja, jos sitä ei huomioida.
	Huomautus: Huomautus on merkinä lisätiedoista, jotka helpottavat laitteen käsittelyä.
	Varo! Kuuma pinta!
	Kaikki tämän laitteen osat, jotka ovat kosketuksissa elintarvikkeisiin, ovat elintarvikekelpoisia.
	Ei saa upottaa veteen tai muihin nesteisiin!
	Vaihtovirta/-jännite
	Kestää konepesun.

Turvallisuusohjeet

⚠ VAROITUS! SÄHKÖISKUN VAARA!

- 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 seurauksena on sähköiskusta aiheutuva hengenvaara.
- Kun puhdistat laitetta, varmista, ettei laitteen sisään pääse vettä. Älä koskaan puhdista laitetta juoksevan veden alla.
- Varmista, ettei laite pääse koskaan kosketuksiin veden kanssa. Älä koskaan käytä laitetta veden lähettävillä tai nestettä sisältävien astioiden vieressä.
- Pidä huolta siitä, ettei virtajohto kastu tai altistu kosteudelle käytön aikana. Sijoita virtajohto siten, ettei se jää puristuksiin tai pääse vaurioitumaan muulla tavalla.
- Irrota verkkopistoke jokaisen käytön jälkeen verkkopistorasiasta, jotta laite sammuu.
- Älä koskaan avaa laitteen kotelo.

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- Tätä laitetta saavat käyttää yli kahdeksan 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 kahdeksan vuotta ja heitä valvotaan. Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä poissa laitteen ja liitäntäjohdon lähettyviltä.
- Laitteen osat voivat kuumentua käytössä. Koske siksi vain kahvoihin.

- Anna laitteen ensin jäähtyä täysin ennen sen puhdistamista, vaihtolevyjen vaihtamista tai laitteen varastointia.
- Ota valmis ruoka (voileivät, vohvelit jne.) varovasti laitteesta. Laite ja ruoat ovat erittäin kuumia.
- Sijoita laite tukevalle, liukumattomalle ja tasaiselle alustalle.
- Älä käytä laitteen kanssa ulkoista ajastinta tai erillistä kauko-ohjausjärjestelmää.



VARO! Kuuma pinta!

❗ **HUOMIO – 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 soveltuvala, ei-metallisella esineellä, jotta voileipägrillin tarttumaton pinnoite ei vahingoitu.
- Älä käytä puhdistukseen voimakkaita pesuaineita tai teräviä esineitä.

❗ **Huomautus:**

- Käyttäjän ei tarvitse tehdä laitteelle mitään vaihdettaessa 50 ja 60 Hz:n välillä. Tuote sopii sekä 50:een että 60 Hz:iin.

Toimituksen sisältö

Vakiotoimitus sisältää seuraavat osat:

- Voileipägrilli
- 2 vaihtolevyä "Voileipä"
- 2 vaihtolevyä "Vohvelit"
- 2 vaihtolevyä "Grilli"
- Käyttöohje

- 1) Ota laite, vaihtolevyt ja käyttöohje laatikosta.
- 2) Poista kaikki pakkausmateriaalit.

! **Huomautus:**

- Tarkasta, ettei toimituksesta puutu osia ja ettei tuotteessa ole näkyviä vaurioita.
- Jos havaitset toimituksessa puutteita tai vaurioita, jotka johtuvat puutteellisesta pakkauksesta tai ovat syntyneet kuljetuksen aikana, soita huollon palvelunumeroon (ks. kohta **Huolto**).

Laitteen kuvaus

Kuva A:

- 1** Johtokela
- 2** Vihreä merkkivalo (lämpötila saavutettu)
- 3** Kannen lukitus
- 4** Lukitukset
- 5** Lämmitysvastukset
- 6** Pidikkeet (sisäpuoli)
- 7** Pienet kielekkeet (ulkopuolella)
- 8** Suuret kielekkeet (sisäpuolella)
- 9** Vaihtolevy "Voileipä"
- 10** Vaihtolevy "Vohvelit"
- 11** Vaihtolevy "Grilli"
- 12** Punainen merkkivalo (käyttö)

Vaihtolevyjen vaihtaminen

Voit valita kolmesta erilaisesta vaihtolevystä:

- Vaihtolevyt "Voileipä" **9**:
täytettyjen leipien valmistukseen.
- Vaihtolevyt "Vohvelit" **10**:
vohvelien paistoon.
- Vaihtolevyt "Grilli" **11**:
lihan, kalan jne. grillaamiseen

⚠ VAROITUS! SÄHKÖISKUN VAARA!

- Irrota pistoke pistorasiasta, ennen kuin vaihdat vaihtolevyt.

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- Anna laitteen jäähtyä ennen vaihtolevyjen vaihtamista! Palovammavaara!

! HUOMIO!

- Älä koskaan käytä kahta erilaista vaihtolevyä samanaikaisesti.

Vaihtolevyjen asettaminen

- 1) Avaa voileipägrilli avaamalla kannen lukitus **3** ja kääntämällä kansi auki.
- 2) Työnnä ensin valitun vaihtolevyn suuret kielekkeet **8** pidikkeisiin **6** laitteen sisäpuolella.
- 3) Paina nyt vaihtolevyä alaspäin, kunnes pienet kielekkeet **7** lukittuvat ja vaihtolevy on tiiviisti paikoillaan.
- 4) Toista vaiheet 2 ja 3 asettaessasi toisen vaihtolevyn paikoilleen.

Vaihtolevyjen poistaminen

- 1) Avaa voileipägrilli avaamalla kannen lukitus ❸ ja kääntämällä kansi auki.
- 2) Työnnä lukituksia ❹ nuolen suuntaan niin, että vaihtolevy lähtee irti.
- 3) Poista vaihtolevy.
- 4) Toista vaiheet 2 ja 3 irrottaessasi toisen vaihtolevyn.

Ensimmäinen käyttöönotto

Suorita seuraava toimenpide kaikille kolmelle vaihtolevyparille.

- Käsittele vaihtolevyjen tarttumaton pinnoite kertaalleen ruoanlaittoon soveltuvalla öljyllä.

⚠ **VAROITUS!**

LOUKKAANTUMISVAARA!

- Anna laitteen jäähtyä ennen vaihtolevyjen vaihtamista! Palovammavaara!
- Aseta vaihtolevypari laitteeseen.
- Työnnä pistoke pistorasiaan.
- Sulje laite ja lukitse se kannen lukituksella ❸. Sen tulee lukittua tuntuvasti alempaan kahvaan.
- Anna laitteen kuumentua n. 10 minuuttia.
- ❶ **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 vaihtolevyt ja laite luvussa **Puhdistus** kuvatulla tavalla.

Laite on nyt käyttövalmis.

Käyttö

Vaileipien grillaaminen

- 1) Valitse vaihtolevyt "Voileipä" ❹ ja aseta ne paikoilleen.
- ❶ **HUOMIO!**
 - Älä koskaan käytä kahta erilaista vaihtolevyä samanaikaisesti.
- 2) Sulje kansi ja lukitse se kannen lukituksella ❸.
- 3) Työnnä pistoke pistorasiaan. Punainen merkkivalo ❷ palaa niin kauan, kun laite on liitetty sähköverkkoon.
- 4) Heti, kun laite on saavuttanut käyttölämpötilan, vihreä merkkivalo ❷ syttyy.
- 5) Avaa kansi ja aseta kaksi valmisteltua voileipää alemmalle vaihtolevyille.
- 6) Sulje kansi ja lukitse se kannen lukituksella ❸. Jos leipä on liian paksu, eikä kannen lukitus ❸ sulkeudu, poista leivistä hieman täytettä.
- ❶ **Huomautus:**
 - Leipien grillautuessa vihreä merkkivalo ❷ kytkeytyy päälle ja sammuu jälleen. Se osoittaa, että laite lämpenee ja lämpötilaa pidetään yllä.
- ❶ **HUOMIO!**
 - Ota voileivät laitteesta vain muovii- tai puulastalla tai muulla soveltuvalla, ei-metallisella esineellä, jotta voileipägrillin tarttumaton pinnoite ei vahingoitu.
- 7) Voileivät ovat valmiita n. 5–6 minuutin kuluttua. Tämä aika voi vaihdella käytettyjen täytteiden ja henkilökohtaisen maun mukaan. Avaa kansi ja poista voileivät.

- 8) Jos et halua enää valmistaa lisää voileipiä, irrota verkkopistoke verkkopistorasiasta.

Vohvelien paistaminen

- 1) Valitse vaihtolevyt "Vohvelit" ⑩ ja aseta ne paikoilleen.

! HUOMIO!

- Älä koskaan käytä kahta erilaista vaihtolevyä samanaikaisesti.
- 2) Sulje kansi ja lukitse se kannen lukituksella ③.
- 3) Työnnä pistoke pistorasiaan. Punainen merkkivalo ⑫ palaa niin kauan, kun laite on liitetty sähköverkkoon.
- 4) Heti, kun laite on saavuttanut käyttölämpötilan, vihreä merkkivalo ② syttyy.
- 5) Avaa kansi ja täytä noin 2–3 suurta ruokalusikallista vohvelitaikinaa alemman vaihtolevyn jokaiseen vohvelinpaistopintaan.
- 6) Sulje kansi. Älä lukitse kantta!
- i Huomautus:**
- Vohvelien paistuksessa vihreä merkkivalo ② kytkeytyy päälle ja sammuu jälleen. Se osoittaa, että laite lämpenee ja lämpötilaa pidetään yllä.
- ! HUOMIO!**
- Ota vohvelit laitteesta vain muov- tai puulas- talla tai muulla soveltuvalla, ei-metallisella esineellä, jotta voileipägrillin tarttumaton pinnointe ei vahingoitu.
- 7) Vohvelit ovat valmiita n. 5–7 minuutin kuluttua. Tämä aika voi vaihdella käytetyn vohvelitaikinan ja henkilökohtaisen maun mukaan. Avaa kansi ja poista vohvelit.
- 8) Jos et halua enää paistaa vohveleita, irrota verkkopistoke verkkopistorasiasta.

Grillaaminen

- 1) Valitse vaihtolevyt "Grilli" ⑪ ja aseta ne paikoilleen.

! HUOMIO!

- Älä koskaan käytä kahta erilaista vaihtolevyä samanaikaisesti.
- 2) Sulje kansi ja lukitse se kannen lukituksella ③.
- 3) Työnnä pistoke pistorasiaan. Punainen merkkivalo ⑫ palaa niin kauan, kun laite on liitetty sähköverkkoon.
- 4) Heti, kun laite on saavuttanut käyttölämpötilan, vihreä merkkivalo ② syttyy.
- 5) Avaa kansi ja aseta grillattavat elintarvikkeet alemmalle vaihtolevyille.
- 6) Sulje kansi. Älä lukitse kantta!
- 7) Tarkasta aika ajoin ruskistusaste nostamalla kantta.
- i Huomautus:**
- Grillattavien tuotteiden kypsessä vihreä merkkivalo ② kytkeytyy päälle ja sammuu jälleen. Se osoittaa, että laite lämpenee ja lämpötilaa pidetään yllä.
- ! HUOMIO!**
- Ota ruoat vaihtolevyiltä vain muov- tai puulastalla tai muulla soveltuvalla, ei-metallisella esineellä, jotta tarttumaton pinnointe ei vahingoitu.
- 8) Kun ruoka on kypsä, ota se vaihtolevyiltä.
- 9) Jos et enää tarvitse laitetta, irrota verkkopistoke verkkopistorasiasta.

Puhdistus

⚠ **VAROITUS! SÄHKÖISKUN VAARA!**

- Irrota pistoke pistorasiasta, ennen kuin puhdistat laitteen.
-  Älä koskaan upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin! Muutoin seurauksena on sähköiskusta aiheutuva hengenvaara.

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

- Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistamista. Palovammavaara!

⚠ **HUOMIO!**

- Älä käytä voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita. Se vaurioittaa laitteen pintaa.

i Huomautus:

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

- Puhdista kotelo kuivalla liinalla tai kevyesti kostutetulla rievulla.

- Irrota vaihtolevyt ja puhdista vaihtolevyt lämpimässä vedessä, johon on lisätty tilkka astianpesuainetta.

i Huomautus:



Vaihtolevyt saa pestä astianpesukoneessa.

Koska vaihtolevyjen alapuolta ei ole päällystetty, niistä voi lähteä hieman väriä astianpesukoneessa puhdistamisen jälkeen. Sillä ei kuitenkaan ole vaikutusta toimintaan. Suosittelemme siksi vaihtolevyjen puhdistamista käsin.

- Jos rasvaa tai elintarvikkeita on valunut vaihtolevyjen alle siihen tilaan, jossa lämmitysvastukset **5** sijaitsevat, toimi seuraavasti:

- Imeytä rasva tai muut nesteet pois talouspaperilla.
- Poista kiinni palaneet jäämät puulastalla tai puuvartaalla.

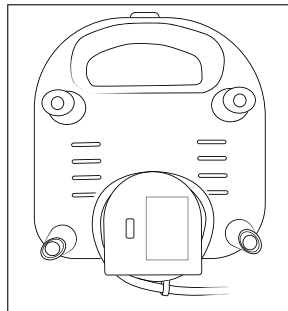
- Kuivaa kaikki osat hyvin ennen seuraavaa käyttöä.

Säilytys

- Puhdista laite luvussa **Puhdistaminen** kuvatulla tavalla.

- Sulje kansi ja lukitse se kannen lukituksella **3**.

- Kiedo virtajohto laitteen pohjassa olevan johtokelan **1** ympärille ja kiinnitä se johtonipistimellä.



- Laitetta voidaan säilyttää myös pystyasennossa, jos virtajohtoa ei kiedota kelalle.

- Säilytä voileipägrilli kuivassa paikassa.

Vianetsintä

Vika	Syy	Korjaus
Laite ei toimi.	Pistoke ei ole pistorasiassa.	Liitä pistoke sähköverkkoon.
	Laite on viallinen.	Käänny valtuutetun huoltoliikkeen puoleen.
Voileivistä / vohveleista / grillattavista tuotteista tulee liian tummia.	Voileivät / vohvelit / grillattava tuote ovat olleet voileipägrillissä liian pitkään.	Ota voileivät / vohvelit / grillattava tuote laitteesta aikaisemmin.

Tekniset tiedot

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

Reseptejä

Hollantilainen tomaattileipä

Ainekset:

- ◆ 4 viipaletta paahtoleipää
- ◆ vettä
- ◆ kevätsipuleita
- ◆ 1 keskikokoinen tomaatti
- ◆ yrttivoita
- ◆ 2 viipaletta keittokinkkua
- ◆ suolaa
- ◆ vastajauhettua 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.

Italialainen leipä

Ainekset:

- ◆ 4 viipaletta paahtoleipää
 - ◆ 4 rkl tomaattipyreetä
 - ◆ 2 rkl majoneesia
 - ◆ suolaa
 - ◆ Provençen yrttejä
 - ◆ vastajauhettua pippuria
 - ◆ 1 keskikokoinen tomaatti
 - ◆ 1 pakkaus mozzarellajuustoa
 - ◆ vastajauhettua pippuriseosta
- 1) Sekoita tomaattise, majoneesi, suola, Provençen yrtit ja pippuri keskenään. Voitele paahtoleipäviipaleet 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 paahtoleipäviipale tomaatti- ja mozzarellaviipaleilla ja ripottele päälle pippuria.
 - 5) Laita toinen paahtoleipäviipale voileivän päälle.

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 paahtoleipäviipale voileivän päälle.

Vohvelit

Ainekset

- ◆ 250 g margariinia tai voita
 - ◆ n. 200 g sokeria
 - ◆ 2 rkl vaniljasokeria
 - ◆ 5 munaa
 - ◆ 500 g jauhoja
 - ◆ 2 tl leivinjauhetta
 - ◆ 3,5–4 dl maitoa
- 1) Vatkaa munat vaahdoksi.
 - 2) Sekoita sokeri ja vaniljasokeri keskenään ja lisää ne seokseen.
 - 3) Lisää sulatettu voi tai maito.
 - 4) Sekoita leivinjauhe sekaan.
 - 5) Lisää jatkuvasti sekoittaen vuorotellen maito ja jauhot vähitellen.
 - 6) Sekoita kaikki käsivatkaimen suurimmalla teholla, kunnes syntyy tasainen taikina.

Omenavohvelit

Ainekset

- ◆ 250 g margariinia tai voita
 - ◆ 75 g sokeria
 - ◆ 4 kananmunaa
 - ◆ 250 g jauhoja
 - ◆ 1 tl leivinjauhetta
 - ◆ 1,25 dl kädenlämpöistä maitoa
 - ◆ 300 g omenoita
(kuorittuja, kuutioiksi leikattuja)
 - ◆ 50 g raastettuja manteleita tai pähkinöitä
- 1) Vatkaa munat vaahdoksi.
 - 2) Lisää sokeri ja sekoita kaikki.
 - 3) Lisää sulatettu voi tai maito.
 - 4) Sekoita leivinjauhe sekaan.
 - 5) Lisää jatkuvasti sekoittaen vuorotellen maito ja jauhot vähitellen.
 - 6) Sekoita lopuksi mantelit tai pähkinät ja omenakuutiot sekaan.
 - 7) Sekoita kaikki käsivatkaimen suurimmalla teholla, kunnes syntyy tasainen taikina.

Katkarapuvarras

Ainekset

- ◆ 250 g keskikokoisia, kuorittuja katkarapuja
 - ◆ 2 valkosipulinkynttä (hienoksi silputtuna)
 - ◆ 5 rkl oliiviöljyä
 - ◆ 12 pientä tomaattia (kirsikkatomaattia)
 - ◆ 1 rkl silputtua persiljaa
 - ◆ suolaa, pippuria, paprikajauhetta
- 1) Sekoita oliiviöljy, valkosipuli, ripaus paprikajauhetta, suolaa, pippuria ja persilja kulhossa.
 - 2) Lisää katkaravut ja sekoita kaikki niin, että katkaravut ovat hyvin yrttimaustesekoituksen peitossa.
 - 3) Anna katkarapujen levätä seoksessa n. 20 minuuttia.
 - 4) Työnnä vuorotellen tomaatti ja katkarapu puuvartaaseen.
 - 5) Grillaa vartaita n. 5 minuuttia.

Hävittäminen

Laitteen hävittäminen



Oheinen symboli yliviivatusta pyörien päällä seisovasta jätteastias-
ta osoittaa, että tämä laite on
direktiivin 2012/19/EU alainen.

Direktiivin mukaan tätä laitetta ei
saa sen käyttöiän päätyttyä hävittää tavallisen
kotitalousjätteen mukana, vaan se on toimitettava
sille osoitettuihin keräys- tai kierrätyspisteisiin tai
annettava jättehuoltoyrityksen hävitettäväksi.

Hävittäminen on sinulle maksutonta. Suojele ympäristöä ja hävitä laite asianmukaisesti.

Mikäli käytetty laite sisältää henkilökohtaisia
tietoja, vastaat itse niiden poistamisesta, ennen
kuin palautat laitteen.



Lisätietoja elinkaarensa loppuun
tulleen tuotteen kierrätyksestä ja
hävittämisestä saat kunnan
jättehuollosta vastaavalta viran-
omaiselta.

Pakkauksen hävittäminen



Pakkausmateriaalit on valittu
ympäristöystävälliset ja jättehuolto-
tekniset näkökulmat huomioiden, ja
ne voidaan kierrättää. Hävitä

tarpeettomat pakkausmateriaalit paikallisten
voimassa olevien määräysten mukaisesti.



Hävitä pakkaus ympäristöystävälli-
sesti. Huomioi eri pakkaustarvikkeis-
sa olevat merkinnät ja lajitele
pakkausmateriaalit tarvittaessa
erikseen. Pakkausmateriaalit on

merkitty lyhenteillä (a) ja numeroilla (b), joiden
merkitys on seuraava: 1–7: muovit, 20–22: pa-
peri ja pahvi, 80–98: komposiittimateriaalit.

Kompernass Handels GmbH:n takuu

Hyvä asiakas,

Laitteen takuu on 3 vuotta ostopäivästä. Jos ha-
vaitset tuotteessa puutteita, sinulla on on oikeus
vaatia tuotteen myyjältä lakisääteistä korvausta.
Seuraava takuu ei rajoita lakisääteisiä oikeuksia-
si ostajana.

Takuuehdot

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

Jos tässä tuotteessa ilmenee kolmen vuoden
sisällä ostopäivästä materiaali- tai valmistusvirhei-
tä, korjaamme tai korvaamme tuotteen sinulle ve-
loituksetta harkintamme mukaan tai palautamme
ostohinnan. Tämä takuu edellyttää, että viallinen
laite toimitetaan meille yhdessä ostotosiitteen
(kuitenkin) kanssa kolmivuotisen määräajan sisällä.
Lisäksi mukaan on liitettävä lyhyt kuvaus viasta ja
sen ilmenemisajankohdasta.

Jos takuu kattaa vian, saat joko tuotteen korjat-
tuna takaisin tai uuden tuotteen. Takuuaika ei
ala uudelleen 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 puret-
tu pakkauksesta. Takuuajan päättymisen jälkeen
suoritettavat korjaukset ovat maksullisia.

Takuun laajuus

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

Takuu koskee materiaali- tai valmistusvirheitä.
Tämä takuu ei kata tuotteen osia, jotka altistuvat
normaalille kulumiselle ja joita siksi voidaan pitää
kuluvin osina, eikä helposti rikki meneviä osia,
kuten kytkimiä, akkuja 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 vääranlainen tai asiaton käsittely, väkivallan käyttö ja muut kuin valtuutetun huoltopisteen suorittamat korjaukset aiheuttavat takuun raukeamisen.

Toimiminen takuutapauksessa

Jotta asiasi voitaisiin käsitellä nopeasti, noudata seuraavia ohjeita:

- Pidä kaikkia kyselyitä varten kassakuitti ja artikkelinumero (IAN) 459974_2401 tallessa todisteena ostosta.
- Tuotenumeron löydät tuotteen tyyppikilvestä, kaiverrettuna tuotteeseen, käyttöohjeen otsikosisulta (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 voit ladata tämän ja monia muita käsikirjoja, tuotevideoita ja asennusohjelmia.

Tämän QR-koodin avulla pääset suoraan Lidl-huoltosivustolle (www.lidl-service.com) ja voit avata käyttöohjeesi syöttämällä tuotenumero (IAN) 459974_2401.

Huolto

(FI) Huolto Suomi

Tel.: 010309 3582

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 459974_2401

Maahantuoja

Huomaa, että seuraava osoite ei ole huolto-osoite. Ota ensin yhteyttä mainittuun huoltopisteseen.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

SAKSA

www.kompernass.com

Innehållsförteckning

Inledning	16
Föreskriven användning	16
Varningar och symboler	16
Säkerhetsanvisningar	17
Leveransens innehåll	19
Beskrivning av produkten	19
Byta laggar	19
Sätta in laggarna	19
Ta ut laggarna	19
Första användningstillfället	20
Användning	20
Grilla smörgåsar	20
Grädda våfflor	21
Grilla	21
Rengöring	22
Förvaring	22
Åtgärda fel	23
Tekniska data	23
Recept	23
Holländsk tomattoast	23
Italiensk toast	24
Hawaiiittoast	24
Våfflor	24
Äppelvåfflor	25
Räkspett	25
Kassering	26
Kassera/återvinna produkten	26
Kassera förpackningen	26
Garanti från Kompernass Handels GmbH	26
Service	27
Importör	27

Inledning

Ett stort grattis till din nyinköpta produkt!

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

Föreskriven användning

Den här produkten ska endast användas för att göra varma smörgåsar, grädda våfflor och grilla livsmedel.

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

Varningar och symboler

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

	FARA! 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.
	VARNING! En varning med den här symbolen och signalordet VARNING innebär en eventuell farlig situation som kan leda till dödsolyckor eller svåra personskador om den inte undviks.
	VAR FÖRSIKTIG! En varning med den här symbolen och signalorden VAR FÖRSIKTIG innebär en eventuellt farlig situation som kan leda till mindre allvarliga eller måttliga personskador om den inte undviks.

	AKTA! En varning med den här symbolen och signalordet AKTA innebär en situation som kan leda till saksador om den inte undviks.
	Observera: Under Observera finns extra information som ska hjälpa dig att handskas med produkten.
	Var försiktig! Het yta!
	Alla delar av den här produkten som kommer i kontakt med livsmedel är godkända för livsmedel.
	Doppa aldrig ner produkten i vatten eller andra vätskor!
	Växelström/-spänning
	Tål maskindisk.

Säkerhetsanvisningar

WARNING! RISK FÖR ELCHOCK!

- Om strömanslutningskabeln 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 ned produkten i vatten eller andra vätskor! Det finns risk för livsfarliga elstötar.
- 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 sladden inte blir våt eller fuktig när du använder produkten. Lägg den så att den inte kan klämmas eller skadas på annat sätt.
- Stäng alltid av produkten när du har använt den färdigt genom att dra ut kontakten.
- Öppna aldrig produktens hölje.

WARNING! 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 strömkabeln.

- Produktens delar kan bli mycket varma vid användningen. Ta därför bara i handtagen.
- Låt produkten bli helt kall innan du rengör den, byter laggar eller ställer undan den.
- Var försiktig när du tar ut den färdiga maten (smörgås, våfflor, etc.). Både produkten och det du grillat eller gräddat är mycket varmt.
- Använd bara produkten på en stabilt, halkfritt och plant underlag.
- Använd ingen extern timer eller separat fjärrkontroll för att styra produkten.



VAR FÖRSIKTIG! Het yta!

! AKTA - 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:

- Användaren behöver inte göra någonting för att ändra mellan 50 och 60 Hz. Produkten anpassar sig till både 50 och 60 Hz.

Leveransens innehåll

Produkten levereras med följande delar som standard:

- Smörgåsgrill
- 2 sandwichlaggar
- 2 våffellaggar
- 2 grillaggar
- Bruksanvisning

- 1) Ta upp produkten, de olika laggarna och bruksanvisningen ur förpackningen.
- 2) Ta bort allt förpackningsmaterial.

i Observera:

- Kontrollera att leveransen är komplett och inte har några synliga skador.
- Om leveransen inte är komplett eller har skadats på grund av bristfällig förpackning eller vid transporten ber vi dig att kontakta vår servicehotline (se kapitel **Service**).

Beskrivning av produkten

Bild A:

- 1** Sladdhållare
- 2** Grön indikatorlampa (temperaturen har uppnått)
- 3** Låsning till locket
- 4** Låsningar
- 5** Värmeslingor
- 6** Hållare (på insidan)
- 7** Små låstappar (på utsidan)
- 8** Stora låstappar (på insidan)
- 9** Sandwichlaggar
- 10** Våffellaggar
- 11** Grillaggar
- 12** Röd indikatorlampa (i drift)

Byta laggar

Du kan välja mellan 3 olika, utbytbara laggar:

- Sandwichlaggarna **9**:
för att göra varma smörgåsar.
- Våffellaggarna **10**:
för att grädda våfflor.
- Grillaggar **11**:
för att grilla kött, fisk etc.

⚠ VARNING! RISK FÖR ELCHOCK!

- Dra alltid ut kontakten innan du byter laggar.

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Låt produkten kallna innan du byter laggar! Risk för brännskador!

❗ AKTA!

- Använd aldrig två olika laggar samtidigt.

Sätta in laggarna

- 1) Öppna smörgåsgrillen genom att lossa lockets låsning **3** och fälla upp locket.
- 2) För först in laggens stora låstappar **8** i hållarna **6** på produktens insida.
- 3) Tryck sedan ner laggen tills de små låstapparna **7** fastnar och laggen sitter fast.
- 4) Upprepa steg 2 och 3 när du sätter in den andra laggen.

Ta ut laggarna

- 1) Öppna smörgåsgrillen genom att lossa lockets låsning **3** och fälla upp locket.
- 2) För låsningarna **4** i pilens riktning så att laggen kan tas loss.
- 3) Ta ut laggen.
- 4) Upprepa steg 2 och 3 när du tar ut den andra laggen.

Första användningstillfället

Gör så här med de 3 paren laggar:

- Gnid in nonstickbeläggningen en gång med matolja.

VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Låt produkten kallna innan du byter laggar! Risk för brännskador!

- Sätt in ett par laggar i produkten.
- Sätt kontakten i ett eluttag.
- Stäng produkten och lås locket med låsningen ③. Det måste märkas att locket snäpper fast i det undre handtaget.
- Låt produkten värmas upp i ca 10 minuter.

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 ett fönster.
- Dra ut kontakten och låt produkten kallna.
- Rengör produkten och laggarna så som beskrivs i kapitel **Rengöring**.

Produkten är nu klar att användas.

Användning

Grilla smörgåsar

- 1) Sätt in sandwichläggarna ① i smörgåsgriellen.

AKTA!

- Använd aldrig två olika laggar samtidigt.
- 2) Stäng locket ordentligt med låsningen ③.
 - 3) Sätt kontakten i ett eluttag. Den röda indikatorlampan ⑫ lyser alltid när produkten får ström.
 - 4) Så snart produkten har värmts upp tänds den gröna indikatorlampan ②.
 - 5) Öppna locket och lägg in två smörgåsar som förberetts på den undre laggen.
 - 6) Stäng locket ordentligt med låsningen ③. Om smörgåsen är för tjock så att locket inte går att stänga med låsningen ③ får du ta bort lite fyllning.

Observera:

- Den gröna indikatorlampan ② tänds och släcks flera gånger under tiden som smörgåsarna grillas. Det visar att produkten värms upp för att hålla temperaturen.

AKTA!

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

Grädda våfflor

- 1) Sätt in våffellaggarna ⑩ i produkten.

⚠ **AKTA!**

- Använd aldrig två olika laggar samtidigt.

- 2) Stäng locket ordentligt med låsningen ③.

- 3) Sätt kontakten i ett eluttag. Den röda indikatorlampan ⑫ lyser alltid när produkten får ström.

- 4) Så snart produkten har värmts upp tänds den gröna indikatorlampan ②.

- 5) Öppna locket och fyll på ca 2 - 3 stora matskedar våffelsmet i båda våffelformarna på den undre laggen.

- 6) Stäng locket. Lås **inte** locket!

ⓘ **Observera:**

- Den gröna indikatorlampan ② tänds och släcks flera gånger under tiden som våfflorna gräddas. Det visar att produkten värms upp för att hålla temperaturen.

⚠ **AKTA!**

- Använd bara köksredskap av plast eller trä eller något annat föremål som inte är av metall för att ta ut våfflorna, annars förstörs smörgåsgrillens nonstickbeläggning.

- 7) Efter ca 5 - 7 minuter är våfflorna klara. Tiden kan variera något beroende på typ av smet och personlig smak. Öppna locket och ta ut våfflorna.

- 8) Dra ut kontakten ur uttaget om du inte ska grädda fler våfflor.

Grilla

- 1) Sätt in grillaggarna ⑪ i produkten.

⚠ **AKTA!**

- Använd aldrig två olika laggar samtidigt.

- 2) Stäng locket ordentligt med låsningen ③.

- 3) Sätt kontakten i ett eluttag. Den röda indikatorlampan ⑫ lyser alltid när produkten får ström.

- 4) Så snart produkten har värmts upp tänds den gröna indikatorlampan ②.

- 5) Öppna locket och lägg det som ska grillas på den undre laggen.

- 6) Stäng locket. Lås **inte** locket!

- 7) Kontrollera resultatet emellanåt genom att lyfta på locket.

ⓘ **Observera:**

- Den gröna indikatorlampan ② tänds och släcks flera gånger under tiden som man grillar. Det visar att produkten värms upp för att hålla temperaturen.

⚠ **AKTA!**

- 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.

- 8) När maten är färdiggrillad tar du ut den ur produkten.

- 9) Dra ut kontakten ur uttaget om du inte ska använda produkten mera.

Rengöring

⚠ **VARNING! RISK FÖR ELCHOCK!**

- Dra ut kontakten innan du rengör produkten.
-  Doppa aldrig ned produkten i vatten eller andra vätskor! Det finns risk för livsfarliga elstötar.

⚠ **VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!**

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

❗ **AKTA!**

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

i **Observera:**

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

- Rengör produktens utsida med en torr eller lite fuktig trasa.

- Ta av laggarna och rengör dem i varmt vatten med lite diskmedel.

i **Observera:**



Laggarna kan också diskas i maskin. Eftersom laggarna inte har någon ytbeläggning på undersidan kan de lätt färga av sig efter en maskindisk. Det påverkar emellertid inte funktionen. Vi rekommenderar emellertid ändå att handdiska laggarna.

- Om det runnit ner fett eller rester av livsmedel i utrymmet kring värmeslingorna ⑤ ska du göra så här:

- Sug upp fett och andra flytande rester med en bit hushållspapper.
- Använd en liten träspatel eller trästicka för att ta bort fastbrända rester.

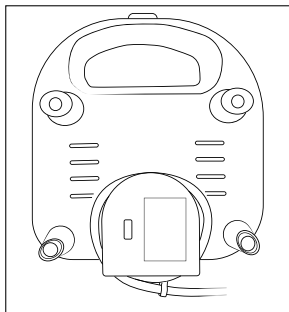
- Torka alla delar noga innan du använder produkten igen.

Förvaring

- Rengör produkten så som beskrivs i kapitel **Rengöring**.

- Stäng locket ordentligt med låsningen ③.

- Linda upp sladden på sladdhållaren ① under produkten och fixera den med kabelklämman.



- Produkten kan också förvaras stående om sladden inte lindas upp.

- Förvara smörgåsgrillen på ett torrt ställe.

Åtgärda fel

Fel	Orsak	Åtgärd
Produkten fungerar inte.	Kontakten sitter inte i eluttaget.	Sätt kontakten i ett eluttag.
	Produkten är defekt.	Kontakta vår kundtjänst.
Smörgåsarna/våfflorna/det grillade bränns vid.	Smörgåsarna/våfflorna/det grillade låg kvar i smörgås-grillen för länge.	Ta ut smörgåsarna/våfflorna/det grillade lite tidigare.

Tekniska data

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

Recept

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. Lägg i 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 brödiskiva och lägg en dubbelvikt skinkskiva ovanpå. Fördela bitar av salladslök och tomatiskivor över smörgåsen. Salta och peppra.
- 4) Toppa med ostskivorna.
- 5) Stryk lite kryddsmör på den andra brödiskivan och lägg den ovanpå den första med den bredda sidan nedåt.

Italiensk toast

Ingredienser:

- ◆ 4 skivor rostbröd
- ◆ 4 msk tomatpuré
- ◆ 2 msk majonnäs
- ◆ Salt
- ◆ Provensalska kryddor
- ◆ Nymalen peppar
- ◆ 1 medelstor tomat
- ◆ 1 pkt. mozzarellaost
- ◆ Nymalen pepparmix

- 1) Rör ihop tomatpuré, majonnäs, 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 en brödskiva till över smörgåsen.

Hawaiiitoast

Ingredienser:

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

- 1) Låt ananasringarna rinna av i ett durkslag.
- 2) Bred smör på en brödskiva.
- 3) Lägg skinka och ananas på brödet.
- 4) Toppa ananasskivan med ost.
- 5) Lägg en brödskiva till över smörgåsen.

Våfflor

Ingredienser

- ◆ 250 g margarin eller smör
- ◆ ca 200 g socker
- ◆ 2 kuvert vaniljsocker (ca 14 g)
- ◆ 5 ägg
- ◆ 500 g mjöl
- ◆ 2 tsk bakpulver
- ◆ 350 - 400 ml mjölk

- 1) Vispa äggen till ett pösigt skum.
- 2) Blanda i socker och vaniljsocker.
- 3) Tillsätt smält smör eller margarin i smeten.
- 4) Rör ned bakpulvret.
- 5) Tillsätt mjölk och mjöl lite i sänder under ständig omrörning.
- 6) Vispa allt på högsta hastighet med elvisp till en jämn smet.

Äppelvåfflor

Ingredienser

- ◆ 250 g margarin eller smör
 - ◆ 75 g socker
 - ◆ 4 ägg
 - ◆ 250 g mjöl
 - ◆ 1 tsk bakpulver
 - ◆ 125 ml ljummen mjölk
 - ◆ 300 g äpple (skalad och tärnat)
 - ◆ 50 g rivna mandlar eller nötter
- 1) Vispa äggen till ett pösigt skum.
 - 2) Tillsätt socker och rör ihop.
 - 3) Tillsätt smält smör eller margarin i smeten.
 - 4) Rör ned bakpulvret.
 - 5) Tillsätt mjölk och mjöl lite i sänder under ständig omrörning.
 - 6) Lägg till sist i mandel eller nötter och äppelbitarna.
 - 7) Vispa allt på högsta hastighet med elvisp till en jämn smet.

Räkspett

Ingredienser

- ◆ 250 g medelstora skalade räkor
 - ◆ 2 vitlöksklyftor (finhackade)
 - ◆ 5 msk olivolja
 - ◆ 12 små tomater (körsbärstomater)
 - ◆ 1 msk hackad persilja
 - ◆ Salt, peppar, paprikapulver
- 1) Blanda olivolja, vitlök, lite paprikapulver, salt, peppar och persilja i en skål.
 - 2) Tillsätt räkorna och rör om tills de är täckta av kryddblandningen.
 - 3) Låt räkorna ligga och dra i blandningen ca 20 minuter.
 - 4) Varva tomatbitar och räkor på grillspett av trä.
 - 5) Grilla spetten i ca 5 minuter.

Kassering

Kassera/återvinna produkten



Symbolen intill med en överkorsad soptunna på hjul betyder att den här produkten omfattas av direktiv 2012/19/EU. Direktivet föreskriver att den här produkten inte får

slängas bland de vanliga hushållssoporna när den ska kasseras, utan måste lämnas in till speciella insamlingsställen, återvinningsanläggningar eller återvinningsföretag.

Det kostar dig ingenting att lämna in produkten. Tänk på miljön och kassera/återvinn produkten på rätt sätt.

Om din uttjänta produkt innehåller personliga data ansvarar du själv för att ta bort dem innan du lämnar in produkten för återvinning eller kassering.



Fråga hos din kommun eller stadsförvaltning om det finns ytterligare möjligheter att kassera eller återvinna den uttjänta produkten.

Kassera förpackningen



Förpackningsmaterialet har valts med tanke på miljön och de tekniska förutsättningarna för avfallshandling och kan därför återvinnas.

Kassera förpackningsmaterial som inte behövs längre enligt gällande lokala bestämmelser.



Tänk på miljön när du kasserar förpackningen. Observera märkningen på de olika förpackningsmaterialen så att de kan källsorteras och ev. kasseras

separat. Förpackningsmaterialen är märkta med förkortningar (a) och siffror (b) som har följande betydelse: 1–7: plast, 20–22: papper och kartong, 80–98: komposit.

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 utbyta 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, batterier 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) 459974_2401 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.

Med den här QR-koden kommer du direkt till Lidls servicesida (www.lidl-service.com) där du kan öppna bruksanvisningen genom att skriva in artikelnumret (IAN) 459974_2401.

Service

SE Service Sverige

Tel.: 0770 930739

E-Mail: kompernass@lidl.se

FI Service Suomi

Tel.: 010309 3582

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 459974_2401

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

Spis treści

Wstęp	30
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	30
Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole	30
Wskazówki bezpieczeństwa	31
Zakres dostawy	33
Opis urządzenia	33
Wymiana płytek wymiennych	33
Montaż płytek wymiennych	33
Demontaż płytek wymiennych	34
Pierwsze uruchomienie	34
Obsługa	34
Opiekanie kanapek	34
Pieczenie gofrów	35
Grillowanie	35
Czyszczenie	36
Przechowywanie	36
Usuwanie usterek	37
Dane techniczne	37
Przepisy	37
Holenderskie tosty z pomidorami	37
Tost włoski	38
Tost hawajski	38
Gofry	38
Gofry jabłkowe	38
Szaszłyk z krewetek	39
Utylizacja	39
Utylizacja urządzenia	39
Utylizacja opakowania	40
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	40
Serwis	41
Importer	41

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 dotaczyć również całą dokumentację.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

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

Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole

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

	NIEBEZPIECZEŃSTWO! 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.
---	---

	OSTRZEŻENIE! 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.
	PRZESTROGA! 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.
	UWAGA! Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „UWAGA” oznacza możliwą sytuację, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować szkody materialne.
	Wskazówka oznacza dodatkowe informacje, ułatwiające korzystanie z urządzenia.
	Przeostrożenie! Gorąca powierzchnia!
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością są do tego odpowiednio dopuszczone.
	Nie zanurzać w wodzie!
	Prąd/napięcie przemienne
	Urządzenie przystosowane do zmywania w zmywarce do naczyń.

Wskazówki bezpieczeństwa

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO PORĄŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

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

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ZRANIENIA!

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

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



PRZESTROGA! Gorąca powierzchnia!

⚠ UWAGA – NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

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

⚠ UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

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

ⓘ Wskazówka:

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

Zakres dostawy

Urządzenie dostarczane jest standardowo z następującymi elementami:

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

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

i Wskazówka:

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

Opis urządzenia

Rysunek A:

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

Wymiana płytek wymiennych

Możesz wybierać spośród 3 różnych płytek wymiennych.

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

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- Przed wymianą płytek wymiennych wyciągnij wtyk z gniazda sieciowego.

⚠ OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŹENI!

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

! UWAGA!

- Nigdy nie używaj jednocześnie dwóch różnych płytek wymiennych.

Montaż płytek wymiennych

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

Demontaż płytek wymiennych

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

Pierwsze uruchomienie

Z każdą z 3 par płytek wymiennych przeprowadź następującą procedurę.

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

⚠ OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŻEŃ!

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

- Włóż parę płytek wymiennych do urządzenia.

- Podłącz wtyk do gniazda sieciowego.

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

- Odczekaj około 10 minut do rozgrzania się urządzenia.

i Wskazówka:

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

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

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

Teraz urządzenie jest gotowe do pracy.

Obsługa

Opiekanie kanapek

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

⚠ UWAGA!

- Nigdy nie używaj jednocześnie dwóch różnych płytek wymiennych.

- 2) Zamknij pokrywę i zablokuj jej zamek ❸.

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

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

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

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

i Wskazówka:

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

⚠ UWAGA!

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

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

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

Pieczenie gofrów

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

Grillowanie

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

Czyszczenie

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

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

⚠ OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŹEŃ!

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

⚠ UWAGA!

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

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.

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

i Wskazówka:



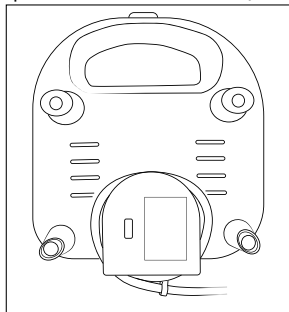
Płytki wymienne można czyścić w zmywarce.

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

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

Przechowywanie

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



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

Usuwanie usterek

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

Dane techniczne

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

Przepisy

Holenderskie tosty z pomidorami

Składniki

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

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

Tost włoski

Składniki

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

Tost hawajski

Składniki

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

- 5) Przykryć kanapkę drugą kromką pieczywa tostowego.

Gofry

Składniki

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

Gofry jabłkowe

Składniki

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

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

Szaszłyk z krewetek

Składniki

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

Utylizacja

Utylizacja urządzenia



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

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

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

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



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

Utylizacja opakowania



Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i można je poddać procesowi recyklingu.

Zbędne materiały opakowaniowe należy usuwać zgodnie z lokalnymi przepisami.



Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska.

Przestrzegaj oznaczeń umieszczonych na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby

zutilizuj je zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób: 1–7: tworzywa sztuczne, 20–22: papier i tektura, 80–98: kompozyty.

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

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

Warunki gwarancji

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

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

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

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

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

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

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

Zakres gwarancji

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

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

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

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

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

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

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



Na stronie www.lidl-service.com 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), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 459974_2401.

Serwis

PL Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 459974_2401

Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

Sisukord

Sissejuhatus	44
Sihipärane kasutamine	44
Kasutatud hoiatusjuhised ja sümbolid	44
Ohutusjuhised	45
Tarnekomplekt	47
Seadme kirjeldus	47
Vahetatavate plaatide vahetamine	47
Vahetatavate plaatide paigaldamine	47
Vahetatavate plaatide väljavõtmine	48
Esimene kasutuselevõtmine	48
Käsitsemine	48
Võileibade röstimine	48
Vahvlite küpsetamine	49
Grillimine	49
Puhastamine	50
Hoidmine	50
Vigade kõrvaldamine	51
Tehnilised andmed	51
Retseptid	51
Hollandi tomatiröstleib	51
Itaalia röstleib	52
Hawaii röstleib	52
Vahvlid	52
Õunavahvlid	53
Krevetivarras	53
Jäätmekäitus	54
Seadme jäätmekäitus	54
Pakendi jäätmekäitus	54
Kompernaß Handels GmbH garantii	54
Teenindus	55
Importija	55

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. Enne toote kasutamist tutvuge kõikide käsitsus- ja ohutusjuhistega. Kasutage seda toodet ainult kirjeldatud viisil ja nimetatud kasutusvaldkondades. Andke toote edasiandmisel kolmandatele isikutele kõik dokumendid kaasa.

Sihipärane kasutamine

See seade on ette nähtud ainult täidetud võileibade röstimiseks, vahvlite küpsetamiseks ja toiduainete grillimiseks.

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

Kasutatud hoiatusjuhised ja sümbolid

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

	OHT! Selle sümboli ja märgusõnaga „OHT“ tähistatud hoiatusjuhised viitavad vahetult ohtlikule olukorrale, mille eiramise tagajärjeks on surm või raske vigastus.
	HOIATUS! Selle sümboli ja märgusõnaga „HOIATUS“ tähistatud hoiatusjuhised viitavad võimalikule ohtlikule olukorrale, mille eiramine võiks põhjustada surma või raske vigastuse.
	ETTEVAATUST! Selle sümboli ja märgusõnaga „ETTEVAATUST“ tähistatud hoiatusjuhised viitavad võimalikule ohtlikule olukorrale, mille eiramise tagajärjeks võiks olla kerge või mõõdukas vigastus.

	TÄHELEPANU! Selle sümboli ja märgusõnaga „TÄHELEPANU“ tähistatud hoiatusjuhised viitavad võimalikule olukorrale, mille eiramise tagajärjeks võiks olla varakahju.
	Juhis: Juhis tähistab lisateavet, mis lihtsustab seadme käsitsemist.
	Ettevaatust! Kuum pealispind!
	Kõik selle seadme osad, mis puutuvad kokku toiduainetega, sobivad toiduainete grillimiseks.
	Ärge asetage vette või teistesse vedelikesse!
	Vahelduvvool/-pinge
	Sobiv nõudepesumasinas puhastamiseks.

Ohutusjuhised

HOIATUS! ELEKTRILÖÖGI OHT!

- 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 esineb elektrilöögi tõttu eluoht.
- Jälgige puhastamisel, et vett ei sattu seadme sisemusse. 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, sensoorsete 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 kasutajapoolset hoolust, 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, vahetatavate plaatide vahetamist või seadme hoiukohta panemist esmalt täielikult jahtuda.
- Olge valmis toitude väljavõtmisel ettevaatlik (võileivad, vahvlid jne). Seade ning toidud on väga kuumad.
- Kasutage seadet ainult stabiilsel, libisemiskindlal ja tasasel aluspinnaal.
- Ärge kasutage seadme juhtimiseks välist taimerlülitit või eraldi kaugjuhtimissüsteemi.



ETTEVAATUST! Kuum pealispind!

⚠ TÄHELEPANU - 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 - VARAKAHJU!

- Võtke toite ainult plast- või puitspaatliga või mõne teise sobiva mittemetallist 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.

Tarnekomplekt

Seade tarnitakse seeriaviisiliselt koos järgmiste osadega:

- Võileivagrill
- 2 vahetatavat plaati „Võileib“
- 2 vahetatavat plaati „Vahvlid“
- 2 vahetatavat plaati „Grill“
- Kasutusjuhend

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

i Juhis:

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

Seadme kirjeldus

Joonis A:

- 1** Kaablihoidik
- 2** Roheline märgulamp (temperatuur saavutatud)
- 3** Kaanelukustus
- 4** Fiksaatorid
- 5** Küttekehad
- 6** Hoidikud (siseküljel)
- 7** Väikesed fiksaatorninad (välimised)
- 8** Suured fiksaatorninad (sisemised)
- 9** Vahetatavad plaadid „Võileib“
- 10** Vahetatavad plaadid „Vahvlid“
- 11** Vahetatavad plaadid „Grill“
- 12** Punane märgulamp (käitus)

Vahetatavate plaatide vahetamine

Saate valida 3 erineva vahetatava plaadi vahel:

- Vahetatavad plaadid „Võileib“ **9**: täidetud võileibade valmistamiseks.
- Vahetatavad plaadid „Vahvlid“ **10**: vahvlite küpsetamiseks.
- Vahetatavad plaadid „Grill“ **11**: liha, kala jne grillimiseks.

⚠ HOIATUS! ELEKTRILÖÖGI OHT!

- Enne vahetatavate plaatide vahetamist tõmmake esmalt võrgupistik pistikupesast välja.

⚠ HOIATUS! VIGASTUSOHT!

- Laske seadmel enne vahetatavate plaatide vahetamist jahtuda! Põletusohu!

! TÄHELEPANU!

- Ärge mitte kunagi kasutage samaaegselt kahte erinevat vahetatavat plaati.

Vahetatavate plaatide paigaldamine

- 1) Avage võileivagrill, selleks vabastage kaanelukustus **3** ja pöörake kaas lahti.
- 2) Lükake esmalt valitud vahetatava plaadi suured fiksaatorninad **8** seadme siseküljel hoidikutesse **6**.
- 3) Suruge nüüd vahetatavat plaati allapoole, kuni väikesed fiksaatorninad **7** fikseeruvad ja vahetatav plaat on kinni.
- 4) Korrake teise vahetatava plaadi paigaldamiseks samme 2 ja 3.

Vahetatavate plaatide väljavõtmine

- 1) Avage võileivagrill, selleks vabastage kaanelukustus ❸ ja pöörake kaas lahti.
- 2) Lükake fiksaatorid ❹ noole suunas, nii et vahetatava plaadi saab vabastada.
- 3) Eemaldage vahetatav plaat.
- 4) Korrake teise vahetatava plaadi vabastamiseks samme 2 ja 3.

Esimene kasutuselevõtmine

Teostage järgmine protseduur kõigi 3 vahetatavate plaatide paariga.

- Hõõrge vahetatavate plaatide mittenakkuv pinnakate üks kord keetmiseks sobiva õliga sisse.

⚠ **HOIATUS! VIGASTUSOHT!**

- Laske seadmel enne vahetatavate plaatide vahetamist jahtuda! Põletusohu!

- Paigaldage vahetatavate plaatide paar seadmesse.

- Ühendage võrgupistik võrgupistikupessa.

- Sulgege seade ja lukustage see kaanelukustusega ❸. See peab tuntavalt alumisse käepidemesse fikseeruma.

- Laske seadmel umbes 10 minutit soojeneda.

❗ **Juhis:**

- Esimesel kasutamisel võib tekkida kerge lõhna (võimalik on ka vähesel määral suitsu). See on normaalne ja kaob lühikese aja pärast. Palun tagage piisav õhutus. Näiteks avage aken.

- Tõmmake võrgupistik välja ja laske seadmel jahtuda.

- Puhastage vahetatavaid plaate ja seadet nagu peatükis **Puhastamine** kirjeldatud.

Seade on nüüd kasutusvalmis.

Käsitsemine

Võileibade röstimine

- 1) Valige vahetatavad plaadid „Võileib“ ❶ ja paigaldage need.

❗ **TÄHELEPANU!**

- Ärge mitte kunagi kasutage samaaegselt kahte erinevat vahetatavat plaati.

- 2) Sulgege kaas ja lukustage see kaanelukustusega ❸.

- 3) Ühendage võrgupistik võrgupistikupessa. Punane märgulamp ❷ põleb seni, kuni seade on vooluvõrguga ühendatud.

- 4) Kui seade on saavutanud töötemperatuuri, põleb roheline märgulamp ❷.

- 5) Avage kaas ja asetage kaks ettevalmistatud võileiba alumisele vahetatavale plaadile.

- 6) Sulgege kaas ja lukustage see kaanelukustusega ❸. Kui võileib peaks olema liiga pak, nii et kaanelukustust ❸ ei saa sulgeda, eemaldage võileibadelt veidi kattematerjali.

❗ **Juhis:**

- Võileibade röstimise ajal lülitub roheline märgulamp ❷ välja ja uuesti sisse. See näitab, et seade soojeneb või hoitakse temperatuuri.

❗ **TÄHELEPANU!**

- Võtke võileibu ainult plast- või puitspaatliga või mõne teise sobiva mittemetallist esemega, et võileivagrilli mittenakkuvat pinnakatet mitte kahjustada.

- 7) Umbes 5 – 6 minuti pärast on võileivad valmis. Need ajad võivad olenevalt kasutatavast kattematerjalist ja isiklikust maitsest varieeruda. Avage kaas ja eemaldage võileivad.

- 8) Kui te ei soovi rohkem võileibu enam valmistada, tõmmake võrgupistik võrgupistikupesast välja.

Vahvlite küpsetamine

- 1) Valige vahetatavad plaadid „Vahlid“ ⑩ ja paigaldage need.

! TÄHELEPANU!

- Ärge mitte kunagi kasutage samaaegselt kahte erinevat vahetatavat plaati.
- 2) Sulgege kaas ja lukustage see kaanelukustusega ③.
 - 3) Ühendage võrgupistik võrgupistikupessa. Punane märgulamp ⑫ põleb seni, kuni seade on vooluvõrguga ühendatud.
 - 4) Kui seade on saavutanud töötemperatuuri, põleb roheline märgulamp ②.
 - 5) Avage kaas ja lisage umbes 2 - 3 suurt supilusikatäit vahvlitainast alumise vahetatava plaadi mõlemale vahviküpsetuspinnale.
 - 6) Sulgege kaas. **Ärge** lukustage kaant!

i Juhis:

- Vahvlite küpsetamise ajal lülitub roheline märgulamp ② välja ja uuesti sisse. See näitab, et seade soojeneb või hoitakse temperatuuri.

! TÄHELEPANU!

- Võtke vahvleid ainult plast- või puitspaatliga või mõne teise sobiva mittemetallist esemega, et võileivagrilli mitterakkuvat pinnakatet mitte kahjustada.
- 7) Umbes 5 - 7 minuti pärast on vahvlid valmis. Need ajad võivad olenevalt kasutatavast vahvlitainast ja isiklikust maitsest varieeruda. Avage kaas ja eemaldage vahvlid.
 - 8) Kui te ei soovi rohkem vahvleid enam küpsetada, tõmmake võrgupistik võrgupistikupesast välja.

Grillimine

- 1) Valige vahetatavad plaadid „Grill“ ⑪ ja paigaldage need.

! TÄHELEPANU!

- Ärge mitte kunagi kasutage samaaegselt kahte erinevat vahetatavat plaati.
- 2) Sulgege kaas ja lukustage see kaanelukustusega ③.
 - 3) Ühendage võrgupistik võrgupistikupessa. Punane märgulamp ⑫ põleb seni, kuni seade on vooluvõrguga ühendatud.
 - 4) Kui seade on saavutanud töötemperatuuri, põleb roheline märgulamp ②.
 - 5) Avage kaas ja asetage grillitavad toiduained alumisele vahetatavale plaadile.
 - 6) Sulgege kaas. **Ärge** lukustage kaant!
 - 7) Kontrollige aegajalt pruunistusastet, selleks tõstke kaas üles.

i Juhis:

- Grillitavate toiduainete küpsetamise ajal lülitub roheline märgulamp ② välja ja uuesti sisse. See näitab, et seade soojeneb või hoitakse temperatuuri.

! TÄHELEPANU!

- Võtke toite vahetatavalt plaadilt ainult plast- või puitspaatliga või mõne teise sobiva mittemetallist esemega, et võileivagrilli mitterakkuvat pinnakatet mitte kahjustada.
- 8) Kui toidud on läbi küpsenud, võtke need vahetatavalt plaadilt.
 - 9) Kui te seadet enam ei vaja, tõmmake võrgupistik võrgupistikupesast välja.

Puhastamine

⚠ **Hoiatus! ELEKTRILÖÖGI OHT!**

- Enne seadme puhastamist tõmmake esmalt võrgupistik pistikupesast välja.
-  Ärge mitte kunagi asetage seadet vette või teistesse vedelikesse! Vastasel juhul esineb elektrilöögi tõttu eluoht.

⚠ **Hoiatus! VIGASTUSOHT!**

- Laske seadmel enne puhastamist jahtuda. Põletusohht!

❗ **TÄHELEPANU!**

- 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 toiduainete jääke paremini eemaldada.

- Puhastage korpust kuiva või kergelt niisutatud lapiga.
- Eemaldage vahetatavad plaadid ja puhastage vahetatavaid plaate sooja vees ja lisage juurde veidi pesuvahendit.

i **Juhis:**



Vahetatavaid plaate tohib puhastada nõudepesumasinas.

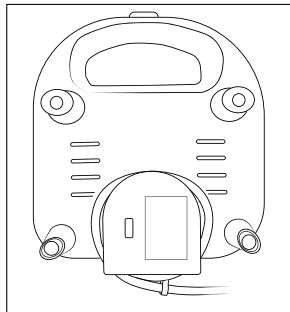
Kuna vahetatavate plaatide alumised küljed ei ole pinnakattega, võivad need pärast nõudepesumasinas puhastamist kergelt värvuda. See siiski ei piira talitlust.

Me soovime seetõttu vahetatavate plaatide puhastamist käega.

- Kui rasv või toiduained peaksid olema jooksanud vahetatavate plaatide alusesse ruumi, kus asuvad küttekehad ❸, toimige alljärgnevalt:
 - Tupsutage rasv või muud vedelikud maja-pidamis-paberi tüki-ga ära.
 - Eemaldage kinnipõlenud jäägid puits-paatli või väikese puitvardaga.
- Kuivatage enne uuesti kasutamist hoolikalt kõik osad.

Hoidmine

- Puhastage seade, nagu peatükis **Puhastamine** kirjeldatud.
- Sulgege kaas ja lukustage see kaanelukustusega ❸.
- Kerige võrgukaabel seadme alumisel küljel olevale kaablihooldikule ❶ ja kinnitage kaabel kaabliklambriga.



- Kui võrgukaablit ei kerita peale, võib seadet hoiustada ka seisvas asendis.
- Hoidke võileivagrilli kuivas kohas.

Vigade kõrvaldamine

Tõrge	Põhjus	Kõrvaldamine
Seade ei tööta.	Võrgupistik ei ole võrgupistikupesas.	Ühendage võrgupistik voluvõrku.
	Seade on defektne.	Pöörduge klienditeeninduse poole.
Võileivad / vahvlid / grillitavad toiduained on liiga tumedad.	Võileivad / vahvlid / grillitavad toiduained olid liiga kaua võileivagrillis.	Võtke võileivad / vahvlid / grillitavad toiduained varem välja.

Tehnilised andmed

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

Retseptid

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 potiss 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.

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 sellega röstleivaviilud.
 - 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 määratud röstleivaviil kaetakse nüüd tomati- ja Mozzarella juustu viiludega ning puistatakse pipraga üle.
 - 5) Katke oma võileib teise röstleivaviiluga.

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.

Vahvliid

Lisandid

- ◆ 250 g margariini või võid
 - ◆ umbes 200 g suhkrut
 - ◆ 2 pakikest vaniljesuhkrut
 - ◆ 5 muna
 - ◆ 500 g jahu
 - ◆ 2 tl küpsetuspulbrit
 - ◆ 350 – 400 ml piima
- 1) Vahustage munad.
 - 2) Lisage juurde suhkur ja vaniljesuhkur ning segage kõik kokku.
 - 3) Lisage juurde sulatatud või margariin.
 - 4) Segage juurde küpsetuspulber.
 - 5) Lisage pidevalt segades juurde vaheldumisi järkjärgult piim ja jahu.
 - 6) Segage kõik käsikseriga kõrgeimal astmel, kuni tekib ühtlane tainas.

Õunavahvlid

Lisandid

- ◆ 250 g margariini või võid
 - ◆ 75 g suhkrut
 - ◆ 4 muna
 - ◆ 250 g jahu
 - ◆ 1 tl küpsetuspulbrit
 - ◆ 125 ml leiget piima
 - ◆ 300 g õunu (kooritud, kuubikuteks lõigatud)
 - ◆ 50 g riivitud mandleid või pähkleid
- 1) Vahustage munad.
 - 2) Lisage juurde suhkur ja segage kõik kokku.
 - 3) Lisage juurde sulatatud või margariin.
 - 4) Segage juurde küpsetuspulber.
 - 5) Lisage pidevalt segades juurde vaheldumisi järkjärgult piim ja jahu.
 - 6) Viimasena lisage mandlid või pähklid ja õunakuubikud.
 - 7) Segage kõik käsikseriga kõrgeimal astmel, kuni tekib ühtlane tainas.

Krevetivarras

Lisandid

- ◆ 250 g keskmise suurusega kooritud krevette
 - ◆ 2 küüslauguküünt (peeneks hakitud)
 - ◆ 5 sl oliiviõli
 - ◆ 12 väikest tomatit (kirsstomatit)
 - ◆ 1 sl hakitud peterselli
 - ◆ Soola, pipart, paprikapulbrit
- 1) Lisage oliiviõli, küüslauk, veidi paprikapulbrit, sool, pipar ja petersell kaussi ning segage kõik läbi.
 - 2) Lisage juurde garneelid ja segage kõik kokku, nii et krevetid on ürdi-vürtsiseguga hästi niisutatud.
 - 3) Laske krevettidel umbes 20 minutit segus seista.
 - 4) Lükige tomatid ja krevetid alati vaheldumisi puitvardale.
 - 5) Grillige vardaid umbes 5 minutit.

Jäätmekäitlus

Seadme jäätmekäitlus



Kõrvalolev ratastega prügikonteineri läbikriipsutatud sümbol näitab, et selle seadme kohta kehtib direktiiv 2012/19/EU. See direktiiv sätestab, et kasutusaja lõppedes ei

tohi seda seadet käidelda tavalise olmeprügi hulgas, vaid see tuleb anda spetsiaalsetesse kogumiskohtadesse, taaskasutuskeskustesse või jäätmekäitlusettevõtetesse.

See jäätmekäitlus on teile tasuta.

Säästke keskkonda ja käideldge nõuete kohaselt.

Kui teie seade sisaldab isikuandmeid, vastutate ise nende kustutamise eest enne kasutatud seadme tagasiandmist.



Kasutatud toodete täiendavate jäätmekäitluse võimaluste kohta saate teavet oma valla- või linnavalitsusest.

Pakendi jäätmekäitlus



Pakkematerjalid on jäätmekäitlust silmas pidades valitud keskkonnasõbralikud ning seetõttu taaskasutatavad. Käideldge enam mittevajalik

pakkematerjal vastavalt kohalikele kehtivatele eeskirjadele.



Käideldge pakend keskkonnasõbralikult. Jälgige erinevate pakkematerjalide tähistusi ja vajadusel käideldge need sorteeritult. Pakkematerjalid on tähistatud lühenditega (a) ja

numbritega (b), millel on järgmine tähendus: 1–7: plastid, 20–22: paber ja papp, 80–98: komposiitmaterjalid.

Kompernaß 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 ilmnemise 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 kuluvasi, samuti osadele või kahjustustele kergesti purunevatel osadel, nt. lülititel, akudel 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 järgnevaid juhiseid:

- Palun hoidke kõikige päringute jaoks alles kassatšekk ja toote number (IAN) 459974_2401, mis tõendab teie ostu.
- Toote numbri leiate toote tüübisildilt, tootele tehtud graveeringu näol, kasutusjuhendi tiitellehelt (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.



Aadressilt 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) ning saate toote numbri (IAN) 459974_2401 sisestamisega avada oma kasutusjuhendi.

Teenindus



Teenindus Eestis

Tel: 8000049109

E-post: kompernass@lidl.ee

IAN 459974_2401

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

Satura rādītājs

Ievads	58
Noteikumiem atbilstīgs lietojums	58
Izmantotās brīdinājuma norādes un simboli	58
Drošības norādījumi	59
Piegādes komplektācija	61
Ierīces apraksts	61
Maināmo plākšņu nomaiņa	61
Maināmo plākšņu ievietošana	61
Maināmo plākšņu izņemšana	62
Pirmreizējā lietošana	62
Lietošana	62
Sendviču apgrauzdēšana	62
Vafeļu cepšana	63
Grilēšana	63
Tīrīšana	64
Uzglabāšana	64
Problēmu novēršana	65
Tehniskie parametri	65
Receptes	65
Tostermaizes ar tomātiem holandiešu gaumē	65
Tostermaize itāļu gaumē	66
Tostermaize havajiešu gaumē	66
Vafeles	66
Ābolu vafeles	67
Garneļu iesmiņš	67
Likvidēšana	68
Ierīces likvidēšana	68
Iepakojuma likvidēšana	68
Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija	68
Serviss	69
Importētājs	69

Ievads

Apsveicam jūs ar jaunas ierīces iegādi!

Veicot šo pirkumu, savā īpašumā esat ieguvis modernu un augstvērtīgu izstrādājumu. Lietošanas instrukcija ir šī izstrādājuma sastāvdaļa. Tā ietver svarīgus norādījumus par izstrādājuma drošumu, lietošanu un uzturēšanu. Pirms izstrādājuma lietošanas izlasiet visus lietošanas un drošības norādījumus. Lietojiet šo izstrādājumu tikai atbilstoši sniegtajam aprakstam un norādītajām izmantošanas sfērām. Nododot ierīci lietošanā citiem, dodiet līdzī ar visus ierīces dokumentus.

Noteikumiem atbilstīgs lietojums

Ierīce ir paredzēta tikai pildītu sendviču apgrauzdēšanai, vafeļu cepšanai un pārtikas produktu grilēšanai.

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

Izmantotās brīdinājuma norādes un simboli

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

	BĪSTAMI! Brīdinājuma norāde ar šo simbolu un signālvārdu „BĪSTAMI” apzīmē tūlītēju apdraudējuma situāciju, kuru nenovēršot, iestāsies nāve vai tiks gūti smagas pakāpes miesas bojājumi.
	BRĪDINĀJUMS! Brīdinājuma norāde ar šo simbolu un signālvārdu „BRĪDINĀJUMS” apzīmē iespējamu apdraudējuma situāciju, kuru nenovēršot, var iestāties nāve vai tiks gūti smagas pakāpes miesas bojājumi.

	IEVĒROT PIESARDZĪBU! Brīdinājuma norāde ar šo simbolu un signālvārdu „IEVĒROT PIESARDZĪBU” apzīmē iespējamu apdraudējuma situāciju, kuru nenovēršot, var tikt gūti nenozīmīgi vai vidēji smagi miesas bojājumi.
	UZMANĪBU! Brīdinājuma norāde ar šo simbolu un signālvārdu „UZMANĪBU” apzīmē iespējamu situāciju, kuru nenovēršot, var tikt nodarīts materiālais kaitējums.
	Ievēribai! Šī norāde apzīmē papildu informāciju, kas atvieglo darbu ar ierīci.
	Ievērot piesardzību! Karsta virsma!
	Visas ierīces sastāvdaļas, kuras nonāk saskarē ar pārtiku, ir pārtikas produktiem nekaitīgas.
	Neieņemdziet ūdeni vai citos šķidrumus!
	Mainstrāva/mainspriegums
	Piemērota mazgāšanai trauku mazgājamajā mašīnā.

Drošības norādījumi

⚠ BRĪDINĀJUMS! STRĀVAS TRIECIENA RISKS!

- Ja ierīces barošanas kabelim ir nodarīti bojājumi, ražotājam vai tā pilnvarotam klientu apkalpošanas centram, vai personai ar līdzīgu kvalifikāciju tas 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 šķidrums.
- Raugieties, lai ierīces darbības laikā tīkla kabelis nekad neklūtu 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 ierīces tīrīšanas, maināmo plāksņu nomaiņas vai ierīces novietošanas glabāšanā ļaujiet tai vispirms pilnībā atdzist.
- Ievērojiet piesardzību, ņemot ārā gatavos produktus (sendvičus, vafeles utt.). Gan pati ierīce, gan arī gatavie produkti ir ļoti karsti.
- Lietojiet ierīci tikai uz stabilas, neslidošas un līdzenas virsmas.
- Ierīces darbināšanai neizmantojiet ārēju taimeru vai atsevišķu attālinātas darbības sistēmu.



IEVĒROT PIESARDZĪBU! Karsta virsma!

⚠ UZMANĪBU — UGUNSBĪSTAMĪBA!

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

⚠ UZMANĪBU — MATERIĀLS 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.

ⓘ Ievērībai!

- Lietotājam nav jāveic nekādas darbības, lai izstrādājumu pārslēgtu no 50 uz 60 Hz vai otrādi. Izstrādājums ir piemērots darbībai gan 50 Hz, gan 60 Hz režīmā.

Piegādes komplektācija

Standarta variantā ierīce tiek piegādāta ar šādiem komponentiem:

- sendviču tosteris
- 2 maināmās plāksnes "Sendvičs"
- 2 maināmās plāksnes "Vafeles"
- 2 maināmās plāksnes "Grils"
- lietošanas instrukcija

- 1) Izņemiet ierīci, maināmās plāksnes un lietošanas instrukciju no kartona iepakojuma.
- 2) Noņemiet visu iepakojuma materiālu.

i Ievēribai!

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

Ierīces apraksts

A attēls:

- 1** Kabeļa uztīšanas ietvars
- 2** Zaļa indikācijas lampiņa (sasniegta darba temperatūra)
- 3** Vāka fiksators
- 4** Fiksatori
- 5** Sildelementi
- 6** Turētāji (iekšpusē)
- 7** Mazie fiksācijas izciļņi (ārpusē)
- 8** Lielie fiksācijas izciļņi (iekšpusē)
- 9** Maināmās plāksnes "Sendvičs"
- 10** Maināmās plāksnes "Vafeles"
- 11** Maināmās plāksnes "Grils"
- 12** Sarkana indikācijas lampiņa (Darbība)

Maināmo plākšņu nomaiņa

Izvēlei ir pieejamas 3 dažādas maināmās plāksnes:

- maināmās plāksnes "Sendvičs" **9**: pildītu sendviču pagatavošanai,
- maināmās plāksnes "Vafeles" **10**: vafeļu cepšanai,
- maināmās plāksnes "Grils" **11**: gaļas, zivs utt. grilēšanai.

⚠ BRĪDINĀJUMS! STRĀVAS TRIECIENA RISKS!

- Pirms maināmo plākšņu nomaiņas vispirms atvienojiet kontaktspraudni no kontaktligzdas.

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

- Pirms maināmo plākšņu nomaiņas ļaujiet ierīcei vispirms atdzist! Apdegumu risks!

! UZMANĪBU!

- Nekad vienlaikus neizmantojiet divas dažādas maināmās plāksnes.

Maināmo plākšņu ievietošana

- 1) Atveriet sendviču tosteri, atbloķējot vāka fiksatoru **3** un paceļot uz augšu vāku.
- 2) Vispirms iebīdiet izvēlētās maināmās plāksnes lielos fiksācijas izciļņus **8** turētājos **6** ierīces iekšpusē.
- 3) Tagad spiediet maināmās plāksnes uz leju, līdz mazie fiksācijas izciļņi **7** nofiksējas un maināmā plāksne stingri atrodas tai paredzētajā vietā.
- 4) Atkārtojiet 2. un 3. darbību, lai ievietotu otro maināmo plāksni.

Maināmo plāksņu izņemšana

- 1) Atveriet sendviču tosteri, atbloķējot vāka fiksatoru ③ un paceļot uz augšu vāku.
- 2) Bīdiet fiksatoru ④ bultiņas virzienā tā, lai būtu iespējams atvienot maināmo plāksni.
- 3) Izņemiet maināmo plāksni.
- 4) Atkārtojiet 2. un 3. darbību, lai atvienotu otru maināmo plāksni.

Pirmreizējā lietošana

Veiciet tālāk norādītās darbības katram no 3 maināmo plāksņu pāriem.

- Vienu reizi ierīvējiet maināmo plāksņu pretpiedeguma pārklājumu ar cepšanai piemērotu eļļu.

⚠ **BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!**

- Pirms maināmo plāksņu nomaiņas ļaujiet ierīcei vispirms atdzist! Apdegumu risks!
- Ievietojiet vienu no maināmo plāksņu pāriem ierīcē.
- Iespraidiet tīkla kontaktspraudni kontaktligzdā.
- Aizveriet ierīci un nofiksējiet to ar vāka fiksatoru ③. Tam ir dzirdami jānofiksējas apakšējā rokturī.
- Ļaujiet ierīcei apm. 10 minūtes uzkarst.

① **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.
- Nofiriet maināmās plāksnes un izfīriet ierīci, kā aprakstīts nodaļā **Tīrīšana**.

Tagad ierīce ir gatavota lietošanai.

Lietošana

Sendviču apgrauzdēšana

- 1) Izvēlieties maināmās plāksnes "Sendvičs" ⑨ un ievietojiet tās ierīcē.

① **UZMANĪBU!**

- Nekad vienlaikus neizmantojiet divas dažādas maināmās plāksnes.
- 2) Aizveriet vāku un nofiksējiet to ar vāka fiksatoru ③.
- 3) Iespraidiet tīkla kontaktspraudni kontaktligzdā. Sarkanā indikācijas lampiņa ⑫ deg tik ilgi, kamēr ierīce ir savienota ar elektrotīklu.
- 4) Tiklīdz ierīce ir sasniegusi darba temperatūru, iedegas zaļā indikācijas lampiņa ②.
- 5) Atveriet ierīces vāku un uzlieciet divus sagatavotus sendvičus uz apakšējās maināmās plāksnes.
- 6) 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.

① **Ievēribai!**

- Kamēr sendviči grauzdējas, zaļā indikācijas lampiņa ② nodziest un atkal iedegas. Tas signalizē par ierīces uzkaršanu vai temperatūras uzturēšanu.

① **UZMANĪBU!**

- Gatavo sendviču izņemšanai izmantojiet tikai plastmasas vai koka lāpstiņu vai citu piemērotu priekšmetu, kas nav izgatavots no metāla, lai nesabojātu sendviču tostera pretpiedeguma pārklājumu.
- 7) Pēc apm. 5–6 minūtēm sendviči ir gatavi. Atkarībā no izmantotā pildījuma un individuālās gaumes šis laiks var atšķirties. Atveriet vāku un izņemiet sendvičus.
- 8) Ja vairs nevēlaties turpināt sendviču gatavošanu, atvienojiet no kontaktligzdas tīkla spraudni.

Vafeļu cepšana

- 1) Izvēlieties maināmās plāksnes "Vafeles" ⑩ un ievietojiet tās ierīcē.

! UZMANĪBU!

- Nekad vienlaikus neizmantojiet divas dažādas maināmās plāksnes.
- 2) Aizveriet vāku un nofiksējiet to ar vāka fiksatoru ③.
 - 3) Iespraudiet tīkla kontaktspraudni kontaktligzdā. Sarkanā indikācijas lampiņa ⑫ deg tik ilgi, kamēr ierīce ir savienota ar elektrofiklu.
 - 4) Tiklīdz ierīce ir sasniegusi darba temperatūru, iedegas zaļā indikācijas lampiņa ②.
 - 5) Atveriet vāku un ieklājiet katrā no apakšējās maināmās plāksnes abām vafeļu cepšanas virsmām aptuveni 2–3 lielas ēdamkarotes vafeļu miklas.
 - 6) Aizveriet vāku. **Nenofiksējiet** vāku!

i Ievēribai!

- Kamēr vafeles cepas, zaļā indikācijas lampiņa ② nodziest un atkal iedegas. Tas signalizē par ierīces uzkaršanu vai temperatūras uzturēšanu.

! UZMANĪBU!

- Gatavo vafeļu izņemšanai izmantojiet tikai plastmasas vai koka lāpstiņu vai citu piemērotu priekšmetu, kas nav izgatavots no metāla, lai nesabojātu sendviču tostera pretspiedējuma pārklājumu.
- 7) Pēc apm. 5–7 minūtēm vafeles ir gatavas. Atkarībā no izmantotās vafeļu miklas un individuālās gaumes šis laiks var atšķirties. Atveriet vāku un izņemiet vafeles.
 - 8) Ja vairs nevēlaties turpināt vafeļu cepšanu, atvienojiet no kontaktligzdas tīkla spraudni.

Grilēšana

- 1) Izvēlieties maināmās plāksnes "Grils" ⑪ un ievietojiet tās ierīcē.

! UZMANĪBU!

- Nekad vienlaikus neizmantojiet divas dažādas maināmās plāksnes.
- 2) Aizveriet vāku un nofiksējiet to ar vāka fiksatoru ③.
 - 3) Iespraudiet tīkla kontaktspraudni kontaktligzdā. Sarkanā indikācijas lampiņa ⑫ deg tik ilgi, kamēr ierīce ir savienota ar elektrofiklu.
 - 4) Tiklīdz ierīce ir sasniegusi darba temperatūru, iedegas zaļā indikācijas lampiņa ②.
 - 5) Atveriet vāku un uzlieciet grilējamus produktus uz apakšējās maināmās plāksnes.
 - 6) Aizveriet vāku. **Nenofiksējiet** vāku!
 - 7) Paceļot ierīces vāku, ik pa brīdim pārbaudiet brūnuma pakāpi.

i Ievēribai!

- Kamēr notiek grilējamā pārtikas produkta sautēšanās, zaļā indikācijas lampiņa ② nodziest un atkal iedegas. Tas signalizē par ierīces uzkaršanu vai temperatūras uzturēšanu.

! UZMANĪBU!

- Gatavo produktu noņemšanai no maināmās plāksnes izmantojiet tikai plastmasas vai koka lāpstiņu vai citu piemērotu priekšmetu, kas nav izgatavots no metāla, lai nesabojātu sendviču tostera pretspiedējuma pārklājumu.
- 8) Kad produkti ir izsautēti, noņemiet tos no maināmās plāksnes.
 - 9) Kad ierīce vairs nav nepieciešama, atvienojiet tīkla kontaktspraudni no kontaktligzdas.

Tīrīšana

⚠ BRĪDINĀJUMS! STRĀVAS TRIECIENA RISKS!

- ▶ 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 risks!

ⓘ UZMANĪBU!

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

ⓘ Ievēribai!

- ▶ 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.
- Noņemiet maināmās plāksnes un nomazgājiet tās siltā ūdenī, pievienojot tam neredzamu trauku mazgājamā līdzekli.

ⓘ Ievēribai!

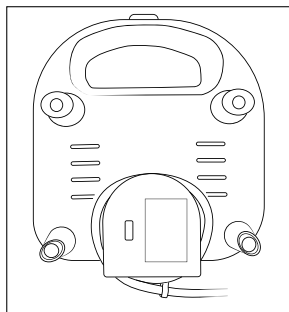


Maināmās plāksnes drīkst mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā. Tā kā maināmo plāksņu apakšpuse nav pārklāta, pēc mazgāšanas trauku mazgājamajā mašīnā uz tām var viegli rasties traipi. Tomēr tas neietekmē ierīces darbību. Tāpēc iesakām tīrīt maināmās plāksnes ar roku.

- Ja nodaļījumā zem maināmajām plāksnēm, kurā atrodas sildelementi **5**, tomēr ir iekļuvušas taukvielas vai pārtikas produkti, rīkojieties šādi:
 - Nosusiniet taukvielas vai citus šķidrumus ar virtuves papīra dvieļa gabaliņu.
 - Piedegumus noīrīet ar koka lāpstiņu vai mazu koka iesmiņu.
- Visas daļas pirms atkārtotas lietošanas kārtīgi nožāvējiet.

Uzglabāšana

- Izīrīet ierīci, kā aprakstīts nodaļā **Tīrīšana**.
- Aizveriet vāku un nofiksējiet to ar vāka fiksatoru **3**.
- Tīkla kabeli aptiniet apkārt kabeļa uzlīšanas ietvaram **1** ierīces apakšpusē un nofiksējiet ar kabeļa sastiprinātāju.



- Ierīci var uzglabāt arī vertikālā stāvoklī, ja ap to netiek uzlīts elektrokabelis.
- Uzglabājiet sendviču tosteri sausā vietā.

Problēmu novēršana

Darbības traucējums	Cēlonis	Risinājums
Ierīce nedarbojas.	Tīkla kontaktspraudnis nav iesprausts kontaktligzdā.	Pievienojiet kontaktspraudni elektrotīklam.
	Ierīce ir bojāta.	Vērsieties klientu apkalpošanas servisā.
Sendviči/vafeles/grilējamie produkti ir pārāk tumši.	Sendviči/vafeles/grilējamie produkti sendviču tosterī ir atradušies pārāk ilgi.	Izņemiet sendvičus/vafeles/grilējamos produktus no ierīces ātrāk.

Tehniskie parametri

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

Receptes

Tostermaizes ar tomātiem holandiešu gaumē

Sastāvdaļas:

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

- 1) Nomazgājiet sīpollokus un ļaujiet tiem nožūt. Pārdaliet uz pusēm sīpollokus un sagrieziet tos lielos gabalos. Uzvāriet katliņā ūdeni, kam pievienots sāls. Pievienojiet sīpollokus un blanšējiet tos apm. 1 minūti. Pēc tam ielieciet sīpollokus sietā, pārlejiet tos ar aukstu ūdeni un ļaujiet ūdenim notecēt.
- 2) Nomazgājiet un nosusiniet tomātus. Pārgrieziet tomātus uz pusēm un izņemiet no tiem stiegrojumu. Sagrieziet tomātus šķēlēs.
- 3) Apziediet tostermaizes šķēli ar sviestu ar zaļumiem un uz apsmērētās tostermaizes uzlieciet pārlocītu šķiņķa šķēli. Izklājiet uz tostermaizes šķēles sīpolloku gabaliņus un tomātu šķēles. Pārkaisiet ar sāli un pipariem.
- 4) Uzlieciet uz tostermaizes siera šķēles.
- 5) Apziediet vēl vienu tostermaizes šķēli ar nedaudz sviesta ar zaļumiem un uzlieciet to ar apsmērēto pusi uz leju uz sendviča.

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 stiegrojumu. Sagrieziet tomātus šķēlēs.
 - 3) Ļaujiet Mocarellas sieram sietā notecēt un sagrieziet to šķēlēs. Pārgrieziet tās vēlreiz uz pusēm.
 - 4) Uz jau apzīstās tostermaizes šķēles uzlieciet tomātu un Mocarellas šķēles un pārkaisiet visu ar pipariem.
 - 5) Uzlieciet uz sendviča otro tostermaizes šķēli.

Tostermaize havaijiešu gaumē

Sastāvdaļas:

- ◆ 4 tostermaizes šķēles
 - ◆ 2 ananāsa šķēles (no bundžas)
 - ◆ sviests
 - ◆ 2 šķēles vārīta šķiņķa
 - ◆ 2 siera šķēlītes
- 1) Ļaujiet ananāsiem sietā notecēt.
 - 2) Apdziediet tostermaizes šķēles ar sviestu.
 - 3) Uzlieciet uz tostermaizes šķiņķi un ananāsu.
 - 4) Kā pēdējo uz ananāsa šķēles uzlieciet sieru.
 - 5) Uzlieciet uz sendviča vēl vienu tostermaizes šķēli.

Vafeles

Sastāvdaļas

- ◆ 250 g margarīna vai sviesta
 - ◆ apm. 200 g cukura
 - ◆ 2 paciņas vaniļas cukura
 - ◆ 5 olas
 - ◆ 500 g miltu
 - ◆ 2 tējkarotes cepamā pulvera
 - ◆ 350–400 ml piena
- 1) Saputojiet olas.
 - 2) Pievienojiet cukuru un vaniļas cukuru un visu samaisiet.
 - 3) Pievienojiet izkausētu sviestu vai margarīnu.
 - 4) Iejauciet cepamo pulveri.
 - 5) Nepārtraukti maisot, pamišus un pakāpeniski pievienojiet miklai pienu un miltus.
 - 6) Visu ar rokas mikseri samaisiet, iestatot maksimālo maisīšanas ātruma pakāpi, līdz izveidojas vijīga mikla bez kunkulijiem.

Ābolu vafeles

Sastāvdaļas

- ◆ 250 g margarīna vai sviesta
 - ◆ 75 g cukura
 - ◆ 4 olas
 - ◆ 250 g miltu
 - ◆ 1 tējkarote cepamā pulvera
 - ◆ 125 ml remdena piena
 - ◆ 300 g ābolu (nomizoti, sagriezti kubiņos)
 - ◆ 50 g rīvētu mandeļu vai riekstu
- 1) Saputojiet olas.
 - 2) Pievienojiet cukuru un visu samaisiet.
 - 3) Pievienojiet izkausētu sviestu vai margarīnu.
 - 4) Iejauciet cepamo pulveri.
 - 5) Nepārtraukti maisot, pamīšus un pakāpeniski pievienojiet mīklai pienu un miltus.
 - 6) Beigās iecilājiet mīklā mandeļus vai riekstus un ābolu kubiņus.
 - 7) Visu ar rokas mikseri samaisiet, iestatot maksimālo maisīšanas ātruma pakāpi, līdz izveidojas vijīga mīkla bez kunkulijiem.

Garneļu iesmiņš

Sastāvdaļas

- ◆ 250 g vidēja izmēra nolibītas garneles
 - ◆ 2 ķiploka daiviņas (smalki sakapātas)
 - ◆ 5 ēdamkarotes olīveļļas
 - ◆ 12 mazi tomātiņi (ķirštomātiņi)
 - ◆ 1 ēdamkarote sakapātu pētersīļu
 - ◆ sāls, pipari, paprikas pulveris
- 1) Iepildiet blīvā olīveļļā, ķiplokus, nedaudz paprikas pulvera, sāli, piparus un pētersīļus un visu samaisiet.
 - 2) Pievienojiet garneles un kārtīgi samaisiet visu tā, lai garneles būtu bagātīgi pārklātas ar garšaugu un zaļumu maisījumu.
 - 3) Atstājiet garneles uz apm. 20 minūtēm maisījumā.
 - 4) Pārmaiņus spraudiet uz koka iesmiņa tomātiņu un garneli.
 - 5) Grilējiet iesmiņus apm. 5 minūtes.

Likvidēšana

Ierīces likvidēšana



Blakus redzamais simbols ar pārsvītrotu atkritumu tvertni uz rītiņiem nozīmē to, ka uz šo ierīci attiecas Direktīva 2012/19/EU.

Šajā direktīvā ir norādīts, ka pēc ierīces derīguma termiņa beigām to nedrīkst izmest kopā ar parastajiem sadzīves atkritumiem, bet gan jānodod speciāli izveidotos savākšanas punktos, pārstrādes centros vai atkritumu likvidēšanas uzņēmumos.

Šī likvidēšana ir bezmaksas pakalpojums. Saudzējiet apkārtējo vidi un veiciet likvidēšanu atbilstoši noteikumiem.

Ja noliecotā ierīce satur personas datus, jūsu atbildība ir tos dzēst, pirms nododat ierīci atpakaļ.



Lai uzzinātu, kā likvidēt noliecoto izstrādājumu, sazinieties ar sava pagasta pārvaldi vai pilsētas pašvaldību.

Iepakojuma likvidēšana



Iepakojuma materiāli ir izvēlēti, ņemot vērā to atbilstību vides aizsardzības prasībām un utilizēšanas iespējas, tāpēc tos var

pārstrādāt atkārtoti. Atbrīvojieties no iepakojuma materiāliem, kas vairs nav nepieciešami, saskaņā ar vietējiem spēkā esošajiem noteikumiem.



Likvidējiet iepakojumu atbilstoši vides aizsardzības prasībām.

Nemiet vērā dažādo iepakojuma materiālu marķējumus un šķirojiet tos atbilstoši šiem marķējumiem.

Iepakojuma materiāli ir marķēti ar saīsinājumiem (a) un cipariem (b), un tiem ir šāda nozīme: 1–7: plastmasa, 20–22: papīrs un kartons, 80–98: kompozītmateriāli.

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 nomaiņām un salabotām detaļām. Ja bojājumi vai defekti ierīcē jau ir bijuši pirkuma brīdī, par tiem jāziņo uzreiz pēc produkta izpakošanas. Garantijas darbības laikam 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, akumulatoru 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, lūdz, sekojiet šim norādēm:

- Saistībā ar visu veidu pieprasījumiem, lūdz, sagatavojiet preces numuru (IAN) 459974_2401 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 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) un, ievadot preces numuru (IAN) 459974_2401, atvērt savu lietošanas pamācību.

Serviss

LV Serviss Lettland

Tālrs.: 80005808

E-pasts: kompernass@lidl.lv

IAN 459974_2401

Importētājs

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

VÄCIJA

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einführung	72
Bestimmungsgemäße Verwendung	72
Verwendete Warnhinweise und Symbole	72
Sicherheitshinweise	73
Lieferumfang	75
Gerätebeschreibung	75
Wechselplatten austauschen	75
Wechselplatten einsetzen	75
Wechselplatten herausnehmen	76
Erste Inbetriebnahme	76
Bedienen	76
Sandwiches rösten	76
Waffeln backen	77
Grillen	77
Reinigen	78
Aufbewahren	78
Fehlerbehebung	79
Technische Daten	79
Rezepte	79
Holländischer Tomatentoast	79
Italienischer Toast	80
Toast Hawaii	80
Waffeln	80
Apfelwaffeln	81
Garnelenspieß	81
Entsorgung	82
Gerät entsorgen	82
Verpackung entsorgen	82
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	82
Service	84
Importeur	84

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes!

Sie haben sich damit für ein modernes und hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produktes. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie dieses Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt. Benutzen Sie das Gerät nicht gewerblich.

Verwendete Warnhinweise und Symbole

In der vorliegenden Bedienungsanleitung, auf der Verpackung und dem Gerät werden folgende Warnhinweise und Symbole verwendet (falls zutreffend):

	GEFAHR! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „GEFAHR“ kennzeichnet eine unmittelbar bevorstehende Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.
---	--

	WARNUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „WARNUNG“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben könnte.
	VORSICHT! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „VORSICHT“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben könnte.
	ACHTUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „ACHTUNG“ kennzeichnet eine mögliche Situation, die, wenn sie nicht vermieden wird, einen Sachschaden zur Folge haben könnte.
	Hinweis: Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.
	Vorsicht! Heiße Oberfläche!
	Alle Teile dieses Gerätes, welche mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.
	Nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen!
	Wechselstrom/-spannung
	Spülmaschinengeeignet.

Sicherheitshinweise

⚠️ WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR!

- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät nur in trockenen Räumen, nicht im Freien.
-  Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Andernfalls besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag.
- Achten Sie beim Reinigen darauf, dass kein Wasser in das Innere des Gerätes gelangt. Reinigen Sie das Gerät nie unter fließendem Wasser.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät niemals mit Wasser in Berührung kommen kann. Betreiben Sie das Gerät niemals in der Nähe von Wasser oder neben Gefäßen, die Flüssigkeit enthalten.
- Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Netzsteckdose, um das Gerät auszuschalten.
- Öffnen Sie nie das Gehäuse des Gerätes.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt. Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.

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



VORSICHT! Heiße Oberfläche!

! ACHTUNG - BRANDGEFAHR!

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

! ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

i Hinweis:

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

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

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

i Hinweis:

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

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

- ❶ Kabelaufwicklung
- ❷ grüne Indikationsleuchte (Temperatur erreicht)
- ❸ Deckelverriegelung
- ❹ Arretierungen
- ❺ Heizschlangen
- ❻ Halterungen (Innenseite)
- ❼ kleine Rastnasen (außen)
- ❽ große Rastnasen (innen)
- ❾ Wechselplatten „Sandwich“
- ❿ Wechselplatten „Waffeln“
- ⓫ Wechselplatten „Grill“
- ⓬ rote Indikationsleuchte (Betrieb)

Wechselplatten austauschen

Sie können zwischen 3 verschiedenen Wechselplatten wählen:

- Wechselplatten „Sandwich“ ❾: zur Zubereitung von gefüllten Sandwiches.
- Wechselplatten „Waffeln“ ❿: zum Backen von Waffeln.
- Wechselplatten „Grill“ ⓫: zum Grillen von Fleisch, Fisch etc.

⚠ WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR!

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

❗ ACHTUNG!

- Benutzen Sie niemals zwei verschiedene Wechselplatten gleichzeitig.

Wechselplatten einsetzen

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

Wechselplatten herausnehmen

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

Erste Inbetriebnahme

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

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

⚠ **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

- Setzen Sie ein Paar der Wechselplatten in das Gerät ein.

- Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.

- Schließen Sie das Gerät und verriegeln Sie es mit der Deckelverriegelung ❸. Diese muss spürbar am unteren Griff einrasten.

- Lassen Sie das Gerät ca. 10 Minuten aufheizen.

❶ **Hinweis:**

- Beim ersten Gebrauch kann ein leichter Geruch entstehen (auch geringe Rauchentwicklung möglich). Dieser ist normal und verliert sich nach kurzer Zeit. Sorgen Sie bitte für ausreichende Entlüftung. Öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.

- Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.

- Reinigen Sie die Wechselplatten und das Gerät wie im Kapitel **Reinigen** beschrieben.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Bedienen

Sandwiches rösten

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

❷ **ACHTUNG!**

- Benutzen Sie niemals zwei verschiedene Wechselplatten gleichzeitig.

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

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

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

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

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

❶ **Hinweis:**

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

❷ **ACHTUNG!**

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

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

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

Waffeln backen

- 1) Wählen Sie die Wechsellplatten „Waffeln“ **10** und setzen Sie diese ein.

! ACHTUNG!

- Benutzen Sie niemals zwei verschiedene Wechsellplatten gleichzeitig.
- 2) Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn mit der Deckelverriegelung **3**.
- 3) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Die rote Indikationsleuchte **12** leuchtet, solange das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist.
- 4) Sobald das Gerät die Betriebstemperatur erreicht hat, leuchtet die grüne Indikationsleuchte **2**.
- 5) Öffnen Sie den Deckel und füllen Sie etwa 2 – 3 große EL Waffelteig in jede der beiden Waffelbackflächen der unteren Wechsellplatte.
- 6) Schließen Sie den Deckel. Verriegeln Sie nicht den Deckel!

i Hinweis:

- Während die Waffeln backen, schaltet sich die grüne Indikationsleuchte **2** aus und wieder ein. Das zeigt an, dass das Gerät aufheizt bzw. die Temperatur gehalten wird.

! ACHTUNG!

- Entnehmen Sie die Waffeln nur mit einem Kunststoff- oder Holzspatel oder einem anderen geeigneten, nichtmetallischen Gegenstand, um die Antihafbeschichtung des Sandwichmakers nicht zu zerstören.
- 7) Nach ca. 5 – 7 Minuten sind die Waffeln fertig. Diese Zeitangabe kann, je nach verwendetem Waffelteig und persönlichem Geschmack, variieren. Öffnen Sie den Deckel und entnehmen Sie die Waffeln.
- 8) Wenn Sie keine weiteren Waffeln mehr backen wollen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

Grillen

- 1) Wählen Sie die Wechsellplatten „Grill“ **11** und setzen Sie diese ein.

! ACHTUNG!

- Benutzen Sie niemals zwei verschiedene Wechsellplatten gleichzeitig.
- 2) Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn mit der Deckelverriegelung **3**.
- 3) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Die rote Indikationsleuchte **12** leuchtet, solange das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist.
- 4) Sobald das Gerät die Betriebstemperatur erreicht hat, leuchtet die grüne Indikationsleuchte **2**.
- 5) Öffnen Sie den Deckel und legen Sie die zu grillenden Lebensmittel auf die untere Wechsellplatte.
- 6) Schließen Sie den Deckel. Verriegeln Sie nicht den Deckel!
- 7) Kontrollieren Sie ab und zu den Bräunungsgrad, indem Sie den Deckel anheben.

i Hinweis:

- Während das Grillgut gegart wird, schaltet sich die grüne Indikationsleuchte **2** aus und wieder ein. Das zeigt an, dass das Gerät aufheizt bzw. die Temperatur gehalten wird.

! ACHTUNG!

- Nehmen Sie die Speisen nur mit einem Kunststoff- oder Holzspatel oder einem anderen geeigneten, nichtmetallischen Gegenstand von den Wechsellplatten herunter, um die Antihafbeschichtung des Sandwichmakers nicht zu zerstören.
- 8) Wenn die Speisen durchgegart sind, nehmen Sie diese von der Wechsellplatte herunter.
- 9) Wenn Sie das Gerät nicht mehr benötigen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

Reinigen

⚠️ WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR!

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠️ ACHTUNG!

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

i Hinweis:

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

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

i Hinweis:

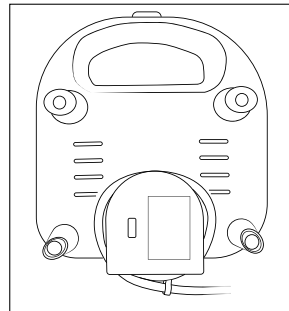


Die Wechselplatten dürfen in der Spülmaschine gereinigt werden. Da die Unterseiten der Wechselplatten nicht beschichtet sind, können diese nach dem Reinigen in der Spülmaschine leicht abfärben. Dies beeinträchtigt die Funktion jedoch nicht. Wir empfehlen daher das Reinigen der Wechselplatten mit der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

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

Aufbewahren

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



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

Fehlerbehebung

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

Technische Daten

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

Rezepte

Holländischer Tomatentost

Zutaten:

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

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

Italienischer Toast

Zutaten:

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

Toast Hawaii

Zutaten:

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

Waffeln

Zutaten

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

Apfelwaffeln

Zutaten

- ◆ 250 g Margarine oder Butter
 - ◆ 75 g Zucker
 - ◆ 4 Eier
 - ◆ 250 g Mehl
 - ◆ 1 TL Backpulver
 - ◆ 125 ml lauwarme Milch
 - ◆ 300 g Äpfel (geschält, in Würfel geschnitten)
 - ◆ 50 g geriebene Mandeln oder Nüsse
- 1) Rühren Sie die Eier schaumig.
 - 2) Geben Sie den Zucker hinzu und verrühren Sie alles.
 - 3) Geben Sie die zerlassene Butter oder Margarine hinzu.
 - 4) Rühren Sie das Backpulver unter.
 - 5) Geben Sie unter ständigem Rühren die Milch und das Mehl abwechselnd nach und nach hinzu.
 - 6) Als letztes heben Sie die Mandeln oder Nüsse und die Apfelwürfel unter.
 - 7) Vermengen Sie alles auf höchster Stufe mit dem Handmixer, bis ein glatter Teig entsteht.

Garnelenspieß

Zutaten

- ◆ 250 g mittelgroße, geschälte Garnelen
 - ◆ 2 Knoblauchzehen (fein gehackt)
 - ◆ 5 EL Olivenöl
 - ◆ 12 kleine Tomaten (Cherrytomaten)
 - ◆ 1 EL gehackte Petersilie
 - ◆ Salz, Pfeffer, Paprikapulver
- 1) Geben Sie das Olivenöl, den Knoblauch, etwas Paprikapulver, Salz, Pfeffer und die Petersilie in eine Schüssel und vermischen Sie alles.
 - 2) Geben Sie die Garnelen hinzu und verrühren Sie alles, so dass die Garnelen gut mit der Kräuter-Gewürzmischung benetzt sind.
 - 3) Lassen Sie die Garnelen ca. 20 Minuten in der Mischung ruhen.
 - 4) Stecken Sie eine Tomate immer abwechseln mit einer Garnele auf einen Holzspieß.
 - 5) Grillen Sie die Spieße ca. 5 Minuten.

Entsorgung

Gerät entsorgen



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Lebensmittelhändler, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bis zu drei Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben.

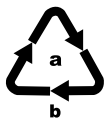


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Verpackung entsorgen



Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde, Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Kassenbon gut auf. Dieser wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassensbon und die Artikelnummer (IAN) 459974_2401 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassensbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 459974_2401 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

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

AT Service Österreich

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

CH Service Schweiz

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

IAN 459974_2401

Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift
keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie
zunächst die benannte Servicestelle.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
DEUTSCHLAND
www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Tietojen tila · Informationsstatus · Stan informacij · Teabe seis

Informācijas pēdējās pārskatīšanas datums · Stand der Informationen:

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

IAN 459974_2401