



SANDWICH TOASTER / SANDWICHMAKER / APPAREIL À CROQUE-MONSIEUR SSWM 750 C3

(GB)

SANDWICH TOASTER

Operating instructions

(FR) (BE)

APPAREIL À CROQUE-MONSIEUR

Mode d'emploi

(CZ)

SENDVIČOVAČ

Návod k obsluze

(SK)

SENDVIČOVAČ

Návod na obsluhu

(DK)

SANDWICHTOASTER

Bedjeningsvejledning

(HU)

SZENDVICSSÜTŐ

Használati utasítás

(DE) (AT) (BE)

SANDWICHMAKER

Bedienungsanleitung

(NL) (BE)

TOSTI-IJZER

Gebruiksaanwijzing

(PL)

OPIEKACZ DO KANAPEK

Instrukcja obsługi

(ES)

SANDWICHERA

Instrucciones de uso

(IT)

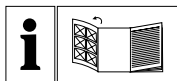
TOSTIERA

Istruzioni per l'uso

(PT)

TOSTADEIRA

Manual de instruções



GB

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

DE AT BE

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

FR BE

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

NL BE

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

CZ

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

PL

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

SK

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

ES

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

DK

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

IT

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

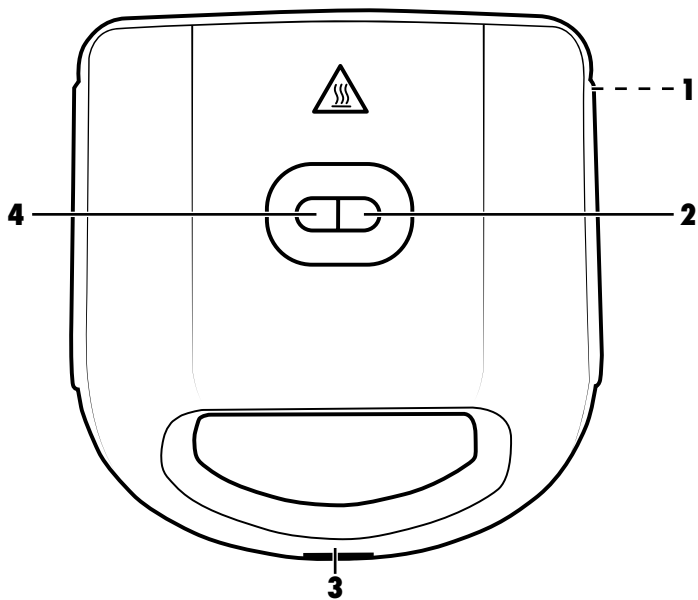
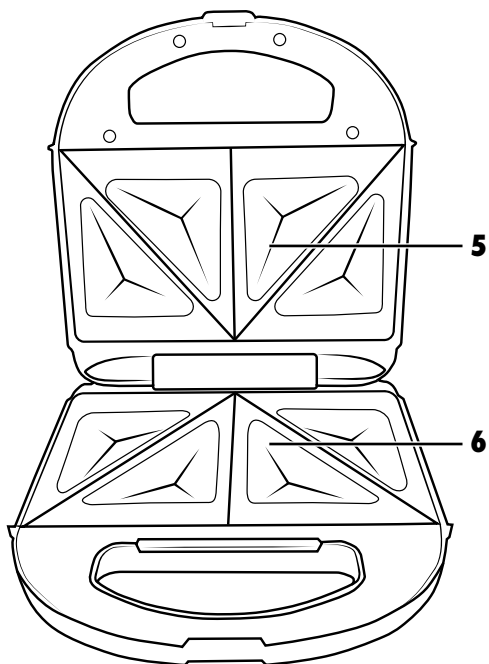
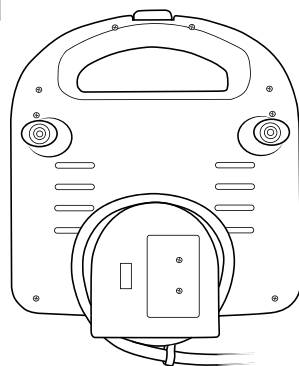
HU

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

PT

Antes de começar a ler abra na página com as imagens e, de seguida, familiarize-se com todas as funções do aparelho.

English	Operating instructions	Page	1
Deutsch	Bedienungsanleitung	Seite	9
Français	Mode d'emploi	Page	17
Nederlands	Gebruiksaanwijzing	Pagina	27
Česky	Návod k obsluze	Strana	35
Polski	Instrukcja obsługi	Strona	43
Slovenčina	Návod na obsluhu	Strana	51
Español	Instrucciones de uso	Página	59
Dansk	Betjeningsvejledning	Side	67
Italiano	Istruzioni per l'uso	Pagina	75
Magyar	Használati utasítás	Oldal	83
Português	Manual de instruções	Página	91

A**B****C**

Contents

1. Intended use	2
2. Package contents	2
3. Description of the appliance	2
4. Technical data	2
5. Warnings and symbols used	2
6. Safety guidelines	3
7. First use	4
8. Operation	4
8.1. Toasting sandwiches.	4
9. Cleaning	5
10. Storage	5
11. Recipes	5
11.1. Dutch tomato toast	5
11.2. Italian toast	6
11.3. Hawaiian toast	6
11.4. Scandia toast	6
11.5. Curried turkey breast toast	6
12. Disposal	7
13. Kompernass Handels GmbH warranty	7
13.1. Service	8
13.2. Importer	8

1. Intended use

This appliance is only intended for the toasting of filled sandwiches.
This appliance is intended solely for use in private households.
Not for commercial use!

2. Package contents

- The appliance is supplied with the following components as standard:
- Sandwich Toaster
 - Operating instructions

3. Description of the appliance

Figure A:

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

Figure B:

- 5 Upper toasting surface
- 6 Lower toasting surface

4. Technical data

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

5. Warnings and symbols used

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

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

	CAUTION! A warning with this symbol and the signal word "CAUTION" indicates a potentially hazardous situation that could result in a minor or moderate injury if not avoided.
	ATTENTION! A warning with this symbol and the signal word "ATTENTION" indicates a potential situation that could result in property damage if not avoided.
	Note: A note identifies additional information that facilitates the use of the appliance.
	Read the instructions. Note all instructions regarding safety and use before using the product. Please pass all product documentation on to any future owner.
	AC current/voltage
	Do not immerse in water!
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.
	Do not dispose of electrical appliances in the household waste!
	Dispose of the packaging in an environmentally-responsible manner.
	The packaging is made of recyclable materials. Observe the labelling on the packaging material when sorting for disposal: The material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1-7: plastics, 20-22: paper and cardboard, 80-98: composites.

  ES/PT	The packaging contains paper and/or cardboard components. The packaging contains plastic and/or metal components.
  Points de collecte sur www.quefairemedesochets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !	
 	
 FR: The product, its packaging and the operating instructions are recyclable. They are subject to an extended manufacturer responsibility and will be collected separately.	

6. Safety guidelines

DANGER! RISK OF ELECTRIC SHOCK!

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

WARNING! RISK OF INJURY!

- This appliance may be used by children of the age of 8 years or more and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are being supervised or have been instructed with regard to the safe use of the appliance and have understood the potential risks.
- Children must not use the appliance as a plaything.
- Cleaning and user maintenance must not be performed by children unless they are older than 8 years of age and are supervised. Children younger than eight years of age must be kept away from the appliance and the power cable.
- The appliance components can get hot during operation. Therefore, only touch the handles.
- Allow the appliance to cool down completely before cleaning or storing it.
- Take care when removing the finished sandwiches! The appliance as well as the sandwiches are very hot.

- Use the appliance only on a stable, non-slippery and level surface.
- Do not use an external timer switch or a separate remote control system to operate the appliance.



Caution! Hot surface!

CAUTION! RISK OF FIRE!

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

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

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

Note

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

7. First use

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

Note

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

9. Cleaning.

The appliance is now ready for use.

8. Operation

8.1. Toasting sandwiches

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

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- To avoid damaging the non-stick coating of the sandwich toaster, remove your cooked foods only with a plastic or wooden spatula or some other suitable, non-metallic implement.
- 6) The sandwiches are ready after about 3–5 minutes. Toasting times can vary depending on the type of filling and personal tastes. Open the lid and take the sandwiches out.
- 7) When you no longer wish to prepare any more sandwiches, disconnect the plug from the mains power socket.

9. Cleaning

WARNING! RISK OF ELECTRIC SHOCK

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



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

WARNING! RISK OF INJURY!

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

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

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

Note

- Do not wait too long to start with the cleaning. Wait until the appliance has cooled down sufficiently that you can touch it without the risk of being burnt. Then the food particles can be removed more easily.

- Clean the appliance housing using only a dry or a lightly moistened cloth.

- Wipe the toasting surfaces **(5)/(6)** with a warm, damp cloth so that all food residues are removed. For cooked-on residues, lay a damp cloth on the affected area for a while to soften the residues. After a short time, you can then remove the residues.

Note

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

- Dry all parts well before re-use.

Note

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

10. Storage

- Clean the appliance as described in the chapter

9. Cleaning.

- Close the lid and lock it with the lid catch **(3)**.
- Wind the cable around the cable retainer **(1)** on the underside of the appliance and fasten it with the cable clip (see Fig. C).
- Store the sandwich toaster in a dry location.

11. Recipes

11.1. Dutch tomato toast

Ingredients

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

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

11.2. Italian toast

Ingredients

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

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

11.3. Hawaiian toast

Ingredients

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

- 1) Drain the pineapples in a sieve.
- 2) Now coat the toast slice with butter.
- 3) Garnish the toast bread with ham and pineapple.
- 4) Lay the cheese on the pineapple as the last ingredient.
- 5) Top your sandwich with a slice of bread.

11.4. Scandia toast

Ingredients

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

- 1) Rinse the dill and blot it dry. Pluck the tips of the dill stems and chop the tips.
- 2) Mix the yoghurt salad cream with the mustard, honey, salmon cream and dill.
- 3) Peel the cucumber and chop it into small pieces. Slice the cucumber in half lengthwise and scoop out the seeds with a teaspoon. Chop the halved cucumber into small pieces.
- 4) Drain the Mozzarella in a sieve and cut it into slices.
- 5) Spread yoghurt salad cream onto a slice of bread.
- 6) Lay cucumber pieces onto the already spread bread, spread salmon slices evenly on it and top with the cheese slices. Add pepper to taste.
- 7) Top your sandwich with a slice of bread.

11.5. Curried turkey breast toast

Ingredients

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

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

12. Disposal



The symbol of the crossed-out wheeled bin means that this appliance may not be disposed of in regular household waste at the end of its service life. The appliance must be deposited at an

established collection point, recycling centre or disposal company.

Please erase all personal data before returning an appliance.

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

Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

13. Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

Warranty conditions

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

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

Warranty period and statutory claims for defects

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

Scope of the warranty

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

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

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

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

Warranty claim procedure

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

- Please have the till receipt and the item number (IAN) 552010_2510 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.

13.1. Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 552010_2510

13.2. Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäße Verwendung	10
2. Lieferumfang	10
3. Gerätebeschreibung	10
4. Technische Daten	10
5. Verwendete Warnhinweise und Symbole	10
6. Sicherheitshinweise	11
7. Erste Inbetriebnahme	12
8. Bedienen	12
8.1. Sandwiches rösten	12
9. Reinigen	13
10. Aufbewahren	13
11. Rezepte	13
11.1. Holländischer Tomatentost	13
11.2. Italienischer Toast	14
11.3. Toast Hawaii	14
11.4. Toast Scandia	14
11.5. Curry-Putenbrust-Toast	15
12. Entsorgung	15
12.1. Gerät und Verpackung entsorgen.	15
13. Garantie der Kompernaß Handels GmbH	15
13.1. Service	16
13.2. Importeur	16

1. Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist ausschließlich vorgesehen für das Rösten von gefüllten Sandwiches.
Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt. Benutzen Sie das Gerät nicht gewerblich.

2. Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Sandwichmaker
- Bedienungsanleitung

3. Gerätebeschreibung

Abbildung A:

- 1 Kabelaufwicklung mit Kabelclip
- 2 Indikationsleuchte „Betriebsbereit“
- 3 Deckelverriegelung
- 4 Indikationsleuchte „Power“

Abbildung B:

- 5 obere Toastflächen
- 6 untere Toastflächen

4. Technische Daten

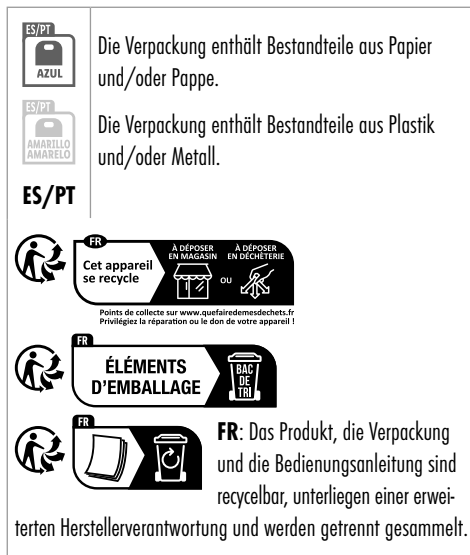
Spannung	220-240 V ~ 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	750 W

5. 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.
	Anleitung lesen. Vor Benutzung alle Bedien- und Sicherheitshinweise beachten. Bei Weitergabe des Produkts an Dritte alle Unterlagen mit aus-händigen.
	Wechselstrom/-spannung
	Nicht in Wasser tauchen!
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.
	Elektrogerät nicht in den Hausmüll entsorgen!
	Führen Sie die Verpackung einer umweltgerechten Entsorgung zu.
 	Verpackung aus recycelbaren Materialien. Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung: Diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1-7: Kunststoffe, 20-22: Papier und Pappe, 80-98: Verbundstoffe.



6. Sicherheitshinweise

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- 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 oder es verstauen.

- Seien Sie vorsichtig beim Herausnehmen der fertigen Sandwiches. Das Gerät, sowie die Sandwiches sind sehr heiß.
- Betreiben Sie das Gerät nur auf einer stabilen, rutschfesten und ebenen Stellfläche.
- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirsystem, um das Gerät zu betreiben.



Achtung! Heiße Oberfläche!

! VORSICHT! 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.

7. Erste Inbetriebnahme

- Reiben Sie einmalig die Antihafbeschichtung der Toastflächen **(5)/(6)** mit zum Kochen geeignetem Öl ein.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
- Schließen Sie das Gerät und verriegeln Sie es mit der Deckelverriegelung **(3)**. Diese muss spürbar am unteren Griff einrasten.
- Lassen Sie das Gerät ca. 10 Minuten aufheizen.

i 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 das Gerät wie im Kapitel **9. Reinigen** beschrieben.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

8. Bedienen

8.1. Sandwiches rösten

- 1) Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn mit der Deckelverriegelung **(3)**.
- 2) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Die rote Indikationsleuchte „Power“ **(4)** leuchtet.
- 3) Sobald das Gerät aufgeheizt ist, leuchtet die grüne Indikationsleuchte „Betriebsbereit“ **(2)**.
- 4) Öffnen Sie den Deckel und legen Sie zwei vorbereitete Sandwiches auf die unteren Toastflächen **(6)**.
- 5) Schließen Sie den Deckel und verriegeln ihn mit der Deckelverriegelung **(3)**. Sollte das Sandwich zu dick sein, so dass sich die Deckelverriegelung **(3)** nicht schließen lässt, entfernen Sie etwas Belag von den Sandwiches.

! ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Entnehmen Sie die Sandwiches nur mit einem Kunststoff- oder Holzspatel oder einem anderen geeigneten, nichtmetallischen Gegenstand, um die Antihafbeschichtung des Sandwichmakers nicht zu zerstören.
- 6) Nach ca. 3-5 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.

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

9. Reinigen

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- 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! SACHSCHADEN!

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

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.
- Wischen Sie die Toastflächen **(5)/(6)** mit einem mit warmen Wasser befeuchteten Lappen ab, so dass alle Lebensmittelreste entfernt sind.
Bei festgebackenen Rückständen können Sie den feuchten Lappen auf diese Stellen legen, so dass die Rückstände eingeweicht werden. Nach einiger Zeit lassen sich die Rückstände dann entfernen.

Hinweis

- Bei hartnäckigen Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf den feuchten Lappen. Wischen Sie nach der Reinigung mit Spülmittel die Toastflächen **(5)/(6)** noch einmal mit einem mit klarem Wasser befeuchteten Tuch ab, so dass alle Spülmittelreste entfernt werden. Nach der Reinigung mit Spülmittel empfehlen wir die Toastflächen **(5)/(6)** wieder mit zum Kochen geeignetem Öl einzureiben.
- Trocknen Sie alle Teile vor dem erneuten Gebrauch gut ab.

Hinweis

- Sollten Fett oder Lebensmittel in Spalten oder Ecken hereingelaufen sein, wo Sie diese nicht mit einem feuchten Tuch entfernen können, gehen Sie folgendermaßen vor:
 - Tupfen Sie Fett oder andere Flüssigkeiten mit einem Stück Küchenpapier ab.
 - Entfernen Sie Rückstände mit einem Holzspatel oder einem kleinen Holzspieß.
 - Wischen Sie dann alles noch einmal wie bereits beschrieben ab.

10. Aufbewahren

- Reinigen Sie das Gerät wie im Kapitel **9. 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 (siehe Abbildung C).
- Bewahren Sie den Sandwichmaker an einem trockenen Ort auf.

11. Rezepte

11.1. 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.

11.2. 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.

11.3. 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.

11.4. Toast Scandia

Zutaten

- ◆ 4 Scheiben Toastbrot
- ◆ Dill
- ◆ 125 g Joghurt-Salat-Creme
- ◆ 1 TL Dijon-Senf
- ◆ 1 TL flüssiger Honig
- ◆ 20 g Echtlachscreme (Tube aus dem Kühlregal)
- ◆ 1 Salatgurke
- ◆ 1 Pck. Mozzarella-Käse
- ◆ 100 g Räucherlachs, in Scheiben
- ◆ frisch gemahlener Pfeffer

- 1) Spülen Sie den Dill ab und tupfen Sie ihn trocken. Zupfen Sie die Spitzen von den Stängeln des Dills und hacken Sie die Spitzen.
- 2) Verrühren Sie die Joghurt-Salat-Creme mit dem Senf, dem Honig, der Lachscreme und dem Dill.
- 3) Schälen Sie die Gurke und schneiden die Enden ab. Halbieren Sie die Gurke der Länge nach und schaben Sie die Kerne mit einem Teelöffel heraus. Schneiden Sie die Gurkenhälfte in Stücke.
- 4) Lassen Sie den Mozzarella in einem Sieb abtropfen und schneiden Sie ihn in Scheiben.
- 5) Bestreichen Sie eine Toastscheibe mit Joghurt-Salat-Creme.

- 6) Legen Sie ein Gurken-Stück auf die bestrichene Toastscheibe, verteilen Sie die Lachsscheiben gleichmäßig darauf und belegen Sie die Toastscheibe mit den Käsescheiben. Schmecken Sie mit Pfeffer ab.
- 7) Decken Sie Ihr Sandwich mit einer Toastscheibe zu.

11.5. Curry-Putenbrust-Toast

Zutaten

- ◆ 4 Scheiben Toastbrot
- ◆ 25 g Butter
- ◆ Putenbrustaufschnitt
- ◆ Pflaumen
- ◆ Cocktail-Currysauce
- ◆ Currypulver

- 1) Verrühren Sie die Butter mit der Currysauce und dem Currypulver.
- 2) Waschen Sie die Pflaumen, trocknen und entkernen Sie sie. Halbieren Sie die Pflaumen und schneiden Sie die Hälften in dünne Scheiben.
- 3) Bestreichen Sie eine Toastscheibe mit der Curry-Butter.
- 4) Belegen Sie nun die bestrichene Toastscheibe mit dem Putenbrustaufschnitt und den Pflaumenscheiben.
- 5) Decken Sie Ihr Sandwich mit einer weiteren Toastscheibe zu.

12. Entsorgung

12.1. Gerät und Verpackung entsorgen



Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben.

Für den deutschen Markt gilt:

Zudem sind Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei. Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben. Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind.

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können. Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

13. 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 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 Servicenerlassung 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 Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 552010_2510 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 (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.

13.1. 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

BE Service Belgien

Tel.: 0800 12089
E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 552010_2510

13.2. Importeur

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

Table des matières

1. Utilisation conforme	18
2. Matériel livré	18
3. Description de l'appareil	18
4. Caractéristiques techniques	18
5. Avertissements et symboles utilisés	18
6. Consignes de sécurité	19
7. Première mise en service	20
8. Utilisation	21
8.1. Dorer des sandwiches.	21
9. Nettoyage	21
10. Rangement	22
11. Recettes	22
11.1. Toast hollandais aux tomates	22
11.2. Toast à l'italienne	22
11.3. Toast Hawaï	22
11.4. Toast Scandia	23
11.5. Toast au curry et à la dinde	23
12. Recyclage	23
13. Garantie pour Kompernass Handels GmbH (France)	23
14. Garantie pour Kompernass Handels GmbH (Belgique)	25
15. Service après-vente	26
16. Importateur	26

1. Utilisation conforme

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

2. Matériel livré

- L'appareil est équipé de série des composants suivants :
- Appareil à croque-monsieur
 - Mode d'emploi

3. Description de l'appareil

Figure A :

- 1 Enroulement du câble avec clip câble
- 2 Voyant de contrôle « Opérationnel »
- 3 Verrouillage du couvercle
- 4 Voyant de contrôle «Power»

Figure B :

- 5 Surfaces supérieures de cuisson
- 6 Surfaces inférieures de cuisson

4. Caractéristiques techniques

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

5. Avertissements et symboles utilisés

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

	DANGER ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention « DANGER » désigne une situation dangereuse imminente qui, si elle n'est pas évitée, a pour conséquence d'entraîner la mort ou une blessure grave.
	AVERTISSEMENT ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention « AVERTISSEMENT » désigne une situation possiblement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner la mort ou une blessure grave.

	PRUDENCE ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention « PRUDENCE » annonce une situation possiblement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait occasionner une blessure légère ou modérée.
	ATTENTION ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention « ATTENTION » annonce une situation susceptible d'occasionner des dégâts matériels si elle n'est pas évitée.
	Remarque : Une remarque comporte des informations supplémentaires facilitant la manipulation de l'appareil.
	Lire le mode d'emploi. Avant l'utilisation du produit, noter toutes les consignes d'utilisation et de sécurité. En cas de cession du produit à un tiers, remettre également tous les documents.
	Courant/tension alternatif(ive)
	Ne pas plonger dans l'eau !
	Toutes les parties de cet appareil en contact avec des aliments conviennent aux produits alimentaires.
	Ne pas jeter les appareils électriques dans les ordures ménagères !
	Recyclez l'emballage en respectant les règles environnementales.
	Emballage en matériaux recyclables. Pour le tri des déchets, respectez l'identification des matériaux d'emballage : ils sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante : 1-7 : plastiques, 20-22 : papier et carton, 80-98 : matériaux composites.

	L'emballage se compose d'éléments en papier et/ou en carton.
	L'emballage se compose d'éléments en plastique et/ou en métal.

ES/PT



FR
Cet appareil se recycle

A DÉPOSER EN MAGASIN  OU  A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur www.quefairemedesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR
ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE

 BAG DE TRI



FR

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

6. Consignes de sécurité

DANGER ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- Utilisez l'appareil exclusivement dans des locaux secs, surtout pas en extérieur.
-  N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides !
Présence dans le cas contraire d'un danger de mort par électrocution.
- Lors du nettoyage, veillez à ce qu'il n'y ait pas d'eau qui pénètre à l'intérieur de l'appareil. Ne nettoyez pas l'appareil sous l'eau courante.

- Assurez-vous que l'appareil ne puisse jamais entrer en contact avec de l'eau. N'opérez jamais l'appareil à proximité d'eau ou à côté de récipients qui contiennent des liquides.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit jamais mouillé ou humide durant le fonctionnement. Disposez le cordon de manière à éviter qu'il ne soit endommagé ou coincé.
- Après chaque utilisation, veuillez retirer la fiche secteur de la prise secteur, pour éteindre l'appareil.
- N'ouvrez jamais le boîtier de l'appareil.

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et sont surveillés. Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

- Les pièces de l'appareil peuvent devenir très chaudes en service. Pour cette raison, ne saisissez que les poignées.
- Laissez l'appareil intégralement refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Soyez prudents au moment de retirer les sandwichs finis de cuire. En effet, l'appareil et les sandwichs sont très chauds.
- Opérez l'appareil uniquement sur une surface de dépôt stable, antidérapante et plane.
- N'utilisez pas de minuterie externe ni de dispositif de commande à distance séparé pour utiliser l'appareil.



Attention !

Surface brûlante !

PRUDENCE ! RISQUE D'INCENDIE !

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

ATTENTION !

RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

Remarque

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

7. Première mise en service

- Commencez par étaler de l'huile adaptée à la cuisson sur le revêtement anti-adhésif des surfaces de cuisson **(5)/(6)**.
- Branchez la fiche secteur dans une prise secteur.
- Fermez l'appareil et verrouillez-le avec le verrouillage du couvercle **(3)**. Ce verrouillage doit s'enclencher perceptiblement au niveau de la poignée inférieure.
- Faites chauffer l'appareil pendant env. 10 minutes.

Remarque

- Lors de la première utilisation, une légère odeur peut se dégager (voire même un peu de fumée). Ce phénomène est normal et s'estompe rapidement. Veuillez assurer une aération suffisante. Ouvrez par exemple une fenêtre.
- Retirez la fiche secteur et laissez refroidir l'appareil.
- Nettoyer l'appareil comme indiqué au chapitre

9. Nettoyage.

L'appareil est maintenant prêt à l'emploi.

8. Utilisation

8.1. Dorer des sandwiches

- 1) Fermez le couvercle et verrouillez-le avec le verrouillage du couvercle **(3)**.
- 2) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur. Le voyant de contrôle rouge «Power» **(4)** s'allume.
- 3) Dès que l'appareil est chaud, le voyant de contrôle vert «Opérationnel» **(2)** s'allume.
- 4) Ouvrez le couvercle, posez deux sandwiches à cuire sur les surfaces de cuisson inférieures **(6)**.
- 5) Fermez le couvercle et verrouillez-le avec le verrouillage du couvercle **(3)**. Si le sandwich était trop épais et que le verrouillage du couvercle **(3)** ne peut pas être fermé, retirez un peu de garniture des sandwiches.

ATTENTION ! RISQUE DE DOMMAGES MATÉRIELS !

- Retirez tous les sandwiches à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois ou d'un autre objet adapté, non métallique, pour ne pas endommager le revêtement anti-adhésif du sandwichmaker.
- 6) Après env. 3-5 minutes, les sandwiches sont prêts. Selon la garniture et les préférences personnelles, cette indication temporelle peut varier. Ouvrez le couvercle et retirez les sandwiches.
- 7) Si vous ne souhaitez pas préparer d'autres sandwiches, retirez la fiche secteur de la prise secteur.

9. Nettoyage

AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION

- Débranchez tout d'abord la fiche de la prise secteur avant de nettoyer l'appareil.



N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides ! Dans le cas contraire, danger de mort par électrocution.

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer. Risque de brûlure !

ATTENTION ! RISQUE DE DOMMAGES MATÉRIELS !

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

Remarque

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

■ Nettoyez le corps de l'appareil avec un chiffon sec ou un torchon légèrement humidifié.

■ Pour retirer tous les résidus de cuisson, frottez les surfaces de cuisson **(5)/(6)** avec un torchon légèrement humidifié pour retirer tous les résidus d'aliments.

Si des résidus ont cuit sur les surfaces, vous pouvez poser le torchon humide dessus afin de les ramollir. Au bout d'un certain temps, les résidus se laissent détacher.

Remarque

- En présence de taches tenaces, appliquez un peu de produit vaisselle doux sur le torchon humide. Après le nettoyage avec du produit vaisselle, essuyez les surfaces de cuisson **(5)/(6)** encore une fois avec un chiffon humidifié d'eau propre afin de retirer toutes les traces de produit vaisselle. Après le nettoyage avec du produit vaisselle, nous recommandons d'enduire à nouveau, en frottant, de l'huile adaptée à la cuisson sur les surfaces de cuisson **(5)/(6)**.

■ Séchez soigneusement toutes les pièces avant de les utiliser à nouveau.

Remarque

- Si de la graisse ou des produits alimentaires devaient avoir coulé dans des fentes ou des coins les rendant impossible à nettoyer avec un chiffon humide, procédez comme suit :
 - Retirez la graisse ou d'autres liquides avec du papier essuie-tout.
 - Retirez les résidus avec une spatule en bois ou une petite brochette en bois.
 - Ensuite, essuyez à nouveau toute la surface comme décrit plus haut.

10. Rangement

- Nettoyez l'appareil comme indiqué au chapitre

9. Nettoyage.

- Fermez le couvercle et verrouillez-le avec le verrouillage du couvercle (3).
- Enroulez le cordon d'alimentation autour de l'enroulement du câble (1) situé sous l'appareil et fixez-le à l'aide du clip de fixation du câble (voir fig. C).
- Conservez le sandwichmaker dans un endroit sec.

11. Recettes

11.1. Toast hollandais aux tomates

Ingrédients

- ◆ 4 tranches de toast
- ◆ Eau
- ◆ Oignons verts
- ◆ 1 tomate de taille moyenne
- ◆ Beurre aux herbes
- ◆ 2 tranches de jambon blanc
- ◆ Sel
- ◆ Poivre frais moulu
- ◆ 2 tranches de jeune gouda

- 1) Lavez les oignons et laissez-les ensuite s'égoutter. Coupez en deux les oignons verts dans le sens de la longueur et puis hachez-les grossièrement. Portez de l'eau salée à ébullition dans une casserole. Rajoutez les oignons verts et blanchissez-les environ 1 minute. Mettez ensuite les oignons verts dans un tamis, recouvrez-les d'eau froide et laissez-les s'égoutter.
- 2) Lavez les tomates et tamponnez-les pour les sécher. Coupez-les en deux et retirez les tiges. Coupez les tomates en tranches.
- 3) Tartinez le beurre aux herbes sur le toast et posez une tranche repliée de jambon sur le toast beurré. Répartissez dessus les petits morceaux d'oignons verts et les tranches de tomate. Assaisonnez de sel et de poivre.
- 4) Posez les tranches de fromage sur la tranche de toast.
- 5) Tartinez un peu de beurre aux herbes sur un autre toast et recouvrez votre sandwich avec le côté tartiné du toast tourné vers le bas.

11.2. Toast à l'italienne

Ingrédients

- ◆ 4 tranches de toast
- ◆ 4 cs de concentré de tomate
- ◆ 2 cs de mayonnaise
- ◆ Sel
- ◆ Herbes de Provence
- ◆ Poivre frais moulu
- ◆ 1 tomate de taille moyenne
- ◆ 1 paquet de mozzarella
- ◆ Poivre de couleur frais moulu

- 1) Mélangez le concentré de tomates, la mayonnaise, le sel, les herbes de Provence et le poivre. Tartinez-en les tranches de toast.
- 2) Lavez les tomates et tapotez-les pour les sécher. Coupez-les en deux et retirez les tiges. Coupez les tomates en tranches.
- 3) Laissez goutter la mozzarella dans une passoire et découpez-la en tranches. Coupez cette dernière encore une fois en deux.
- 4) Après avoir tartiné le toast, garnissez-le maintenant de tranches de tomate et de mozzarella puis saupoudrez de poivre.
- 5) Recouvrez votre sandwich avec l'autre tranche de toast.

11.3. Toast Hawaï

Ingrédients

- ◆ 4 tranches de toast
- ◆ 2 tranches d'ananas (en conserve)
- ◆ Beurre
- ◆ 2 tranches de jambon blanc
- ◆ 2 fines tranches de fromage

- 1) Laissez l'ananas s'égoutter dans une passoire.
- 2) Tartinez la tranche de toast avec du beurre.
- 3) Posez du jambon et de l'ananas sur la tranche de toast.
- 4) Le fromage est posé en dernier sur l'ananas.
- 5) Refermez le sandwich avec une autre tranche de toast.

11.4. Toast Scandia

Ingrédients

- ◆ 4 tranches de toast
- ◆ Aneth
- ◆ 125 g de crème au yaourt pour assaisonner la salade
- ◆ 1 cc de moutarde de Dijon
- ◆ 1 cc de miel liquide
- ◆ 20 g de crème de saumon (en tube, en linéaires réfrigérés)
- ◆ 1 concombre
- ◆ 1 paquet de mozzarella
- ◆ 100 g de saumon fumé en tranches
- ◆ Poivre frais moulu

- 1) Rincez l'aneth et tapotez-le pour le sécher. Cueillez les pointes des petites tiges d'aneth et hachez ces pointes.
- 2) Mélangez la crème salade au yaourt avec la moutarde, le miel, la crème au saumon et l'aneth.
- 3) Épluchez le concombre, coupez et retirez les extrémités. Coupez le concombre en deux dans le sens de la longueur et raclez les pépins avec une cuillère à café. Découpez ensuite chaque moitié de concombre en morceaux.
- 4) Laissez la mozzarella s'égoutter dans une passoire puis découpez-la en tranches.
- 5) Tartinez une tranche de toast avec la crème salade au yaourt.
- 6) Posez un morceau de concombre sur la tranche de toast tartinée, répartissez uniformément les tranches de saumon et finissez de garnir le toast avec les tranches de fromage. Assaisonnez selon vos préférences avec du poivre.
- 7) Refermez le sandwich avec une autre tranche de toast.

11.5. Toast au curry et à la dinde

Ingrédients

- ◆ 4 tranches de toast
- ◆ 25 g de beurre
- ◆ Blanc de dinde en tranches
- ◆ Prunes
- ◆ Sauce cocktail au curry
- ◆ Poudre de curry

- 1) Mélangez le beurre, la sauce au curry et la poudre de curry.
- 2) Lavez les prunes, séchez et dénoyotez-les. Coupez les prunes en deux et coupez les moitiés en fines tranches.
- 3) Tartinez le beurre au curry sur une tranche de toast.
- 4) Puis disposez sur la tranche de toast beurrée une fine tranche de dinde et des tranches de prune.
- 5) Refermez le sandwich avec une autre tranche de toast.

12. Recyclage



Le symbole de la poubelle barrée signifie que cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères à la fin de sa période d'utilisation.

L'appareil doit être remis aux points de collecte établis, aux déchetteries ou aux entreprises chargées du recyclage. Veuillez effacer toutes vos données personnelles avant le retour.

L'emballage est constitué de matériaux écologiques que vous pouvez recycler par le biais des services de recyclage locaux. Éliminez l'emballage dans le respect de l'environnement.

13. Garantie pour Kompennass Handels GmbH (France)

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat. Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition. Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison. La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs ou pièces en verre.

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

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

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention. Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-4 du Code de la consommation

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

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

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

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

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice. Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

Procédure en cas de garantie

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

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 552010_2510 en tant que justificatif de votre achat.

- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.

14. Garantie pour Kompernass

Handels GmbH (Belgique)

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat. Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition. Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison. La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs ou pièces en verre.

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

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

Procédure en cas de garantie

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

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 552010_2510 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.

15. Service après-vente

FR Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

BE Service Belgique

Tel.: 0800 12089

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 552010_2510

16. Importateur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompernass.com

Inhoud

1. Gebruik in overeenstemming met bestemming	28
2. Inhoud van het pakket	28
3. Productbeschrijving	28
4. Technische gegevens	28
5. Gebruikte waarschuwingen en pictogrammen	28
6. Veiligheidsvoorschriften	29
7. Ingebruikname	30
8. Bedienen	30
8.1. Sandwiches roosteren	30
9. Reinigen	31
10. Opbergen	31
11. Recepten	31
11.1. Hollandse tomatentosti	31
11.2. Italiaanse tosti	32
11.3. Tosti Hawaii	32
11.4. Scandinavische tosti	32
11.5. Kerrie-kalkoen-tosti	33
12. Afvoeren	33
13. Garantie van Kompernaß Handels GmbH	33
13.1. Service	34
13.2. Importeur	34

1. Gebruik in overeenstemming met bestemming

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor het roosteren van gevulde sandwiches.

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor gebruik in privéhuishoudens. Gebruik het apparaat niet bedrijfsmatig!

2. Inhoud van het pakket

Het apparaat wordt standaard met de volgende componenten geleverd:

- Tosti-ijzer
- Gebruiksaanwijzing

3. Productbeschrijving

Afbeelding A:

- 1 Kabelspoel met kabelclip
- 2 Indicatielampje “Gebruiksklaar”
- 3 Dekselvergrendeling
- 4 Indicatielampje “Power”

Afbeelding B:

- 5 Bovenste toastvlakken
- 6 Onderste toastvlakken

4. Technische gegevens

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

5. Gebruikte waarschuwingen en pictogrammen

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

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

	WAARSCHUWING! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord “WAARSCHUWING” duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie, die fataal of ernstig letsel tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.
	VOORZICHTIG! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord “VOORZICHTIG” duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie, die licht of matig letsel tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.
	LET OP! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord “LET OP” duidt op een mogelijke situatie die materiële schade tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.
	Opmerking: Een opmerking bevat extra informatie die de omgang met het apparaat eenvoudiger maakt.
	Lees de gebruiksaanwijzing. Lees alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften voordat u het product gebruikt. Geef alle documenten mee als u het product doorgeeft aan een derde.
	Wisselstroom/-spanning
	Niet onderdompelen in water!
	Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met voedingsmiddelen, zijn levensmiddelveilig.
	Elektrisch apparaat niet via het huisvuil verwijderen!
	Voer de verpakking af in overeenstemming met de milieuvorschriften.

	Verpakking van recyclebare materialen. Neem de aanduiding van de verpakkingsmaterialen in acht bij de afvalscheiding: de verpakkingsmaterialen zijn voorzien van afkortingen (a) en cijfers (b) met de volgende betekenis: 1-7: kunststoffen, 20-22: papier en karton, 80-98: composietmaterialen.
	De verpakking bevat bestanddelen van papier en/of karton.
	De verpakking bevat bestanddelen van plastic en/of metaal.
ES/PT	
	FR Cet appareil se recycle A DÉPOSER EN MAGASIN OU A DÉPOSER EN PNEUMATIQUE Points de collecte sur www.quefairemedesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !
	FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE BAG DE TRI
	FR: Het product, de verpakking en de gebruiksaanwijzing zijn recyclebaar, vallen onder de uitgebreide producentenverantwoordelijkheid en worden gescheiden ingezameld.

6. Veiligheidsvoorschriften

WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK!

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

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- De onderdelen van het apparaat kunnen tijdens gebruik heet worden. Raak daarom alleen de handgrepen aan.

- Laat het apparaat eerst volledig afkoelen voordat u het reinigt of opbergt.
- Wees voorzichtig bij het uitnemen van de bereide sandwiches uit het apparaat. Het apparaat en de sandwiches zijn zeer heet.
- Plaats het apparaat voor gebruik alleen op een stabiele, antislip-ondergrond die waterpas is.
- Gebruik geen externe timer of een aparte afstandsbediening om het apparaat te bedienen.



Let op! Heet oppervlak!

VOORZICHTIG! BRANDGEVAAR!

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

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

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

Opmerking

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

7. Ingebruikname

- Wrijf één keer de antiaanbaklaag van de toastvlakken **(5)**/**(6)** in met voor koken geschikte olie.
- Steek de stekker in een stopcontact.
- Sluit het apparaat en vergrendel het met de dekselvergrendeling **(3)**. Deze moet merkbaar in de onderste handgreep vastklikken.
- Laat het apparaat ca. 10 minuten heet worden.

Opmerking

- Bij het eerste gebruik kan er sprake zijn van een lichte geur (mogelijk ook van lichte rookontwikkeling). Dit is normaal en gaat na korte tijd over. Zorg voor voldoende ventilatie. Open bijvoorbeeld een raam.
- Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- Reinig het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk **9. Reinigen**.

Nu is het apparaat gereed voor gebruik.

8. Bedienen

8.1. Sandwiches roosteren

- 1) Sluit het deksel en vergrendel het met de dekselvergrendeling **(3)**.
- 2) Steek de stekker in een stopcontact. Het rode indicatielampje "Power" **(4)** brandt.
- 3) Zodra het apparaat heet genoeg is, brandt het groene indicatielampje "Gebruiksklaar" **(2)**.
- 4) Open het deksel en leg twee geprepareerde sandwiches op de onderste toastvlakken **(6)**.
- 5) Sluit het deksel en vergrendel het met de dekselvergrendeling **(3)**. Als de sandwich te dik is, waardoor de dekselvergrendeling **(3)** niet meer kan worden gesloten, haalt u een beetje beleg van de sandwiches.

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Verwijder de sandwiches alleen met een spatel van kunststof of hout of met een ander geschikt, niet-metalen voorwerp, om de antiaanbaklaag van de sandwichmaker niet te beschadigen.
- 6) Na ca. 3–5 minuten zijn de sandwiches klaar. Deze tijd kan variëren al naar gelang het gebruikte beleg en uw persoonlijke smaak. Open het deksel en haal de sandwiches uit het apparaat.
- 7) Wanneer u geen andere sandwiches meer wilt bereiden, haalt u de stekker uit het stopcontact.

9. Reinigen

WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.



Dompel het apparaat nooit onder in water of in andere vloeistoffen! Er bestaat levensgevaar door een elektrische schok.

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

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

Opmerking

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

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

- Veeg de toastvlakken **(5)/(6)** af met een doek die is bevochtigd met warm water, tot alle levensmiddelresten zijn verwijderd.

Bij vastgekoekte resten kunt u de vochtige doek op deze plaatsen leggen om de resten los te weken. Na enige tijd kunnen de resten dan worden verwijderd.

Opmerking

- ▶ Bij hardnekkige verontreinigingen doet u wat mild afwas-middel op de vochtige doek. Veeg na het reinigen met afwasmiddel de toastvlakken **(5)/(6)** nog één keer af met een met schoon water bevochtigde doek, zodat alle afwasmiddelresten worden verwijderd. Na reiniging met afwasmiddel verdient het aanbeveling om de toastvlakken **(5)/(6)** weer met voor koken geschikte olie in te wrijven.
- Droog alle delen goed af alvorens ze opnieuw te gebruiken.

Opmerking

- ▶ Als er vet of levensmiddel terecht is gekomen in spleten of hoeken waar u dit niet meer met een vochtige doek kunt verwijderen, gaat u als volgt te werk:
 - Dep vet of andere vloeistoffen op met een stuk keuken-papier.
 - Verwijder resten met een houten spatel of een kleine houten spies.
 - Veeg dan alles nog een keer af zoals hiervoor beschreven.

10. Opbergen

- Reinig het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk **9. Reinigen**.
- Sluit het deksel en vergrendel het met de dekselvergrendeling **(3)**.
- Wikkel de kabel rond de kabelspoel **(1)** aan de onderkant van het apparaat en fixeer hem met de kabelclip (zie afb. C).
- Berg de sandwichmaker op een droge plaats op.

11. Recepten

11.1. Hollandse tomatentosti

Ingrediënten

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

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

11.2. Italiaanse tosti

Ingrediënten

- ◆ 4 plakjes witbrood
- ◆ 4 el tomatenpuree
- ◆ 2 EL mayonaise
- ◆ Zout
- ◆ Provençaalse kruiden
- ◆ Versgemalen peper
- ◆ 1 middelgrote tomaat
- ◆ 1 pakje mozzarella
- ◆ Versgemalen gemengde peper

- 1) Roer de tomatenpuree, de mayonaise, het zout, de Provençaalse kruiden en de peper door elkaar. Bestrijk de boterhammen hiermee.
- 2) Was de tomaten en dep ze droog. Halveer ze en verwijder de aanzetten van de steeltjes. Snijd de tomaten in plakjes.
- 3) Laat de mozzarella uitlekken in een vergiet en snijd de kaas in plakjes. Halveer de plakjes.
- 4) Leg plakjes tomaat en mozzarella op de besmeerde boterham en bestrooi deze met peper.
- 5) Leg de andere boterham op de sandwich.

11.3. Tosti Hawaii

Ingrediënten

- ◆ 4 plakjes witbrood
- ◆ 2 schijven ananas (uit blik)
- ◆ Boter
- ◆ 2 plakken gekookte ham
- ◆ 2 plakjes kaas

- 1) Laat de ananas uitlekken in een vergiet.
- 2) Besmeer de boterham met boter.
- 3) Beleg de boterham met de ham en de ananas.
- 4) De kaas wordt als laatste op de ananas gelegd.
- 5) Leg nog een boterham op de sandwich.

11.4. Scandinavische tosti

Ingrediënten

- ◆ 4 plakjes witbrood
- ◆ Dille
- ◆ 125 g yoghurt-saladedressing
- ◆ 1 TL Dijon-mosterd
- ◆ 1 TL vloeibare honing
- ◆ 20 g zalmcrème (tube uit koelvak)
- ◆ 1 komkommer
- ◆ 1 pakje mozzarella
- ◆ 100 g gerookte zalm, in plakjes
- ◆ Versgemalen peper

- 1) Spoel de dille af en dep deze droog. Pluk de topjes van de stengels van de dille af en hak de topjes fijn.
- 2) Meng de yoghurt-saladedressing met de mosterd, de honing, de zalmcrème en de dille.
- 3) Schil de komkommer en snijd de uiteinden af. Halveer de komkommer in de lengte en schep het vruchtvlees er met een theelepel uit. Snijd de komkommerhelften in stukken.
- 4) Laat de mozzarella uitlekken in een vergiet en snijd hem in plakjes.
- 5) Besmeer een boterham met yoghurt-saladedressing.
- 6) Leg een stuk komkommer op de besmeerde boterham, verdeel de plakken zalm er gelijkmatig over en beleg de boterham met de plakjes mozzarella. Voeg peper naar smaak toe.
- 7) Leg nog een boterham op de sandwich.

11.5. Kerrie-kalkoen-tosti

Ingrediënten

- ◆ 4 plakjes witbrood
- ◆ 25 g boter
- ◆ Kalkoenborstfilet
- ◆ Pruimen
- ◆ Cocktail-currysaus
- ◆ Kerriepoeder

- 1) Roer de boter met de currysaus en het kerriepoeder door elkaar.
- 2) Was de pruimen, droog ze af en verwijder de pitten. Halveer de pruimen en snijd de helften in dunne plakjes.
- 3) Besmeer een boterham met de curryboter.
- 4) Beleg de besmeerde boterham met de plakjes kalkoen en de stukjes pruim.
- 5) Leg nog een boterham op de sandwich.

12. Afvoeren



Het symbool met een doorstreepte vuilnisbak betekent dat dit apparaat aan het einde van zijn levensduur niet met het normale huisvuil meegegeven mag worden. Het apparaat moet worden

ingeleverd bij speciaal hiervoor bestemde inzamelpunten, milieustraten of afvalverwerkingsbedrijven.

Verwijder alle persoonlijke gegevens voordat u het product inlevert.

De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke materialen, die u via de plaatselijke recyclepunten kunt afvoeren.

Voer de verpakking af volgens de milieuvorschriften.

13. Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

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

Garantievoorwaarden

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

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

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

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

Garantieomvang

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

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

Deze garantie vervalt wanneer het product is beschadigd, ondeskundig is gebruikt of is gerepareerd. Voor deskundig gebruik van het product moeten alle in de gebruiksaanwijzing beschreven aanwijzingen precies worden opgevolgd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden. Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons erkend servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

Afhandeling bij een garantiekwestie

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

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (IAN) 552010_2510 als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje van het product, op het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of op de sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

13.1. Service

NL Service Nederland

Tel.: 0800 0249630

E-Mail: kompernass@lidl.nl

BE Service België

Tel.: 0800 12089

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 552010_2510

13.2. Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DUITSLAND

www.kompernass.com

Obsah

1. Použití v souladu s určením	36
2. Rozsah dodávky	36
3. Popis přístroje	36
4. Technické údaje	36
5. Použitá výstražná upozornění a symboly	36
6. Bezpečnostní pokyny	37
7. První uvedení do provozu	38
8. Obsluha	38
8.1. Opékání sendvičů	38
9. Čištění	39
10. Uložení	39
11. Recepty	39
11.1. Holandský toast s rajčaty	39
11.2. Italský toast	40
11.3. Toast Hawaii	40
11.4. Toast Scandia	40
11.5. Toast s krůtími prsíčky na kari.	41
12. Likvidace	41
13. Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH	41
13.1. Servis	42
13.2. Dovození	42

1. Použití v souladu s určením

Tento přístroj je určen pro opékání plněných sendvičů.

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

2. Rozsah dodávky

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponentami:

- Sendvičovač
- Návod k obsluze

3. Popis přístroje

Obrázek A:

- 1 navíjení kabelu s kabelovou sponou
- 2 kontrolka „Připraveno k provozu“
- 3 zablokování víka
- 4 kontrolka „Power“

Obrázek B:

- 5 horní toastovací plocha
- 6 spodní toastovací plocha

4. Technické údaje

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

5. Použitá výstražná upozornění a symboly

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

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

	OPATRNĚ! Varování s tímto symbolem a signálním slovem „OPATRNĚ“ označuje případně nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek lehké nebo střední poranění.
	POZOR! Varování s tímto symbolem a signálním slovem „POZOR“ označuje případnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek hmotnou škodu.
	Upozornění: Upozornění označuje doplňující informace, usnadňující manipulaci s přístrojem.
	Přečtěte si návod. Před použitím výrobku dbejte všech provozních a bezpečnostních pokynů. Při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním všechny podklady.
	Střídavý proud/napětí
	Neponořujte do vody!
	Všechny části tohoto přístroje přicházející do styku s potravinami jsou bezpečné pro potraviny.
	Elektrický přístroj nevyhazujte do domovního odpadu!
	Obal poté odevzdejte k ekologické likvidaci.
 	Obal z recyklovatelných materiálů. Při třídění odpadu dodržujte označení obalových materiálů: Jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem: 1-7: plasty, 20-22: papír a lepenka, 80-98: kompozitní materiály.

	Obal obsahuje papír a/nebo lepenku.
	Obal obsahuje plast a/nebo kov.



FR

Cet appareil se recycle

A DÉPOSER EN MAGASIN

OU

A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur www.quefairemedesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR

ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE

BAC DE TRI



FR

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

6. Bezpečnostní pokyny

NEBEZPEČÍ!

ÚRAZ ELEKTRICKÝM PROUDEM!

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

- K vypnutí přístroje vytáhněte po každém použití zástrčku ze zásuvky.

- Kryt přístroje nikdy neotevírejte.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

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

- Buďte opatrní při vyjímání hotových sendvičů. Přístroj i sendvič jsou velmi horké.
- Přístroj provozujte pouze na stabilní a rovné ploše, která není kluzká.
- K provozu přístroje nepoužívejte externí spínací hodiny, ani samostatné dálkové ovládání.



Pozor! Horký povrch!

! OPATRŇE! NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

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

! POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

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

i Upozornění

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

7. První uvedení do provozu

- Namažte jednorázově nepřilnavou vrstvu toastovacích ploch **(5)/(6)** olejem vhodným na vaření.
- Zastrčte zástrčku do síťové zásuvky.
- Přístroj zavřete a zablokujte zablokování víka **(3)**. Toto musí citelně zaskočit do spodní rukojeti.
- Přístroj nechte 10 minut rozehřát.

i Upozornění

- Při prvním použití může dojít ke vzniku lehkého zápachu (možný nepatrný únik kouře). Toto je normální a po určité době to zmizí. Postarejte se o dostatečné větrání. Otevřete například okno.
 - Vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj ochladnout.
 - Přístroj vyčistěte, jak je uvedeno v kapitole **9. Čištění**.
- Nyní je přístroj připravený k provozu.

8. Obsluha

8.1. Opékání sendvičů

- 1) Zavřete víko a zablokujte jej zablokováním víka **(3)**.
- 2) Zastrčte zástrčku do síťové zásuvky. Svítí červená kontrolka „Power“ **(4)**.
- 3) Jakmile je přístroj rozehřán, svítí zelená kontrolka „Připraveno k provozu“ **(2)**.
- 4) Otevřete víko a položte dva připravené sendviče na spodní toastovací plochy **(6)**.
- 5) Zavřete víko a zablokujte jej zablokováním víka **(3)**. Pokud je sendvič příliš silný a zablokování víka **(3)** se nedá zavřít, odeberte některé přísady z náplně sendviče.

! POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

- Sendviče vyjímajte pouze špachtlí z umělé hmoty nebo ze dřeva nebo jiným vhodným nekovovým předmětem, aby jste nezničili nepřilnavý povrch vašeho sendvičovače.
- 6) Po cca 3–5 minutách jsou sendviče hotové. Tento časový údaj se může lišit od použité oblohy a osobní chuti. Otevřete víko a odeberte sendviče.
- 7) Pokud nechcete připravovat další sendviče, vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

9. Čištění

NEBEZPEČÍ! ÚRAZ ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- Nejprve vytáhněte zástrčku ze zásuvky, než se pustíte do čištění přístroje.



Přístroj nikdy neponořujte do vody či jiných tekutin! V opačném případě hrozí ohrožení života v důsledku úderu elektrickým proudem.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Před čištěním nechte přístroj vychladnout. Nebezpečí popálení!

POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

- Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky. Jímí se povrch přístroje poškodí.

Upozornění

- S čištěním nečekejte příliš dlouho. Počkejte, až přístroj vychladne natolik, že se jej můžete dotknout i bez nebezpečí popálení. Poté se dají zbytky potravin lépe odstranit.
- Kryt vyčistěte suchým hadříkem nebo mírně navlhčeným hadrem.
- Toastovací plochy **(5)/(6)** otřete hadrem, namočeným v teplé vodě tak, aby se odstranily veškeré zbytky potravin. V případě silně připečených zbytků můžete položit vlhký hadr na tato místa, aby se zbytky odmočily. Po nějaké době lze zbytky odstranit.

Upozornění

- V případě úporných nečistot dejte na vlhký hadřík jemný čisticí prostředek. Po omytí mycím prostředkem otřete toastovací plochy **(5)/(6)** ještě jednou hadrem namočeným v čisté vodě, aby se odstranily veškeré zbytky mycího prostředku. Po omytí mycím prostředkem doporučujeme namazat opět toastovací plochy **(5)/(6)** olejem, vhodným na vaření.
- Před opětovným použitím všechny díly dobře vyčistěte do sucha.

Upozornění

- Pokud do šěrbin nebo do rohů pronikne tuk nebo potraviny, kde je nemůžete odstranit vlhkým hadříkem, postupujte následovně:
 - Tuk nebo jiné kapaliny vytřete kusem kuchyňské papírové utěrky.
 - Odstraňte zbytky dřevěnou špachtlí nebo malou dřevěnou špejli.
 - Potom vše ještě jednou otřete tak, jak již bylo popsáno.

10. Uložení

- Přístroj vyčistěte, jak je uvedeno v kapitole **9. Čištění**.
- Zavřete víko a zablokujte jej zablokováním víka **(3)**.
- Oviňte sířový kabel kolem navíjení kabelu **(1)** na spodní straně přístroje a připevněte ho kabelovým klipem (viz obr. C).
- Uchovávejte sendvičovač na suchém místě.

11. Recepty

11.1. Holandský toast s rajčaty

Suroviny

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

- 1) Umyjte jarní cibulku a nechte ji odkapat. Nakrájejte jarní cibulku podélně na velké kusy. Vodu se solí nechte svařit v hrnci. Přidejte jarní cibulku a osmažte ji cca 1 minutu. Vzápětí odeberte jarní cibulky sítkem, přelijte je studenou vodou a nechte odkapat.
- 2) Omyjte rajčata a osušte. Nakrájejte je na půlky a odstraňte stopky. Nakrájejte rajčata na plátky.

- 3) Potřete krajíc toastovacího chleba bylinkovým máslem a položte složený plátek šunky na potřený toastovací chléb. Poté na krajíc rozdělte kousky jarní cibulky a plátky rajčat. Posypete solí a pepřem.
- 4) Nakonec na toastovací krajíc položte plátek sýra.
- 5) Potřete další krajíc toastovacího chleba bylinkovým máslem a zakryjte Váš sendvič potřenou stranou směrem dolů.

11.2. Italský toast

Suroviny

- ◆ 4 krajíce toastovacího chleba
- ◆ 4 PL rajčatového protlaku
- ◆ 2 PL majonézy
- ◆ sůl
- ◆ provensálské koření
- ◆ čerstvě mletý pepř
- ◆ 1 středně velké rajče
- ◆ 1 balíček sýra mozzarella
- ◆ čerstvě mletý barevný pepř

- 1) Smíchejte dohromady rajský protlak, majonézu, sůl, provensálské koření a pepř. Touto směsí potřete plátky toastu.
- 2) Omyjte rajčata a osušte. Nakrájejte je na půlky a odstraňte stopky. Nakrájejte rajčata na plátky.
- 3) Dále nechte mozzarellu odkapat v sítku a poté ji nakrájejte na plátky. Rozkrojte je ještě jednou napůl.
- 4) Na již natřený krajíc toastovacího chleba nyní položte plátky rajčat a mozzareilly a posypejte je paprikou.
- 5) Váš sendvič přikryjte dalším plátkem toastovacího chleba.

11.3. Toast Hawaii

Suroviny

- ◆ 4 krajíce toastovacího chleba
- ◆ 2 plátky ananasu (z plechovky)
- ◆ máslo
- ◆ 2 plátky vařené šunky
- ◆ 2 plátky sýra

- 1) Nechte ananas odkapat v sítku.
- 2) Nyní plátek toastovacího chleba natřete máslem.
- 3) Na plátky toastovacího chleba položte šunku a ananas.
- 4) Sýr se položí na ananas jako poslední.
- 5) Sendvič přikryjte plátkem toastovacího chleba.

11.4. Toast Scandia

Suroviny

- ◆ 4 krajíce toastovacího chleba
- ◆ kopr
- ◆ 125 g jogurtové smetany do salátu
- ◆ 1 ČL dijonské hořčice
- ◆ 1 ČL tekutého medu
- ◆ 20 g krému z pravého lososa (tuba z chladicí vitríny)
- ◆ 1 salátová okurka
- ◆ 1 balíček sýra mozzarella
- ◆ 100 g uzeného lososa, plátky
- ◆ čerstvě mletý pepř

- 1) Opláchněte kopr a oťete jej do sucha. Odrhněte špičky ze stonků kopru a špičky nasekejte je na jemno.
- 2) Jogurtovou smetanu do salátů smíchejte s hořčicí, medem, pastou z pravého lososa a koprem.
- 3) Oloupejte okurku a odřízněte konce. Rozkrojte okurku podélně a čajovou lžičkou vyndejte jádra. Nakrájejte půlku okurky na kousky.
- 4) Nechte mozzarellu v cedniku okapat a nakrájejte ji pak na plátky.
- 5) Krajíc toastovacího chleba potřete jogurtovou smetanou do salátů.
- 6) Položte kousek okurky na potřený krajíc toastovaného chleba, rozložte na něj rovnoměrně plátky lososa a obložte krajíc toastovacího chleba plátkem sýra. Vše ochuťte pepřem.
- 7) Sendvič přikryjte plátkem toastovacího chleba.

11.5. Toast s krutými prsíčky na kari

Suroviny

- ◆ 4 krajíce toastovacího chleba
- ◆ 25 g másla
- ◆ nářez z krutých prsíček
- ◆ švestky
- ◆ koktejlová kari omáčka
- ◆ mleté kari

- 1) Smíchejte máslo s kari omáčkou a mletým kari.
- 2) Omyjte švestky, vyřete je do sucha a odpeckujte je. Rozkrojte švestky a poté je nakrájejte na tenké plátky.
- 3) Krajíc toastovacího chleba potřete kari máslem.
- 4) Nyní obložte namazaný plátek toastovacího chleba nářezem z krutých prsou a řezy ze švestek.
- 5) Sendvič překryjte dalším plátkem toastovacího chleba.

12. Likvidace



Symbol přeškrtnuté pojízdné popelnice znamená, že tento přístroj nesmí být po skončení životnosti likvidován společně s domovním odpadem. Přístroj musí být odevzdán v určených sběrných místech či

dvorech nebo podnicích oprávněných k nakládání s odpady.

Před vrácením přístroje vymažte všechny osobní údaje.

Obal se skládá z ekologických materiálů, které lze zlikvidovat v komunálních sběrných dvorech.

Obal zlikvidujte ekologicky.

13. Záruka společnosti

Kompennass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník,

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

Záruční podmínky

Záruční doba začíná plynout dnem nákupu. Dobře uschovejte pokladní doklad. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi. Pokud se do tří let od data zakoupení tohoto výrobku vyskytne vada materiálu nebo výrobní závada, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme, vyměníme nebo uhradíme kupní cenu. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní doklad) a stručně se popíše, v čem závada spočívá a kdy se vyskytla.

Vztahující se na závadu naše záruka, obdržíte zpět buď opravený nebo nový produkt. Opravou nebo výměnou výrobku nezačne plynout nová záruční doba.

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

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

Rozsah záruky

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

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

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

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

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (IAN) 552010_2510 jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku na výrobku, rytině na výrobku, na titulní straně návodu k obsluze (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně výrobku.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovního na adresu, kterou Vám oznámí servis.

13.1. Servis

CZ Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 552010_2510

13.2. Dovoze

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Spis treści

1. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	44
2. Zakres dostawy	44
3. Opis urządzenia	44
4. Dane techniczne	44
5. Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole	44
6. Wskazówki bezpieczeństwa	45
7. Pierwsze uruchomienie	46
8. Obsługa	46
8.1. Opiekanie kanapek	46
9. Czyszczenie	47
10. Przechowywanie	47
11. Przepisy	47
11.1. Holenderskie tosty z pomidorami	47
11.2. Tost włoski	48
11.3. Tost hawajski	48
11.4. Tost Scandia	48
11.5. Tost z mięsem z piersi indyka doprawiony curry	49
12. Utylizacja	49
13. Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	49
13.1. Serwis	50
13.2. Importer	50

1. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do opiekania kanapek z nadzieniem.

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

2. Zakres dostawy

Urządzenie dostarczone jest standardowo z następującymi elementami:

- Opiekacz do kanapek
- Instrukcja obsługi

3. Opis urządzenia

Rysunek A:

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

Rysunek B:

- 5 górna powierzchnia opiekacza
- 6 dolna powierzchnia opiekacza

4. Dane techniczne

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

5. 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: Wskazówka oznacza dodatkowe informacje, ułatwiające korzystanie z urządzenia.
	Przeczytaj instrukcję. Przed użyciem produktu uwzględnij wszystkie wskazówki obsługi i bezpieczeństwa. W przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej należy dołączyć do niego również całą dokumentację.
	Prąd/napięcie przemiennie
	Nie zanurzać w wodzie!
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością są do tego odpowiednio dopuszczone.
	Urządzeń elektrycznych nie wolno wyrzucać z odpadami domowymi!
	Opakowanie utylizuj zgodnie z przepisami ochrony środowiska.

	Opakowanie z materiałów przeznaczonych do recyklingu. Przestrzegaj oznaczenia materiałów opakowaniowych podczas segregacji odpadów: są one oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób: 1-7: tworzywa sztuczne, 20-22: papier i tektura, 80-98: kompozyty.
  ES/PT	Opakowanie zawiera elementy z papieru i/lub tektury. Opakowanie zawiera elementy z plastiku i/lub metalu.
  	FR Cet appareil se recycle FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE FR Produkt, opakowanie nadają i instrukcja obsługi się do recyklingu, podlegają rozszerzonej odpowiedzialności producenta i są zbierane selektywnie.

6. Wskazówki bezpieczeństwa

NIEBEZPIECZEŃSTWO! PORAŻENIE PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego należy zlecić jego wymianę producentowi, w punkcie serwisowym lub osobie posiadającej odpowiednie kwalifikacje. Dzięki temu unikniesz poważnych zagrożeń.
- Urządzenie wolno stosować wyłącznie w suchych pomieszczeniach. Nie wolno stosować go na otwartej przestrzeni.
-  Nigdy nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie ani w innych cieczach. Grozi to śmiertelnym wypadkiem na skutek porażenia prądem elektrycznym.

- W czasie czyszczenia uważać, aby woda nie dostała się do wnętrza obudowy. Nigdy nie czyścić urządzenia pod strumieniem wody.
- Dopilnuj, aby urządzenie nie miało kontaktu z wodą. Nigdy nie używaj urządzenia w pobliżu wody ani pojemników zawierających płyny.
- Dopilnuj, by kabel sieciowy podczas pracy nigdy nie został zawiłgocony ani zamoczony. Kabel układaj w taki sposób, aby chronić go przed przygnieceniem lub innym rodzajem uszkodzenia.
- Po każdym użyciu urządzenia należy wyjąć wtyk z gniazda sieciowego, aby wyłączyć urządzenie.
- Nigdy nie otwierać obudowy urządzenia.

OSTRZEŻENIE! **NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!**

- To urządzenie może być używane przez dzieci od 8 roku życia oraz przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Czyszczenia ani konserwacji nie mogą wykonywać dzieci, chyba że ukończyły one 8 rok życia i są pod nadzorem. Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia i kabla zasilającego.

- Elementy urządzenia w czasie pracy mogą być bardzo gorące. Z tego powodu chwytaj wyłącznie za uchwyty urządzenia.
- Przed czyszczeniem lub schowaniem urządzenia należy pozwolić mu wystygnąć.
- Podczas wyjmowania gotowych kanapek zachowaj ostrożność. Urządzenie, jak również kanapki są bardzo gorące.
- Urządzenie użytkować wyłącznie na stabilnym, nie śliskim i płaskim podłożu.
- Do sterowania pracą urządzenia nie używaj żadnych zewnętrznych zegarów sterujących ani innego systemu zdalnego sterowania.



Uwaga!

Gorąca powierzchnia!



PRZESTROGA!

NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

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



UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- Aby nie uszkodzić teflonowej powłoki urządzenia, potrawy wyjmuj zawsze z opiekacza plastikową lub drewnianą łyżką, 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.

7. Pierwsze uruchomienie

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



Wskazówka

- Przy pierwszym użyciu może pojawić się lekki zapach spalenizny (może także wydzielć 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 wszystkie elementy urządzenia w sposób opisany w rozdziale **9. Czyszczenie**.

Teraz urządzenie jest gotowe do pracy.

8. Obsługa

8.1. Opiekanie kanapek

- 1) Zamknij pokrywę i zablokuj jej zamek **(3)**.
- 2) Włóż wtyk sieciowy do gniazda sieciowego. Zapali się czerwona kontrolka „Power” (Zasilanie) **(4)**.
- 3) Gdy urządzenie będzie gotowe do pracy, zapali się zielona kontrolka „Gotowość do pracy” **(2)**.
- 4) Otwórz pokrywę i ułóż produkty bezpośrednio na dolnej płycie opiekacza **(6)**.
- 5) Zamknij pokrywę i zablokuj jej zamek **(3)**. Gdyby kanapka była za gruba przez co niemożliwe byłoby zamknięcie zamka pokryw **(3)**, należy usunąć część produktów z kanapek.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Aby nie uszkodzić teflonowej powłoki urządzenia, kanapki wyjmij zawsze z opiekacza plastikową lub drewnianą łyżką lub innym odpowiednim, niemetalowym przedmiotem.
- 6) Po ok. 3–5 minutach kanapki są gotowe. W zależności od produktów na kanapce oraz indywidualnych preferencji czas ten może być różny. Otwórz pokrywę i wyjmij kanapki.
- 7) Jeśli nie chcesz już przygotowywać kolejnych kanapek, wyciągnij wtyk z gniazda sieciowego.

9. Czyszczenie

NIEBEZPIECZEŃSTWO! PORĄŻENIE PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Przed czyszczeniem urządzenia wyciągnij wtyk z gniazda sieciowego.



Nigdy nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie ani w innych cieczach. Grozi to śmiertelnym wypadkiem na skutek porażenia prądem elektrycznym.

OSTRZEŻENIE! **NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!**

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

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

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

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 usunąć pozostałości produktów spożywczych.

- Obudowę czyść suchą lub lekko zwilżoną szmatką.

- Przetrzyj powierzchnie opiekacza **(5)/(6)** ściereczką zwilżoną ciepłą wodą, by usunąć resztki produktów spożywczych.

W przypadku silnie przywierających resztek można w tym miejscu ułożyć wilgotną ściereczkę, by zmiękczyć resztki. Po pewnym czasie dadzą się one usunąć.

Wskazówka

- ▶ Do oczyszczenia przyschniętych zabrudzeń nanieś na szmatkę delikatny środek do mycia naczyń. Po czyszczeniu środkiem do mycia naczyń przetrzyj powierzchnie opiekacza **(5)/(6)** jeszcze raz ściereczką zwilżoną w czystej wodzie, by usunąć resztki płynu do mycia naczyń. Po czyszczeniu środkiem do mycia naczyń zalecamy ponownie natarcie powierzchni opiekacza **(5)/(6)** olejem nadającym się do smażenia.

- Przed ponownym użyciem urządzenia dokładnie wysusz wszystkie jego elementy.

Wskazówka

- ▶ Jeżeli tłuszcz lub resztki produktów spożywczych pozostaną w szczelinach lub narożnikach, skąd nie można ich usunąć wilgotną ściereczką, należy postępować w następujący sposób:
 - Wytrzyj tłuszcz lub inne ciecze kawałkiem ręcznika kuchennego.
 - Usuń resztki drewnianą szpatułką lub patyczkiem.
 - Następnie wytrzyj całość, jak opisano powyżej.

10. Przechowywanie

- Oczyszczyć dokładnie wszystkie elementy urządzenia w sposób opisany w rozdziale **9. Czyszczenie**.
- Zamknij pokrywę i zablokuj zamek pokryw **(3)**.
- Nawiń kabel sieciowy wokół nawijaka kabla **(1)** od spodu urządzenia i zabezpiecz koniec kabla klamrą (patrz rys. C).
- Przechowuj opiekacz do kanapek w suchym miejscu.

11. Przepisy

11.1. Holenderskie testy z pomidorami

Składniki

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

- 1) Umyć młodą cebulkę i następnie odczekać, aż ocieknie. Cebulkę przekroić wzdłuż na pół, następnie pokroić na duże kawałki. Zagotować w garnku wodę z solą. Dodać młodą cebulkę i blanszować przez około 1 minutę. Następnie przełożyć młodą cebulkę do sita, zalać zimną wodą i pozostawić, aż ocieknie.
- 2) Umyć pomidory i osuszyć je. Pokroić je na pół i usunąć gniazda łodyg. Pokroić pomidory w plastery.
- 3) Posmarować kromki tostów masłem ziołowym i położyć złożony plasterzek 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.

11.2. Tost włoski

Składniki

- ◆ 4 kromki chleba tostowego
- ◆ 4 łyżki stołowe przecieru pomidorowego
- ◆ 2 łyżki stołowe majonezu
- ◆ Sól
- ◆ Zioła prowansalskie
- ◆ Świeżo mielony pieprz
- ◆ 1 średni pomidor
- ◆ 1 opakowanie sera mozzarella
- ◆ Świeżo mielony pieprz kolorowy

- 1) Wymieszać przecier pomidorowy, majonez, sól, zioła prowansalskie i pieprz ze sobą. Posmarować następnie tym tost.
- 2) Umyć pomidory i osuszyć je. Pokroić je na pół i usunąć gniazda łodyg. Pokroić pomidory w plastery.
- 3) Sitkiem odcedzić ser mozzarella z wody i pokroić na plasterki. Plasterki pokroić na pół.
- 4) Na posmarowanych już kromkach ułożyć plastery pomidorów i sera mozzarella, posypać pieprzem.
- 5) Gotową kanapkę przykryć drugą kromką pieczywa tostowego.

11.3. Tost hawajski

Składniki

- ◆ 4 kromki chleba tostowego
 - ◆ 2 plastery ananasa (z puszek)
 - ◆ masło
 - ◆ 2 plasterki szynki gotowanej
 - ◆ 2 plasterki sera
- 1) Odcedzić ananas z wody na sitku.
 - 2) Smarujemy kromkę chleba masłem.
 - 3) Położyć na toście szynki i ananas.
 - 4) Na końcu położyć ser na ananas.
 - 5) Przykryć kanapkę drugą kromką pieczywa tostowego.

11.4. Tost Scandia

Składniki

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

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

11.5. Tost z mięsem z piersi indyka

doprawiony curry

Składniki

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

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

12. Utylizacja



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

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

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

Przed zwrotem należy usunąć wszystkie dane osobowe.

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

Opakowanie należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska.

13. 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 lub części wykonanych ze szkła.

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

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

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

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

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (IAN) 552010_2510 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.

13.1. Serwis

PL Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 552010_2510

13.2. Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

Obsah

1. Použitie v súlade s určením	52
2. Rozsah dodávky	52
3. Popis zariadenia	52
4. Technické údaje	52
5. Použitie výstražné upozornenia a symboly	52
6. Bezpečnostné upozornenia	53
7. Prvé uvedenie do prevádzky	54
8. Obsluha	54
8.1. Zapiekajúce sendvičov	54
9. Čistenie	54
10. Uskladnenie	55
11. Recepty	55
11.1. Holandský paradajkový toast	55
11.2. Taliansky toast	56
11.3. Toast Hawaii	56
11.4. Toast Scandia	56
11.5. Toast s morčacími prsami a kari korením	56
12. Likvidácia	57
13. Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH	57
13.1. Servis	58
13.2. Dovožca	58

1. Použitie v súlade s určením

Tento prístroj je určený výlučne na opekánie plnených sendvičov. Je určený výlučne na používanie v súkromných domácnostiach. Nepoužívajte prístroj na komerčné účely!

2. Rozsah dodávky

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledovnými komponentmi:

- sendvičovač
- návod na obsluhu

3. Popis zariadenia

Obrázok A:

- 1 priestor na navinutie kábla s káblovou sponou
- 2 kontrolka „Pripravený na prevádzku“
- 3 zablokovanie veka
- 4 kontrolka „Power“

Obrázok B:

- 5 horné toastovacie plochy
- 6 dolné toastovacie plochy

4. Technické údaje

Napätie	220-240 V ~ 50/60 Hz
Príkon	750 W

5. Použité výstražné upozornenia a symboly

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

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

	OPATRNE! Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „OPATRNE“ označuje možnú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok malé alebo mierne poranenie.
	POZOR! Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „POZOR“ označuje možnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok vecnú škodu.
	Upozornenie: Upozornenie obsahuje dodatočné informácie, ktoré uľahčujú manipuláciu s prístrojom.
	Prečítajte si návod. Pred použitím výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na obsluhu a bezpečnostnými pokynmi. Pri postúpení výrobku tretej osobe odovzdajte spolu s ním aj všetky dokumenty.
	Striedavý prúd/striedavé napätie
	Neponárať do vody!
	Všetky diely tohto prístroja, ktoré sa dostávajú do kontaktu s potravinami, sú bezpečné z hľadiska používania s potravinami.
	Nevyhadzujte elektrické prístroje do komunálneho odpadu!
	Obal odovzdajte na ekologickú likvidáciu.
	
	Obal z recyklovateľných materiálov. Pri triedení odpadu dajte na označenie obalových materiálov: Sú označené skratkami (a) a číslami (b) s nasledujúcim významom: 1 - 7: plasty, 20 - 22: papier a lepenka, 80 - 98: kompozitné materiály.

	Obal obsahuje zložky papiera a/alebo lepenky.
	Obal obsahuje zložky plastu a/alebo kovu.



Cet appareil se recycle

Points de collecte sur www.quefairede mesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE

A DÉPOSER EN MAGASIN OU A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE



FR: Produkt, obal a návod na obsluhu sú recyklovateľné, podľa hajú rozšírenej zodpovednosti výrobcu a zbierajú sa oddelene.

6. Bezpečnostné upozornenia

NEBEZPEČENSTVO! ZÁSAH ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- Ak sa pripojovací sieťový kábel tohto prístroja poškodí, musí sa nechať vymeniť výrobcom alebo jeho zákazníckym servisom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa predišlo ohrozeniam.
- Prístroj používajte len v suchých a uzavretých priestoroch, nie vonku.
-  Nikdy neponárajte prístroj do vody ani do iných tekutín! V opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo ohrozenia života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom.
- Pri čistení dbajte na to, aby sa do vnútra prístroja nedostala žiadna voda. Nikdy nečistite prístroj pod tečúcou vodou.
- Zabezpečte, aby tento prístroj nikdy nemohol prísť do kontaktu s vodou. Nikdy nepoužívajte prístroj v blízkosti vody ani pri žiadnych nádobách, ktoré obsahujú vodu.

- Dbajte na to, aby pri prevádzke nebol sieťový kábel nikdy mokrý alebo vlhký. Veďte ho tak, aby sa nikde nezachytil ani sa nemohol poškodiť iným spôsobom.
- Po každom používaní vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky, aby sa prístroj vypol.
- Otvorte veko prístroja.

VÝSTRAHA! **NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!**

- Tento prístroj môžu používať deti staršie ako 8 rokov, ako aj osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo znalosťami, ak sú pod dohľadom alebo boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, okrem toho, ak sú staršie ako 8 rokov a sú pod dozorom. Deti mladšie ako 8 rokov nesmú mať prístup k prístroju ani k prípojnému káblu.
- Časti prístroja môžu byť počas prevádzky horúce. Preto sa dotýkajte len držiadiel.
- Pred čistením prístroja alebo odložením nechajte prístroj najprv celkom vychladnúť.
- Buďte opatrní pri vyberaní hotových sendvičov. Prístroj, ako aj sendviče sú veľmi horúce.
- Prístroj používajte len na stabilnom, nešmykľavom a rovnom povrchu.

- Na zapínanie a vypínanie prístroja nepoužívajte externý časový spínač, ani samostatný systém diaľkového ovládania.



Pozor! Horúci povrch!

⚠️ OPATRE! **NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!**

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

⚠️ POZOR! VECNÉ ŠKODY!

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

i Upozornenie

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

7. Prvé uvedenie do prevádzky

- Nepríľnavý povrch toastovacích plôch **(5)/(6)** jednorazovo natrite olejom vhodným na varenie.
- Zastrčte elektrickú zástrčku do zásuvky.
- Zatvorte prístroj a zablokujte ho zablokovaním veka **(3)**. Zablokovanie veka musí počuteľne zacvaknúť na rukoväti.
- Zariadenie nechajte zahrievať približne 10 minút.

i Upozornenie

- Pri prvom použití môže vzniknúť mierny zápach (možný je aj mierny dym). To je celkom normálne a po krátkom čase tento jav zmizne. Zabezpečte dostatočné vetranie. Napríklad otvorte okno.
- Vytiahnite sieťovú zástrčku a prístroj nechajte vychladnúť.
- Prístroj vyčistite tak, ako je uvedené v kapitole

9. Čistenie.

Prístroj je teraz pripravený na prevádzku.

8. Obsluha

8.1. Zapekanie sendvičov

- 1) Zatvorte veko a zablokujte ho pomocou zablokovania veka **(3)**.
- 2) Zastrčte elektrickú zástrčku do zásuvky. Červená kontrolka „Power“ **(4)** svieti.
- 3) Keď je prístroj rozohriaty, svieti zelená kontrolka „Pripravený na prevádzku“ **(2)**.
- 4) Otvorte veko a položte dva pripravené sendviče na dolné toastovacie plochy **(6)**.
- 5) Zatvorte veko a zablokujte ho pomocou zablokovania veka **(3)**. Ak je sendvič taký hrubý, že nie je možné zatvoriť zablokovanie veka **(3)**, odoberte zo sendviča trochu náplne.

⚠️ POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Sendviče vyberajte len lopatkou z plastu alebo dreva alebo iným vhodným, nekovovým predmetom, aby ste nepoškodili nepríľnavý povrch sendvičovača.
- 6) Po približne 3 – 5 minútach je sendvič hotový. Tento časový údaj sa môže odlišovať podľa používanej náplne a osobnej chuti. Otvorte veko a sendviče vyberte.
- 7) Ak už nechcete pripravovať ďalšie sendviče, vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky.

9. Čistenie

⚠️ NEBEZPEČENSTVO! ZÁSAH ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- Pred čistením prístroja najprv vytiahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky.
-  Nikdy neponárajte prístroj do vody ani do iných tekutín! V opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo ohrozenia života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Pred čistením nechajte prístroj vychladnúť. Nebezpečenstvo popálenia!

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

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

Upozornenie

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

■ Kryt otrite suchou utierkou alebo vlhkou handričkou.

■ Pretrite toastovacie plochy **(5)/(6)** handričkou navlhčenou v teplej vode, aby ste odstránili všetky zvyšky potravín. Na pevne pripálené zvyšky môžete položiť vlhkú handričku, aby sa zvyšky navlhčili. Po určitom čase sa potom dajú tieto zvyšky odstrániť.

Upozornenie

- Pri neodolných nečistotách naneste na vlhkú utierku trochu jemného umývacieho prostriedku. Po čistení s umývacím prostriedkom pretrite toastovacie plochy **(5)/(6)** ešte raz utierkou navlhčenou v čistej vode, aby ste odstránili všetky zvyšky umývacieho prostriedku. Po čistení s umývacím prostriedkom odporúčame znova potrieť toastovacie plochy **(5)/(6)** olejom vhodným na varenie.

■ Pred ďalším používaním všetky časti dobre osušte.

Upozornenie

- Ak sa tuk alebo potraviny dostali do štrbín alebo rohov, z ktorých ich neviete odstrániť vlhkou utierkou, postupujte takto:
 - Tuk alebo iné tekutiny zotrite kúskom kuchynskej utierky.
 - Zvyšky odstráňte drevenou lopatkou alebo malým dreveným špáradlom.
 - Potom všetko znova ešte raz umyte tak, ako už bolo opísané vyššie.

10. Uskladnenie

■ Prístroj vyčistite tak, ako je uvedené v kapitole

9. Čistenie.

■ Zatvorte veko a zablokujte ho pomocou zablokovania veka **(3)**.

■ Naviňte sieťový kábel okolo priestoru na navinutie kábla **(1)** na spodnej strane prístroja a upevnite ho káblovou sponou (pozri obr. C).

■ Sendvičovač uschovávajte na suchom mieste.

11. Recepty

11.1. Holandský paradajkový toast

Suroviny

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

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

11.2. Taliansky toast

Suroviny

- ◆ 4 plátky toastového chleba
- ◆ 4 PL paradajkového pretlaku
- ◆ 2 PL majonézy
- ◆ soľ
- ◆ provensálske bylinky
- ◆ čerstvo pomleté čierne korenie
- ◆ 1 stredne veľká paradajka
- ◆ 1 bal. syra Mozzarella
- ◆ čerstvo pomleté korenie štyroch farieb

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

11.3. Toast Hawaii

Suroviny

- ◆ 4 plátky toastového chleba
- ◆ 2 plátky ananásu (z plechovky)
- ◆ maslo
- ◆ 2 plátky varenej šunky
- ◆ 2 plátky syra

- 1) Ananás necháme odkvapkať na site.
- 2) Plátky toastového chleba natrieme maslom.
- 3) Plátky toastového chleba obložíme šunkou a ananásom.
- 4) Syr sa kladie ako posledný na ananás.
- 5) Sendvič prikryjeme ďalším plátkom toastového chleba.

11.4. Toast Scandia

Suroviny

- ◆ 4 plátky toastového chleba
- ◆ kôpor
- ◆ 125 g jogurtového krému do šalátov
- ◆ 1 ČL dijonskej horčice
- ◆ 1 ČL tekutého medu
- ◆ 20 g krému z pravého lososa (tuba z chladiaceho regálu)
- ◆ 1 šalátová uhorka
- ◆ 1 bal. syra Mozzarella
- ◆ 100 g údeného lososa, plátky
- ◆ čerstvo pomleté čierne korenie

- 1) Kôpor umyjeme a zľahka ho utrieme do sucha. Otrháme vrchy stoniek z kôpra a posekáme ich.
- 2) Zmiešame jogurtový krém s horčicou, medom, lososovým krémom a kôprom.
- 3) Olúpeme uhorku a odkrojíme konce. Rozpolíme uhorku po dĺžke a lyžičkou vyberieme jadierka. Polovicu uhorky nakrájame na kúsky.
- 4) Syr Mozzarella necháme odkvapkať na site a nakrájame ho na plátky.
- 5) Plátok toastového chleba potrieme jogurtovým krémom.
- 6) Na natretý plátok toastového chleba položíme kúsok uhorky, na to rovnomerne rozdelíme plátky lososa a plátok toastového chleba obložíme plátkami syra. Ochutíme čiernym korením.
- 7) Sendvič prikryjeme ďalším plátkom toastového chleba.

11.5. Toast s morčacími prsami a kari korením

Suroviny

- ◆ 4 plátky toastového chleba
- ◆ 25 g masla
- ◆ nárez z morčacích prs
- ◆ slivky
- ◆ koktejlová kari omáčka
- ◆ kari korenie

- 1) Zmiešame maslo s kari omáčkou a kari korením.
- 2) Umyjeme slivky, osušime ich a odkôstujeme. Rozpolíme slivky a pokrájame ich na tenké plátky.
- 3) Plátok toastového chleba natrieme kari maslom.
- 4) Na natretý plátok toastového chleba položíme nárez z morčacích prís a plátky sliviek.
- 5) Sendvič prikryjeme ďalším plátkom toastového chleba.

12. Likvidácia



Symbol preškrtnutej odpadovej nádoby znamená, že tento prístroj sa nesmie po skončení životnosti likvidovať ako bežný komunálny odpad. Prístroj je potrebné odovzdať na zriadených zberných

miestach, v zberných dvoroch alebo v prevádzkach na likvidáciu odpadov.

Pred vrátením vymažte všetky osobné údaje.

Obal sa skladá z ekologických materiálov, ktoré môžete zlikvidovať v miestnych recyklačných strediskách.

Obal zlikvidujte ekologicky.

13. Záruka spoločnosti

Kompernass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

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

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť dátumom zakúpenia. Prosím, uschovajte si pokladničný blok. Tento bude potrebný ako dôkaz o zakúpení. Ak v priebehu troch rokov od dátumu zakúpenia tohto výrobku dôjde k chybe materiálu alebo výrobné chybe, výrobok vám – podľa nášho uváženia – bezplatne opravíme, vymeníme alebo uhradíme kúpnu cenu. Podmienkou tohto záručného plnenia je, že počas trojročnej lehoty sa poškodený prístroj a doklad o zakúpení (pokladničný blok) predloží so stručným opisom, v čom spočíva nedostatok prístroja a kedy sa vyskytol.

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

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

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

Rozsah záruky

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

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

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

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

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN) 552010_2510 ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na typovom štítku na výrobku, na gravúre na výrobku, na titulnej stránke návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane výrobku.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky alebo e-mailom**.
- Výrobok, zaevidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.

13.1. Servis

SK Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 552010_2510

13.2. Dovoza

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMECKO

www.kompernass.com

Índice

1. Uso previsto	60
2. Volumen de suministro	60
3. Descripción del aparato	60
4. Características técnicas	60
5. Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados	60
6. Indicaciones de seguridad	61
7. Primera puesta en funcionamiento	62
8. Manejo	62
8.1. Tueste de sándwiches	62
9. Limpieza	63
10. Almacenaje	63
11. Recetas	63
11.1. Sándwich de tomate holandés	63
11.2. Sándwich italiano	64
11.3. Sándwich hawaiano	64
11.4. Sándwich escandinavo	64
11.5. Sándwich de pechuga de pavo al curry	65
12. Desecho	65
13. Garantía de Kompernass Handels GmbH	65
13.1. Asistencia técnica	66
13.2. Importador	66

1. Uso previsto

Este aparato está diseñado exclusivamente para el tueste de sándwiches rellenos.
Este aparato está previsto exclusivamente para su uso doméstico privado. ¡No lo utilice para fines comerciales!

2. Volumen de suministro

- El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:
- Sandwichera
 - Instrucciones de uso

3. Descripción del aparato

Figura A:

- 1 Enrollables con clip de cable
- 2 Piloto de control “listo para el funcionamiento”
- 3 Bloqueo de la tapa
- 4 Piloto de control “encendido”

Figura B:

- 5 Superficie superior de tueste
- 6 Superficie inferior de tueste

4. Características técnicas

Tensión	220-240 V ~ 50/60 Hz
Consumo de potencia	750 W

5. Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados

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

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

	¡CUIDADO! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "CUIDADO" designa una posible situación peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones de gravedad leve a moderada.
	¡ATENCIÓN! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "ATENCIÓN" designa una posible situación que, si no se evita, puede causar daños materiales.
	Indicación: La indicación proporciona información adicional que facilita el manejo del aparato.
	Lea las instrucciones. Antes de usar el producto, lea todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.
	Corriente/tensión alterna
	¡No sumerja este producto en agua!
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.
	¡No deseche este aparato eléctrico con la basura doméstica!
	Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.
	Embalaje realizado con materiales reciclables. Observe la indicación de los materiales de embalaje para su reciclaje: se indican con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente: 1-7: plásticos; 20-22: papel y cartón, 80-98: materiales compuestos.

	El embalaje contiene componentes de papel y/o cartón.
	El embalaje contiene componentes de plástico y/o metal.
ES/PT	



FR
 Cet appareil se recycle

 A DÉPOSER EN MAGASIN OU

 A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur www.quefaireindemedouchets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR
 ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE

 BAG DE THE



FR


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

6. Indicaciones de seguridad

¡PELIGRO! ¡DESCARGA ELÉCTRICA!

- Si se estropea el cable de conexión de red de este aparato, encomiende su sustitución al fabricante, a su servicio de asistencia técnica o a una persona que posea una cualificación similar para evitar peligros.
- Utilice el aparato únicamente en espacios secos, no al aire libre.
-  ¡No sumerja nunca el aparato en agua ni en otros líquidos!
De lo contrario, existe peligro de muerte por descarga eléctrica.
- Procure que no penetre agua en el interior del aparato al limpiarlo. Nunca limpie el aparato bajo el agua corriente.
- Asegúrese de que el aparato no pueda entrar nunca en contacto con el agua. No utilice el aparato cerca de agua ni de recipientes que contengan líquidos.

- Procure que el cable de red no se moje ni se humedezca durante el funcionamiento. Tienda el cable de modo que no pueda aplastarse ni dañarse.
- Para apagar el aparato, extraiga después de cada uso la clavija de red de la base de enchufe.
- Nunca abra la carcasa del aparato.

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesaria siempre que sean vigilados o hayan sido instruidos correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Los niños no deben realizar las tareas de limpieza y mantenimiento del aparato a no ser que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión. El aparato y el cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Las piezas del aparato pueden calentarse mucho durante el funcionamiento. Por lo tanto, toque el aparato solo por las asas.
- Deje que el aparato se enfríe totalmente antes de limpiarlo o almacenarlo.
- Proceda con cautela al retirar los sándwiches ya hechos. Tanto el aparato como los sándwiches están muy calientes.

- Utilice el aparato solamente sobre una superficie estable, antideslizante y plana.
- No utilice ningún tipo de reloj programador externo ni sistema de control remoto para accionar el aparato.



¡Atención!
¡Superficie caliente!

⚠ ¡CUIDADO! ¡RIESGO DE INCENDIO!

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

⚠ ¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

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

i Indicación

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

7. Primera puesta en funcionamiento

- Unte una vez el revestimiento antiadherente de las superficies de tueste **(5)/(6)** con aceite de cocina.
- Inserte la clavija de red en una base de enchufe.
- Cierre el aparato y cierre el bloqueo de la tapa **(3)**. El bloqueo debe hacer un clic al quedar encastrado en el mango inferior.
- Deje que el aparato se caliente durante aprox. 10 minutos.

i Indicación

- Durante la primera utilización, es posible que se produzca un ligero olor (también puede generarse un poco de humo). Esto es normal y cesa al poco tiempo. Procure que haya suficiente ventilación. Por ejemplo, abra una ventana.
- Extraiga la clavija de red y deje que se enfríe el aparato.
- Limpie el aparato tal y como se describe en el capítulo **9. Limpieza**.

El aparato estará ahora listo para funcionar.

8. Manejo

8.1. Tueste de sándwiches

- 1) Cierre la tapa y bloquéela con el bloqueo de la tapa **(3)**.
- 2) Inserte la clavija de red en una base de enchufe. Tras esto, se iluminará el piloto de control rojo "encendido" **(4)**.
- 3) En cuanto el aparato se caliente, se ilumina el piloto de control verde "listo para el funcionamiento" **(2)**.
- 4) Abra la tapa y coloque los dos sándwiches ya preparados en la superficie inferior de tueste **(6)**.
- 5) Cierre la tapa y bloquéela con el bloqueo de la tapa **(3)**. Si el sándwich es demasiado grueso y no puede cerrarse el bloqueo de la tapa **(3)**, retire algo del relleno.

⚠ ¡ATENCIÓN! DAÑOS MATERIALES!

- Extraiga los sándwiches exclusivamente con una espátula de plástico o de madera u otro objeto adecuado no metálico para no dañar el revestimiento antiadherente de la sandwichera.
- 6) Los sándwiches están listos tras aprox. 3-5 minutos. Esta indicación es meramente orientativa y puede variar según el relleno y el gusto personal. Abra la tapa y retire los sándwiches.
- 7) Si no desea preparar más sándwiches, extraiga la clavija de red de la base de enchufe.

9. Limpieza

¡PELIGRO! ¡DESCARGA ELÉCTRICA!

- Desenchufe primero la clavija de la base de enchufe antes de limpiar el aparato.



¡No sumerja nunca el aparato en agua ni en otros líquidos! De lo contrario, existe peligro de muerte por descarga eléctrica.

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. ¡Peligro de quemaduras!

¡ATENCIÓN! DAÑOS MATERIALES!

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

Indicación

- No espere demasiado tiempo para realizar la limpieza. Espere hasta que se enfríe suficientemente el aparato y pueda tocarlo sin riesgo de sufrir quemaduras. Así, podrá eliminar mejor los restos de alimentos.

■ Limpie la carcasa con un paño seco o con una bayeta ligeramente húmeda.

■ Limpie las superficies de tueste **(5)/(6)** con una bayeta humedecida con agua caliente para retirar todos los restos de alimentos.

Si los restos están incrustados, deje la bayeta húmeda sobre la superficie para ablandarlos. Tras unos minutos, podrán eliminarse los restos.

Indicación

- Si los restos están incrustados, añada un producto de limpieza suave a la bayeta húmeda. Tras la limpieza con producto de limpieza, frote una vez más las superficies de tueste **(5)/(6)** con un paño humedecido con agua limpia para eliminar los restos del producto de limpieza. Tras la limpieza con producto de limpieza, recomendamos volver a untar las superficies de tueste **(5)/(6)** con aceite de cocina.

■ Seque todas las piezas antes de volver a utilizarlas.

Indicación

- Si se acumulan restos de grasa o de alimentos en los huecos o las esquinas que no puedan limpiarse con un paño húmedo, proceda de la siguiente manera:
 - Quite la grasa u otros líquidos con un trozo de papel de cocina.
 - Retire los restos con una espátula de madera o un palillo.
 - Tras esto, vuelva a limpiar el aparato de la manera descrita.

10. Almacenaje

■ Limpie el aparato tal y como se describe en el capítulo

9. Limpieza.

■ Cierre la tapa y bloquéela con el bloqueo de la tapa **(3)**.

■ Enrolle el cable de red alrededor del enrollacables **(1)** situado en la parte inferior del aparato y fíjelo con el clip (consulte la fig. C).

■ Guarde la sandwichera en un lugar seco.

11. Recetas

11.1. Sándwich de tomate holandés

Ingredientes

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

1) Lave las cebolletas y escúrralas. Corte las cebolletas longitudinalmente por la mitad y, después, en trozos grandes. Ponga el agua a hervir con sal en una cacerola. Añada las cebolletas y cuézalas durante 1 minuto.

A continuación, escurra las cebolletas en un escurridor, vierta agua fría por encima y deje que se escurran.

2) Lave los tomates y séquelos. Córtelos por la mitad y retire la parte verde. Corte los tomates en rodajas.

- 3) Unte una de las rebanadas con la mantequilla de hierbas y coloque una loncha de jamón doblada por la mitad sobre la rebanada untada. Coloque encima los trozos de cebolleta y las rodajas de tomate. Condimente con sal y pimienta.
- 4) Coloque las lonchas de queso sobre la rebanada.
- 5) Unte la otra rebanada con un poco de mantequilla de hierbas y cubra el sándwich con la parte untada hacia abajo.

11.2. Sándwich italiano

Ingredientes

- ◆ 4 rebanadas de pan de molde
- ◆ 4 cucharadas de concentrado de tomate
- ◆ 2 cucharadas de mayonesa
- ◆ Sal
- ◆ Hierbas de Provenza
- ◆ Pimienta recién molida
- ◆ 1 tomate mediano
- ◆ 1 envase de queso mozzarella
- ◆ Pimienta de colores recién molida

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

11.3. Sándwich hawaiano

Ingredientes

- ◆ 4 rebanadas de pan de molde
- ◆ 2 rodajas de piña (de lata)
- ◆ Mantequilla
- ◆ 2 lonchas de jamón cocido
- ◆ 2 lonchas de queso

- 1) Deje escurrir la piña en un colador.
- 2) Unte una de las rebanadas con mantequilla.
- 3) Añada el jamón cocido y la piña a la rebanada.
- 4) Por último, coloque el queso sobre la piña.
- 5) Cubra su sándwich con la otra rebanada.

11.4. Sándwich escandinavo

Ingredientes

- ◆ 4 rebanadas de pan de molde
- ◆ Eneldo
- ◆ 125 g de aliño de yogur para ensaladas
- ◆ 1 cucharadita de mostaza de Dijon
- ◆ 1 cucharadita de miel líquida
- ◆ 20 g de crema de salmón (en tubo)
- ◆ 1 pepino
- ◆ 1 envase de queso mozzarella
- ◆ 100 g de salmón ahumado en lonchas
- ◆ Pimienta recién molida

- 1) Lave el eneldo y séquelo. Tire de las ramas para soltar las hojas y córtelas.
- 2) Mezcle el aliño de yogur para ensaladas con la mostaza, la miel, la crema de salmón y el eneldo.
- 3) Pele el pepino y corte los extremos. Corte el pepino longitudinalmente por la mitad y quite las semillas con una cucharilla. Corte las dos mitades del pepino en trozos.
- 4) Deje escurrir el queso mozzarella en un colador y córtelo en rodajas.
- 5) Unte una rebanada con el aliño de yogur para ensaladas.
- 6) Coloque un trozo de pepino sobre la rebanada untada, añada las lonchas de salmón de forma uniforme y cúbralas con las rodajas de queso. Condimente con pimienta al gusto.
- 7) Cubra su sándwich con la otra rebanada.

11.5. Sándwich de pechuga de pavo al curry

Ingredientes

- ◆ 4 rebanadas de pan de molde
- ◆ 25 g de mantequilla
- ◆ Loncha de pechuga de pavo cocida
- ◆ Ciruelas
- ◆ Salsa cóctel de curry
- ◆ Curry en polvo

- 1) Mezcle la mantequilla con la salsa de curry y el curry en polvo.
- 2) Lave las ciruelas, séquelas y retire los huesos. Corte las ciruelas por la mitad y, después, vuelva a cortarlas en rodajas finas.
- 3) Unte una rebanada con la mantequilla de curry.
- 4) Coloque la loncha de pavo y las rodajas de ciruela en la rebanada untada.
- 5) Cubra su sándwich con la otra rebanada.

12. Desecho



El símbolo de un contenedor tachado significa que este aparato no debe desecharse con la basura doméstica al final de su vida útil, sino en puntos de recogida, puntos limpios o empresas de desechos previstas especialmente para ello.

Antes de entregar el aparato, le rogamos que elimine todos los datos personales.

El embalaje consta de materiales ecológicos que pueden desecharse a través de los centros de reciclaje locales.

Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

13. Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

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

Condiciones de la garantía

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

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

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

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

Alcance de la garantía

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

Se anulará la garantía si el producto se daña o no se utiliza o mantiene correctamente. Para utilizar correctamente el producto, deben observarse todas las indicaciones especificadas en las instrucciones de uso. Debe evitarse cualquier uso y manejo que esté desaconsejado o frente al que se advierta en las instrucciones de uso. El producto está previsto exclusivamente para su uso privado y no para su uso comercial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía perderá su validez.

Proceso de reclamación conforme a la garantía

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

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (IAN) 552010_2510 como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características del producto, grabado en el producto, en la portada de las instrucciones de uso (parte inferior izquierda) o en el adhesivo de la parte trasera o inferior del producto.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono o por correo electrónico**.
- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.

13.1. Asistencia técnica

ES Servicio España

Tel.: 900 984 989

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 552010_2510

13.2. Importador

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompernass.com

Indholdsfortegnelse

1. Anvendelsesområde	68
2. Pakkens indhold	68
3. Beskrivelse af produktet	68
4. Tekniske data	68
5. Anvendte advarsler og symboler	68
6. Sikkerhedsanvisninger	69
7. Første gang du bruger produktet	70
8. Betjening	70
8.1. Ristning af sandwicher	70
9. Rengøring	71
10. Opbevaring	71
11. Opskrifter	71
11.1. Hollandsk tomattoast	71
11.2. Italiensk toast	72
11.3. Hawaii-toast	72
11.4. Scandia-toast	72
11.5. Karry-kalkunbryst-toast	72
12. Bortskaffelse	73
13. Garanti for Kompernass Handels GmbH	73
13.1. Service	74
13.2. Importør	74

1. Anvendelsesområde

Dette produkt er udelukkende beregnet til ristning af fyldte sandwicher.

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

2. Pakkens indhold

Produktet leveres som standard med følgende dele:

- Sandwichtoaster
- Betjeningsvejledning

3. Beskrivelse af produktet

Figur A:

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

Figur B:

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

4. Tekniske data

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

5. Anvendte advarsler og symboler

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

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

	FORSIGTIG! En advarsel med dette symbol og signalordet "FORSIGTIG" angiver en mulig farlig situation, som kan medføre mindre eller moderate kvæstelser, hvis faren ikke undgås.
	OBS! En advarsel med dette symbol og signalordet "OBS" angiver en mulig situation, som kan medføre materielle skader, hvis situationen ikke undgås.
	Bemærk: "Bemærk" henviser til yderligere oplysninger, som gør det nemmere at bruge produktet.
	Læs vejledningen. Overhold alle produktets betjenings- og sikkerhedsanvisninger før brug. Hvis produktet gives videre til andre, skal alle dokumenter følge med.
	Vekselstrøm/-spænding
	Må ikke lægges ned i vand!
	Alle produktets dele, der kommer i kontakt med fødevarer, er fødevareregnede.
	Bortskaf ikke elapparater sammen med husholdningsaffaldet!
 	Aflever emballagen til miljømæssigt korrekt bortskaffelse.
 	Emballage af genbrugsmaterialer. Vær opmærksom på markeringen af emballagematerialerne ved affaldssortering: De er mærket med forkortelserne (a) og tallene (b) med følgende betydning: 1-7: Plast, 20-22: Papir og pap, 80-98: Kompositmaterialer.

	Emballagen indeholder dele af papir og/eller pap.
	Emballagen indeholder dele af plastik og/eller metal.
ES/PT	



FR
Cet appareil
se recycle

A DÉPOSER
EN MAGASIN
OU
A DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur www.quefairemedesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR
ÉLÉMENTS
D'EMBALLAGE





FR: Produit, emballage et
betjeningsvejledning kan genbruges,
er underlagt et udvidet producentansvar og
indsamles sorteret.

6. Sikkerhedsanvisninger

⚠ FARE! ELEKTRISK STØD!

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

- Træk stikket ud af stikkontakten efter brug for at slukke for sandwichmakeren.
- Åbn aldrig sandwichmakerens kabinet.

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

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

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



Obs! Varm overflade!

⚠ FORSIGTIG! BRANDFARE!

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

⚠ OBS! MATERIELLE SKADER!

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

i Bemærk

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

7. Første gang du bruger produktet

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

i Bemærk

- Ved første anvendelse kan det lugte en smule (en smule røgudvikling er også mulig). Det er normalt og forsvinder efter kort tid. Sørg for tilstrækkelig udluftning. Åbn for eksempel vinduet.

- Træk stikket ud, og lad sandwichmakeren køle af.
- Rengør sandwichmakeren som beskrevet i kapitlet

9. Rengøring.

Nu er produktet klar til brug.

8. Betjening

8.1. Ristning af sandwicher

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

i OBS! MATERIELLE SKADER!

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

9. Rengøring

FARE! ELEKTRISK STØD!

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



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

ADVARSEL! **FARE FOR PERSONSKADER!**

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

OBS! MATERIELLE SKADER!

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

Bemærk

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

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

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

Bemærk

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

■ Tør alle dele godt af før næste brug.

Bemærk

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

10. Opbevaring

■ Rengør sandwichmakeren som beskrevet i kapitlet

9. Rengøring.

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

■ Vikl ledningen om ledningsopviklingen **(1)** på bagsiden af produktet, og fastgør den med klipsen (se fig. C).

■ Opbevar sandwichmakeren på et tørt sted.

11. Opskrifter

11.1. Hollandsk tomattoast

Ingredienser

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

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

11.2. Italiensk toast

Ingredienser

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

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

11.3. Hawaii-toast

Ingredienser

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

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

11.4. Scandia-toast

Ingredienser

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

- 1) Skyl dilden, og dup den tør. Nip spidserne af dildstænglerne, og hak spidserne.
- 2) Rør yoghurt-salat-cremen med sennep, honning, laksecrème og dild.
- 3) Derefter skrælles agurken, og enderne skæres af. Halver nu agurken på langs, og skrab kernerne ud med en teske. Skær agurkens halvdele i stykker.
- 4) Lad mozzarellaen dryppe af i en si, og skær den i skiver.
- 5) Smør toastskiven med yoghurt-salat-creme.
- 6) Læg et stykke agurk på den smurte toastskive, fordel lakseskiverne ensartet på dem, og læg osteskiverne på toastskiven. Smag det hele til med peber.
- 7) Læg en toastskive på sandwichen.

11.5. Karry-kalkunbryst-toast

Ingredienser

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

- 1) Rør smørret med karrysauce og karrykrydderiet.
- 2) Vask blommerne, tør dem, og tag kernerne ud. Halver blommerne, og skær halvdelen i tynde skiver.
- 3) Smør en toastskive med karrysmørret.

4) Læg nu kalkunbrystskiverne og blommeskiverne på den smurte toastske.

5) Dæk sandwichen med endnu en toastske.

12. Bortskaffelse



Symbolet med den overstregede affaldscontainer betyder, at dette produkt ikke må bortskaffes med husholdningsaffaldet, når dets levetid er slut.

Produktet skal afleveres på de angivne indsamlingssteder, genbrugsstationer eller renovationsselskaber.

Du bedes slette alle personlige data før returneringen.

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

Bortskaf emballagen miljøvenligt.

13. Garanti for Kompernass Handels GmbH

Kære kunde

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

Garantibetingelser

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

Hvis defekten er dækket af vores garanti, får du et repareret eller et nyt produkt retur. Reparation eller ombytning af produktet udløser ikke en ny garantiperiode.

Garantiperiode og juridiske mangelkrav

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

Garantiens omfang

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

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

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

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

Afvikling af garantisager

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

- Ved alle forespørgsler bedes du have kvitteringen og artikelnummeret (IAN) 552010_2510 klar som dokumentation for købet.
- Artikelnummeret kan du finde på typeskiltet på produktet, som indgravering på produktet, på betjeningsvejledningens forside (nederst til venstre) eller som klæbemærke på bag- eller undersiden af produktet.
- Hvis der opstår funktionsfejl eller øvrige mangler, bedes du først kontakte nedennævnte serviceafdeling **telefonisk** eller **via e-mail**.
- Et produkt, der er registreret som defekt, kan du derefter indsende portofrit til den oplyste serviceadresse med vedlæggelse af købsbevis (kvittering) og en beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

13.1. Service

 **Service Danmark**

Tel.: 32 710005

E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 552010_2510

13.2. Importør

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

Indice

1. Uso conforme	76
2. Volume della fornitura	76
3. Descrizione dell'apparecchio	76
4. Dati tecnici	76
5. Avvertenze e simboli utilizzati	76
6. Indicazioni relative alla sicurezza	77
7. Prima messa in funzione	78
8. Uso	78
8.1. Tostatura di sandwich	78
9. Pulizia	79
10. Conservazione	79
11. Ricette	80
11.1. Toast con pomodori all'olandese	80
11.2. Toast all'italiana	80
11.3. Toast Hawaii	80
11.4. Toast Scandia	80
11.5. Toast con petto di tacchino e curry	81
12. Smaltimento	81
13. Garanzia della Kompernass Handels GmbH	81
13.1. Assistenza	82
13.2. Importatore	82

1. Uso conforme

Questo apparecchio è destinato esclusivamente alla tostatura di sandwich farciti.

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

2. Volume della fornitura

La fornitura standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Tostiera
- Istruzioni per l'uso

3. Descrizione dell'apparecchio

Figura A:

- 1 Avvolgicavo con clip per cavi
- 2 Spia di controllo "Pronto per l'uso"
- 3 Blocco del caperchio
- 4 Spia di controllo "Power"

Figura B:

- 5 Superfici di cottura superiori
- 6 Superfici di cottura inferiori

4. Dati tecnici

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

5. Avvertenze e simboli utilizzati

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

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

	CAUTELA! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "CAUTELA" indica una possibile situazione di pericolo che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza una lesione di entità lieve o moderata.
	ATTENZIONE! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "ATTENZIONE" indica una possibile situazione che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza danni materiali.
	Nota: Una nota fornisce ulteriori informazioni volte a facilitare l'uso dell'apparecchio.
	Leggere le istruzioni. Prima di utilizzare il prodotto, rispettare tutte le note relative all'uso e alla sicurezza. In caso di cessione del prodotto a terze persone, consegnare anche tutta la documentazione.
	Corrente/tensione alternata
	Non immergere in acqua!
	Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono idonei al contatto con gli alimenti.
	Non smaltire l'apparecchio elettrico insieme ai rifiuti domestici!
	Smaltire l'imballaggio in modo ecologico.
	Imballaggio in materiali riciclabili. Per la differenziazione dei rifiuti tenere conto dell'identificazione dei materiali di imballaggio: presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato: 1-7: materie plastiche, 20-22: carta e cartone, 80-98: materiali compositi.

 	L'imballaggio contiene elementi di carta e/o cartone. L'imballaggio contiene elementi di plastica e/o metallo.
ES/PT	
FR Cet appareil se recycle A DÉPOSER EN MAGASIN OU A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE Points de collecte sur www.quefaireindemedouchets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !	
FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE BAG DE THE	
FR FR: Il prodotto, l'imballaggio e il libretto di istruzioni sono riciclabili, sono soggetti ad una responsabilità estesa del produttore e vengono raccolti in maniera differenziata.	

6. Indicazioni relative alla sicurezza

⚠ **PERICOLO! RISCHIO DI FOLGORAZIONE!**

- In caso di danni al cavo di alimentazione dell'apparecchio, per evitare pericoli farlo sostituire dal produttore, dal servizio di assistenza clienti o da personale altrettanto qualificato.
- Utilizzare l'apparecchio solo in ambienti asciutti, non all'aperto.
-  Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi! Sussiste altrimenti pericolo di morte per folgorazione.
- Durante la pulizia, impedire la penetrazione di acqua all'interno dell'apparecchio. Non pulire mai l'apparecchio sotto l'acqua corrente.

- Impedire che l'apparecchio venga a contatto con l'acqua. Non azionare mai l'apparecchio nelle vicinanze di acqua o di contenitori pieni d'acqua.
- Impedire che il cavo di rete si bagni o si inumidisca durante l'uso dell'apparecchio. Disporlo in modo tale che non venga schiacciato o possa venire danneggiato in altro modo.
- Dopo l'uso estrarre la spina di rete dalla presa per spegnere l'apparecchio.
- Non aprire mai l'alloggiamento dell'apparecchio.

⚠ **AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!**

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

- Prima di pulire o ritirare l'apparecchio, lasciarlo completamente raffreddare.
- Prestare attenzione quando si estraggono i sandwich pronti. L'apparecchio e i sandwich sono bollenti.
- Azionare l'apparecchio solo su una superficie stabile, antisdrucciolevole e piana.
- Non utilizzare timer esterni o un sistema di telecomando separato per azionare l'apparecchio.



Attenzione!
Superficie rovente!

CAUTELA! PERICOLO DI INCENDIO!

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

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

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

Nota

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

7. Prima messa in funzione

- Applicare frizionando sul rivestimento antiaderente delle superfici di cottura **(5)/(6)** uno strato di olio da cucina.
- Inserire la spina in una presa di corrente.
- Chiudere l'apparecchio e bloccarlo con i blocchi del coperchio **(3)**.
Esso deve innestarsi udibilmente in posizione sull'impugnatura inferiore.
- Fare riscaldare l'apparecchio per ca. 10 minuti.

Nota

- Durante il primo impiego può svilupparsi un leggero odore (e anche una leggera formazione di fumo). Si tratta di un evento normale che cessa dopo poco tempo. Provvedere a una sufficiente aerazione. Aprire ad esempio una finestra.
 - Staccare la spina di rete e fare raffreddare l'apparecchio.
 - Pulire l'apparecchio come descritto al capitolo **9. Pulizia**.
- L'apparecchio è pronto per l'uso.

8. Uso

8.1. Tostatura di sandwich

- 1) Chiudere il coperchio e bloccarlo con i blocchi del coperchio **(3)**.
- 2) Inserire la spina in una presa di corrente.
La spia di controllo "Power" **(4)** è accesa.
- 3) Non appena l'apparecchio si è riscaldato, si accende la spia di controllo verde "Pronto per l'uso" **(2)**.
- 4) Aprire il coperchio e collocare due sandwich precedentemente preparati sulle superfici di cottura inferiori **(6)**.
- 5) Chiudere il coperchio e bloccarlo con i blocchi del coperchio **(3)**. Se il sandwich fosse troppo spesso e impedisse la chiusura dei blocchi del coperchio **(3)**, rimuovere un po' di facitura dal sandwich.

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- Prelevare i sandwich solo con una spatola di plastica o legno o un altro oggetto idoneo non metallico, per non distruggere il rivestimento antiaderente dell'apparecchio.
- 6) I sandwich sono pronti dopo ca. 3 - 5 minuti. Queste indicazioni temporali possono variare a seconda della farcitura utilizzata e dei gusti personali. Aprire il coperchio e prelevare i sandwich
- 7) Se non si desidera preparare altri sandwich, staccare la spina di rete dalla presa di corrente.

9. Pulizia

PERICOLO DI FOLGORAZIONE

- Prima di pulire l'apparecchio, disinserire la spina dalla presa.



Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi! Sussiste altrimenti pericolo di morte per folgorazione.

PERICOLO DI LESIONI!

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

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

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

Nota

- Non attendere troppo per eseguire la pulizia. Attendere fino al raffreddamento dell'apparecchio per poterlo toccare senza rischio di ustioni. In tal modo è possibile rimuovere meglio i resti di alimenti.
- Pulire l'alloggiamento con un canovaccio asciutto o leggermente inumidito.
- Passare le superfici di cottura **(5)/(6)** con un panno inumidito di acqua calda in modo tale da rimuovere tutti i resti di cibo.
In caso incrostazioni ostinate, si può appoggiare il panno umido sul punto interessato in modo da ammorbidirle. Dopo qualche tempo è poi possibile rimuovere anche questi resti.

Nota

- In caso di sporco ostinato, versare qualche goccia di detersivo per i piatti delicato sul panno morbido. Dopo la pulizia passare nuovamente le superfici di cottura **(5)/(6)** con un canovaccio inumidito di acqua pulita in modo tale da rimuovere tutti i resti di detersivo. Dopo la pulizia con detersivo si consiglia di frizionare nuovamente le superfici **(5)/(6)** con olio da cucina.
- Fare asciugare bene tutte le parti dell'apparecchio prima di riutilizzarlo.

Nota

- Qualora grasso o cibi giungessero in fessure o angoli e non è possibile rimuoverli con un panno umido, procedere come segue:
 - asciugare il grasso o altri liquidi con un pezzo di carta assorbente.
 - Rimuovere i resti con una spatola di legno o un piccolo spiedo di legno.
 - Poi passare tutto nuovamente con un panno come già descritto.

10. Conservazione

- Pulire l'apparecchio come descritto al capitolo **9. Pulizia**.
- Chiudere l'apparecchio e bloccarlo con il blocco coperchio **(3)**.
- Avvolgere il cavo di alimentazione intorno all'avvolgicavo **(1)** situato sul lato inferiore dell'apparecchio e fissarlo con la clip per cavo (vedere fig. C).
- Conservare il sandwichmaker in un luogo asciutto.

11. Ricette

11.1. Toast con pomodori all'olandese

Ingredienti

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

- 1) Lavare le cipolle e farle sgocciolare. Dividere le cipolle in lunghezza e tagliarle a pezzi grossi. Portare l'acqua a ebollizione con il sale in un tegame. Aggiungere le cipolle e scottarle per ca. 1 minuto. Infine travasarle in un colapasta, versarvi sopra dell'acqua fredda e farle sgocciolare.
- 2) Lavare i pomodori e asciugarli. dividerli a metà e rimuovere la parte verde del picciolo. Tagliare i pomodori a fette.
- 3) Spalmare su una fetta di toast del burro alle erbe e appoggiarvi sopra una fetta di prosciutto piegata. Distribuirvi sopra i pezzi di cipolle e le fette di pomodoro. Insaporire con sale e pepe.
- 4) Collocare le fette di formaggio sulla fetta di toast.
- 5) Spalmare su un'altra fetta di toast un po' di burro alle erbe e coprire con essa il sandwich con la parte imburrata rivolta verso il basso.

11.2. Toast all'italiana

Ingredienti

- ◆ 4 fette di pane per toast
- ◆ 4 cucchiaini di concentrato di pomodoro
- ◆ 2 cucchiaini di maionese
- ◆ Sale
- ◆ Erbe di Provenza
- ◆ Pepe macinato di fresco
- ◆ 1 pomodoro di media grandezza
- ◆ 1 confezione di mozzarella
- ◆ Pepe multicolore macinato di fresco

- 1) Mescolare il concentrato di pomodoro, la maionese, il sale, le erbe di Provenza e il pepe. Cospargerne le fette di toast.
- 2) Lavare i pomodori e asciugarli. dividerli a metà e rimuovere la parte verde del picciolo. Tagliare i pomodori a fette.
- 3) Fare sgocciolare la mozzarella in un colapasta e tagliarla a fette. Dividere ancora una volta le fette.
- 4) La fetta di toast già imburrata viene ora farcita di fette di pomodoro e mozzarella e insaporita con pepe.
- 5) Coprire il sandwich con l'altra fetta di toast.

11.3. Toast Hawaii

Ingredienti

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

11.4. Toast Scandia

Ingredienti

- ◆ 4 fette di pane per toast
 - ◆ Aneto
 - ◆ 125 g di crema allo yogurt per insalata
 - ◆ 1 cucchiaino di senape di Digione
 - ◆ 1 cucchiaino di miele fluido
 - ◆ 20 g paté di vero salmone (tubetti reperibili negli scaffali frigoriferi al supermercato)
 - ◆ 1 cetriolo da insalata
 - ◆ 1 confezione di mozzarella
 - ◆ 100 g di salmone affumicato, in fette
 - ◆ Pepe macinato di fresco
- 1) Sciacquare l'aneto e asciugarlo battendolo con un panno. Staccare le punte dagli steli dell'aneto e tritare le punte.
 - 2) Mescolare la salsa allo yogurt con la senape, il miele, la crema di salmone e l'aneto.

- 3) Pelare il cetriolo e tagliare le estremità. Dividere il cetriolo in lunghezza ed estrarne il centro con un cucchiaino. Tagliare a pezzi la metà di cetriolo.
- 4) Far scolare la mozzarella in un colapasta e tagliarla a fette.
- 5) Spalmare su una fetta di toast un po' di crema allo yogurt per insalata.
- 6) Mettere un pezzo di cetriolo sulla fetta di toast cosparsa di crema, distribuirvi sopra uniformemente le fette di salmone e farcire la fetta di toast con le fette di formaggio. Insaporire con pepe.
- 7) Coprire il sandwich con un'altra fetta di pane.

11.5. Toast con petto di tacchino e curry

Ingredienti

- ◆ 4 fette di pane per toast
- ◆ 25 g di burro
- ◆ Petto di tacchino affettato
- ◆ Prugne
- ◆ Salsa al curry per cocktail
- ◆ Curry in polvere

- 1) Mescolare il burro con la salsa al curry e il curry in polvere.
- 2) Lavare le prugne, asciugarle e snocciolarle. Dividere a metà le prugne e tagliarle a fette sottili.
- 3) Spalmare su una fetta di toast del burro al curry.
- 4) Coprire la fetta di pane imburata con il tacchino e le fette di prugne.
- 5) Coprire il sandwich con un'altra fetta di pane.

12. Smaltimento



Il simbolo del cassonetto dei rifiuti barrato significa che questo apparecchio non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici al termine della sua durata utile. L'apparecchio deve essere conferito ai punti di raccolta autorizzati, centri di riciclaggio o aziende di smaltimento.

Si prega di eliminare tutti i dati personali prima della riconsegna. L'imballaggio è costituito da materiali ecocompatibili che possono essere smaltiti tramite gli appositi centri di raccolta e riciclaggio. Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale.

13. Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

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

Condizioni di garanzia

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

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

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

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

Ambito della garanzia

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

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

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

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

Trattamento dei casi di garanzia

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

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (IAN) 552010_2510 come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è riportato sulla targhetta identificativa o su un'incisione presenti sul prodotto, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o su un adesivo applicato alla parte posteriore o inferiore del prodotto.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonicamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.

13.1. Assistenza

IT Assistenza Italia

Tel.: 800781188

E-Mail: kompernass@lidl.it

IAN 552010_2510

13.2. Importatore

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Tartalomjegyzék

1. Rendeltetésszerű használat	84
2. A csomag tartalma	84
3. A készülék leírása	84
4. Műszaki adatok	84
5. Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok	84
6. Biztonsági utasítások	85
7. Első használat	86
8. Kezelés	86
8.1. Szendvics pirítása	86
9. Tisztítás	86
10. Tárolás	87
11. Receptek	87
11.1. Holland paradicsomos toast	87
11.2. Olasz pirítás	88
11.3. Hawaii toast	88
11.4. Scandia toast	88
11.5. Currys pulykamelles toast.	88
12. Ártalmatlanítás	89
13. A Kompernass Handels GmbH garanciája	89
13.1. Szervíz	90
13.2. Gyártja	90

1. Rendeltetésszerű használat

Ez a készülék kizárólag töltött szendvics pírítására használható. A készülék kizárólag magánháztartásokban használható. Ne használja a készüléket kereskedelmi célokra!

2. A csomag tartalma

A készüléket alapvetően az alábbi összetevőkkel szállítjuk:

- szendvicsütő
- használati útmutató

3. A készülék leírása

„A” ábra:

- 1 kábelcsévlő kábelcsipesszel
- 2 „üzemkész” ellenőrző lámpa
- 3 fedélzár
- 4 „power” ellenőrző lámpa

„B” ábra:

- 5 felső sütőfelület
- 6 alsó sütőfelület

4. Műszaki adatok

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

5. Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok

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

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

	VIGYÁZAT! Az ezzel a szimbólummal és a „VIGYÁZAT” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely csekély vagy enyhe sérülést okozhat, ha nem előzik meg.
	FIGYELEM! Az ezzel a szimbólummal és a „FIGYELEM” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges helyzetre figyelmeztet, amely anyagi károkat okozhat, ha nem előzik meg.
	Tudnivaló: Tudnivaló jelöli a kiegészítő információkat, amelyek megkönnyítik a készülék használatát.
	Olvassa el az útmutatót. A termék használata előtt olvassa el az összes használati és biztonsági utasítást. A termék harmadik személynek történő továbbadása esetén adja át a készülékhez tartozó valamennyi leírást is.
	Váltakozóáram/-feszültség
	Ne merítse vízbe!
	A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszerbiztosak.
	Ne dobjon elektromos készülékeket a háztartási hulladékba!
 	Ártalmatlanítsa a csomagolóanyagot környezetbarát módon.
 	A csomagolás újrahasznosított anyagból készült. A hulladékok szétválogatásánál vegye figyelembe a csomagolóanyagokon lévő jelölést: Ezek rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, amelyek jelentése a következő: 1-7: műanyagok, 20-22: papír és karton, 80-98: kompozit anyagok.

 	A csomagolás papírból és/vagy kartonból lévő alkotóelemeket tartalmaz. A csomagolás műanyagból és/vagy fémből lévő alkotóelemeket tartalmaz.
	Points de collecte sur www.quefairemedesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !
	
	FR: A termék, a csomagolás és a használati utasítás újrahasznosítható, a gyártó kiterjesztett felelőssége alá tartozik, és szelektív hulladékgyűjtéssel gyűjtik.

6. Biztonsági utasítások

VESZÉLY! ÁRAMÜTÉS!

- A veszélyek elkerülése érdekében a sérült csatlakozóvezetékét a gyártónak, a gyártó vevőszolgálatának vagy hasonló szakképzett személynek kell kicserélnie.
- A készüléket csak száraz helyiségekben és soha ne a szabadban használja.
-  Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba! Ellenkező esetben az elektromos áramütés miatti életveszély fenyeget.
- Tisztításkor ügyeljen arra, hogy ne kerüljön víz a készülék belsejébe. Soha ne tisztítsa a készüléket folyó víz alatt.
- Ügyeljen rá, hogy a készülék soha ne kerüljön érintkezésbe vízzel. Soha ne üzemeltesse a készüléket víz közelében vagy folyadékot tartalmazó edények mellett.

- Ügyeljen rá, hogy a hálózati kábel ne legyen vizes vagy nedves az üzemeltetés közben. Tárolja úgy, hogy ne szorulhasson be és más módon se sérülhessen meg.
- A készülék minden használata után húzza ki a csatlakozót a csatlakozóaljzathból a készülék kikapcsolásához.
- Soha ne nyissa fel a készülék házát.

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- A készüléket 8 éves kor alatti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű vagy tapasztalattal és/vagy tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.
- Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- Tisztítást és a felhasználói karbantartást 8 évesnél fiatalabb vagy felügyelet nélküli gyermekek nem végezhetnek. Ne engedjen 8 évesnél fiatalabb gyerekeket a készülék és a csatlakozó vezeték közelébe.
- A készülék részei üzemelés közben felforrósodhatnak. Ezért csak a fogantyúkat fogja meg.
- Hagyja teljesen lehűlni a készüléket mielőtt megtisztítja vagy elrakja.
- Óvatosan vegye ki a kész szendvicseket. A készülék, valamint a szendvicsek nagyon forrók.
- A készüléket stabil, csúszásmentes és egyenes felületen üzemeltesse.

- A készülék üzemeltetéséhez ne használjon külső időkapcsolót vagy külön távműködtető rendszert.



Vigyázat! Forró felület!

⚠ VIGYÁZAT! TŰZVESZÉLY!

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

❗ FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

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

❗ Tudnivaló

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

7. Első használat

- Kenje be a tapadásmentes sütőfelületeket **(5)/(6)** főzésre alkalmas olajjal.
- Csatlakoztassa a hálózati csatlakozót egy aljzatba.
- Csukja be a készüléket és zárja le a fedélzárral **(3)**. Ennek érezhetően be kell kattannia az alsó fogantyúba.
- Melegítse elő a készüléket kb. 10 percre.

❗ Tudnivaló

- Az első használatkor enyhe szag képződhet (kis füst is lehetséges). Ez normális jelenség és rövid idő után megszűnik. Gondoskodjon megfelelő szellőzésről. Például nyissa ki az ablakot.
- Húzza ki a hálózati csatlakozót és hagyja a készüléket lehűlni.
- Tisztítsa meg a készüléket a **9. Tisztítás** fejezetben leírtak szerint.

A készülék ezzel üzemkész.

8. Kezelés

8.1. Szendvics pirítása

- 1) Csukja le a fedelet és zárja le a fedélzárral **(3)**.
- 2) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozót egy aljzatba. Világít a piros „power” ellenőrző lámpa **(4)**.
- 3) Amint a készülék elérte a megfelelő hőmérsékletet, kigyullad a zöld „üzemkész” ellenőrző lámpa **(2)**.
- 4) Nyissa ki a fedelet és tegyen két előkészített szendvicset az alsó sütőfelületre **(6)**.
- 5) Csukja le a fedelet és zárja le a fedélzárral **(3)**. Amennyiben a szendvics túl vastag és emiatt a fedélzár **(3)** nem záródik, távolítsa el kevés feltétet a szendvicsekből.

❗ FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

- A szendvicseket csak műanyag- vagy fakanállal, vagy más erre alkalmas nemfémes tárggyal vegye ki, hogy a szendvicssütő tapadásmentes felülete ne sérüljön meg.
- 6) Kb. 3 - 5 perc elteltével készek a szendvicsek. Ez az idő a felhasznált feltétől és a személyes ízléstől függően változhat. Nyissa fel a készülék fedelét és vegye ki a szendvicseket.
- 7) Amennyiben nem kíván több szendvicset készíteni, húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzatból.

9. Tisztítás

⚠ VESZÉLY! ÁRAMÜTÉS!

- A készülék tisztítása előtt húzza ki a csatlakozót a csatlakozóaljzatból.



Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba! Ellenkező esetben áramütés miatti életveszély áll fenn.

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- Tisztítás előtt hagyja kihűlni a készüléket. Égési sérülés veszélye!

FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

- Ne használjon erős vagy súroló hatású tisztítószert. Ez kárt tehet a készülék felületében.

Tudnivaló

- Ne várjon túl sokáig a készülék tisztításával. Várja meg, amíg a készülék annyira lehűlt, hogy azt égési sérülés veszélye nélkül meg tudja fogni. Ekkor az ételmaradék maradékok könnyebben eltávolíthatók.
- A készülék hátát száraz, vagy enyhén benedvesített törölkendővel tisztítsa.
- A sütőfelületeket **(5)/(6)** meleg vízzel benedvesített törölkendővel törölje le oly módon, hogy minden ételmaradék el legyen távolítva. Ráégett ételmaradékok esetén hagyja a nedves törölkendőt az adott helyen; ezzel feláztathatja az ételmaradékokat. Egy idő után eltávolíthatók az ételmaradékok.

Tudnivaló

- Makacs szennyeződések esetén tegyen enyhe hatású mosogatószerrel a nedves törölkendőre. A mosogatószeres tisztítást követően a sütőfelületeket **(5)/(6)** törölje át még egyszer tiszta vízzel benedvesített kendővel, így maradéktalanul eltávolíthatja a mosogatószer-maradványokat is. A mosogatószeres tisztítást követően azt ajánljuk, hogy kenje be ismét a sütőfelületeket **(5)/(6)** főzésre alkalmas olajjal.
- Jól szárítsa meg minden elemet, mielőtt újra használná.

Tudnivaló

- Az alábbiak szerint járjon el, ha nedves törölkendővel nem tudja eltávolítani a résekbe vagy a sarkokba került zsiradékot vagy ételmaradékokat:
 - A zsírt vagy egyéb folyadékot konyhai papírtörölkendővel törölje le.
 - Az ételmaradékokat fakanállal vagy kis fanyárrsal távolítsa el.
 - A már leírtak szerinti törölgjön le még egyszer mindent.

10. Tárolás

- Tisztítsa meg a készüléket a **9. Tisztítás** fejezetben leírtak szerint.
- Csukja le a fedelet és zárja le a fedélzárral **(3)**.
- Tekerje a hálózati kábelt a készülék alján lévő kábelcsévéelőre **(1)** és rögzítse a kábelcsattal (lásd a C ábrát).
- A szendvicssütőt száraz helyen tárolja.

11. Receptek

11.1. Holland paradicsomos toast

Hozzávalók

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

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

11.2. Olasz pirítós

Hozzávalók

- ◆ 4 szelet toast kenyér
- ◆ 4 ek. paradicsomsűrítmény
- ◆ 2 ek. majonéz
- ◆ só
- ◆ provence-i fűszer
- ◆ frissen őrölt bors
- ◆ 1 közepes nagyságú paradicsom
- ◆ 1 csomag mozzarella sajt
- ◆ frissen őrölt színes bors

- 1) Keverje össze a paradicsomsűrítményt, a majonézt, a provence-i fűszert és a borsot. Kenje meg vele a toast szeleteket.
- 2) Mossa meg a paradicsomot és törölje szárazra. Felezze meg és távolítsa el a szárkezdeményeket. Vágja szeletekre a paradicsomot.
- 3) Csepegtesse le a mozzarella sajtot egy szűrőben és vágja karikákra.
A sajtkarikákat felezze meg.
- 4) A már megkent toast szeletre rakja rá a paradicsom és mozzarella karikákat és szórja meg borssal.
- 5) Fedje le a szendvicset egy másik toast szelettel.

11.3. Hawaii toast

Hozzávalók

- ◆ 2 szelet toast kenyér
- ◆ 2 szelet ananász (konzerv)
- ◆ vaj
- ◆ 2 szelet főtt sonka
- ◆ 2 szelet sajt

- 1) Az ananászt csepegtesse le egy szűrőben.
- 2) Kenje meg a toast szeletet vajjal.
- 3) A megkent toast szeletre tegye rá a sonkát és az ananászt.
- 4) Végül tegye a sajtot az ananászra.
- 5) Fedje le a szendvicset egy másik toast szelettel.

11.4. Scandia toast

Hozzávalók

- ◆ 2 szelet toast kenyér
- ◆ kapor
- ◆ 125 g joghurtos salátakrém
- ◆ 1 tk. dijoni mustár
- ◆ 1 tk. folyékony méz
- ◆ 20 g lazackrém (tubus a hűtőszobából)
- ◆ 1 salátauborka
- ◆ 1 csomag mozzarella sajt
- ◆ 100 g füstölt lazac, szeletelt
- ◆ frissen őrölt bors

- 1) Mossa meg a kaprot és törölje szárazra. Csipegetse le a kapor csúcsait és vágja apró darabokra.
- 2) Keverje össze a joghurtos salátakrémet a mustárral, mézzel, lazackrémmel és a kaporral.
- 3) Hámozza meg az uborkát és vágja le a végeit. Vágja ketté hosszában az uborkát és egy teáskanállal vágja ki a magokat. Vágja darabokra az uborkafeleket.
- 4) Csepegtesse le a mozzarella sajtot egy szitában és vágja szeletekre.
- 5) Kenjen meg egy toast szeletet joghurtos salátakrémmel.
- 6) Tegyen egy uborkadarabot a megkent toast szeletre, ossza el rája egyenletesen a lazacszeleteket és rakja rá a toast szeletre a sajtszeleteket. Ízesítse borssal.
- 7) Fedje le a szendvicset egy másik toast szelettel.

11.5. Currys pulykamelles toast

Hozzávalók

- ◆ 4 szelet toast kenyér
- ◆ 25 g vaj
- ◆ pulykamell felvágott
- ◆ szilva
- ◆ kóktél curryszósz
- ◆ curry por

- 1) Keverje össze a vajat a curryszósszal és a curryporral.
- 2) Mossa meg, törölje szárazra és magozza ki a szilvákat. Vágja ketté a szilvát és a szilva-feleket vágja vékony szeletekre.
- 3) Kenjen meg egy toast szeletet curry-vajjal.

4) Tegyen a megkent toast szeletre pulykamell felvágottat és szilvszeleteket.

5) Fedje le a szendvicset egy másik toast szelettel.

12. Ártalmatlanítás



Az áthúzott kerekese szeméttároló szimbóluma azt jelenti, hogy a készüléket életciklusa végén nem szabad a szokásos háztartási hulladékkal ártalmatlanítani. A készüléket erre a célra kijelölt gyűjtőhelyen, újrahasznosító központokban vagy hulladékkezelő üzemben kell leadni.

Visszaadás előtt kérjük törölje minden személyes adatát a készülékről.

A csomagolás környezetbarát anyagokból készült, amit a helyi hulladékhasznosítónál adhat le ártalmatlanításra.

Ártalmatlanítsa a csomagolást környezetbarát módon.

13. A Kompernass Handels GmbH garanciája

Tisztelt Vásárlónk!

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

Garanciális feltételek

A garanciális időszak a vásárlás napján kezdődik. Gondosan őrizze meg a nyugtát. Ez a vásárlás igazolásához szükséges. Ha a termékvásárlás napjától számított három éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, akkor a terméket saját belátásunk szerint ingyen megjavítjuk, kicseréljük vagy visszafizetjük az árát. A garancia feltétele a hibás készülék és a vásárlást igazoló bizonylat (pénztári blokk) három éves garanciaidőn belüli bemutatása, valamint a hiba lényegének és megjelenése idejének rövidleírása. Ha garanciánk fedezetet nyújt a hibára, akkor javított vagy egy új terméket kap vissza. A termék javítása vagy cseréje esetén a garancia nem kezdődik előlről.

Garanciális idő és a jogszabályban foglalt szavatossági igények

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

A garancia köre

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

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

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

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

A garancia érvényesítése

Ügyének gyors feldolgozása érdekében kövesse a következő utasításokat:

- Kérjük, hogy minden kapcsolatfelvételnél tartsa készenlétben a vásárlást igazoló pénztári blokkot és a cikkszámot (IAN) 552010_2510.
- A cikkszám a termék adattábláján, a termékre gravírozva, a használati útmutató címlapján (balra lent) vagy a termék hátoldalán vagy alján lévő címkén található.
- Működési hiba vagy más hiba észlelése esetén vegye fel a kapcsolatot az alábbi szervizrészleggel **telefonon** vagy **e-mailben**.
- Küldje el díjmentesen a megadott szerviz címére a hibásnak talált terméket és a vásárlást igazoló bizonylatot (pénztári blokk), illetve röviden írja le azt is, hogy hol és mikor jelentkezett a hiba.

13.1. Szerviz

HU Szerviz Magyarország

Tel.: 06800 21225

E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 552010_2510

13.2. Gyártja

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NÉMETORSZÁG

www.kompernass.com

Índice

1. Utilização correta	92
2. Conteúdo da embalagem	92
3. Descrição do aparelho	92
4. Dados técnicos	92
5. Indicações de aviso e símbolos utilizados	92
6. Instruções de segurança	93
7. Primeira colocação em funcionamento	94
8. Utilização	94
8.1. Torrar sanduíches.	94
9. Limpeza	94
10. Guardar	95
11. Receitas	95
11.1. Tosta de tomate à holandesa	95
11.2. Tosta à italiana	96
11.3. Tosta Havai	96
11.4. Tosta escandinava	96
11.5. Tosta de peito de peru e caril	96
12. Eliminação	97
13. Garantia da Kompernass Handels GmbH	97
13.1. Assistência Técnica	98
13.2. Importador	98

1. Utilização correta

Este aparelho destina-se exclusivamente a torrar sanduíches recheadas.

Este aparelho destina-se exclusivamente à utilização privada. Não utilize este aparelho para fins comerciais!

2. Conteúdo da embalagem

Por norma, o aparelho é fornecido com os seguintes componentes:

- Tostadeira
- Manual de instruções

3. Descrição do aparelho

Figura A:

- 1 Dispositivo de enrolamento do cabo com clip de cabo
- 2 Luz de controlo “Operacional”
- 3 Bloqueio da tampa
- 4 Luz de controlo “Power”

Figura B:

- 5 Superfície de torrar superior
- 6 Superfície de torrar inferior

4. Dados técnicos

Tensão	220-240 V ~ 50/60 Hz
Consumo de energia	750 W

5. Indicações de aviso e símbolos utilizados

No presente manual de instruções, na embalagem e no aparelho são utilizadas as seguintes indicações de aviso e símbolos (se aplicável):

	PERIGO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora "PERIGO" identifica uma situação de perigo iminente que, se não for evitada, terá como consequência ferimentos graves ou mortais.
	AVISO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora "AVISO" identifica uma possível situação de perigo que, se não for evitada, poderá ter como consequência ferimentos graves ou mortais.

	CUIDADO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora "CUIDADO" identifica uma possível situação de perigo que, se não for evitada, poderá ter como consequência ferimentos ligeiros ou moderados.
	ATENÇÃO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora "ATENÇÃO" identifica uma possível situação que, se não for evitada, poderá ter como consequência danos materiais.
	Nota: Uma nota fornece informações adicionais que facilitam o manuseamento do aparelho.
	Ler as instruções. Antes de utilizar o produto, leia atentamente todas as instruções de operação e segurança. Ao transferir o produto para terceiros, entregue todos os respetivos documentos.
	Corrente/tensão alternada
	Não mergulhar em água ou noutros líquidos.
	Todas as peças deste aparelho que entram em contacto com alimentos são adequadas para utilização com produtos alimentares.
	Não colocar aparelhos elétricos no lixo doméstico!
	Elimine os resíduos de embalagem de modo ecológico.
	Embalagem composta por materiais recicláveis. Tenha em atenção a identificação dos materiais de embalagem ao proceder à separação de resíduos: Estes estão identificados com abrevia-turas (a) e algarismos (b), com os seguintes significados: 1-7: plásticos, 20-22: papel e cartão, 80-98: compostos.

ES/PT  AZUL	A embalagem contém componentes de papel e/ou cartão.
ES/PT  AMARILLO AMARELO	A embalagem contém componentes de plástico e/ou metal.
ES/PT	
                	

Points de collecte sur www.quefairemedesochets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

FR: O produto, a embalagem e o manual de instruções são recicláveis, estão abrangidos pelo regime de responsabilidade alargada do fabricante e sujeitos a recolha separada.

6. Instruções de segurança

⚠ PERIGO! CHOQUE ELÉTRICO!

- Se o cabo de alimentação deste aparelho for danificado, terá de ser substituído pelo fabricante, pelo respetivo Serviço de Apoio ao Cliente ou por uma pessoa igualmente qualificada, a fim de evitar situações de perigo.
- Utilize o aparelho apenas em espaços secos, não ao ar livre.
-  Nunca mergulhe o aparelho em água ou noutros líquidos! Caso contrário, existe perigo de morte por choque elétrico.
- Ao limpar, certifique-se de que não há infiltração de água no interior do aparelho. Nunca limpe o aparelho sob água corrente.
- Certifique-se de que o aparelho nunca entra em contacto com água. Nunca utilize o aparelho perto de água ou de recipientes que contenham líquidos.
- Certifique-se de que, durante o funcionamento, o cabo de alimentação nunca fica molhado ou húmido. Disponha o cabo de modo a que não fique entalado ou danificado.
- Após cada utilização, retire a ficha de rede da tomada para desligar o aparelho.
- Nunca abra a caixa do aparelho.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idades superiores a 8 anos, bem como por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e/ou conhecimento, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
- As crianças não podem brincar com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não podem ser efetuadas por crianças, salvo se tiverem idades superiores a 8 anos e forem vigiadas. Crianças com idades inferiores a 8 anos devem ser mantidas afastadas do aparelho e do cabo de ligação.
- As peças do aparelho podem aquecer durante o funcionamento. Por isso, toque apenas na pega.
- Deixe arrefecer o aparelho completamente, primeiro, antes de o limpar ou guardar.
- Tenha cuidado ao retirar as sanduíches prontas. O aparelho, bem como as sanduíches estão muito quentes.
- Utilize o aparelho apenas sobre uma superfície estável, plana e antiderrapante.

- Não utilize um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto em separado para operar o aparelho.



Atenção! Superfície quente!

⚠ CUIDADO! PERIGO DE INCÊNDIO!

- O aparelho não deve ser utilizado na proximidade de materiais inflamáveis.
- Não cubra o aparelho, quando este se encontra ligado.
- Utilize o aparelho apenas em superfícies resistentes ao calor.
- Nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.

⚠ ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- Retire os alimentos apenas com uma espátula de plástico ou madeira ou outro utensílio adequado não metálico para não danificar o revestimento antiaderente da sanduicheira.
- Não utilize detergentes agressivos nem objetos pontiagudos para a limpeza.

ⓘ Nota

- Não é necessária qualquer ação por parte do utilizador para mudar o aparelho entre os 50 e 60 Hz. O aparelho adapta-se tanto para os 50 como para os 60 Hz.

7. Primeira colocação em funcionamento

- Unte uma única vez o revestimento antiaderente das superfícies de torrar **(5)/(6)** com óleo próprio para cozinhar.
- Insira a ficha numa tomada de alimentação elétrica.
- Feche o aparelho e tranque-o com o bloqueio da tampa **(3)**. Este tem de encaixar perceptivelmente na pega inferior.
- Deixe o aparelho aquecer durante aprox. 10 minutos.

ⓘ Nota

- Na primeira utilização do aparelho poderá verificar-se um ligeiro odor (bem como uma pequena formação de fumo). Este é normal e dissipa-se rapidamente. Assegure uma ventilação suficiente. Abra, por exemplo, uma janela.
- Desligue a ficha de rede e deixe o aparelho arrefecer.
- Limpe o aparelho tal como descrito no capítulo

9. Limpeza.

O aparelho encontra-se agora operacional.

8. Utilização

8.1. Torrar sanduíches

- 1) Feche a tampa e tranque-a com o bloqueio da tampa **(3)**.
- 2) Insira a ficha numa tomada de alimentação elétrica. A luz de controlo vermelha “Power” **(4)** acende.
- 3) Assim que o aparelho estiver quente, a luz de controlo verde “Operational” **(2)** acende.
- 4) Abra a tampa e coloque duas sanduíches preparadas nas superfícies de torrar inferiores **(6)**.
- 5) Feche a tampa e tranque-a com o bloqueio da tampa **(3)**. Se a sanduiche for demasiado espessa, de tal forma que não seja possível fechar o bloqueio da tampa **(3)**, retire parte do recheio da sanduiche.

⚠ ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- Retire as sanduíches apenas com uma espátula de plástico ou madeira ou outro utensílio adequado não metálico para não danificar o revestimento antiaderente da sanduicheira.
- 6) As sanduíches ficam prontas após aprox. 3-5 minutos. Este cálculo temporal pode variar, dependendo do recheio utilizado e do gosto pessoal. Levante a tampa e retire as sanduíches.
- 7) Se não pretende preparar mais sanduíches, retire a ficha de rede da tomada.

9. Limpeza

⚠ PERIGO! CHOQUE ELÉTRICO

- Retire a ficha da tomada antes de limpar o aparelho.



Nunca mergulhe o aparelho em água ou noutros líquidos! Caso contrário, existe perigo de morte por choque elétrico.

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Antes de proceder à limpeza, deixe o aparelho arrefecer. Perigo de queimaduras!

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- ▶ Não utilizar detergentes agressivos ou abrasivos. Estes podem danificar a superfície do aparelho.

Nota

- ▶ Não deixe passar muito tempo antes de fazer a limpeza. Aguarde até que o aparelho esteja de tal modo arrefecido que seja possível pegar nele sem perigo de queimaduras. Deste modo é mais fácil retirar os restos de alimentos.

- Limpe a caixa com um pano seco ou ligeiramente humedecido.

- Limpe as superfícies de torrar **(5)/(6)** com um pano molhado em água quente, para retirar todos os restos de comida.

Restos de comida que estejam pegados podem ser amolecidos, colocando o pano húmido sobre os mesmos. Depois de algum tempo os restos de comida podem ser retirados facilmente.

Nota

- ▶ Para retirar sujidades difíceis, aplique um detergente da loiça suave no pano húmido. Depois da limpeza com detergente, limpe as superfícies de torrar **(5)/(6)** mais uma vez com um pano humedecido com água limpa, para remover todos os vestígios do detergente da loiça. Depois da limpeza com detergente da loiça, aconselhamos que unte novamente as superfícies de torrar **(5)/(6)** com óleo próprio para cozinhar.

- Antes de uma nova utilização, seque bem todas as peças.

Nota

- ▶ Se tiverem entrado gordura ou alimentos para as ranhuras ou os cantos, onde não os pode retirar com um pano húmido, proceda da seguinte forma:
 - Limpe a gordura ou outros líquidos com um pedaço de papel de cozinha.
 - Retire os resíduos com uma espátula de madeira ou um pequeno espeto de madeira.
 - Limpe depois tudo mais uma vez como descrito.

10. Guardar

- Limpe o aparelho tal como descrito no capítulo

9. Limpeza.

- Feche a tampa e tranque-a com o bloqueio da tampa **(3)**.
- Enrole o cabo à volta do dispositivo de enrolamento do cabo **(1)**, na parte de baixo do aparelho, e fixe-o com a braçadeira (ver fig. C).
- Guarde a sanduicheira num local seco.

11. Receitas

11.1. Tosta de tomate à holandesa

Ingredientes

- ◆ 4 Fatias de pão de forma
- ◆ Água
- ◆ Alho-francês
- ◆ 1 Tomate médio
- ◆ Manteiga de ervas
- ◆ 2 Fatias de fiambre
- ◆ Sal
- ◆ Pimenta moída na hora
- ◆ 2 Fatias de queijo gouda jovem

- 1) Lave o alho-francês e deixe-o escorrer. Abra o alho-francês longitudinalmente e depois corte as duas metades em pedaços grandes. Coloque a água com sal num tacho e deixe ferver. Adicione o alho-francês e escale-o durante 1 minuto.
Em seguida, deite o alho-francês num coador, passe-o por água fria e deixe escorrer.
- 2) Lave os tomates e seque-os cuidadosamente. Corte-os em metades e retire as extremidades. Corte os tomates em fatias.
- 3) Barre uma fatia de pão de forma com manteiga de ervas e coloque uma fatia de fiambre dobrada sobre a fatia de pão de forma barrada. Distribua os pedaços de alho-francês e tomate sobre ela. Tempere com sal e pimenta.
- 4) Coloque as fatias de queijo sobre a fatia de pão de forma.
- 5) Barre mais uma fatia de pão de forma com manteiga de ervas e tape a sanduiche com a fatia de pão de forma barrada.

11.2. Tosta à italiana

Ingredientes

- ◆ 4 Fatias de pão de forma
- ◆ 4 Colheres de sopa de concentrado de tomate
- ◆ 2 Colheres de sopa de maionese
- ◆ Sal
- ◆ Ervas da Provença
- ◆ Pimenta moída na hora
- ◆ 1 Tomate médio
- ◆ 1 Embalagem de queijo mozzarella
- ◆ Pimenta mista moída na hora

- 1) Misture a polpa de tomate, a maionese, o sal, as ervas da Provença e a pimenta. Barre as fatias de pão de forma com a mistura.
- 2) Lave os tomates e seque-os cuidadosamente. Corte-os em metades e retire as extremidades. Corte os tomates em fatias.
- 3) Deixe o queijo mozzarella escorrer num coador e depois corte-o em fatias. Corte estas novamente em metades.
- 4) A fatia de pão de forma já barrada é então coberta com as rodela de tomate e queijo mozzarella e polvilhada com pimenta.
- 5) Cubra a sua sanduíche com a outra fatia de pão de forma.

11.3. Tosta Havai

Ingredientes

- ◆ 4 Fatias de pão de forma
- ◆ 2 Rodelas de ananás (em lata)
- ◆ Manteiga
- ◆ 2 Fatias de fiambre
- ◆ 2 Fatias de queijo

- 1) Escorra o ananás num coador.
- 2) Barre agora a fatia de pão de forma com manteiga.
- 3) Guarneça a fatia de pão de forma com o fiambre e o ananás.
- 4) O queijo é o último a ser colocado sobre o ananás.
- 5) Cubra a sua sanduíche com mais uma fatia de pão de forma.

11.4. Tosta escandinava

Ingredientes

- ◆ 4 Fatias de pão de forma
- ◆ Aneto
- ◆ 125 g Molho de iogurte para salada
- ◆ 1 Colher de chá de mostarda Dijon
- ◆ 1 Colher de chá de mel líquido
- ◆ 20 g de creme de salmão verdadeiro (biscnaga das prateleiras frigoríficas)
- ◆ 1 Pepino
- ◆ 1 Embalagem de queijo mozzarella
- ◆ 100 g de salmão fumado em fatias
- ◆ Pimenta moída na hora

- 1) Lave o aneto e seque-o cuidadosamente. Arranque as pontas dos caules do aneto e pique-as.
- 2) Misture o creme de iogurte para salada com a mostarda, o mel, o creme de salmão e o aneto.
- 3) Descasque o pepino e retire as extremidades. Corte o pepino ao meio, em comprimento, e retire as sementes com uma colher de chá. Corte as metades do pepino em pedaços.
- 4) Escorra o mozzarella num coador e corte-o em fatias.
- 5) Barre uma fatia de pão de forma com molho de iogurte para salada.
- 6) Coloque um pedaço de pepino sobre a fatia de pão de forma barrada, distribua as fatias de salmão regularmente e cubra a fatia de pão de forma com as fatias de queijo. Tempere com pimenta.
- 7) Cubra a sua sanduíche com mais uma fatia de pão de forma.

11.5. Tosta de peito de peru e caril

Ingredientes

- ◆ 4 Fatias de pão de forma
- ◆ 25 g de manteiga
- ◆ Fatias de peru assado
- ◆ Ameixas
- ◆ Molho de caril e cocktail
- ◆ Caril em pó

- 1) Misture a manteiga com o molho de caril e o caril em pó.
- 2) Lave as ameixas, seque-as e tire-lhes o caroço. Corte as ameixas em metades e depois em fatias finas.
- 3) Barre uma fatia de pão de forma com a manteiga de caril.
- 4) Cubra agora a fatia de pão de forma barrada com as fatias de peru assado e as fatias de ameixa.
- 5) Cubra a sua sanduíche com mais uma fatia de pão de forma.

12. Eliminação



O símbolo do contentor do lixo com uma cruz por cima indica que este aparelho, no final da sua vida útil, não deve ser eliminado juntamente com os resíduos domésticos. O aparelho deve ser entregue

em pontos de recolha apropriados, ecocentros ou centros de tratamento de resíduos autorizados.

Por favor, elimine todos os dados pessoais do aparelho antes de o devolver.

A embalagem é composta por materiais amigos do ambiente e pode ser descartada nos pontos de reciclagem locais.

Elimine a embalagem de modo ecológico.

13. Garantia da

Kompernass Handels GmbH

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

Este aparelho tem uma garantia de 3 anos a contar da data de compra. No caso deste produto ter defeitos, tem direitos legais contra o vendedor do produto. Estes direitos legais não são limitados pela nossa garantia que passamos a transcrever.

Condições de garantia

O prazo de garantia tem início na data da compra. Por favor, guarde bem o talão de compra. Este é necessário como comprovativo da compra. Se, no prazo de três anos a contar da data de compra deste produto, ocorrer um defeito de material ou de fabrico, o produto será reparado ou substituído por nós, ao nosso critério, gratuitamente, ou o preço de compra será reembolsado. Esta garantia parte do princípio que o aparelho avariado e o comprovativo da compra (talão de compra) são apresentados no prazo de três anos, junto com uma descrição breve, por escrito, da falha e das circunstâncias em que a mesma ocorreu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, receberá o produto reparado ou um novo produto. Com a substituição do produto é iniciado um novo prazo de garantia segundo DL 67/2003.

Prazo de garantia e direitos legais

O período de garantia não é prolongado pelo acionamento da mesma. Isto também se aplica a peças substituídas e reparadas. Danos e defeitos que possam eventualmente já existir no momento da compra devem ser imediatamente comunicados, após retirar o aparelho da embalagem. Expirado o período da garantia, quaisquer reparações necessárias estão sujeitas a pagamento.

Âmbito da garantia

O aparelho foi fabricado segundo diretivas de qualidade rigorosas, com o maior cuidado, e testado escrupulosamente antes da sua distribuição. A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico. Esta garantia não abrange peças do produto sujeitas ao desgaste normal e que podem, por isso, ser consideradas peças de desgaste, ou danos em peças frágeis, p. ex., interruptores ou peças de vidro.

Esta garantia perde a validade, se o produto for danificado, utilizado incorretamente ou se a manutenção tenha sido realizada indevidamente. Para garantir uma utilização correta do produto, é necessário cumprir todas as instruções contidas no manual de instruções. Ações ou fins de utilização que são desaconselhados, ou para os quais é alertado no manual de instruções, têm de ser impreterivelmente evitados. O produto foi concebido apenas para uso privado e não para uso comercial. A garantia extingue-se em caso de utilização incorreta, uso de força e intervenções que não tenham sido efetuadas pela nossa Filial de Assistência Técnica autorizada.

Procedimento em caso de acionamento da garantia

Para garantir um processamento rápido do seu pedido, siga, por favor, as seguintes instruções:

- Para todos os pedidos de esclarecimento, tenha à mão o talão de compra e o número do artigo (IAN) 552010_2510 como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta da capa do manual de instruções (em baixo à esquerda), da placa de características, de uma impressão no produto ou do autocolante na traseira ou lado inferior do produto.
- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnica, indicado em seguida, **telefonicamente** ou **por e-mail**.
- De seguida, pode enviar gratuitamente o produto registado como defeituoso, incluindo o comprovativo da compra (talão de compra) e indique o defeito e quando este ocorreu, para a morada do Serviço de Assistência Técnica que lhe foi indicada.

13.1. Assistência Técnica

PT Assistência Portugal

Tel.: 800849000

E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 552010_2510

13.2. Importador

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANHA

www.kompernass.com



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Stand der Informationen · Version des informations · Stand van de informatie

Stav informací · Stan informací · Stav informácií · Estado de las informaciones · Tilstand af information

Versione delle informazioni · Információk állása · Estado das informações: 02/2026 · Ident.-No.: SSWM750C3-022026-1

IAN 552010_2510