

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



SANDWICHMAKER / SANDWICH MAKER APPAREIL À CROQUE-MONSIEUR SSMW 750 C3

(DE) (AT) (CH)

SANDWICHMAKER

Bedienungsanleitung

(FR) (BE)

APPAREIL À CROQUE-MONSIEUR

Mode d'emploi

(CZ)

SENDVIČOVAČ

Návod k obsluze

(PT)

TOSTADEIRA

Manual de instruções

(GB) (IE)

SANDWICH MAKER

Operating instructions

(NL) (BE)

SANDWICHMAKER

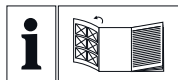
Gebruiksaanwijzing

(ES)

SANDWICHERA

Instrucciones de uso

IAN 285812



DE AT CH

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

GB IE

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

FR BE

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

NL BE

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

CZ

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

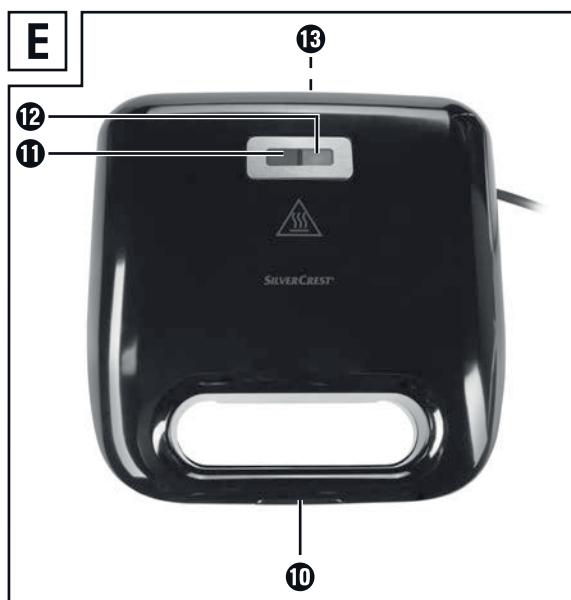
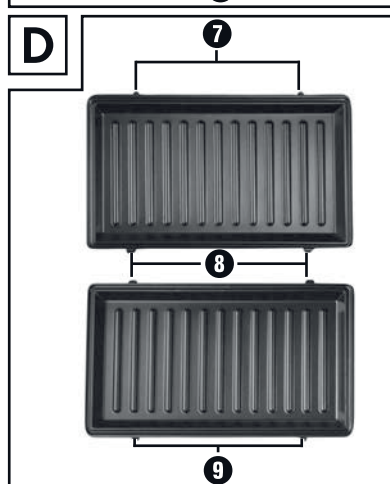
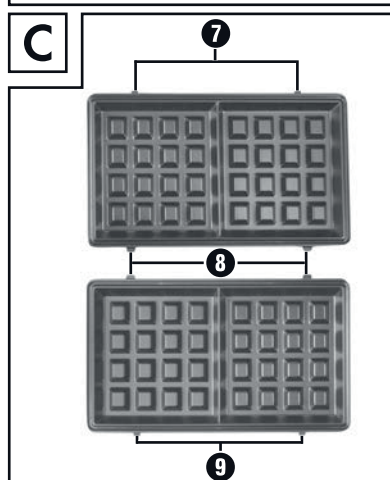
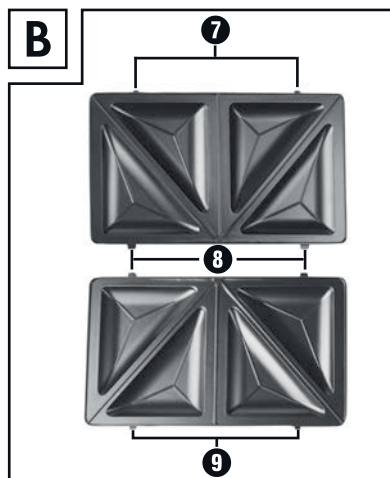
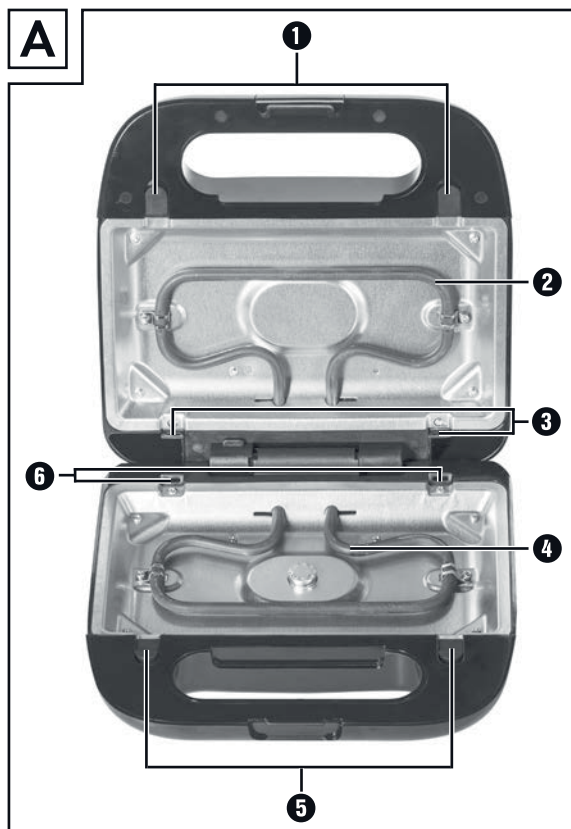
ES

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

PT

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

DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
GB/IE	Operating instructions	Page	19
FR/BE	Mode d'emploi	Page	37
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	55
CZ	Návod k obsluze	Strana	73
ES	Instrucciones de uso	Página	91
PT	Manual de instruções	Página	109



Inhaltsverzeichnis

Einführung	2
Urheberrecht	2
Haftungsbeschränkung	2
Bestimmungsgemäße Verwendung	2
Lieferumfang	3
Entsorgung der Verpackung	3
Gerätebeschreibung	4
Technische Daten	4
Sicherheitshinweise	5
Austauschen der Wechselplatten	7
Einsetzen der Wechselplatten	7
Herausnehmen der Wechselplatten	8
Erste Inbetriebnahme	8
Bedienen	9
Sandwiches rösten	9
Waffeln backen	9
Grillen	10
Reinigen	11
Aufbewahren	12
Fehlerbehebung	12
Rezepte	13
Holländischer Tomatentoast	13
Italienischer Toast	14
Toast Hawaii	14
Waffeln	15
Apfelwaffeln	15
Garnelenspieß	16
Entsorgung	16
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	17
Service	18
Importeur	18

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes!

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

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Jede Vervielfältigung bzw. jeder Nachdruck, auch auszugsweise, sowie die Wiedergabe der Abbildungen, auch im veränderten Zustand, ist nur mit schriftlicher Zustimmung des Herstellers gestattet.

Haftungsbeschränkung

Alle in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen technischen Informationen, Daten und Hinweise für den Anschluss und die Bedienung entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung und erfolgen unter Berücksichtigung unserer bisherigen Erfahrungen und Erkenntnisse nach bestem Wissen.

Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibungen in dieser Anleitung können keine Ansprüche hergeleitet werden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund von Nichtbeachtung der Anleitung, nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommenen Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

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

HINWEIS

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

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.



Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.

HINWEIS

- Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können.

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

- ➊ Arretierungen
- ➋ Heizschlange
- ➌ untere Halterungen
- ➍ Heizschlange
- ➎ Arretierungen
- ➏ hintere Halterungen

Abbildung B (Sandwichplatten):

- ➐ obere Rastnasen
- ➑ untere und hintere Rastnasen
- ➒ vordere Rastnasen

Abbildung C (Waffelplatten):

- ➓ obere Rastnasen
- ➑ untere und hintere Rastnasen
- ➒ vordere Rastnasen

Abbildung D (Grillplatten):

- ➓ obere Rastnasen
- ➑ untere und hintere Rastnasen
- ➒ vordere Rastnasen

Abbildung E:

- ➓ Deckelverriegelung
- ➑ Kontrollleuchte „Power“
- ➒ Kontrollleuchte „Betriebsbereit“
- ➓ Kabelaufwicklung

Technische Daten

Spannung	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	750 W
	Alle Teile dieses Gerätes, welche mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Sicherheitshinweise

WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR!

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt. Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- ▶ Die Geräteteile können im Betrieb heiß werden. Fassen Sie daher nur die Griffe an.
- ▶ Lassen Sie das Gerät erst vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen, die Wechselplatten austauschen oder es verstauen.
- ▶ Seien Sie vorsichtig beim Herausnehmen der fertigen Speisen (Sandwiches, Waffeln etc.). Das Gerät, sowie die Speisen sind sehr heiß.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät nur auf einer stabilen, rutschfesten und ebenen Stellfläche.
- ▶ Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirkungssystem, um das Gerät zu betreiben.



Achtung! Heiße Oberfläche!

ACHTUNG - BRANDGEFAHR!

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

Austauschen der Wechselplatten

Sie können zwischen 3 verschiedenen Wechselplatten wählen:

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

⚠ WARNUNG! STROMSCHLAGEGEFAHR

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

Einsetzen der Wechselplatten

- 1) Öffnen Sie den Sandwichmaker, indem Sie die Deckelverriegelung ⑩ lösen und den Deckel aufklappen.
- 2) Obere Wechselplatte: Schieben Sie zuerst die unteren Rastnasen ⑧ in die unteren Halterungen ③.
- 3) Drücken Sie nun die oberen Rastnasen ⑦ auf die Arretierungen ①, so dass die Rastnasen ⑦ unter die Arretierungen ① springen und die Wechselplatte fest sitzt.
- 4) Untere Wechselplatte: Schieben Sie zuerst die hinteren Rastnasen ⑧ in die hinteren Halterungen ⑥.
- 5) Drücken Sie nun die vorderen Rastnasen ⑨ auf die Arretierungen ⑤, so dass die Rastnasen ⑨ unter die Arretierungen ⑤ springen und die Wechselplatte fest sitzt.
- 6) Drücken Sie einmal kräftig auf die Mitte der unteren Wechselplatte, um sicherzustellen, dass diese sicher eingesetzt ist.

Herausnehmen der Wechselplatten

- 1) Obere Wechselplatte: Schieben Sie die Arretierungen ❶ nach oben und kippen Sie gleichzeitig die Wechselplatte nach vorne, so dass Sie diese aus den unteren Halterungen ❸ herausheben können.
- 2) Untere Wechselplatte: Ziehen Sie die Arretierungen ❺ nach vorne und heben Sie die Wechselplatte an, so dass Sie diese aus den hinteren Halterungen ❻ herausziehen können.

Erste Inbetriebnahme

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

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

- Setzen Sie ein Paar der Wechselplatten in das Gerät ein.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
- Schließen Sie das Gerät und verriegeln Sie es mit der Deckelverriegelung ❿.
- Lassen Sie das Gerät ca. 10 Minuten aufheizen.

HINWEIS

- Beim ersten Gebrauch kann ein leichter Geruch entstehen (auch geringe Rauchentwicklung möglich). Dieser ist normal und verliert sich nach kurzer Zeit. Sorgen Sie bitte für ausreichende Entlüftung. Öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.
- Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Reinigen Sie die Wechselplatten und das Gerät wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Bedienen

Sandwiches rösten

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- Benutzen Sie niemals zwei verschiedene Wechsellplatten gleichzeitig.

- 2) Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn mit der Deckelverriegelung ⑩.
- 3) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Die rote Kontrollleuchte „Power“ ⑪ leuchtet.
- 4) Sobald das Gerät aufgeheizt ist, leuchtet die grüne Kontrollleuchte „Betriebsbereit“ ⑫.
- 5) Öffnen Sie den Deckel und legen Sie zwei vorbereitete Sandwiches auf die untere Wechsellplatte.
- 6) Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn mit der Deckelverriegelung ⑩. Sie können zwischen zwei Verriegelungseinstellungen wählen. Sollte das Sandwich dennoch zu dick sein, so dass sich die Deckelverriegelung ⑩ 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.

- 7) Nach ca. 5 - 6 Minuten sind die Sandwiches fertig. Diese Zeitangabe kann, je nach verwendetem Belag und persönlichem Geschmack, variieren. Öffnen Sie den Deckel und entnehmen Sie die Sandwiches.
- 8) Wenn Sie keine weiteren Sandwiches mehr zubereiten wollen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

Waffeln backen

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- Benutzen Sie niemals zwei verschiedene Wechsellplatten gleichzeitig.

- 2) Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn mit der Deckelverriegelung ⑩.
- 3) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Die rote Kontrollleuchte „Power“ ⑪ leuchtet.
- 4) Sobald das Gerät aufgeheizt ist, leuchtet die grüne Kontrollleuchte „Betriebsbereit“ ⑫.

- 5) Öffnen Sie den Deckel und füllen Sie etwa 2 - 3 große EL Waffelteig in jede der beiden Waffelbackflächen der unteren Wechselplatte.
- 6) Schließen Sie den Deckel. Verriegeln Sie **nicht** den Deckel!

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

Grillen

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ▶ Benutzen Sie niemals zwei verschiedene Wechselplatten gleichzeitig.
- 2) Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn mit der Deckelverriegelung ⑩.
 - 3) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Die rote Kontrollleuchte „Power“ ⑪ leuchtet.
 - 4) Sobald das Gerät aufgeheizt ist, leuchtet die grüne Kontrollleuchte „Betriebsbereit“ ⑫.
 - 5) Öffnen Sie den Deckel und legen Sie die zu grillenden Lebensmittel auf die untere Wechselplatte.
 - 6) Schließen Sie den Deckel. Verriegeln Sie **nicht** den Deckel!
 - 7) Kontrollieren Sie ab und zu den Bräunungsgrad, indem Sie den Deckel anheben.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

Reinigen

WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR

- Ziehen Sie erst den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.



Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Andernfalls besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Das greift die Oberfläche des Gerätes an.
- Reinigen Sie das Gerät keinesfalls in der Spülmaschine!

HINWEIS

- Warten Sie mit der Reinigung nicht zu lange. Warten Sie, bis sich das Gerät soweit abgekühlt hat, dass Sie es ohne Verbrennungsgefahr anfassen können. Dann lassen sich die Lebensmittelreste besser entfernen.
- Das Gehäuse reinigen Sie mit einem trockenen Tuch oder einem leicht angefeuchteten Lappen.
- Nehmen Sie die Wechselplatten ab und reinigen Sie die Wechselplatten in warmem Wasser und geben Sie etwas Spülmittel hinzu.

HINWEIS

- Für eine schonende Reinigung der Wechselplatten empfehlen wir diese, wie beschrieben, mit der Hand zu spülen. Sie können jedoch die Wechselplatten auch in der Spülmaschine reinigen.
- Sollten Fett oder Lebensmittel unter die Wechselplatten in den Raum, in welchem sich die Heizschlangen **2** **4** befinden, gelaufen sein, gehen Sie folgendermaßen vor:
 - Tupfen Sie Fett oder andere Flüssigkeiten mit einem Stück Küchenpapier ab.
 - Entfernen Sie festgebrannte Rückstände mit einem Holzspatel oder kleinem Holzspieß.
- Trocknen Sie alle Teile vor dem erneuten Gebrauch gut ab.

Aufbewahren

- Bewahren Sie den Sandwichmaker an einem trockenen Ort auf.
- Wickeln Sie das Kabel um die Kabelhalterungen der Kabelaufwicklung 13 an der Rückseite des Gerätes. Fixieren Sie das Kabel mit dem Kabelclip (siehe Abb. 1):

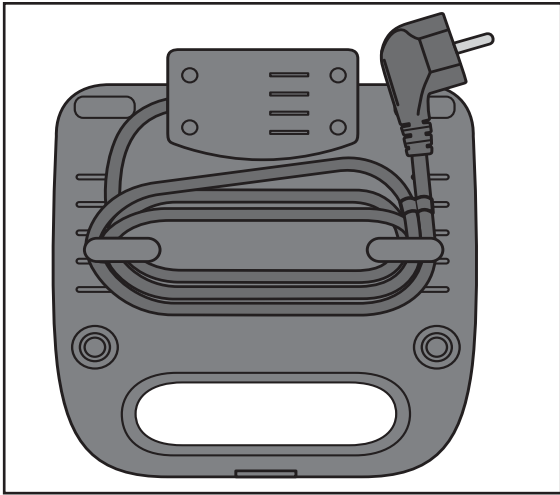


Abb. 1

- Reinigen Sie das Gerät wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

Fehlerbehebung

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

Rezepte

Holländischer Tomatentoast

Zutaten:

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

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

Italienischer Toast

Zutaten:

- ◆ 4 Scheiben Toastbrot
- ◆ 4 EL Tomatenmark
- ◆ 2 EL Mayonnaise
- ◆ Salz
- ◆ Kräuter der Provence
- ◆ frisch gemahlener Pfeffer
- ◆ 1 mittelgroße Tomate
- ◆ 1 Pck. Mozzarella-Käse
- ◆ frisch gemahlener bunter Pfeffer

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

Toast Hawaii

Zutaten:

- ◆ 4 Scheiben Toastbrot
- ◆ 2 Scheiben Ananas (aus der Dose)
- ◆ Butter
- ◆ 2 Scheiben gekochter Schinken
- ◆ 2 Käsescheibletten

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

Waffeln

Zutaten:

- ◆ 250 g Margarine oder Butter
- ◆ ca. 200 g Zucker
- ◆ 2 Päckchen Vanillezucker
- ◆ 5 Eier
- ◆ 500 g Mehl
- ◆ 2 TL Backpulver
- ◆ 350 - 400 ml Milch

- 1) Rühren Sie die Eier schaumig.
- 2) Geben Sie den Zucker und den Vanillezucker hinzu und verrühren Sie alles.
- 3) Geben Sie die zerlassene Butter oder Margarine hinzu.
- 4) Rühren Sie das Backpulver unter.
- 5) Geben Sie unter ständigem Rühren die Milch und das Mehl abwechselnd nach und nach hinzu.
- 6) Vermengen Sie alles auf höchster Stufe mit dem Handmixer, bis ein glatter Teig entsteht.

Apfelwaffeln

Zutaten:

- ◆ 250 g Margarine oder Butter
- ◆ 75 g Zucker
- ◆ 4 Eier
- ◆ 250 g Mehl
- ◆ 1 TL Backpulver
- ◆ 125 ml lauwarme Milch
- ◆ 300 g Äpfel (geschält, in Würfel geschnitten)
- ◆ 50 g geriebene Mandeln oder Nüsse

- 1) Rühren Sie die Eier schaumig.
- 2) Geben Sie den Zucker hinzu und verrühren Sie alles.
- 3) Geben Sie die zerlassene Butter oder Margarine hinzu.
- 4) Rühren Sie das Backpulver unter.

- 5) Geben Sie unter ständigem Rühren die Milch und das Mehl abwechselnd nach und nach hinzu.
- 6) Als letztes heben Sie die Mandeln oder Nüsse und die Apfelwürfel unter.
- 7) Vermengen Sie alles auf höchster Stufe mit dem Handmixer, bis ein glatter Teig entsteht.

Garnelenspieß

Zutaten:

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

Entsorgung



**Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll.
Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.
(Waste Electrical and Electronic Equipment).**

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

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 Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage 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 oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Drei-Jahres-Frist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus, Backformen 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 Service-Niederlassung 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 (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- 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 Service-Adresse übersenden.



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

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (Kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 285812

Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Adresse keine Serviceadresse ist. Kontaktieren Sie zunächst die benannte Servicestelle.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Index

Introduction	20
Copyright	20
Limited liability	20
Intended use	20
Items supplied	21
Disposal of the packaging	21
Appliance description	22
Technical data	22
Safety instructions	23
Exchanging the removable plates	25
Placement of the removable plates	25
Extracting the removable plate	26
Commissioning	26
Operation	27
Toasting sandwiches	27
Baking waffles	27
Grilling	28
Cleaning	29
Storage	30
Troubleshooting	30
Recipes	31
Dutch Tomato Toast	31
Italian Toast	32
Hawaiian Toast	32
Waffles	33
Apple waffles	33
Shrimp skewer	34
Disposal	34
Kompernass Handels GmbH warranty	35
Service	36
Importer	36

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance!

You have clearly decided in favour of a modern, high quality product. These operating instructions are a component of this product. They contain important information in regard to safety, use and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all of these operating and safety instructions. Use this appliance only as described and only for the purposes indicated. In addition, pass these documents on, together with the product, to any future owner.

Copyright

This documentation is copyright protected.

Any copying or reproduction of it, including as extracts, as well as the reproduction of images, also in an altered state, is only permitted with the written authorisation of the manufacturer.

Limited liability

All technical information, data and instructions for the installation, connection and operation contained in these operating instructions correspond to the latest available at the time of printing and, to the best of our knowledge, take into account our previous experience and know-how.

No claims can be derived from the details, illustrations and descriptions in these instructions.

The manufacturer assumes no responsibility for damage caused by failure to observe these instructions, improper use, incompetent repairs, making unauthorised modifications or for using unapproved replacement parts.

Intended use

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

This appliance is intended exclusively for use in domestic households. Do not use the appliance for commercial applications!

Items supplied

The appliance is delivered with the following components as standard:

- Sandwich Maker
 - 2 Removable plates "Sandwich"
 - 2 Removable plates "Waffles"
 - 2 Removable plates "Grill"
 - Operating instructions
- 1) Remove the appliance, the removable plates and the operating instructions from the carton.
 - 2) Remove all packing material.

NOTICE

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

Disposal of the packaging

The packaging protects the appliance from transport damage. The packaging materials are selected from the point of view of their environmental friendliness and disposal technology and are therefore recyclable.



The recirculation of packaging into the material circuit saves on raw material and reduces the amount of waste generated. Dispose of packaging material that is no longer needed as per the regionally established regulations.

NOTICE

- If possible preserve the appliance's original packaging during the warranty period so that, in the event of a warranty claim, you can pack the appliance ideally for its return.

Appliance description

Illustration A:

- 1 Locking device
- 2 Heating coil
- 3 Lower mountings
- 4 Heating coil
- 5 Locking devices
- 6 Rear mountings

Illustration B (Sandwich plates):

- 7 Upper latches
- 8 Lower and rear latches
- 9 Front latches

Illustration C (Waffle plates):

- 7 Upper latches
- 8 Lower and rear latches
- 9 Front latches

Illustration D (Grill plates):

- 7 Upper latches
- 8 Lower and rear latches
- 9 Front latches

Illustration E:

- 10 Lid locking device
- 11 Control lamp "Power"
- 12 Control lamp "Ready"
- 13 Cable retainer

Technical data

Voltage	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Power consumption	750 W
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

Safety instructions

WARNING! RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Arrange for damaged power cables and/or plugs to be replaced as soon as possible by a qualified specialist or by Customer Services.
- ▶ Use the appliance only in dry indoor areas, not outdoors.
-  **NEVER** submerge the appliance in water or other liquids! If you do, then you could receive a potentially fatal 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 gets wet or moist when the appliance is in use. Lay the cable such that it cannot be clamped or otherwise damaged.
- ▶ 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 at least 8 years of age and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are supervised by a person responsible for their safety or receive from this person instruction in how the appliance is to be used, and they have understood the potential risks.
- ▶ Children should not play with the appliance.
- ▶ Cleaning and user maintenance should not be performed by children, unless they are older than 8 years of age and are supervised. Children younger than 8 years of age are to be kept away from the appliance and the power cable.
- ▶ The appliance can become hot when it is in use. Therefore, only touch the handles.
- ▶ Let the appliance cool down completely before cleaning it, exchanging the removable plates or putting it into storage.
- ▶ Use caution when removing the finished foods (sandwiches, waffles, etc.). The appliance, as well as the sandwiches, will be very hot.
- ▶ Use the appliance only on a stable, non-slippery and level surface.
- ▶ Do not use an external timing switch or a separate remote control system to operate the appliance.



Attention! Hot surfaces!

CAUTION - RISK OF FIRE!

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

CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

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

Exchanging the removable plates

You can choose between 3 different removable plates:

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

**WARNING! RISK OF ELECTRIC SHOCK**

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

**WARNING! RISK OF INJURY!**

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

Placement of the removable plates

- 1) Open the sandwich maker by releasing the lid locking device **10** and lifting the lid.
- 2) Upper removable plate: First slide the lower latches **8** into the lower mountings **3**.
- 3) Now press the upper latches **7** onto the locking devices **1**, so that the upper latches **7** spring under the locking devices **1** and the removable plate is firmly seated.
- 4) Lower removable plate: First slide the rear latches **8** into the rear mountings **6**.
- 5) Now press the front latches **9** onto the locking devices **5** so that the latches **9** spring under the locking devices **5** and the removable plate is firmly seated.
- 6) Press firmly once in the centre of the lower removable plate to ensure that it is securely inserted.

Extracting the removable plate

- 1) Upper removable plate: Slide the locking devices ❶ upwards and simultaneously tilt the removable plate forward so that you can lift it out from underneath the lower mountings ❸.
- 2) Lower removable plate: Pull the locking devices ❺ forward and lift the removable plate so that you can pull it out from the rear mountings ❻.

Commissioning

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

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

WARNING! RISK OF INJURY!

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

- Install a pair of removable plates into the appliance.
- Insert the plug into a mains power socket.
- Close the appliance and lock it with the lid locking device ❿.
- Let the appliance heat up for about 10 minutes.

NOTICE

- ▶ With the first usage a slight smell can arise (minimal smoke development is also possible). This is normal and dissipates after a short time. Provide for sufficient ventilation. For example, open a window.
- Disconnect the plug and allow the appliance to cool down.
- Clean the removable plates and the appliance as described in the chapter "Cleaning".

The appliance is now ready for use.

Operation

Toasting sandwiches

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

CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

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

- 2) Close the lid and lock it with the lid locking device 10.
- 3) Insert the plug into a mains power socket. The red control lamp "Power" 11 glows.
- 4) As soon as the appliance is heated up, the green control lamp "Ready" 12 glows.
- 5) Open the lid and insert two prepared sandwiches on the lower removable plate.
- 6) Close the lid and lock it with the lid locking device 10. You can choose from two locking positions. If the sandwich is still too thick, so that the lid locking device 10 cannot be closed, reduce the amount of filling.

CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

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

Baking waffles

- 1) Select the removable plates "waffles" and install them.

CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

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

- 2) Close the lid and lock it with the lid locking device 10.
- 3) Insert the plug into a mains power socket. The red control lamp "Power" 11 glows.
- 4) As soon as the appliance is heated up, the green control lamp "Ready" 12 glows.
- 5) Open the lid and place about 2 - 3 large tablespoons of batter into each of the two waffle baking surfaces on the lower removable plate.

- 6) Now close the lid. Do **not** lock the lid!

CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

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

Grilling

- 1) Select the removable plates "grill" and install them.

CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Never use two different removable plates at the same time.
- 2) Close the lid and lock it with the lid locking device ⑩.
 - 3) Insert the plug into a mains power socket. The red control lamp "Power" ⑪ glows.
 - 4) As soon as the appliance is heated up, the green control lamp "Ready" ⑫ glows.
 - 5) Open the lid and place the food to be grilled on the lower removable plate.
 - 6) Now close the lid. Do **not** lock the lid!
 - 7) From time to time check the degree of browning by lifting the lid.

CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

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

Cleaning

WARNING! RISK OF ELECTRIC SHOCK

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



NEVER submerge the appliance in water or other liquids! If you do, then you could receive a potentially fatal electric shock.

WARNING! RISK OF INJURY!

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

CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not use aggressive or abrasive cleaning agents. These can damage the upper surfaces of the appliance.
- ▶ Never clean the appliance in the dishwasher!

NOTICE

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

NOTICE

- ▶ For gentle cleaning of the removable plates, we recommend that you wash them by hand, as described above. You can, however, also clean the removable plates in the dishwasher.
- If fats or food should be under the removable plates and in the space in which the heating coils **2** **4** are located, proceed as follows:
 - Dab the fats or other liquids with a piece of kitchen paper.
 - Remove stuck-on burnt residues with a wooden spatula or small wooden skewers.
- Dry all parts well before re-use.

Storage

- Store the Sandwich Maker at a dry location.
- Wrap the power cable around the cable spool **18** of the cable retainer on the rear of the appliance. Fix the cable in place using the cable clip (see fig. 1):

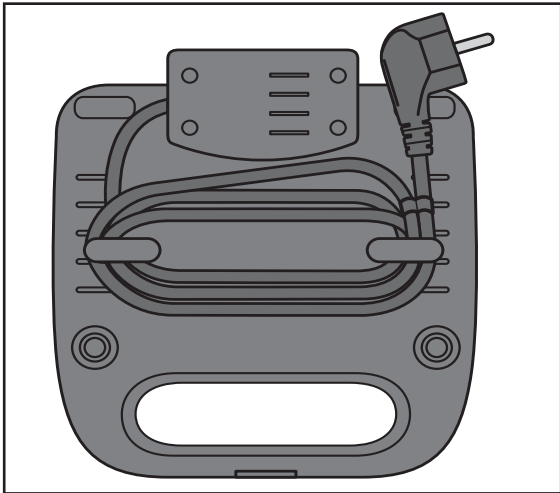


Fig. 1

- Clean the appliance as described in the chapter “Cleaning”.

Troubleshooting

Problem	Cause	Remedy
The appliance does not function.	The plug is not inserted into a mains power socket.	Connect the power cable into a mains power socket.
	The appliance is defective.	In this case, contact Customer Services.
The sandwiches/waffles/grilled food are too dark.	The sandwiches/waffles/grilled food were in the Sandwich Maker for too long.	Take the sandwiches/waffles/grilled food out a little earlier.

Recipes

Dutch Tomato Toast

Ingredients:

- ◆ 4 slices of toast 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 colander, 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 herb butter on one slice of toast and place a folded slice of ham on the smeared slice of toast bread. Distribute the pieces of spring onion and tomato slices on top. Season with salt and pepper.
- 4) Lay the cheese slices on the slice of toast bread.
- 5) Coat another slice of toast with some garlic butter and place it on your sandwich with the buttered side down.

Italian Toast

Ingredients:

- ◆ 4 slices of Toast bread
- ◆ 4 tblsp. Tomato purée
- ◆ 2 tbsps. Salad mayonnaise
- ◆ Salt
- ◆ Herbs de Provence
- ◆ Freshly ground Pepper
- ◆ 1 medium Tomato
- ◆ 1 package 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) Let the Mozzarella cheese drain in a colander and then cut it into slices. Cut these in half.
- 4) Now lay the tomato and Mozzarella slices on the coated slice and season with pepper.
- 5) Cover your sandwich with another slice of toast bread.

Hawaiian Toast

Ingredients:

- ◆ 4 slices of Toast bread
- ◆ 2 slices of pineapple (from the tin)
- ◆ Butter
- ◆ 2 slices of cooked Ham
- ◆ 2 Cheese slices

- 1) Let the pineapples drain in a colander.
- 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) Cover your sandwich with a slice of toast bread.

Waffles

Ingredients:

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

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

Apple waffles

Ingredients:

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

- 1) Stir the eggs until foamy.
- 2) Add the sugar and stir everything.
- 3) Then add the melted butter or margarine.
- 4) Blend in the baking powder.
- 5) Under constant stirring, gradually add the milk and flour alternately.

- 6) Finally, blend in the almonds/nuts and the apple cubes.
- 7) Combine everything at the highest speed with a hand blender until a smooth batter mixture is achieved.

Shrimp skewer

Ingredients:

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

Disposal



Do not dispose of this appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU. (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations. In case of doubt, please contact your waste disposal centre.

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 validity period of the warranty starts from the date of purchase. Please keep your original receipt in a safe place. This document will be required as proof of purchase.

If any material or production fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you at our discretion. This warranty service is dependent on you presenting the defective appliance and the proof of purchase (receipt) and a short written description of the fault and its time of occurrence.

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 fragile parts such as switches, batteries, baking moulds 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 (e.g. IAN 12345) available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate, an engraving on the front page of the instructions (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the appliance.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and software on www.lidl-service.com.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

(0,08 EUR/Min., (peak))

(0,06 EUR/Min., (off peak))

E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 285812

Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Sommaire

Introduction	38
Droits d'auteur	38
Limitation de responsabilité	38
Utilisation conforme	38
Accessoires fournis	39
Recyclage de l'emballage	39
Présentation de l'appareil	40
Caractéristiques techniques	40
Consignes de sécurité	41
Echanger les plaques interchangeables	43
Insertion des plaques interchangeables	43
Retrait des plaques interchangeables	44
Première mise en service	44
Opération	45
Griller des sandwichs	45
Faire des gaufres	45
Griller	46
Nettoyage	47
Rangement	48
Dépannage	48
Recettes	49
Toast aux tomates hollandais	49
Toast italien	50
Toast Hawaii	50
Gaufres	51
Gaufres aux pommes	51
Brochette de crevettes	52
Mise au rebut	52
Garantie de Kompernass Handels GmbH	53
Service après-vente	54
Importateur	54

Introduction

Félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil !

Vous avez opté pour un produit moderne, de grande qualité. Le présent mode d'emploi fait partie intégrante de l'appareil. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'utilisation et la mise au rebut. Veuillez vous familiariser avec l'ensemble des consignes d'opération et de sécurité avant l'usage du produit. N'utiliser l'appareil que comme indiqué et pour les domaines d'application spécifiés. En cas de transfert du produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Droits d'auteur

Cette documentation est protégée par les droits d'auteur.

Toute reproduction ou réimpression, même partielle, y compris la reproduction des illustrations, même modifiées, n'est autorisée qu'avec l'accord écrit du fabricant.

Limitation de responsabilité

L'ensemble des informations, données et remarques techniques se rapportant au raccordement et à l'opération contenues dans le présent mode d'emploi sont conformes au dernier état lors du passage en presse en tenant compte de nos expériences passées et de nos connaissances en toute bonne foi.

Aucune prétention ne peut être dérivée des indications, photos et descriptions contenues dans le présent mode d'emploi.

Le fabricant n'assume aucune responsabilité pour les dommages résultant d'un non-respect du mode d'emploi, d'un usage non conforme, de réparations non conformes, de modifications effectuées sans autorisation ou de l'usage de pièces de rechange non agréées.

Utilisation conforme

Cet appareil est exclusivement destiné à griller des sandwiches, à confectionner des gaufres et faire rôtir des aliments.

Cet appareil est exclusivement destiné à l'usage dans le cadre de ménages privés. N'utilisez pas l'appareil à des fins professionnelles !

Accessoires fournis

L'appareil est équipé par défaut des composants suivants :

- Appareil à croque-monsieur
- 2 plaques interchangeables «Sandwich»
- 2 plaques interchangeables «Gaufres»
- 2 plaques interchangeables «Griller»
- Mode d'emploi

- 1) Retirez l'appareil, les plaques interchangeables et le mode d'emploi du carton.
- 2) Retirez tous les matériaux d'emballage.

REMARQUE

- Vérifiez que la livraison est bien complète et qu'elle ne présente pas de dommages apparents.
- En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage défectueux ou du transport, veuillez vous adresser à la hotline du service après-vente (voir le chapitre **Service après-vente**).

Recyclage de l'emballage

L'emballage protège l'appareil de tous dommages éventuels au cours du transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement et de recyclage, de sorte qu'ils peuvent être recyclés.



Le retour de l'emballage dans le cycle des matériaux permet d'économiser les matières premières et réduit la formation de déchets. Recyclez les matériaux d'emballage qui ne sont plus utilisés en conformité avec les règles locales en vigueur.

REMARQUE

- Dans la mesure du possible, conservez l'emballage d'origine pendant la période sous garantie, afin de pouvoir emballer l'appareil en bonne et due forme pour l'expédition si vous étiez amené à faire valoir la garantie.

Présentation de l'appareil

Figure A :

- ❶ Dispositifs d'arrêt
- ❷ Serpentin de chauffage
- ❸ Fixations inférieures
- ❹ Serpentin de chauffage
- ❺ Dispositifs d'arrêt
- ❻ Fixations arrière

Figure B (plaques sandwich) :

- ❷ Ergots supérieurs
- ❸ Ergots inférieurs et arrière
- ❹ Ergot avant

Figure C (plaques pour gaufres) :

- ❷ Ergots supérieurs
- ❸ Ergots inférieurs et arrière
- ❹ Ergots avant

Figure D (plaques pour griller) :

- ❷ Ergots supérieurs
- ❸ Ergots inférieurs et arrière
- ❹ Ergots avant

Figure E :

- ❿ Verrouillage du couvercle
- ⓫ Témoin de contrôle «Power»
- ⓬ Témoin de contrôle «Prêt à l'opération»
- ⓭ Enroulement du cordon

Caractéristiques techniques

Tension	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Puissance absorbée	750 W
	Tous les éléments de cet appareil, entrant en contact avec les aliments sont approuvés pour le contact alimentaire.

Consignes de sécurité

AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- ▶ Faites immédiatement remplacer un câble secteur ou une fiche secteur endommagé par du personnel technique agréé pour éviter tous dangers.
- ▶ 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 ! Sinon, il y a 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 en cours d'opération. Disposez le cordon de manière à éviter qu'il ne soit ni endommagé, ni 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 D'ACCIDENT !**

- ▶ Cet appareil peut être opéré par des enfants à partir de 8 ans ainsi que des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou une absence d'expérience et/ou de savoir, s'ils ont été supervisés ou initiés à l'usage en toute sécurité de l'appareil et ont compris les dangers qui en résultent.
- ▶ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ▶ Le nettoyage et la maintenance réalisée par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et supervisés. Les enfants âgés de moins de 8 ans doivent être tenus hors de portée du cordon d'alimentation.
- ▶ Les pièces de l'appareil peuvent chauffer en cours d'utilisation. Ne saisissez que les poignées.
- ▶ Laissez d'abord l'appareil refroidir dans son intégralité avant de le nettoyer, d'échanger les plaques interchangeables ou de les ranger.
- ▶ Faites attention au moment de retirer les plats préparés (sandwichs, gaufres, etc.). L'appareil ainsi que les plats sont très chauds.
- ▶ Opérez l'appareil uniquement sur une surface de dépôt stable, antidérapante et plane.
- ▶ Ne pas utiliser de minuterie externe ou de dispositif de commande à distance pour faire fonctionner l'appareil.



Attention ! Surface brûlante !

ATTENTION - RISQUE D'INCENDIE !

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

Echanger les plaques interchangeables

Vous pouvez choisir entre 3 plaques interchangeables :

- Plaques interchangeables «Sandwich» : pour préparer des sandwiches fourrés.
- Plaques interchangeables «Gaufres» : pour confectionner les gaufres
- Plaques interchangeables «Griller» : pour faire griller de la viande, du poisson, etc.

** AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION**

- ▶ Débranchez tout d'abord la fiche de la prise secteur avant de remplacer les plaques interchangeables.

** AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ACCIDENT !**

- ▶ Laissez refroidir l'appareil avant de remplacer les plaques interchangeables ! Risque de brûlure !

Insertion des plaques interchangeables

- 1) Ouvrez le sandwichmaker, en desserrant le verrouillage du couvercle **10** et en ouvrant le couvercle.
- 2) Plaque interchangeable supérieure : faites d'abord glisser les ergots inférieurs **8** dans les fixations inférieures **3**.

- 3) Appuyez à présent les ergots supérieurs 7 dans les dispositifs d'arrêt 1, afin que les ergots 7 sautent sous les dispositifs d'arrêt 1 et que la plaque interchangeable soit fermement assise.
- 4) Plaque interchangeable inférieure : faites d'abord glisser les ergots arrière 8 dans les fixations arrière 6.
- 5) Appuyez à présent les ergots avant 9 dans les dispositifs d'arrêt 5, afin que les ergots 9 sautent sous les dispositifs d'arrêt 5 et que la plaque interchangeable soit fermement assise.
- 6) Appuyez une fois avec force sur la plaque interchangeable inférieure, pour garantir qu'elle a été insérée en toute sécurité.

Retrait des plaques interchangeables

- 1) Plaque interchangeable supérieure : faites glisser les dispositifs d'arrêt 1 vers le haut et faites basculer en même temps la plaque interchangeable vers l'avant, afin que vous puissiez la sortir des fixations inférieures 3.
- 2) Plaque interchangeable inférieure : tirez les dispositifs d'arrêt 5 vers l'avant afin que vous puissiez les sortir des fixations arrière 6.

Première mise en service

Exécutez la procédure suivante avec chacune des trois paires de plaques interchangeables.

- Frottez une fois le revêtement anti-adhésif des plaques interchangeables avec de l'huile de cuisine adaptée.

AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ACCIDENT !

- Laissez refroidir l'appareil avant de remplacer les plaques interchangeables ! Risque de brûlure !

- Insérez une paire de plaques interchangeables dans l'appareil.
- Enfichez la fiche secteur dans une prise secteur.
- Fermez l'appareil et verrouillez-le avec le verrouillage du couvercle 10.
- Faites chauffer l'appareil pendant env. 10 minutes.

REMARQUE

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

L'appareil est maintenant prêt à l'emploi.

Opération

Griller des sandwichs

- 1) Sélectionnez les plaques interchangeables «Sandwich» et insérez-les.

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- N'utilisez jamais deux plaques interchangeables différentes en même temps.

- 2) Fermez le couvercle et verrouillez-le avec le verrouillage du couvercle ⑩.
- 3) Enfichez la fiche secteur dans une prise électrique. Le témoin de contrôle rouge «Power» ⑪ est allumé.
- 4) Dès que l'appareil a chauffé, le témoin de contrôle vert «Prêt à l'opération» ⑫ est allumé.
- 5) Ouvrez le couvercle et placez deux tranches de sandwich préparées sur la plaque interchangeable inférieure.
- 6) Fermez le couvercle et verrouillez-le avec le verrouillage du couvercle ⑩. Vous pouvez choisir entre deux réglages de verrouillage. Si le croque-monsieur est cependant trop épais et que le verrouillage du couvercle ⑩ ne peut pas être fermé, retirez un peu de garniture des croque-monsieur.

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

Faire des gaufres

- 1) Sélectionnez les plaques interchangeables «Gaufres» et insérez-les.

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- N'utilisez jamais deux plaques interchangeables différentes en même temps.

- 2) Fermez le couvercle et verrouillez-le avec le verrouillage du couvercle ⑩.
- 3) Enfichez la fiche secteur dans une prise électrique. Le témoin de contrôle rouge «Power» ⑪ est allumé.

- 4) Dès que l'appareil a chauffé, le témoin de contrôle vert «Prêt à l'opération» 12 est allumé.
- 5) Ouvrez le couvercle et mettez environ 2 à 3 cuillères à soupe de pâte à gaufre dans chacune des deux surfaces de cuisson de gaufre de la plaque interchangeable inférieure.
- 6) Fermez le couvercle. Ne verrouillez **pas** le couvercle !

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

Griller

- 1) Sélectionnez les plaques interchangeables «Griller» et insérez-les.

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- N'utilisez jamais deux plaques interchangeables différentes en même temps.
- 2) Fermez le couvercle et verrouillez-le avec le verrouillage du couvercle 10.
 - 3) Enfichez la fiche secteur dans une prise électrique. Le témoin de contrôle rouge «Power» 11 est allumé.
 - 4) Dès que l'appareil a chauffé, le témoin de contrôle vert «Prêt à l'opération» 12 est allumé.
 - 5) Ouvrez le couvercle et placez les aliments à griller sur la plaque interchangeable inférieure.
 - 6) Fermez le couvercle. Ne verrouillez **pas** le couvercle !
 - 7) Contrôlez de temps en temps le degré de dorage, en soulevant le couvercle.

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Retirez tous les aliments des plaques interchangeables à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois ou d'un autre objet adapté, non métallique, pour ne pas endommager le revêtement anti-adhésif du sandwichmaker.
- 8) Lorsque les aliments sont bien cuits, veuillez les retirer de la plaque interchangeable.
 - 9) Si vous n'avez plus besoin de l'appareil, retirez la fiche secteur de la prise secteur.

Nettoyage

AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION

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



N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides ! Sinon, il y a danger de mort par électrocution.

AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ACCIDENT !

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

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- N'utilisez pas de produit de nettoyage abrasif ou agressif. Il risque d'attaquer la surface de l'appareil.
- Ne lavez en aucun cas l'appareil au lave-vaisselle !

REMARQUE

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

- Nettoyez le boîtier avec un chiffon sec ou légèrement humidifié.
- Retirez les plaques interchangeables et nettoyez-les à l'eau chaude et ajoutez un peu de produit vaisselle.

REMARQUE

- Pour un nettoyage en douceur des plaques interchangeables, nous recommandons de les laver à la main, conformément à la description. Vous pouvez cependant également laver les plaques interchangeables au lave-vaisselle.
- Si de la graisse venait à glisser sous les plaques interchangeables dans l'espace où se trouvent les serpentins de chauffage ② ④, veuillez procéder comme suit :
 - Retirez la graisse ou d'autres liquides avec un peu d'essuie-tout.
 - Retirez les résidus cuits à l'aide d'une spatule en bois ou une petite baguette en bois.
- Séchez soigneusement toutes les pièces avant de les utiliser à nouveau.

Rangement

- Rangez le sandwichmaker dans un endroit sec.
- Enroulez le cordon d'alimentation autour des supports de câble de l'enroulement de câble 13 situés au dos de l'appareil. Fixez le câble avec le clip de fixation de câble (voir fig. 1) :

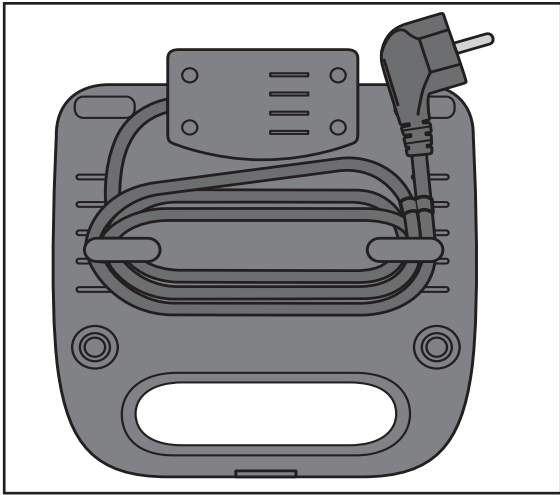


Fig. 1

- Nettoyez l'appareil comme indiqué au chapitre «Nettoyage».

Dépannage

Panne	Cause	Remède
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche secteur n'a pas été insérée dans la prise secteur.	Raccordez la fiche secteur au réseau électrique.
	L'appareil est défectueux.	Adressez-vous au service clientèle.
Les sandwichs/ gaufres/les aliments à griller sont trop forcés.	Les sandwichs/gaufres/ les aliments à griller étaient trop longtemps dans le sandwichmaker.	Retirez les sandwichs/ gaufres/les aliments à griller un peu plus tôt.

Recettes

Toast aux tomates hollandais

Ingrédients :

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

- 1) Lavez les oignons et laissez-les ensuite s'égoutter. Coupez en deux les oignons verts dans la longueur, puis hachez-les grossièrement. Portez de l'eau salée à ébullition dans une casserole. Ajoutez les oignons verts et blanchissez-les pendant env. 1 minute.
Mettez ensuite les oignons verts dans un tamis, recouvrez-les d'eau froide et laissez-les s'égoutter.
- 2) Lavez les tomates et tapotez-les pour les sécher. Coupez-les en deux et retirez les tiges. Coupez les tomates en tranches.
- 3) Tartinez une tranche de toast avec du beurre aux herbes et placez une tranche de jambon pliée sur la tranche de toast tartinée. Répartissez-y les morceaux d'oignons verts et les tranches de tomate. Assaisonnez de sel et de poivre.
- 4) Posez les tranches de fromage sur la tranche de toast.
- 5) Recouvrir une autre tranche de toast avec un peu de beurre aux herbes puis fermez le sandwich avec la tranche précédemment préparée.

Toast italien

Ingrédients :

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

- 1) Mélangez le concentré de tomates, la mayonnaise, le sel, les herbes de Provence et le poivre. Tartinez-en les tranches de toast.
- 2) Lavez les tomates et tapotez-les pour les sécher. Coupez-les en deux et retirez les tiges. Coupez les tomates en tranches.
- 3) Laissez goutter la mozzarella dans une passoire et découpez-la en tranches. Coupez cette dernière encore une fois en deux.
- 4) La tranche de toast déjà tartinée est maintenant garnie de tranches de tomates et de mozzarella et assaisonnée avec du poivre.
- 5) Refermez le sandwich avec une autre tranche de toast.

Toast Hawaii

Ingrédients :

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

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

Gaufres

Ingrédients :

- ◆ 250 g de margarine ou de beurre
- ◆ env. 200 g de sucre
- ◆ 2 sachets de sucre vanillé
- ◆ 5 œufs
- ◆ 500 g de farine
- ◆ 2 CC de levure
- ◆ 350 - 400 ml de lait

- 1) Battez les œufs en mousse.
- 2) Ajoutez le sucre et le sucre vanillé et mélangez-le tout.
- 3) Ajoutez le beurre fondu ou la margarine.
- 4) Incorporez la levure chimique.
- 5) Incorporez progressivement le lait et la farine en alternance.
- 6) Mélangez le tout à haute puissance avec le mixeur à main jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Gaufres aux pommes

Ingrédients :

- ◆ 250 g de margarine ou de beurre
- ◆ 75 g de sucre
- ◆ 4 œufs
- ◆ 250 g de farine
- ◆ 1 CC de levure chimique
- ◆ 125 ml de lait tiède
- ◆ 300 g de pommes (pelées, coupées en dés)
- ◆ 50 g d'amandes ou de noix moulues

- 1) Battez les œufs en mousse.
- 2) Ajoutez le sucre et mélangez le tout.
- 3) Ajoutez le beurre fondu ou la margarine.
- 4) Incorporez la levure chimique.
- 5) Incorporez progressivement le lait et la farine en alternance.

- 6) En dernier lieu, incorporez les amandes ou les noix et les dés de pommes.
- 7) Mélangez le tout à haute puissance avec le mixeur à main jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Brochette de crevettes

Ingrédients :

- ◆ 250 g de crevettes décortiquées de taille moyenne
- ◆ 2 gousses d'ail (finement hachées)
- ◆ 5 CS d'huile d'olive
- ◆ 12 petites tomates (tomates cerise)
- ◆ 1 CS de persil haché
- ◆ Poivre, sel et poudre de piment

- 1) Ajoutez l'huile d'olive, l'ail, un peu de poudre de piment, du sel, du poivre et le persil dans un bol et mélangez le tout.
- 2) Ajoutez les crevettes et mélangez le tout afin que les crevettes soient largement recouvertes d'un mélange d'épices et d'herbes.
- 3) Laissez mariner les crevettes pendant env. 20 minutes dans ce mélange.
- 4) Embrochez toujours une tomate par alternance avec une crevette sur une brochette en bois.
- 5) Faites griller les brochettes pendant env. 5 minutes.

Mise au rebut



L'appareil ne doit jamais être jeté dans la poubelle domestique normale.

Ce produit est assujéti à la directive européenne 2012/19/EU (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Remettez l'appareil destiné au recyclage à une entreprise spécialisée ou au centre de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doutes, contactez votre organisme de recyclage.

Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date de l'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse d'origine. Ce document 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 ou remplacé gratuitement par nos soins, selon notre choix. Cette prestation de garantie nécessite dans un 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 garantie est valable pour des 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. connecteur, accu, moules 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 (par ex. IAN 12345) en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique, une gravure, sur la page de garde de votre manuel d'utilisation (en bas à gauche) ou sous forme d'autocollant au dos ou sur le dessous.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pouvez télécharger ce manuel ainsi que beaucoup d'autres, des vidéos produit et logiciels.

Service après-vente

FR

Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompennass@lidl.fr

BE

Service Belgique

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompennass@lidl.be

IAN 285812

Importateur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompennass.com

Inhoud

Inleiding	56
Auteursrecht	56
Beperking van aansprakelijkheid	56
Gebruik in overeenstemming met bestemming	56
Inhoud van het pakket	57
De verpakking afvoeren	57
Productbeschrijving	58
Technische gegevens	58
Veiligheidsvoorschriften	59
De wisselplaten omwisselen	61
De wisselplaten plaatsen	61
De wisselplaten uitnemen	62
Ingebruikname	62
Bedienen	63
Sandwiches roosteren	63
Wafels bakken	63
Grillen	64
Reinigen	65
Opbergen	66
Problemen oplossen	66
Recepten	67
Hollandse tomatentosti	67
Italiaanse tosti	68
Tosti Hawaii	68
Wafels	69
Wafels met appel	69
Garnalenspies	70
Afvoeren	70
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	71
Service	72
Importeur	72

Inleiding

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat!

U hebt hiermee gekozen voor een hoogwaardig product. De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en afvoeren. Lees alle bedienings- en veiligheidsaanwijzingen voordat u het product in gebruik neemt. Gebruik het product uitsluitend op de voorgeschreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Geef alle documenten mee als u het product doorgeeft aan een derde.

Auteursrecht

Deze documentatie is auteursrechtelijk beschermd.

Iedere reproductie, resp. iedere herdruk, ook gedeeltelijk, evenals de weergave van afbeeldingen, ook in veranderde toestand, is alleen toegestaan met schriftelijke toestemming van de fabrikant.

Beperking van aansprakelijkheid

Alle technische informatie, gegevens en aanwijzingen voor de aansluiting en de bediening in deze gebruiksaanwijzing voldoen aan de laatste stand bij het ter perse gaan en worden naar ons beste weten verstrekt, met inachtneming van onze bestaande ervaringen en inzichten.

Er kunnen geen aanspraken worden gedaan op basis van de gegevens, afbeeldingen en beschrijvingen in deze gebruiksaanwijzing.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade voortvloeiend uit het niet in acht nemen van de handleiding, gebruik in strijd met de bestemming, ondeskundig uitgevoerde reparaties, zonder toestemming uitgevoerde veranderingen of gebruik van niet toegestane vervangingsonderdelen.

Gebruik in overeenstemming met bestemming

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor het roosteren van gevulde sandwiches, het bakken van wafels en het grillen van levensmiddelen.

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

Inhoud van het pakket

Het apparaat wordt standaard met de volgende componenten geleverd:

- Sandwichmaker
- 2 wisselplaten "Sandwich"
- 2 wisselplaten "Wafels"
- 2 wisselplaten "Grill"
- Gebruiksaanwijzing

- 1) Haal het apparaat, de wisselplaten en de gebruiksaanwijzing uit de doos.
- 2) Verwijder al het verpakkingsmateriaal.

OPMERKING

- Controleer of het pakket compleet is en of er sprake is van zichtbare schade.
- Neem contact op met de Service-Hotline (zie het hoofdstuk **Service**) als het pakket niet compleet is, of indien er sprake is van schade door gebrekkige verpakking of transport.

De verpakking afvoeren

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu. Ze zijn gekozen op grond van milieuvriendelijkheid en daarom recyclebaar.



Het terugvoeren van de verpakking in de materiaalkringloop betekent een besparing op grondstoffen en zorgt voor minder afval. Voer niet meer benodigde verpakkingsmaterialen af conform de plaatselijk geldende voorschriften.

OPMERKING

- Bewaar, indien mogelijk, de originele verpakking gedurende de garantieperiode van het apparaat, om het apparaat bij een garantiekwestie volgens de voorschriften te kunnen verpakken.

Productbeschrijving

Afbeelding A:

- ❶ Vergrendelingen
- ❷ Verwarmingsbuis
- ❸ Houders onder
- ❹ Verwarmingsbuis
- ❺ Vergrendelingen
- ❻ Houders achter

Afbeelding B (sandwichplaten):

- ❷ Nokken boven
- ❸ Nokken onder en achter
- ❹ Nokken voor

Afbeelding C (wafelplaten):

- ❷ Nokken boven
- ❸ Nokken onder en achter
- ❹ Nokken voor

Afbeelding D (grillplaten):

- ❷ Nokken boven
- ❸ Nokken onder en achter
- ❹ Nokken voor

Afbeelding E:

- ❿ Dekselvergrendeling
- ⓫ Indicatielampje "Power"
- ⓬ Indicatielampje "Gebruiksklaar"
- ⓭ Kabelspoel

Technische gegevens

Spanning	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Vermogen	750 W
	Alle delen van het apparaat die in aanraking komen met levensmiddelen, zijn levensmiddelveilig.

Veiligheidsvoorschriften



WAARSCHUWING!

GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ Laat beschadigde snoeren of stekkers onmiddellijk door geautoriseerd en vakkundig personeel vervangen, om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- ▶ Gebruik het apparaat alleen in droge ruimtes, niet in de openlucht.



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

- ▶ Let er bij het reinigen op dat er geen water het apparaat binnendringt. Maak het apparaat nooit schoon onder stromend water.
- ▶ Zorg ervoor dat het apparaat nooit met water in aanraking kan komen. Gebruik het apparaat nooit in de buurt van water of naast voorwerpen die vloeistof bevatten.
- ▶ Let erop dat het snoer nooit nat of vochtig wordt wanneer het apparaat in bedrijf is. Leg het snoer zo neer dat het niet beklemd raakt of anderszins beschadigd kan raken.
- ▶ Haal na elk gebruik de stekker uit het stopcontact om het apparaat uit te schakelen.
- ▶ Open nooit de behuizing van het apparaat.

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- ▶ De onderdelen van het apparaat kunnen tijdens gebruik heet worden. Raak daarom alleen de handgrepen aan.
- ▶ Laat het apparaat eerst helemaal afkoelen voordat u het reinigt of opbergt of de wisselplaten vervangt door andere.
- ▶ Wees voorzichtig bij het uitnemen van bereide etenswaren (sandwiches, wafels, enz.). Het apparaat en de etenswaren zijn zeer heet.
- ▶ Plaats het apparaat voor gebruik alleen op een stabiele, antislip-ondergrond die waterpas is.
- ▶ Gebruik geen externe tijdschakelklok of een separaat systeem voor afstandsbediening om het apparaat te bedienen.



Let op! Heet oppervlak!

LET OP - BRANDGEVAAR!

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

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

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

De wisselplaten omwisselen

U kunt uit 3 verschillende wisselplaten kiezen.

- Wisselplaten "Sandwich": voor het bereiden van gevulde sandwiches.
- Wisselplaten "Wafels": voor het bakken van wafels.
- Wisselplaten "Grill": voor het grillen van vlees, vis, enz.

WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK

- Haal eerst de stekker uit het stopcontact voordat u de wisselplaten omwisselt.

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- Laat het apparaat afkoelen voordat u de wisselplaten omwisselt!
Verbrandingsgevaar!

De wisselplaten plaatsen

- 1) Open de sandwichmaker door de dekselvergrendeling **10** los te maken en het deksel omhoog te klappen.
- 2) Bovenste wisselplaat: schuif eerst de onderste nokken **8** in de onderste houders **3**.
- 3) Druk nu de bovenste nokken **7** op de vergrendelingen **1**, zodat de nokken **7** onder de vergrendelingen **1** springen en de wisselplaat vastzit.
- 4) Onderste wisselplaat: schuif eerst de achterste nokken **8** in de achterste houders **6**.
- 5) Druk nu de voorste nokken **9** op de vergrendelingen **5**, zodat de nokken **9** onder de vergrendelingen **5** springen en de wisselplaat vastzit.
- 6) Druk één keer krachtig op het midden van de onderste wisselplaat om te controleren of deze goed vastzit.

De wisselplaten uitnemen

- 1) Bovenste wisselplaat: schuif de vergrendelingen ❶ omhoog en kantel tegelijkertijd de wisselplaat naar voren, zodat u deze uit de onderste houders ❸ kunt nemen.
- 2) Onderste wisselplaat: trek de vergrendelingen ❺ naar voren en til de wisselplaat op, zodat u deze uit de achterste houders ❻ kunt trekken.

Ingebruikname

Voer de volgende procedure uit met elk van de 3 stellen wisselplaten.

- Wrijf eenmalig de antiaanbaklaag van de wisselplaten in met voor consumptie geschikte olie.

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- Laat het apparaat afkoelen voordat u de wisselplaten omwisselt!
Verbrandingsgevaar!

- Plaats één stel wisselplaten in het apparaat.
- Steek de stekker in een stopcontact.
- Sluit het apparaat en vergrendel het met de dekselvergrendeling ❿.
- 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 de wisselplaten en het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk "Reinigen".

Nu is het apparaat gereed voor gebruik.

Bedienen

Sandwiches roosteren

- 1) Kies de wisselplaten "Sandwich" en bevestig deze.

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- Gebruik nooit twee verschillende wisselplaten tegelijk.

- 2) Sluit het deksel en vergrendel het met de dekselvergrendeling 10.
- 3) Steek de stekker in een stopcontact. Het rood indicatielampje "Power" 11 gaat branden.
- 4) Zodra het apparaat heet genoeg is, gaat het groene indicatielampje "Gebruiksklaar" 12 branden.
- 5) Open het deksel en leg twee voorbereide sandwiches op de onderste wisselplaat.
- 6) Sluit het deksel en vergrendel het met de dekselvergrendeling 10. U hebt de keus uit twee vergrendelingsinstellingen. Als de sandwich toch te dik is en de dekselvergrendeling 10 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.
- 7) Na ca. 5 - 6 minuten zijn de sandwiches klaar. Deze tijd kan variëren al naar gelang het gebruikte beleg en uw persoonlijke smaak. Open het deksel en haal de sandwiches uit het apparaat.
 - 8) Wanneer u geen andere sandwiches meer wilt bereiden, haalt u de stekker uit het stopcontact.

Wafels bakken

- 1) Kies de wisselplaten "Wafels" en bevestig deze.

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- Gebruik nooit twee verschillende wisselplaten tegelijk.

- 2) Sluit het deksel en vergrendel het met de dekselvergrendeling 10.
- 3) Steek de stekker in een stopcontact. Het rood indicatielampje "Power" 11 gaat branden.
- 4) Zodra het apparaat heet genoeg is, gaat het groene indicatielampje "Gebruiksklaar" 12 branden.

- 5) Open het deksel en doe ongeveer 2 - 3 grote eetlepels wafelbeslag in elk van beide wafelbakvlakken van de onderste wisselplaat.
- 6) Sluit de deksel. Vergrendel het deksel **niet!**

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

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

Grillen

- 1) Kies de wisselplaten "Grill" en bevestig deze.

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- Gebruik nooit twee verschillende wisselplaten tegelijk.
- 2) Sluit het deksel en vergrendel het met de dekselvergrendeling ⑩.
 - 3) Steek de stekker in een stopcontact. Het rood indicatielampje "Power" ⑪ gaat branden.
 - 4) Zodra het apparaat heet genoeg is, gaat het groene indicatielampje "Gebruiksklaar" ⑫ branden.
 - 5) Open het deksel en leg de te grillen levensmiddelen op de onderste wisselplaat.
 - 6) Sluit de deksel. Vergrendel het deksel **niet!**
 - 7) Controleer zo nu en dan de bruiningsgraad door het deksel op te tillen.

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- Verwijder de etenswaren alleen met een spatel van kunststof of hout of met een ander geschikt, niet-metalen voorwerp van de wisselplaten om de antiaanbaklaag niet te beschadigen.
- 8) Wanneer de levensmiddelen gaar zijn, haalt u ze van de wisselplaat af.
 - 9) Haal de stekker uit het stopcontact als u het apparaat daarna niet meer gebruikt.

Reinigen

WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK

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



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

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen.
Deze tasten het oppervlak van het apparaat aan.
- ▶ Reinig het apparaat in geen geval in de vaatwasser!

OPMERKING

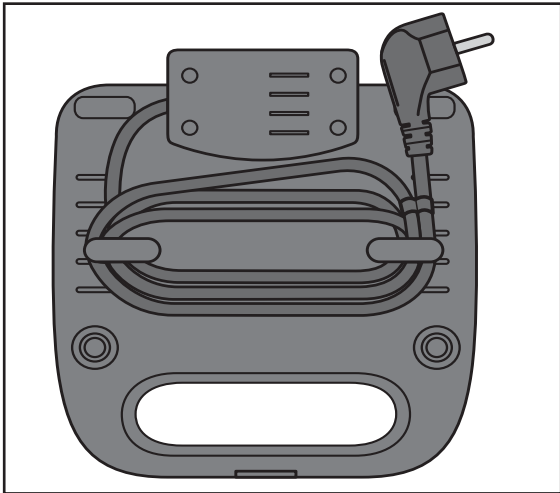
- ▶ Wacht niet te lang met reinigen. Wacht tot het apparaat zover is afgekoeld dat u het zonder verbrandingsgevaar kunt vastpakken. Dan laten resten van levensmiddelen zich beter verwijderen.
- Reinig de behuizing met een droge of licht bevochtigde doek.
- Neem de wisselplaten af en reinig de wisselplaten in warm water waaraan u wat afwasmiddel toevoegt.

OPMERKING

- ▶ We adviseren om de wisselplaten op de beschreven manier met de hand te reinigen, om te voorkomen dat ze beschadigd raken. U kunt de wisselplaten echter ook in de vaatwasser reinigen.
- Mochten er onder de wisselplaten in de ruimte waarin zich de verwarmingsbuizen **2** **4** bevinden, vet of etenswaren zijn terechtgekomen, ga dan als volgt te werk:
 - Dep vet of andere vloeistoffen op met een stuk keukenpapier.
 - Verwijder vastgekoekte stukjes met een houten spatel of een houten spiesje.
- Droog alle delen goed af alvorens ze opnieuw te gebruiken.

Opbergen

- Berg de sandwichmaker op een droge plaats op.
- Wikkel het snoer om de kabelhouders van de kabelspoel 13 aan de achterkant van het apparaat. Maak het snoer vast met de kabelclip (zie afb. 1):



Afb. 1

- Reinig het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk “Reinigen”.

Problemen oplossen

Storing	Oorzaak	Oplossing
Het apparaat werkt niet.	De stekker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in het stopcontact.
	Het apparaat is defect.	Neem contact op met de klantenservice.
De sandwiches/wafels/grillproducten worden te donker.	De sandwiches/wafels/grillproducten zijn te lang in de sandwichmaker geweest.	Verwijder de sandwiches/wafels/grillproducten eerder.

Recepten

Hollandse tomatentosti

Ingrediënten:

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

- 1) Was de lente-uitjes en laat ze uitlekken. Halveer de lente-uitjes in de lengte en snij ze in grote stukken. Breng het water met het zout in een pan aan de kook. Voeg de lente-uitjes toe en blancheer ze ongeveer 1 minuut. Doe daarna de lente-uitjes in een vergiet, giet er koud water over en laat ze uitlekken.
- 2) Was de tomaten en dep ze droog. Halveer ze en verwijder de aanzetten van de 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.

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) Bedek de reeds bestreken boterham met plakjes tomaat en mozzarella en bestrooi deze met peper.
- 5) Leg de andere boterham op de sandwich.

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.

Wafels

Ingrediënten:

- ◆ 250 g margarine of boter
- ◆ ca. 200 g suiker
- ◆ 2 pakjes vanillesuiker
- ◆ 5 eieren
- ◆ 500 g meel
- ◆ 2 tl bakpoeder
- ◆ 350 - 400 ml melk

- 1) Klop de eieren schuimig.
- 2) Voeg de suiker en de vanillesuiker toe en roer alles door elkaar.
- 3) Voeg de zachte boter of margarine toe.
- 4) Roer het bakpoeder erdoor.
- 5) Voeg onder voortdurend roeren de melk en het meel afwisselend beetje bij beetje toe.
- 6) Meng alles met de handmixer op de hoogste stand tot er een glad beslag ontstaat.

Wafels met appel

Ingrediënten:

- ◆ 250 g margarine of boter
- ◆ 75 g suiker
- ◆ 4 eieren
- ◆ 250 g meel
- ◆ 1 tl bakpoeder
- ◆ 125 ml lauwe melk
- ◆ 300 g appel (geschild, in blokjes gesneden)
- ◆ 50 g geraspte amandelen of noten

- 1) Klop de eieren schuimig.
- 2) Voeg de suiker toe en roer alles door elkaar.
- 3) Voeg de zachte boter of margarine toe.
- 4) Roer het bakpoeder erdoor.

- 5) Voeg onder voortdurend roeren de melk en het meel afwisselend beetje bij beetje toe.
- 6) Als laatste spatelt u de amandelen of noten en de blokjes appel erdoor.
- 7) Meng alles met de handmixer op de hoogste stand tot er een glad beslag ontstaat.

Garnalenspies

Ingrediënten:

- ◆ 250 g middelgrote, gepelde garnalen
 - ◆ 2 teentjes knoflook (fijnggehakt)
 - ◆ 5 el olijfolie
 - ◆ 12 kleine tomaten (cherrytomaten)
 - ◆ 1 el fijngehakte peterselie
 - ◆ Zout, peper, paprikapoeder
- 1) Doe de olijfolie, de knoflook, een beetje paprikapoeder, zout, peper en de peterselie in een kom en roer alles door elkaar.
 - 2) Voeg de garnalen toe en roer alles door elkaar, zodat de garnalen het kruiden-/specerijenmengsel goed opnemen.
 - 3) Laat de garnalen ca. 20 minuten in het mengsel rusten.
 - 4) Steek steeds afwisselend een tomaat en een garnaal op een houten spies.
 - 5) Grill de spiezen ca. 5 minuten.

Afvoeren



Gooi het apparaat in geen geval weg bij het gewone huisvuil.
Dit product voldoet aan de Europese richtlijn 2012/19/EU.
(Afgedankte elektrische en elektronische apparatuur).

Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentereiniging. Neem de momenteel geldende voorschriften in acht. Neem bij twijfel contact op met de verantwoordelijke instantie.

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 originele kassabon. U hebt de bon nodig als bewijs van aankoop.

Als er binnen drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons – naar onze keuze – voor u kosteloos gerepareerd of vervangen. Voorwaarde voor deze garantie is dat binnen de termijn van drie jaar het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) 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 blootstaan aan normale slijtage en derhalve als aan slijtage onderhevige onderdelen kunnen worden aangemerkt, of voor beschadigingen aan breekbare onderdelen, bijv. schakelaars, accu's, bakvormen 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 (bijv. IAN 12345) als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, in het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



Op www.lidl-service.com kunt u deze en vele andere handboeken, productvideo's en software downloaden.

Service

NL Service Nederland
Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.nl

BE Service België
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 285812

Importeur

Let op: het volgende adres is geen serviceadres. Neem eerst contact op met het opgegeven serviceadres.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
DUITSLAND
www.kompernass.com

Obsah

Úvod	74
Autorské právo	74
Omezení ručení	74
Použití dle předpisů	74
Rozsah dodávky	75
Likvidace obalu	75
Popis přístroje	76
Technická data	76
Bezpečnostní pokyny	77
Výměna vyměnitelných plotničků	79
Nasazení vyměnitelných plotničků	79
Vyjmutí vyměnitelných plotničků	80
První uvedení do provozu	80
Obsluha	81
Opékání sendviče	81
Pečení vafelí	81
Grilování	82
Čištění	83
Uložení	83
Odstranění závad	84
Recepty	84
Holandský rajčatový toast	84
Italský toast	85
Toast Hawaii	86
Vafle	86
Vafle s jablky	87
Krevetový špíz	88
Likvidace	88
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH	89
Servis	90
Dovozce	90

Úvod

Gratulujeme Vám k zakoupení nového přístroje!

Váším nákupem jste si vybrali moderní a kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité pokyny a upozornění ohledně bezpečnosti, použití a likvidace. Před použitím výrobku si dobře přečtěte provozní a bezpečnostní pokyny. Tento výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a v uvedených oblastech použití. Při předávání výrobku třetím osobám předávejte i tyto podklady.

Autorské právo

Tato dokumentace je chráněná autorským právem.

Jakékoli rozmnožování, resp. dotisk, i jenom částečně, a reprodukce ilustrací i ve změněném stavu, je dovolené pouze za výslovného písemného souhlasu výrobce.

Omezení ručení

Všechny technické informace, obsažené v tomto návodu k obsluze, jakož i údaje a pokyny pro instalaci a připojení a obsluhu, odpovídají poslednímu stavu techniky v době tisku a byly provedené s přihlédnutím na naše dosavadní zkušenosti a poznatky podle nejlepšího vědomí.

Z údajů, obrázků a popisů v tomto návodu nelze odvodit žádné nároky.

Výrobce nepřebírá ručení za škody, vzniklé na základě nedodržení návodu, na základě použití ne dle předpisů, neodborných oprav, nedovoleně provedených změn nebo na základě použití nedovolených náhradních dílů.

Použití dle předpisů

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

Tento přístroj je určen výlučně pro použití v oblasti soukromých domácností. Nepoužívejte přístroj pro komerční účely!

Rozsah dodávky

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponenty:

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

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

UPOZORNĚNÍ

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

Likvidace obalu

Obal chrání přístroj před poškozením při přepravě. Obalový materiál je zvolen podle ekologického a likvidačně technického hlediska, a proto jej lze recyklovat.



Navrácení obalu do oběhu zpracování materiálu šetří suroviny a snižuje produkci odpadů. Více nepotřebný obalový materiál zlikvidujte dle místně platných předpisů.

UPOZORNĚNÍ

- Pokud možno, uschovejte originální balení během záruční doby přístroje, aby bylo možné, v případě záruky přístroj řádně zabalit.

Popis přístroje

Obrázek A:

- ❶ aretace
- ❷ topné těleso
- ❸ spodní přidržení
- ❹ topné těleso
- ❺ aretace
- ❻ zadní přidržení

Obrázek B (sendvičové plotničky):

- ❷ horní západky
- ❸ spodní a zadní západky
- ❹ přední západky

Obrázek C (vaflové plotničky):

- ❷ horní západky
- ❸ spodní a zadní západky
- ❹ přední západky

Obrázek D (grilovací plotničky):

- ❷ horní západky
- ❸ spodní a zadní západky
- ❹ přední západky

Obrázek E:

- ❿ zablokování víka
- ⓫ kontrolní světlo „Power“
- ⓬ kontrolní světlo „připraveno k provozu“
- ⓭ Navíjení kabelu

Technická data

Napětí	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Příkon	750 W
	Všechny části tohoto přístroje, přicházející do styku s potravinami, jsou bezpečné pro potraviny.

Bezpečnostní pokyny

VÝSTRAHA! **NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!**

- ▶ Nechte poškozený síťový kabel nebo síťovou zástrčku okamžitě vyměnit autorizovaným odborným personálem, abyste zabránili ohrožení.
- ▶ Přístroj používejte jen v suchých prostorách, ne venku.
Přístroj nikdy neponořujte do vody či jiných tekutin!
-  V opačném případě hrozí nebezpečí ohrožení života elektrickým proudem.
- ▶ Při čištění dbejte na to, aby se do vnitřní části spotřebiče nedostala voda. Spotřebič 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 přívodní kabel během provozu nikdy nenavlhnul. Veďte jej tak, aby se nikde nemohl zachytit nebo jinak poškodit.
- ▶ K vypnutí přístroje vytáhněte po každém použití zástrčku ze zásuvky.
- ▶ Kryt přístroje nikdy neotevírejte.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

- ▶ Tento přístroj smí používat děti ve věku od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí, pokud jsou pod dozorem, nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pochopily rizika, vyplývající z používání přístroje.
- ▶ Děti si nesmí hrát s přístrojem.
- ▶ Čištění a údržbu uživatele nesmí provádět děti, ledaže jsou starší než 8 let a jsou pod dohledem. Děti mladší než 8 let nesmí mít přístup k přístroji a přívodnímu kabelu.
- ▶ Součásti přístroje mohou být během provozu horké. Proto přístroj uchopte pouze za rukojeť.
- ▶ Před čištěním přístroje, výměnou vyměnitelných plotniček nebo před uložením přístroje jej nechte úplně ochladit.
- ▶ Při vyjímání hotového pokrmu buďte opatrní (sendvič, vafle, atd.). Přístroj i sendvič jsou velmi horké.
- ▶ Přístroj provozujte pouze na stabilní a rovné ploše, která není kluzká.
- ▶ K provozu přístroje nepoužívejte externí minutník ani zvláštní dálkové ovládání.



Pozor! Horký povrch!

POZOR - NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

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

POZOR-VĚCNÉ ŠKODY!

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

Výměna vyměnitelných plotniček

Můžete volit mezi 3 druhy vyměnitelných plotniček:

- Vyměnitelné plotničky „sendvič“: k přípravě plněných sendvičů.
- Vyměnitelné plotničky „vafle“: k pečení vafli.
- Vyměnitelné plotničky „gril“: pro grilování masa, ryb, atd.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ÚDERU ELEKTRICKÝM PROUDEM

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

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

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

Nasazení vyměnitelných plotniček

- 1) Sendvičovač otevřete uvolněním zablokování víka **10** a jeho vyklopením.
- 2) Horní vyměnitelná plotnička: Spodní západky **8** zasuňte nejdříve do spodního přídržení **3**.
- 3) Nyní zatlačte horní západky **7** na aretace **1** tak, aby západky **7** zaskočily pod aretace **1** a vyměnitelná plotnička dosedala napevno.
- 4) Spodní vyměnitelné plotničky: Zadní západky **8** zasuňte nejdříve do zadního přídržení **6**.
- 5) Nyní zatlačte přední západky **9** na aretace **5** tak, aby západky **9** zaskočily pod aretace **5** a vyměnitelná plotnička dosedala napevno.
- 6) Ke zjištění, zda je plotnička bezpečně a správně vsazená, tlačte jednou silně na střed spodní vyměnitelné plotničky.

Vyjmutí vyměnitelných plotniček

- 1) Horní vyměnitelná plotnička: Aretace ❶ vysuňte směrem nahoru a současně vyklepte vyměnitelnou plotničku dopředu tak, abyste ji mohli vysunout ze spodního přidržení ❸.
- 2) Spodní vyměnitelné plotničky: Aretace ❺ vytáhněte dopředu a vyměnitelnou plotničku nadzvedněte tak, abyste tuto mohli vytáhnout ze zadního přidržení ❻.

První uvedení do provozu

Následující postup provedte s každou ze tří párů vyměnitelných plotniček.

- Antiadhézní povrch vyměnitelných plotniček k vaření potřete vhodným olejem.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

- Před výměnou vyměnitelné plotničky nechte přístroj vychladnout! Nebezpečí popálení!

- Do přístroje vsadte pár vyměnitelných plotniček.
- Zapojte zástrčku do zásuvky.
- Přístroj zavřete a zablokujte zablokování víka ❿.
- Přístroj nechte 10 minut rozehřát.

UPOZORNĚNÍ

- Při prvním použití může dojít ke vzniku lehkého zápachu (možný nepatrný únik kouře). Toto je normální a po určité době to zmizí. Postarejte se o dostatečné větrání. Otevřte například okno.
- Vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj ochladnout.
- Vyměnitelné plotničky a přístroj očistěte, jak je popsáno v kapitole „Čištění“.

Nyní je přístroj připravený k provozu.

Obsluha

Opékání sendviče

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

POZOR-VĚCNÉ ŠKODY!

- Nikdy neoužívejte současně dvě různé vyměnitelné plotničky.

- 2) Zavřete víko a zablokujte jej zablokováním víka 10.
- 3) Zapojte zástrčku do zásuvky. Svítí oranžová kontrolka „Power“ 11.
- 4) Jakmile je přístroj rozehrán, svítí zelená kontrolka „připraveno k provozu“ 12.
- 5) Otevřete víko a položte dva připravené sendviče na spodní vyměnitelnou plotničku.
- 6) Zavřete víko a zablokujte jej zablokováním víka 10. Můžete volit mezi dvěma nastaveními zablokování. Pokud je sendvič přesto příliš silný a zablokování víka 10 se nedá zavřít, odeberte některé přísady z náplně sendviče.

POZOR-VĚCNÉ ŠKODY!

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

Pečení vafli

- 1) Zvolte vyměnitelnou plotničku „vafle“ a tuto nasadíte.

POZOR-VĚCNÉ ŠKODY!

- Nikdy neoužívejte současně dvě různé vyměnitelné plotničky.

- 2) Zavřete víko a zablokujte jej zablokováním víka 10.
- 3) Zapojte zástrčku do zásuvky. Svítí oranžová kontrolka „Power“ 11.
- 4) Jakmile je přístroj rozehrán, svítí zelená kontrolka „připraveno k provozu“ 12.
- 5) Otevřete víko a na každou pečící plochu na vafle spodní vyměnitelné plotničky dejte cca 2 - 3 velké polévkové lžíce vaflového těsta.
- 6) Zavřete víko. Víko nezablokujte!

POZOR-VĚCNÉ ŠKODY!

- Vafle vyjímajte pouze špachtlí z umělé hmoty nebo ze dřeva nebo jiným vhodným nekovovým předmětem, aby jste nezničili nepřilnavý povrch Vašeho sendvičovače.

- 7) Po cca 5 - 7 minutách jsou vafle hotové. Tento časový údaj se může lišit od použitého vaflového těsta a osobní chuti. Otevřete víko a odeberte vafle.
- 8) Pokud nechcete více péct další vafle, vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

Grilování

- 1) Zvolte vyměnitelnou plotničku „gril“ a tuto nasadíte.

POZOR-VĚCNÉ ŠKODY!

- Nikdy neoužívejte současně dvě různé vyměnitelné plotničky.

- 2) Zavřete víko a zablokujte jej zablokováním víka 10.
- 3) Zapojte zástrčku do zásuvky. Svítí oranžová kontrolka „Power“ 11.
- 4) Jakmile je přístroj rozehrán, svítí zelená kontrolka „připraveno k provozu“ 12.
- 5) Otevřete víko a položte potraviny, připravené ke grilování na spodní vyměnitelnou plotničku.
- 6) Zavřete víko. Víko nezablockujte!
- 7) Stupeň zhnědnutí občas zkontrolujte nadzvednutím víka.

POZOR-VĚCNÉ ŠKODY!

- Hotové pokrmy odebírejte z vyměnitelných plotniček pouze špachtlí z umělé hmoty nebo ze dřeva nebo jiným vhodným nekovovým předmětem, aby jste nezničili nepřilnavý povrch Vašeho sendvičovače.

- 8) Jakmile jsou jídla hotová, odeberte tyto z vyměnitelných plotniček.
- 9) Pokud přístroj nepoužíváte, vytáhněte vždy síťovou zástrčku ze zásuvky.

Čištění

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ÚDERU ELEKTRICKÝM PROUDEM

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



Přístroj nikdy neponožujte do vody či jiných tekutin! V opačném případě hrozí nebezpečí ohrožení života elektrickým proudem.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

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

POZOR-VĚCNÉ ŠKODY!

- K čištění nepoužívejte ostré předměty nebo abrazivní čisticí prostředky. Jimi se povrch přístroje poškodí.
- Neumývejte přístroj v žádném případě v myčce nádobí!

UPOZORNĚNÍ

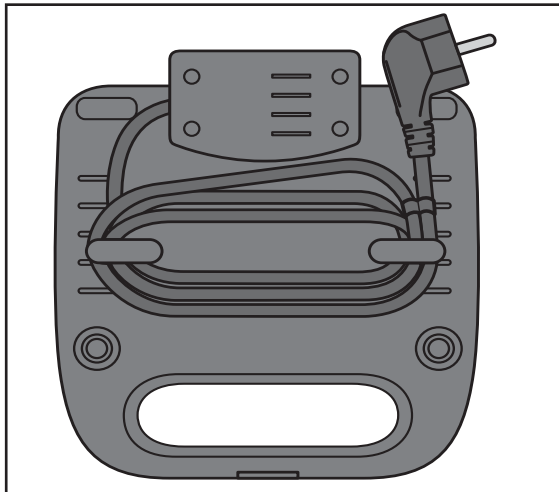
- S čištěním nečekejte příliš dlouho. Počkejte, až přístroj vychladne natolik, že se jej můžete dotknout i bez nebezpečí popálení. Poté se dají zbytky potravin lépe odstranit.
- Otřete povrch krytu suchým hadříkem nebo mírně navlhčeným hadříkem.
- Vyměnitelné plotničky vyjměte a vymyjte je v teplé vodě s trochou mycího prostředku.

UPOZORNĚNÍ

- Jak už bylo popsáno, pro šetrné čištění vyměnitelných plotniček doporučujeme tyto mýt ručně. Vyměnitelné plotničky však můžete mýt i v myčce nádobí.
- Pokud se vnikly tuk nebo potraviny pod vyměnitelné plotničky do prostoru, ve kterém se nachází topná tělesa **2** **4**, postupujte následujícím způsobem:
 - Tuk nebo jiné kapaliny vytřete kusem kuchyňské papírové utěrky.
 - Připečené zbytky potravin odstraňte dřevěnou špachtlí nebo malou dřevěnou špejlí.
- Před opětovným použitím všechny díly dobře vytřete do sucha.

Uložení

- Uchovávejte sendvičovač na suchém místě.
- Kabel oviňte kolem držáků kabelu navíjení kabelu 18 v zadní části přístroje. Kabel upevněte kabelovou sponou (viz obr. 1):



Obr. 1

- Přístroj vyčistěte, jak je uvedeno v kapitole „Čištění“.

Odstranění závad

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

Recepty

Holandský rajčatový toast

Suroviny:

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

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

Italský toast

Suroviny:

- ◆ 4 krajíce toastovacího chleba
- ◆ 4 polévkové lžíce rajčatového protlaku
- ◆ 2 velké lžíce salátové majonézy
- ◆ sůl
- ◆ provensálské koření
- ◆ čerstvě mletý pepř
- ◆ 1 středně velké rajče
- ◆ 1 bal. mozzarely
- ◆ čerstvě mletý barevný pepř

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

Toast Hawaii

Suroviny:

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

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

Vafle

Suroviny:

- ◆ 250 g margarínu nebo másla
- ◆ cca 200 g cukru
- ◆ 2 balíček vanilkového cukru
- ◆ 5 vajec
- ◆ 500 g mouky
- ◆ 2 malé lžičky prášku do pečiva
- ◆ 350 - 400 ml mléka

- 1) Smíchejte vejce do pěny.
- 2) Přidejte cukr, vanilkový cukr a vajíčka a vše dobře promíchejte.
- 3) Přimíchejte rozpuštěné máslo nebo margarín.
- 4) Přimíchejte prášek do pečiva.
- 5) Za stálého míchání střídavě a postupně přidávejte mléko a mouku.
- 6) Vše dobře promíchejte ručním mixérem, nastaveným na nejvyšší stupeň, dokud nevznikne hladké těsto.

Vafle s jablky

Suroviny:

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

- 1) Smíchejte vejce do pěny.
- 2) Přidejte cukr a vše dobře promíchejte.
- 3) Přimíchejte rozpuštěné máslo nebo margarín.
- 4) Přimíchejte prášek do pečiva.
- 5) Za stálého míchání střídavě a postupně přidávejte mléko a mouku.

- 6) Jako poslední zamíchejte do těsta mandle nebo ořechy a jablka, pokrájená na kostky.
- 7) Vše dobře promíchejte ručním mixérem, nastaveným na nejvyšší stupeň, dokud nevznikne hladké těsto.

Krevetový špíz

Suroviny:

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

Likvidace



V žádném případě nevyhazujte přístroj do normálního domovního odpadu.

Tento výrobek podléhá evropské směrnici č. 2012/19/EU (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Přístroj předejte k likvidaci odborné firmě nebo jej odevzdejte ve Vašem místním recyklačním zařízení. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochyb se poraďte s recyklační firmou.

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník,

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

Záruční podmínky

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

Pokud do tří let od data zakoupení tohoto výrobku dojde k vadě materiálu nebo výrobní závadě, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme nebo vyměníme. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní lístek) a stručně se popíše v čem závada spočívá a kdy se vyskytla.

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

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

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

Rozsah záruky

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

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti produktu, které jsou vystaveny normálnímu opotřebení, a proto lze považovat za opotřebovatelné díly nebo za poškození křehkých součástí jako jsou např. spínače, akumulátory, formy na pečení nebo části, 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 (např. IAN 12345) jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku, rytině, na titulní straně svého návodu (vlevo dole) nebo jako nálepku na zadní nebo spodní straně.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovného na adresu, kterou Vám oznámí servis.



Na webových stránkách www.lidl-service.com si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a software.

Servis



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 285812

Dovozce

Dbejte prosím na to, že následující adresa není adresou servisu.

Kontaktujte nejprve uvedený servis.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Índice

Introducción.....	92
Derechos de autor.....	92
Aviso legal.....	92
Finalidad de uso.....	92
Volumen de suministro.....	93
Evacuación del embalaje.....	93
Descripción de aparatos.....	94
Características técnicas.....	94
Indicaciones de seguridad.....	95
Sustitución de las placas de intercambio.....	97
Inserción de las placas de intercambio.....	97
Extracción de las placas de intercambio.....	98
Primera puesta en funcionamiento.....	98
Manejo.....	99
Tostar sandwiches.....	99
Hacer gofres.....	99
Asar al grill.....	100
Limpieza.....	101
Almacenaje.....	102
Eliminación de fallos.....	102
Recetas.....	103
Sándwich de tomate holandés.....	103
Sándwich italiano.....	104
Sándwich Hawái.....	104
Gofres.....	105
Gofres de manzana.....	105
Pincho de gamba.....	106
Evacuación.....	106
Garantía de Kompernass Handels GmbH.....	107
Asistencia técnica.....	108
Importador.....	108

Introducción

¡Felicidades por la compra de su aparato nuevo!

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

Derechos de autor

Esta documentación está protegida por derechos de autor.

La reproducción, o cualquier tipo de reimpresión, total o parcial, así como la reproducción de imágenes, incluso modificadas, únicamente estarán permitidas con el consentimiento escrito del fabricante.

Aviso legal

Todas las informaciones técnicas, datos e indicaciones contenidos en estas instrucciones de uso, para la conexión y manejo, reflejan la situación más avanzada en el momento de la impresión y se proporcionan teniendo en cuenta nuestras experiencias y conocimientos hasta ese momento.

Los datos, ilustraciones y descripciones de estas instrucciones no pueden servir como base para posibles reclamaciones.

El fabricante no asume ninguna responsabilidad por los daños debidos a la inobservancia de las instrucciones, el uso contrario a lo previsto, las reparaciones inadecuadas, las modificaciones realizadas sin autorización o el empleo de recambios no homologados.

Finalidad de uso

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

Este aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico privado.

¡No utilice el aparato para fines comerciales!

Volumen de suministro

El aparato se suministra de serie con los componentes siguientes:

- Sandwichera
- 2 placas de intercambio "Sandwich"
- 2 placas de intercambio "Gofres"
- 2 placas de intercambio "Grill"
- Instrucciones de uso

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

ADVERTENCIA

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

Evacuación del embalaje

El embalaje protege el aparato durante el transporte. El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de técnica de eliminación y por ello es reciclable.



La reintroducción del embalaje en el ciclo de materiales ahorra materias primas y reduce el volumen de residuos. Evacue los materiales de embalaje que no sean necesarios según las normativas locales aplicables.

ADVERTENCIA

- Si es posible, conserve el embalaje original durante el periodo de garantía del aparato para poder empaquetarlo correctamente en caso de aplicación de la garantía.

Descripción de aparatos

Figura A:

- ➊ Anclajes
- ➋ Serpentin
- ➌ Soportes inferiores
- ➍ Serpentin
- ➎ Anclajes
- ➏ Soportes posteriores

Figura B (placas para sandwich):

- ➐ Saliente de encastre superior
- ➑ Salientes de encastre inferior y posterior
- ➒ Saliente de encastre delantero

Figura C (Placas de gofres):

- ➓ Saliente de encastre superior
- ➑ Salientes de encastre inferior y posterior
- ➒ Saliente de encastre delantero

Figura D (Placas de grill):

- ➓ Saliente de encastre superior
- ➑ Salientes de encastre inferior y posterior
- ➒ Saliente de encastre delantero

Figura E:

- ➓ Bloqueo de tapa
- ➑ Piloto "Power"
- ➒ Piloto "listo para su uso"
- ➓ Enrollacables

Características técnicas

Tensión	220 - 240 V ~, 50/60Hz
Consumo de potencia	750 W
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.

Indicaciones de seguridad



¡ADVERTENCIA! ¡

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ Deje que un especialista cambie inmediatamente el cable de red dañado o la clavija de red, para evitar riesgos.
- ▶ 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.

- ▶ Tenga cuidado de que no entre agua en el interior del aparato al limpiarlo. Nunca limpie el aparato bajo agua corriente.
- ▶ Asegúrese de que el aparato no pueda entrar nunca en contacto con el agua. No utilice el aparato cerca del agua o junto a recipientes que contenga líquido.
- ▶ Preste atención a que el cable de red no se moje ni humedezca cuando está funcionando. Tiéndalo de modo que no pueda ser aplastado o dañado de forma alguna.
- ▶ 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 así como por personas con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales o a su falta de experiencia o de conocimientos, siempre que sea bajo supervisión, o bien hayan sido instruidas como usar el aparato de forma segura y comprendido los peligros que entraña.
- ▶ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ▶ La limpieza y el mantenimiento de usuario no debe ser realizado por niños, al no ser que tengan más de 8 años y supervisados por un adulto. Los niños menores de 8 años se han de mantener alejados del aparato y de la línea de conexión.
- ▶ Los componentes del aparato se calientan durante el funcionamiento del mismo. Por lo tanto, toque sólo las asas.
- ▶ Deje que se enfríe el aparato por completo antes de limpiarlo, reemplace las placas de intercambio antes de limpiarlo o guardarlo.
- ▶ Tenga cuidado al extraer alimentos terminados (tostadas, gofres, etc.). Tanto el aparato como los alimentos están muy calientes.
- ▶ Utilice el aparato solamente sobre una superficie estable, antideslizante y plana.
- ▶ No utilice ningún tipo de temporizador externo o un sistema de control remoto para accionar el aparato.

**¡Atención! ¡Superficie caliente!****¡ATENCIÓN - RIESGO DE INCENDIO!**

- ▶ No se debe utilizar el aparato cerca de materiales inflamables.
- ▶ No deje el aparato sin vigilancia mientras esté en funcionamiento.
- ▶ Utilice el aparato sólo sobre una base termorresistente.
- ▶ No deje nunca el aparato en funcionamiento sin vigilancia.

¡ATENCIÓN - DAÑOS MATERIALES!

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

Sustitución de las placas de intercambio

Puede elegir entre 3 placas de intercambio diferentes:

- Placas de intercambio "Tostadas": para la preparación de tostadas rellenas.
- Placas de intercambio "Gofres": Para hornear gofres.
- Placas de intercambio "Grill": Para el asado de pescado, carne, etc.

¡ADVERTENCIA! PELIGRO DE ELECTROCUCIÓN

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

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

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

Inserción de las placas de intercambio

- 1) Abra la sandwichera soltando el bloqueo de tapa **10** y levanta la tapa.
- 2) Placa de intercambio superior: Deslice primero los salientes de encastre inferiores **8** en los soportes inferiores **3**.
- 3) Presione ahora los salientes de encastre superiores **7** sobre los anclajes **1**, de modo que los salientes de encastre **7** salten debajo de los anclajes **1** y la placa de intercambio asiente firmemente.
- 4) Placa de intercambio inferior: Deslice primero los salientes de encastre posteriores **8** en los soportes posteriores **6**.
- 5) Presione ahora los salientes de encastre delanteros **9** sobre los anclajes **5**, de modo que los salientes de encastre **9** salten debajo de los anclajes **5** y la placa de intercambio asiente firmemente.
- 6) Presione una vez fuertemente en el centro de la placa de intercambio inferior para garantizar que está insertada de modo seguro.

Extracción de las placas de intercambio

- 1) Placa de intercambio superior: Deslice los anclajes ❶ hacia arriba y vuelque simultáneamente la placa de intercambio hacia delante, de modo que puede levantarla de los soportes inferiores ❸.
- 2) Placa de intercambio inferior: Tire de los anclajes ❺ hacia delante y levante la placa de intercambio de modo que la puede extraer de los soportes posteriores ❻.

Primera puesta en funcionamiento

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

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

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

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

- Coloque un par de placas de intercambio en el aparato.
- Inserte la clavija de red en una base de enchufe.
- Cierre el aparato y bloquee el bloqueo de tapa ❿.
- Deje calentar el aparato durante aprox. 10 minutos.

ADVERTENCIA

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

El aparato está ahora listo para funcionar.

Manejo

Tostar sandwiches

- 1) Seleccione las placas de intercambio "Tostadas" e insertelas.

¡ATENCIÓN - DAÑOS MATERIALES!

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

- 2) Cierre la tapa y bloquee la con el bloqueo de tapa ⑩.
- 3) Inserte la clavija de red en una base de enchufe. El piloto rojo "Power" ⑪ brilla.
- 4) Al momento que se ha calentado el aparato, se enciende el piloto verde de "listo par su uso" ⑫.
- 5) Abra la tapa e introduzca dos tostadas preparadas debajo de la placas de intercambio.
- 6) Cierre la tapa y bloquee la con el bloqueo de tapa ⑩. Pueden seleccionarse dos ajustes de cierre. Si el sándwich sigue siendo demasiado grueso y no puede cerrarse el bloqueo de la tapa ⑩, retire algo del relleno.

¡ATENCIÓN - DAÑOS MATERIALES!

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

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

Hacer gofres

- 1) Seleccione las placas de intercambio "Gofres" e insertelas.

¡ATENCIÓN - DAÑOS MATERIALES!

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

- 2) Cierre la tapa y bloquee la con el bloqueo de tapa ⑩.
- 3) Inserte la clavija de red en una base de enchufe. El piloto rojo "Power" ⑪ brilla.
- 4) Al momento que se ha calentado el aparato, se enciende el piloto verde de "listo par su uso" ⑫.
- 5) Abra la tapa y ponga 2 o 3 cucharadas grandes de masa de gofre en cada una de las dos superficies de horneado de gofres de la placa de intercambio inferior.

- 6) Cierre la tapadera. ¡No bloquee la tapa!

¡ATENCIÓN - DAÑOS MATERIALES!

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

Asar al grill

- 1) Seleccione las placas de intercambio "Grill" e insertelas.

¡ATENCIÓN - DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No utilice nunca dos placas de intercambio diferentes a la vez.
- 2) Cierre la tapa y bloquee la con el bloqueo de tapa ⑩.
- 3) Inserte la clavija de red en una base de enchufe. El piloto rojo "Power" ⑪ brilla.
- 4) Al momento que se ha calentado el aparato, se enciende el piloto verde de "listo par su uso" ⑫.
- 5) Abra la tapa y coloque los alimentos que desea asar al grill sobre la placas de intercambio inferiores.
- 6) Cierre la tapadera. ¡No bloquee la tapa!
- 7) Controle periódicamente el grado de tueste, levantando la tapa.

¡ATENCIÓN - DAÑOS MATERIALES!

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

Limpieza

¡ADVERTENCIA! PELIGRO DE ELECTROCUCIÓN

- Desenchufe primero la clavija de la toma de corriente, antes de limpiar el aparato.



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

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

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

¡ATENCIÓN - DAÑOS MATERIALES!

- No utilice productos de limpieza agresivos ni abrasivos. Dichas sustancias corroen la superficie del aparato.
- No limpie nunca el aparato en el lavavajillas.

ADVERTENCIA

- No espere demasiado tiempo para realizar la limpieza. Espere hasta que se enfríe el aparato lo suficiente y pueda tocarlo sin riesgo de sufrir quemaduras. De este modo se puede eliminar mejor los restos de alimentos.
- Limpie la carcasa con un paño seco o un trapo ligeramente humedecido.
- Retire las placas de intercambio y limpie las placas de intercambio en agua templada añadiendo algo de detergente.

ADVERTENCIA

- Para limpiar las placas de intercambio de forma cuidadosa, recomendamos hacerlo manualmente de la manera descrita. No obstante, también pueden limpiarse las placas de intercambio en el lavavajillas.
- Si ha penetrado grasa o alimentos debajo de las placas intermedias en el recinto donde se encuentran los serpentines calefactores **2** **4**, proceda del modo siguiente:
 - Quite la grasa u otros líquidos usando un trozo de papel de cocina.
 - Retire los restos incrustados quemados usando una espátula de madera o un pequeño pincho de madera.
- Seque todas las piezas antes de volver a utilizarlas.

Almacenaje

- Guarde la testadora en un lugar seco.
- Enrolle el cable de red alrededor de las fijaciones del enrollacables 13 de la parte posterior del aparato. Fije el cable con el clip de sujeción (consulte la fig. 1):

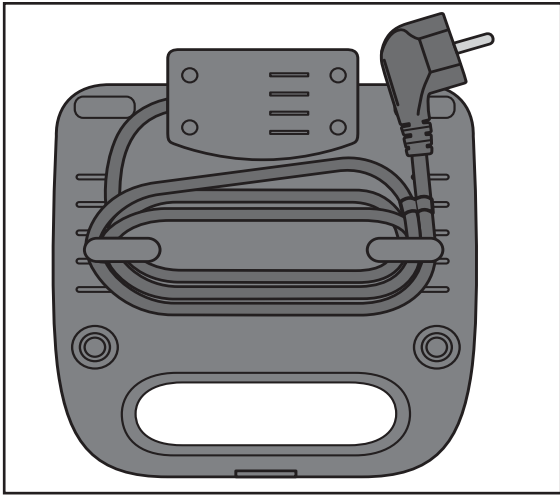


Fig. 1

- Limpie el aparato tal como se describe en el capítulo “Limpieza”.

Eliminación de fallos

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

Recetas

Sándwich de tomate holandés

Ingredientes:

- ◆ 4 rebanadas de pan
- ◆ Agua
- ◆ Cebollinas
- ◆ 1 tomate mediano
- ◆ Mantequilla de hierbas
- ◆ 2 lonchas de jamón cocido
- ◆ sal
- ◆ pimienta recién molida
- ◆ 2 lonchas de queso Gouda joven

- 1) Lave las cebollinas y a continuación déjelas escurrir. Corte las cebollinas a la mitad longitudinalmente y cortelas a continuación en trozos grandes. Poner el agua con la sal a hervir en una cacerola. Añada las cebollinas y escardelas durante 1 minuto aprox. Introduzca a continuación las cebollinas en un colador, vierta agua fría encima y deje que escurra.
- 2) Lave tomates y séquelos con papel de cocina. Cortelos por la mitad y retire la espinilla verde. Corte los tomates en rodajas.
- 3) Unta las rodajas de tostadas con mantequilla de hierba y ponga un trozo de jamón doblado sobre la rodaja. Añada trozos de cebollinas y rodajas de tomate. Condimentar con sal y pimienta.
- 4) Coloque unas rodajas de queso sobre la tostada.
- 5) Unte otra rodaja de pan con un poco de mantequilla de especias y cubra su sandwich con la parte untada hacia abajo.

Sándwich italiano

Ingredientes:

- ◆ 4 rebanadas de pan
- ◆ 4 cucharadas de tomate concentrado
- ◆ 2 cucharadas de mayonesa
- ◆ sal
- ◆ Hierbas de Provenza
- ◆ pimienta recién molida
- ◆ 1 tomate mediano
- ◆ 1 paquete de queso mozzarella
- ◆ pimienta de colores recién molida

- 1) Mezcle el tomate concentrado, la mayonesa, la sal, las hierbas de Provenza y la pimienta. Unte con ella las rodajas de tostada.
- 2) Lave tomates y séquelos con papel de cocina. Cortelos por la mitad y retire la espinilla verde. Corte los tomates en rodajas.
- 3) Deje escurrir el queso mozzarella en un colador y córtelo en rodajas. Partir estas a su vez por la mitad.
- 4) Cubrir ahora la tostada ya untada, con tomate y mozzarella y espolvorearla con pimienta.
- 5) Cubra el sandwich con una rodaja de tostada adicional.

Sándwich Hawai

Ingredientes:

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

- 1) Deje escurrir la piña en un colador.
- 2) Unte la rebanada de pan con mantequilla.
- 3) Añada a la rodaja de tostada jamón cocido y piña.
- 4) El queso se coloca en último lugar, sobre la piña.
- 5) Cubra su sandwich con una tostada.

Gofres

Ingredientes:

- ◆ 250 g de margarina o mantequilla
- ◆ aprox. 200 g azúcar
- ◆ 2 paquetitos de vainilla azucarada
- ◆ 5 huevos
- ◆ 500 g de harina
- ◆ 2 cucharaditas de levadura en polvo
- ◆ 350 - 400 ml leche

- 1) Bata los huevos hasta que queden espumosos.
- 2) Añada el azúcar, el azúcar de vainilla y los huevos y mézclelo todo.
- 3) Añada la mantequilla o margarina licuada.
- 4) Mezcle la levadura en polvo.
- 5) Añada la leche sin dejar de agitar y alternativamente la harina poco a poco.
- 6) Mezclelo todo a máximo nivel con una batidora de mano hasta obtener una masa lisa.

Gofres de manzana

Ingredientes:

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

- 1) Bata los huevos hasta que queden espumosos.
- 2) Añada azúcar y mézclelo todo.
- 3) Añada la mantequilla o margarina licuada.
- 4) Mezcle la levadura en polvo.
- 5) Añada la leche sin dejar de agitar y alternativamente la harina poco a poco.

- 6) Por último añada las almendras o bien nueces y los dados de manzana.
- 7) Mezclelo todo a máximo nivel con una batidora de mano hasta obtener una masa lisa.

Pincho de gamba

Ingredientes:

- ◆ 250 g gambones pelados de tamaño medio
 - ◆ 2 dientes de ajo (picados fino)
 - ◆ 5 cucharada de aceite de oliva
 - ◆ 12 tomates pequeños (tomates cherry)
 - ◆ 1 cucharada de perejil picado
 - ◆ Pimienta, sal, pimentón
- 1) Añada el aceite de oliva, el ajo, algo de pimentón, sal, pimienta y perejil en una fuente y mezclelo todo.
 - 2) Añada las gambas y mezclelo todo de modo que queden las gambas bien impregnadas con la mezcla de especies-hierbas.
 - 3) Deje reposar las gambas durante aprox. 20 minutos en la mezcla.
 - 4) Pinche un tomate de modo alternado y una gamba en un pincho de madera.
 - 5) Asa al grill los pinchos durante 5 minutos aprox.

Evacuación



En ningún caso deberá tirar el aparato a la basura doméstica. Este producto está sujeto a la directiva europea 2012/19/EU-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Evacue el aparato en un centro de evacuación autorizado a través de las instalaciones de evacuación comunitarias. Preste atención a las normas en vigor. En caso de dudas póngase en contacto con su centro de evacuación.

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 original, 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 a nuestra elección. La prestación de la garantía requiere la presentación del aparato defectuoso y del 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 solo rige para defectos en los materiales o errores de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto normalmente sometidas al desgaste y que, en consecuencia, puedan considerarse piezas de desgaste ni los daños producidos en los componentes frágiles, p. ej., interruptores, baterías, moldes de horno 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 (p. ej., IAN 12345) como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características, grabado en el aparato, en la portada de las instrucciones (parte inferior izquierda) o en un adhesivo en la parte trasera o inferior del aparato.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono o por correo electrónico**.
- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



En www.lidl-service.com, podrá descargar este manual de usuario y muchos otros más, así como vídeos sobre los productos y software.

Asistencia técnica

ES Servicio España

Tel.: 902 59 99 22

(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa normal))

(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa reducida))

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 285812

Importador

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompernass.com

Índice

Introdução	110
Direitos de autor	110
Limitação da responsabilidade	110
Utilização correcta	110
Volume de fornecimento	111
Eliminação da embalagem	111
Descrição do aparelho	112
Dados técnicos	112
Indicações de segurança	113
Substituição das placas removíveis	115
Colocação das placas removíveis	115
Remoção das placas removíveis	116
Primeira colocação em funcionamento	116
Funcionamento	117
Tostar sanduíches	117
Fazer waffles	117
Grelhar	118
Limpeza	119
Guardar	120
Resolução de problemas	120
Receitas	121
Tosta de tomate holandesa	121
Tosta Italiana	122
Tosta Hawai	122
Waffles	123
Waffles de maçã	123
Espetada de camarão	124
Eliminação	124
Garantia da Kompernass Handels GmbH	125
Assistência Técnica	126
Importador	126

Introdução

Parabéns pela compra do seu novo aparelho!

Escolheu um produto moderno e de alta qualidade. O manual de instruções é parte integrante deste produto. Este contém indicações importantes para a segurança, utilização e eliminação. Antes da utilização do produto, familiarize-se com todas as indicações de utilização e de segurança. Utilize o aparelho apenas como descrito e nas áreas de aplicação indicadas. Ao entregar o aparelho a terceiros entregue todos os documentos.

Direitos de autor

Esta documentação está protegida por direitos de autor.

Qualquer distribuição ou cópia, mesmo de extractos, bem como a reprodução de imagens, mesmo editadas, apenas podem ser realizadas mediante autorização escrita do fabricante.

Limitação da responsabilidade

Todas as informações, dados e indicações presentes neste manual de instruções relativas à montagem, ligação e operação correspondem à mais recente versão de impressão e foram elaborados da melhor forma e de acordo com a nossa experiência e conhecimentos actuais.

Excluem-se os direitos relativos dados, imagens e descrições presentes neste manual de instruções.

O fabricante não assume qualquer responsabilidade por danos resultantes da inobservância das instruções, de uma utilização incorrecta, de reparações inadequadas, alterações não autorizadas ou da utilização de peças de reposição não aprovadas.

Utilização correcta

Este aparelho destina-se exclusivamente a tostar sanduíches recheadas, fazer waffles e grelhar alimentos.

Este aparelho destina-se exclusivamente para uso privado. Não utilize este aparelho com fins comerciais!

Volume de fornecimento

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

- Tostadeira
- 2 placas removíveis de sanduíches
- 2 placas removíveis de waffles
- 2 placas removíveis para grelhar
- Manual de instruções

- 1) Retire o aparelho, as placas de substituição e o manual de instruções da caixa.
- 2) Retire todo o material de embalagem.

NOTA

- Verifique o fornecimento quanto à sua integridade e danos visíveis.
- No caso de um fornecimento incompleto ou de danos resultantes de uma embalagem incompleta ou do transporte, contacte a linha directa de assistência técnica (ver capítulo **Assistência Técnica**).

Eliminação da embalagem

A embalagem protege o aparelho de danos durante o transporte. Os materiais da embalagem devem ser seleccionados numa perspectiva ecológica e de poupança energética e, como tal, reciclados.



A reciclagem da embalagem permite a poupança de matérias-primas e reduz a formação de lixo. Elimine os materiais de embalagem que já não são necessários em conformidade com as normas locais em vigor.

NOTA

- Se possível, conserve a embalagem original durante o período de garantia, para que possa embalar o aparelho correctamente em caso de devolução ou semelhante.

Descrição do aparelho

Figura A:

- ❶ Dispositivos de bloqueio
- ❷ Serpentinhas de aquecimento
- ❸ Suportes inferiores
- ❹ Serpentinhas de aquecimento
- ❺ Dispositivos de bloqueio
- ❻ Suportes traseiros

Figura B (placa de sanduíches):

- ❷ Saliências de encaixe superiores
- ❸ Saliências de encaixe inferiores e traseiras
- ❹ Saliências de encaixe dianteiras

Figura C (placas de waffles):

- ❷ Saliências de encaixe superiores
- ❸ Saliências de encaixe inferiores e traseiras
- ❹ Saliências de encaixe dianteiras

Figura D (placas de grelhar):

- ❷ Saliências de encaixe superiores
- ❸ Saliências de encaixe inferiores e traseiras
- ❹ Saliências de encaixe dianteiras

Figura E:

- ❿ Bloqueio da tampa
- ⓫ Luz de controlo "Power"
- ⓬ Luz de controlo "operacional"
- ⓭ Dispositivo de enrolamento do cabo

Dados técnicos

Tensão	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Consumo de energia	750 W
	Todas as peças deste aparelho que entram em contacto com alimentos são próprios para produtos alimentares.

Indicações de segurança

AVISO! PERIGO DE CHOQUE ELÉCTRICO!

- ▶ Um cabo de rede ou ficha de rede danificados devem ser imediatamente substituídos por técnicos especializados autorizados, de modo a evitar situações de perigo.
- ▶ Utilize o aparelho apenas em espaços secos, não ao ar livre.



- Nunca mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos! Caso contrário, existe perigo de morte por choque eléctrico.
- ▶ 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 contendo líquidos.
 - ▶ Certifique-se de que o cabo de alimentação nunca fica molhado nem húmido durante o funcionamento. Coloque-o de modo que não fique preso, nem seja danificado de qualquer outra forma.
 - ▶ 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 a partir dos 8 anos de idade, pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, bem como com falta de experiência e/ou conhecimentos, desde que estejam sob supervisão ou tenham sido instruídas relativamente à utilização segura do aparelho e tenham entendido os perigos inerentes à mesma.
- ▶ As crianças não devem brincar com o aparelho.
- ▶ A limpeza e manutenção de utilizador não devem ser realizadas por crianças, a não ser que tenham 8 ou mais anos e o façam com supervisão de alguém. O aparelho e o cabo de ligação devem estar fora do alcance de crianças menores de 8 anos.
- ▶ Durante o funcionamento, as peças do aparelho podem aquecer muito. Por isso, toque apenas na pega.
- ▶ Deixe o aparelho arrefecer completamente antes de o limpar, de substituir as placas ou de o arrumar.
- ▶ Proceda com o máximo cuidado ao retirar os alimentos prontos (Sanduíches, waffles, etc.). O aparelho, tal como os alimentos, estão muito quentes.
- ▶ Utilize o aparelho apenas sobre uma superfície estável, plana e antiderrapante.
- ▶ Não utilize temporizadores externos ou sistemas de comando à distância para operar o aparelho.



Atenção! Superfície quente!

ATENÇÃO - PERIGO DE INCÊNDIO!

- ▶ O aparelho não deve ser utilizado nas proximidades 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 anti-aderente da sanduicheira.
- ▶ Não utilize detergentes agressivos nem objectos pontiagudos para a limpeza.

Substituição das placas removíveis

Pode seleccionar entre 3 placas removíveis diferentes:

- Placas removíveis para “sanduíche”: para preparação de sanduíches recheadas.
- Placas removíveis para “waffles”: Para fazer waffles.
- Placas removíveis para “grelhar”: para grelhar carne, peixe, etc.

⚠ AVISO! PERIGO DE CHOQUE ELÉCTRICO

- ▶ Retire a ficha de rede da tomada antes de substituir as placas removíveis.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Antes de substituir as placas removíveis deixe arrefecer o aparelho!
Perigo de queimaduras!

Colocação das placas removíveis

- 1) Abra a sanduicheira, soltando o bloqueio ⑩ e levantando a tampa.
- 2) Placa removível superior: Primeiro, empurre as saliências de encaixe inferiores ⑧ em direcção aos suportes inferiores ③.
- 3) Depois, prima as saliências de encaixe superiores ⑦ contra os trincos ①, de modo que as saliências ⑦ encaixem por baixo dos trincos ① e a placa removível fique bem assente.
- 4) Placa removível inferior: Primeiro, empurre as saliências de encaixe traseiras ⑧ em direcção aos suportes traseiros ⑥.
- 5) Depois, prima as saliências de encaixe dianteiras ⑨ contra os trincos ⑤, de modo que as saliências ⑨ encaixem por baixo dos trincos ⑤ e a placa removível fique bem assente.
- 6) Pressione uma vez com firmeza no meio da placa removível inferior para assegurar que se encontra bem fixa.

Remoção das placas removíveis

- 1) Placa removível superior: Puxe os trincos ❶ para cima, inclinando simultaneamente a placa removível para fora, de modo que seja possível retirá-la dos suportes inferiores ❸.
- 2) Placa removível inferior: Puxe os trincos ❺ para fora e levante a placa removível, de modo que seja possível retirá-la dos suportes traseiros ❻.

Primeira colocação em funcionamento

Execute os seguintes passos com cada um dos 3 pares de placas removíveis.

- Friccione uma vez o revestimento anti-aderente das placas removíveis com um óleo alimentar adequado.

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- Antes de substituir as placas removíveis deixe arrefecer o aparelho!
Perigo de queimaduras!

- Insira um par de placas removíveis no aparelho.
- Insira a ficha de rede numa tomada.
- Feche o aparelho e tranque-o com o bloqueio da tampa ❿.
- 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 as placas removíveis e o aparelho tal como descrito no capítulo "Limpeza".

O aparelho encontra-se agora operacional.

Funcionamento

Tostar sanduíches

- 1) Seleccione as placas removíveis de sanduíches e insira-as.

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

- Nunca utilize duas placas removíveis diferentes em simultâneo.

- 2) Feche a tampa e tranque-a com o bloqueio da tampa 10.
- 3) Insira a ficha de rede numa tomada. A luz de controlo cor de vermelho "Power" 11 acende.
- 4) Assim que o aparelho está quente, a luz de controlo verde "operacional" acende 12.
- 5) Levante a tampa e coloque duas sanduíches preparadas na placa removível inferior.
- 6) Feche a tampa e tranque-a com o bloqueio da tampa 10. Pode optar entre dois tipos de bloqueio. Se, no entanto, a sanduíche for demasiado grossa, não deixando trancar o bloqueio da tampa 10, retire parte do recheio da mesma.

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 anti-aderente da sanduicheira.
- 7) As sanduíches ficam prontas após aprox. 5 - 6 minutos. Este cálculo temporal pode variar, dependendo do recheio utilizado e do gosto pessoal. Levante a tampa e retire as sanduíches.
 - 8) Se não pretende preparar mais sanduíches, retire a ficha de rede da tomada.

Fazer waffles

- 1) Seleccione as placas removíveis para waffles e insira-as.

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

- Nunca utilize duas placas removíveis diferentes em simultâneo.

- 2) Feche a tampa e tranque-a com o bloqueio da tampa 10.
- 3) Insira a ficha de rede numa tomada. A luz de controlo cor de vermelho "Power" 11 acende.
- 4) Assim que o aparelho está quente, a luz de controlo verde "operacional" acende 12.

- 5) Levante a tampa e verta cerca de 2 - 3 colheres de sopa bem cheias de massa para waffles em cada uma das superfícies de cozimento de waffles da placa removível inferior.
- 6) Feche a tampa. **Não** bloqueie a tampa!

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

- ▶ Retire os waffles apenas com uma espátula de plástico ou madeira ou outro utensílio adequado não metálico para não danificar o revestimento anti-aderente da sanduicheira.
- 7) Os waffles ficam prontos após aprox. 5 - 7 minutos. Este cálculo temporal pode variar, dependendo da massa para waffles utilizada e do gosto pessoal. Levante a tampa e retire os waffles.
 - 8) Se não pretende preparar mais waffles, retire a ficha de rede da tomada.#

Grelhar

- 1) Seleccione as placas removíveis para grelhar e insira-as.

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

- ▶ Nunca utilize duas placas removíveis diferentes em simultâneo.
- 2) Feche a tampa e tranque-a com o bloqueio da tampa 10.
 - 3) Insira a ficha de rede numa tomada. A luz de controlo cor de vermelho "Power" 11 acende.
 - 4) Assim que o aparelho está quente, a luz de controlo verde "operacional" acende 12.
 - 5) Levante a tampa e coloque os alimentos a serem grelhados na placa removível inferior.
 - 6) Feche a tampa. **Não** bloqueie a tampa!
 - 7) Verifique de tempos a tempos o grau de tostagem, levantando a tampa.

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

- ▶ Retire os alimentos da placa removível inferior apenas com uma espátula de plástico ou madeira ou outro utensílio adequado não metálico para não danificar o revestimento anti-aderente.
- 8) Quando os alimentos estão cozinhados, retire-os da placa removível inferior.
 - 9) Se não precisar mais de utilizar o aparelho, retire a ficha da tomada.

Limpeza

AVISO! PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO

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



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

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Deixe o aparelho arrefecer antes de o limpar. Perigo de queimaduras!

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

- ▶ Não utilizar detergentes agressivos ou abrasivos. Estes podem danificar a superfície do aparelho.
- ▶ Nunca lave o aparelho na máquina de lavar loiça!

NOTA

- ▶ Não demore muito tempo na 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.
- Retire as placas removíveis e lave-as em água morna com um pouco de detergente.

NOTA

- ▶ Para uma limpeza cuidada das placas removíveis, recomendamos que estas sejam lavadas à mão, tal como descrito. No entanto, também pode lavar as placas removíveis na máquina de lavar loiça.
- Se entrar gordura ou alimentos para o espaço por baixo da placa removível, onde se encontram as serpentinas de aquecimento **2** **4**, proceda do seguinte modo:
 - Limpe a gordura ou outros líquidos com um pedaço de papel de cozinha.
 - Remova os resíduos que ficaram presos com uma espátula ou um palito de madeira.
- Antes de uma nova utilização, deixe secar bem todas as peças.

Guardar

- Guarde a sanduicheira num local seco.
- Enrole o cabo em torno dos suportes do dispositivo de enrolamento do cabo 13 na traseira do aparelho. Fixe o cabo com a braçadeira (ver fig. 1):

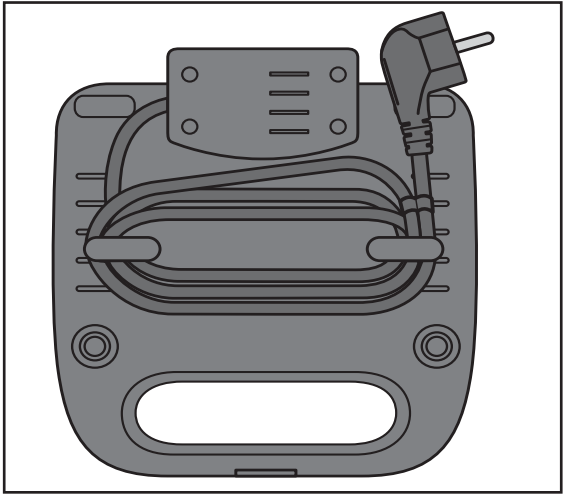


Fig. 1

- Limpe o aparelho tal como descrito no capítulo “Limpeza”.

Resolução de problemas

Avaria	Causa	Resolução
O aparelho não funciona.	A ficha de rede não está ligada à tomada.	Ligue a ficha de rede à rede eléctrica.
	O aparelho está avariado.	Dirija-se ao serviço de apoio ao cliente.
As sanduíches/os waffles/ os alimentos grelhados ficam muito escuros.	As sanduíches/os waffles/ os alimentos grelhados estiveram demasiado tempo na sanduicheira.	Retire as sanduíches/ os waffles/ os alimentos grelhados mais cedo.

Receitas

Tosta de tomate 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 deixe-o cozinhar durante cerca de 1 minuto.
Em seguida, deite o alho-francês numa peneira, passe-o por água fria e deixe escorrer.
- 2) Lave os tomates e seque-os. Corte-os em metades e retire as sementes. Corte os tomates em fatias.
- 3) Espalhe manteiga de ervas numa fatia de pão de forma e coloque uma fatia dobrada de fiambre no lado barrado do pão. Distribua os pedaços de alho-francês e fatias de tomate por cima. Tempere com sal e pimenta.
- 4) Coloque as fatias de queijo na fatia de pão.
- 5) Barre mais um pão de forma com manteiga de ervas e cubra a sua sanduíche com a parte barrada para baixo.

Tosta Italiana

Ingredientes :

- ◆ 4 fatias de pão de forma
- ◆ 4 colheres de sopa de polpa de tomate
- ◆ 2 colheres de sopa de molho de maionese para saladas
- ◆ sal
- ◆ Ervas de Provença
- ◆ Pimenta moída na hora
- ◆ 1 tomate médio
- ◆ 1 pacote de queijo mozzarella
- ◆ Pimenta mista moída na hora

- 1) Misture a polpa de tomate, a maionese, o sal, as ervas de Provença e a pimenta. Barre as fatias de pão de forma com a mistura.
- 2) Lave os tomates e seque-os. Corte-os em metades e retire as sementes. 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) As fatias de pão já barradas são agora guarnecidas com o tomate e fatias de mozzarella e polvilhadas com pimenta.
- 5) Cubra a sua sanduíche com as outras fatias de pão de forma.

Tosta Hawai

Ingredientes :

- ◆ 4 fatias de pão de forma
- ◆ 2 rodela 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.

Waffles

Ingredientes :

- ◆ 250 g de margarina ou manteiga
- ◆ aprox. 200 g de açúcar
- ◆ 2 pacotes de açúcar baunilhado
- ◆ 5 ovos
- ◆ 500 g de farinha
- ◆ 2 colheres de chá de fermento
- ◆ 350 - 400 ml de leite

- 1) Bata os ovos até ficarem espumosos.
- 2) Adicione o açúcar e o açúcar baunilhado e mexa.
- 3) Acrescente a manteiga ou margarina derretida.
- 4) Misture o fermento em pó.
- 5) Mexendo sempre, adicione gradualmente o leite e a farinha alternadamente.
- 6) Misture tudo com a batedeira eléctrica no nível mais elevado até obter uma massa uniforme.

Waffles de maçã

Ingredientes :

- ◆ 250 g de margarina ou manteiga
- ◆ 75 g de açúcar
- ◆ 4 ovos
- ◆ 250 g de farinha
- ◆ 1 colher de chá de fermento
- ◆ 125 ml de leite morno
- ◆ 300 g de maçãs (descascadas e cortadas em cubos)
- ◆ 50 g de amêndoas ou nozes raladas

- 1) Bata os ovos até ficarem espumosos.
- 2) Adicione o açúcar e mexa.
- 3) Acrescente a manteiga ou margarina derretida.
- 4) Misture o fermento em pó.
- 5) Mexendo sempre, adicione gradualmente o leite e a farinha alternadamente.

- 6) Por último, coloque as amêndoas ou nozes e os cubos de maçã.
- 7) Misture tudo com a batedeira eléctrica no nível mais elevado até obter uma massa uniforme.

Espetada de camarão

Ingredientes :

- ◆ 250 g de camarão médio descascado
- ◆ 2 dentes de alho (picado)
- ◆ 5 colheres de sopa de azeite
- ◆ 12 tomates pequenos (tomate cherry)
- ◆ 1 colher de sopa de salsa picada
- ◆ Sal, pimenta, pimentão-doce

- 1) Adicione o azeite, o alho, um pouco de pimentão-doce, sal, pimenta e salsa numa tigela e misture tudo.
- 2) Em seguida, adicione os camarões e mexa bem para que o camarão fique completamente envolvido na mistura de condimentos.
- 3) Deixe o camarão repousar na mistura durante aprox. 20 minutos.
- 4) Introduza alternadamente um tomate e um camarão no espeto.
- 5) Deixe a espetada grelhar aprox. 5 minutos.

Eliminação



**Nunca coloque o aparelho no lixo doméstico normal.
Este produto é abrangido pela Directiva Europeia 2012/19/EU
(Waste Electrical and Electronic Equipment).**

Elimine o aparelho através de uma instituição de recolha de resíduos autorizada ou através da instituição de recolha do seu município. Tenha atenção aos regulamentos actualmente em vigor. Em caso de dúvida, entre em contacto com a entidade de eliminação de resíduos.

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 original. Este documento é necessário como comprovativo da compra.

Se dentro de três anos a partir da data de compra deste produto, ocorrer um defeito de material ou fabrico, o produto será reparado ou substituído por nós – consoante a nossa preferência – gratuitamente. Esta garantia parte do princípio que o aparelho defeituoso e o comprovativo da compra (talão de compra) são apresentados dentro do prazo de três anos e é descrito brevemente, por escrito, em que consiste o defeito e quando ocorreu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, receberá o produto reparado ou um novo produto.

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, que estão sujeitas ao desgaste normal e podem ser consideradas desta forma peças de desgaste, ou danos em peças frágeis, p. ex. interruptores, acumuladores, formas para bolos 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 (p. ex. IAN 12345) como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta na placa de características, numa impressão, na capa do seu manual de instruções (em baixo à esquerda) ou, como autocolante, no verso ou no lado inferior.
- 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.



Em www.lidl-service.com poderá descarregar este manual de instruções e muitos outros, bem como vídeos sobre os produtos e software.

Assistência Técnica

PT Assistência Portugal

Tel.: 70778 0005 (0,12 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 285812

Importador

Por favor, observe que a seguinte morada não é a morada do Serviço de Assistência Técnica. Primeiro entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ALEMANHA

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stand der Informationen · Last Information Update · Version des informations

Stand van de informatie · Stav informací · Estado de las informaciones · Estado das informações:

06/2017 · Ident.-No.: SSMW750C3-022017-3

IAN 285812