

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



SANDWICH TOASTER SSMW 750 C3

(SE)

SMÖRGÅSGRILL

Bruksanvisning

(LT)

SUMUŠTINIŲ KEPTUVAS

Naudojimo instrukcija

(PL)

OPIEKACZ

Instrukcja obsługi

(DE)

(AT)

(CH)

SANDWICHMAKER

Bedienungsanleitung

IAN 304496

(SE)

(PL)

(LT)



SE

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

PL

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

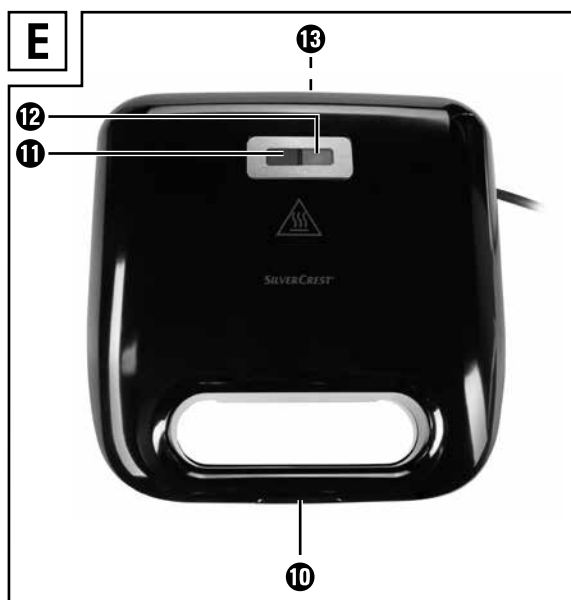
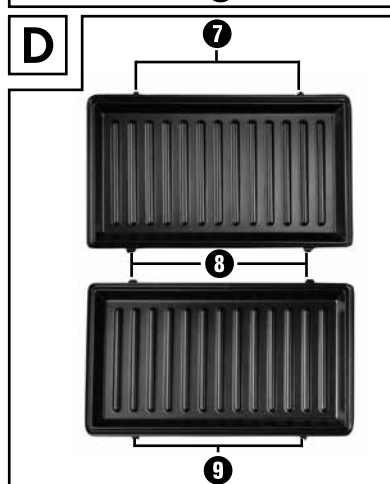
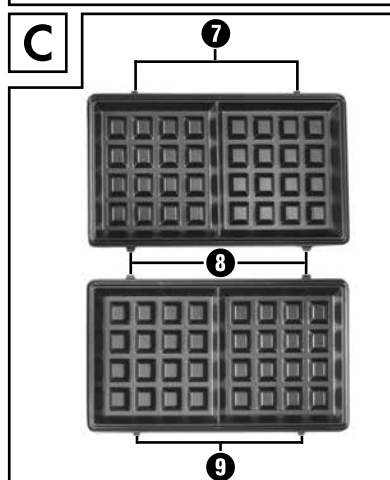
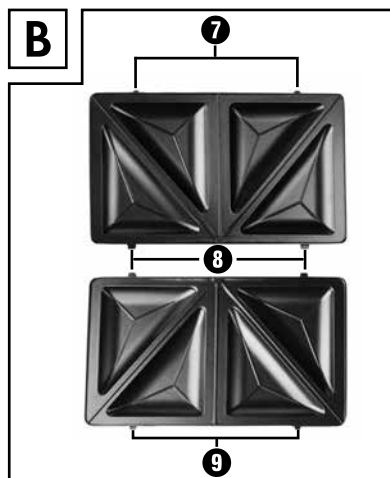
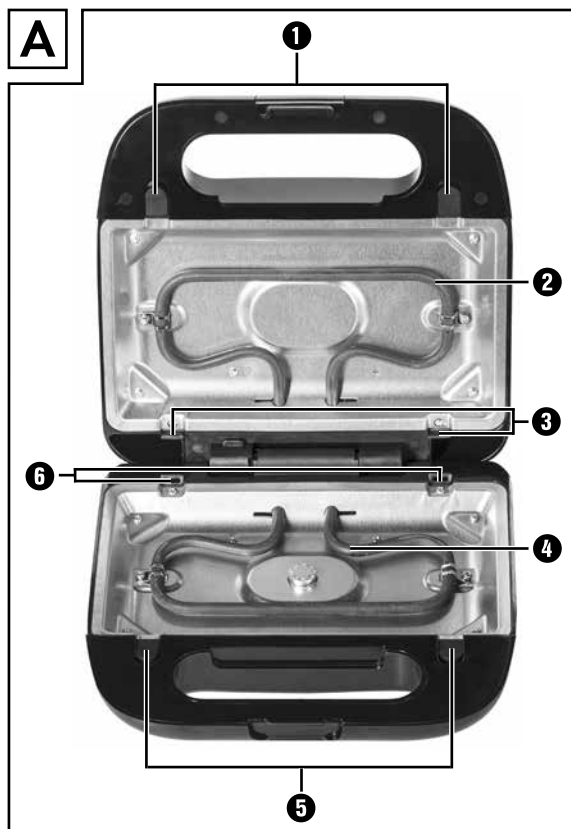
LT

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

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.

SE	Bruksanvisning	Sidan	1
PL	Instrukcja obsługi	Strona	21
LT	Naudojimo instrukcija	Puslapis	41
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	61



Innehållsförteckning

Inledning	2
Upphovsrätt	2
Ansvarsbegränsning	2
Föreskriven användning	2
Leveransens innehåll	3
Kassera förpackningen	3
Beskrivning	4
Tekniska data	4
Säkerhetsanvisningar	5
Byta laggar	8
Sätta in laggar	8
Ta ut laggar	8
Första användningstillfället	9
Användning	10
Göra varma smörgåsar	10
Grädda våfflor	10
Grilla	11
Rengöring	12
Förvaring	13
Åtgärda fel	13
Recept	14
Holländsk tomattoast	14
Italiensk toast	15
Hawaiitoast	15
Våfflor	16
Äppelvåfflor	16
Räkspett	17
Kassering	17
Garanti från Kompernass Handels GmbH	18
Service	19
Importör	19

Inledning

Ett stort grattis till din nyinköpta produkt!

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

Upphovsrätt

Det här dokumentet skyddas av upphovsrätt.

För all form av mångfaldigande eller eftertryck, även delvis, samt återgivning av bilderna, även i förändrat skick, krävs tillverkarens skriftliga tillstånd.

Ansvarsbegränsning

All teknisk information, alla data och anvisningar som gäller anslutning och användning motsvarar senaste standard då dokumentet trycks och har utformats efter bästa förmåga med hänsyn till vår tidigare erfarenhet och kunskap.

Det finns inga som helst möjligheter att ställa krav på ersättning som baseras på angivelserna, bilderna och beskrivningarna i den här bruksanvisningen.

Tillverkaren ansvarar inte för skador som är ett resultat av att anvisningarna inte följts, användningssätt som strider mot föreskrifterna, felaktigt utförda reparationer, otillåtna ändringar eller för att reservdelar som inte är godkända använts.

Föreskriven användning

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

Den här produkten är endast avsedd för privat bruk i hemmet. Använd den inte yrkesmässigt!

Leveransens innehåll

Produkten levereras med följande delar som standard:

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

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

OBSERVERA

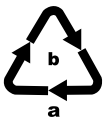
- Kontrollera att leveransen är komplett och inte har några synliga skador.
- Om någonting saknas eller om leveransen skadats på grund av bristfällig förpackning eller i transporten ska du kontakta vår service hotline (se kapitel **Service**).

Kassera förpackningen

Förpackningen ska skydda produkten från transportskador. Förpackningsmaterialet har valts med tanke på miljön och de tekniska förutsättningarna för avfallshantering och kan därför återvinnas.



Genom att återföra förpackningen till kretsloppet kan vi spara på råvaror och minska sopberget. Kassera förpackningar som inte behövs längre enligt gällande lokala bestämmelser.



Tänk på miljön när du kasserar förpackningen.

Observera märkningen på de olika förpackningsmaterialen och dela ev. upp dem därefter så att du kan sopsortera dem rätt. Förpackningsmaterialen är märkta med förkortningar (a) och siffror (b) som har följande betydelse:

- 1 – 7: Plast,
- 20 – 22: Papper och kartong,
- 80 – 98: Komposit

OBSERVERA

- Spara helst originalförpackningen under garantitiden så att du kan använda den för att packa in produkten ordentligt om du skulle behöva skicka in den för att utnyttja garantin.

Beskrivning

Bild A:

- ❶ Arreteringar
- ❷ Värmeslinga
- ❸ Undre hållare
- ❹ Värmeslinga
- ❺ Arreteringar
- ❻ Bakre hållare

Bild B (sandwichlaggar):

- ❷ Övre låsflikar
- ❸ Undre och bakre låsflikar
- ❹ Främre låsflikar

Bild C (våffellaggar):

- ❷ Övre låsflikar
- ❸ Undre och bakre låsflikar
- ❹ Främre låsflikar

Bild D (grillaggar):

- ❷ Övre låsflikar
- ❸ Undre och bakre låsflikar
- ❹ Främre låsflikar

Bild E:

- ❿ Låsanordning till locket
- ⓫ Kontrollampa Power
- ⓬ Kontrollampa Klar för drift
- ⓭ Kabelhållare

Tekniska data

Spänning	220 - 240 V ~ Växelström, 50/60 Hz
Effektförbrukning	750 W
	Alla delar av produkten som kommer i kontakt med livsmedel är godkända för livsmedel.

Säkerhetsanvisningar

VARNING! RISK FÖR ELCHOCKER!

- ▶ Låt omedelbart auktoriserad fackpersonal byta ut skadade strömkablar och kontakter för att undvika olyckor.
- ▶ Använd endast produkten i torra utrymmen, aldrig utomhus.
-  Doppa aldrig ner produkten i vatten eller andra vätskor! Det finns risk för livsfarliga elchocker.
- ▶ Akta så att det inte kommer in vatten i produkten när den rengörs. Rengör aldrig produkten under rinnande vatten.
- ▶ Försäkra dig om att produkten aldrig kan komma i kontakt med vatten. Använd aldrig produkten i närheten av vatten eller vätskefyllda kärl.
- ▶ Akta så att kabeln inte blir våt eller fuktig när du använder produkten. Lägg den så att den inte kan klämmas fast eller skadas på annat sätt.
- ▶ Stäng alltid av produkten när du använt den färdigt genom att dra ut kontakten.
- ▶ Öppna aldrig produktens hölje.

VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Den här produkten kan användas av barn över 8 år samt av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskap om de hålls under uppsikt eller fått instruktioner i hur produkten används på ett säkert sätt och inser vilka risker som är förbundna med den.
- ▶ Låt inte barnen leka med produkten.
- ▶ Barn får inte rengöra eller serva produkten, såvida de inte är äldre än 8 år och hålls under uppsikt.
Barn under 8 år ska hållas på avstånd från produkten och anslutningsledningen.
- ▶ Delar av produkten kan bli heta när den används. Ta därför bara i handtagen.
- ▶ Låt produkten bli helt kall innan du rengör den, byter laggar eller ställer undan den.
- ▶ Var försiktig när du tar ut den färdiga maten (smörgås, våfflor, etc.). Både produkten och den mat du tillagat är mycket varma.
- ▶ Använd bara produkten på en stabilt, halkfritt och plant underlag.
- ▶ Använd ingen extern timer eller separat fjärrkontroll för att styra produkten.



Akta! Ytan är mycket het!

AKTA - BRANDRISK!

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

AKTA - RISK FÖR MATERIALSKADOR!

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

Byta laggar

Du kan välja mellan 3 olika, utbytbara laggar:

- Sandwichlaggar: för att göra varma smörgåsar.
- Våffellaggar: för att grädda våfflor.
- Grilllaggar: för att grilla kött, fisk, etc.

WARNING! RISK FÖR ELCHOCK

- Dra alltid ut kontakten innan du byter laggar.

WARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Låt produkten kallna innan du byter laggar! Annars finns risk för brännskador!

Sätta in laggar

- 1) Öppna smörgåsgrillen genom att lossa låsanordningen ⑩ och fälla upp locket.
- 2) Övre lagg: För först in de undre låsflikarna ⑧ i de undre hållarna ③.
- 3) Tryck sedan de övre låsflikarna ⑦ mot arreteringarna ① så att låsflikarna ⑦ åker in under arreteringarna ① och laggen sitter fast.
- 4) Undre lagg: Skjut först in de bakre låsflikarna ⑧ i de bakre hållarna ⑥.
- 5) Tryck sedan de främre låsflikarna ⑨ mot arreteringarna ⑤ så att låsflikarna ⑨ åker in under arreteringarna ⑤ och laggen sitter fast.
- 6) Tryck en gång kraftigt mitt på den undre laggen för att försäkra dig om att den sitter säkert.

Ta ut laggar

- 1) Övre lagg: För arreteringarna ① uppåt och luta samtidigt laggen framåt så att den kan lyftas ut ur de undre hållarna ③.
- 2) Undre lagg: Dra arreteringarna ⑤ framåt och lyft laggen så att den kan dras ut ur de bakre hållarna ⑥.

Första användningstillfället

Gå igenom följande procedur med alla 3 paren laggar.

- Gnid in nonstickbeläggningen en gång med matolja.

VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Låt produkten kallna innan du byter laggar! Annars finns risk för brännskador!

- Sätt in ett par laggar i produkten.
- Sätt kontakten i ett eluttag.
- Stäng produkten och lås locket med låsanordningen ⑩.
- Låt produkten värmas upp i ca 10 minuter.

OBSERVERA

- Första gången produkten används kan det lukta lite (och eventuellt ryka lite också). Det är helt normalt och försvinner efter en liten stund. Sörj för god ventilation. Öppna till exempel fönstret.

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

Produkten är nu klar att användas.

Användning

Göra varma smörgåsar

- 1) Sätt in sandwichläggarna i produkten.

AKTA - RISK FÖR MATERIALSKADOR!

- Använd aldrig två olika laggar samtidigt.

- 2) Stäng locket och lås det med låsanordningen ⑩.
- 3) Sätt kontakten i ett eluttag. Den rödfärgade kontrollampan Power ⑪ börjar lysa.
- 4) Så snart produkten har värmts upp tänds den gröna kontrollampan Klar för drift ⑫.
- 5) Öppna locket och lägg in de två varma smörgåsar du förberett på den undre laggen.
- 6) Stäng locket och lås det med låsanordningen ⑩. Du kan välja mellan två låsinställningar. Om smörgåsen ändå är för tjock så att locket inte går att stänga med låsanordningen ⑩ får du ta bort lite fyllning.

AKTA - RISK FÖR MATERIALSKADOR!

- Använd bara köksredskap av plast eller trä eller något annat lämpligt föremål som inte är av metall för att ta ut smörgåsarna, annars förstörs nonstickbeläggningen.
- 7) Efter ca 5 - 6 minuter är de varma smörgåsarna färdiga. Tiden kan variera något beroende på fyllning och personlig smak. Öppna locket och ta ut smörgåsarna.
 - 8) Dra ut kontakten ur uttaget om du inte ska göra fler smörgåsar.

Grädda våfflor

- 1) Sätt in våffellaggarna i produkten.

AKTA - RISK FÖR MATERIALSKADOR!

- Använd aldrig två olika laggar samtidigt.

- 2) Stäng locket och lås det med låsanordningen ⑩.
- 3) Sätt kontakten i ett eluttag. Den rödfärgade kontrollampan Power ⑪ börjar lysa.
- 4) Så snart produkten har värmts upp tänds den gröna kontrollampan Klar för drift ⑫.

- 5) Öppna locket och fyll på ca 2 - 3 stora matskedar våffelsmet i båda våffelformarna på den undre laggen.
- 6) Stäng locket. **Lås** inte locket med låsanordningen!

AKTA - RISK FÖR MATERIALSKADOR!

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

- 7) Efter ca 5 - 7 minuter är våfflorna klara. Tiden kan variera något beroende på typ av smet och personlig smak. Öppna locket och ta ut våfflorna.
- 8) Dra ut kontakten ur uttaget om du inte ska grädda fler våfflor.

Grilla

- 1) Sätt in grillaggen i produkten.

AKTA - RISK FÖR MATERIALSKADOR!

- Använd aldrig två olika laggar samtidigt.

- 2) Stäng locket och lås det med låsanordningen ⑩.
- 3) Sätt kontakten i ett eluttag. Den rödfärgade kontrollampan Power ⑪ börjar lysa.
- 4) Så snart produkten har värmts upp tänds den gröna kontrollampan Klar för drift ⑫.
- 5) Öppna locket och lägg de livsmedel som ska grillas på den undre laggen.
- 6) Stäng locket. **Lås** inte locket med låsanordningen!
- 7) Kontrollera hur maten grillas ibland genom att lyfta på locket.

AKTA - RISK FÖR MATERIALSKADOR!

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

- 8) När maten är genomstekt tar du ut den ur produkten.
- 9) Dra ut kontakten ur uttaget om du inte ska använda produkten mera.

Rengöring

VARNING! RISK FÖR ELCHOCK

- Dra ut kontakten innan du rengör produkten.



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

VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Låt produkten kallna innan den rengörs. Annars finns risk för brännskador!

AKTA - RISK FÖR MATERIALSKADOR!

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

OBSERVERA

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

- Rengör höljet med en torr eller lite fuktig trasa.
- Ta av laggarna och rengör dem i varmt vatten med lite diskmedel.

OBSERVERA

-  Vi rekommenderar att laggarna rengörs för hand enligt beskrivningen, vilket är mera skonsamt. Men laggarna kan även diskas i maskin.

- Om det runnit ner fett eller rester av livsmedel i utrymmet för värmeslingorna **2** **4** under laggarna ska du göra så här:
 - Sug upp fett och andra flytande rester med en bit hushållspapper.
 - Använd en liten träspade eller trästicka för att ta bort fastbrända rester.
- Torka alla delar noga innan du använder produkten igen.

Förvaring

- Förvara smörgåsgrillen på ett torrt ställe.
- Linda upp kabeln på kabelhållaren **18** på produktens baksida. Fäst kabeln med kabelklämman (se bild 1):

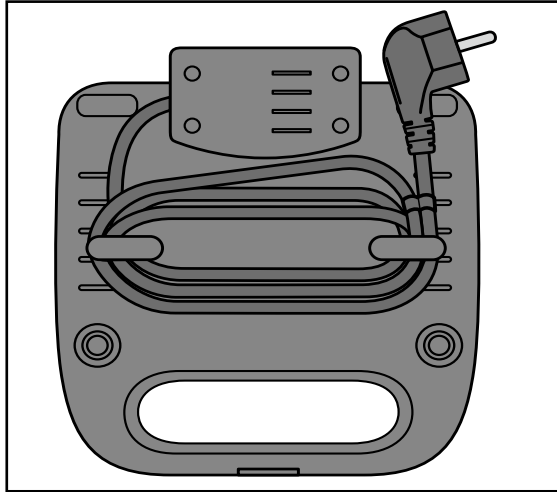


Bild 1

- Rengör produkten så som beskrivs i kapitel Rengöring.

Åtgärda fel

Fel	Orsak	Åtgärd
Produkten fungerar inte.	Kontakten sitter inte i uttaget.	Sätt kontakten i ett eluttag.
	Produkten är defekt.	Vänd dig till vår kundtjänst.
Smörgåsarna/Våfflorna/Det grillade blir för bränt.	Smörgåsarna/Våfflorna/Det grillade låg i smörgåsgrillen för länge.	Ta ut smörgåsarna/våfflorna/det grillade tidigare.

Recept

Holländsk tomattoast

Ingredienser :

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

- 1) Skölj salladslöken och låt den rinna av. Dela den på längden och skär upp halvorna i stora bitar. Koka upp vatten och lite salt i en kastrull. Lägg salladslöken i vattnet och blanchera i ca 1 minut.
Häll sedan löken i ett durkslag, spola den i kallt vatten och låt den rinna av.
- 2) Skölj och torka tomaten. Halvera tomaten och skär bort blomfästet. Skiva tomaten.
- 3) Bred kryddsmör på en brödskiva och lägg en hopvikt skinkskiva på det smörade brödet. Fördela lök och tomatiskivor över smörgåsen. Salta och peppra.
- 4) Toppa med en skiva ost.
- 5) Bred kryddsmör på ännu en brödskiva och lägg den ovanpå den andra med den smörade sidan nedåt .

Italiensk toast

Ingredienser :

- ◆ 4 skivor rostbröd
- ◆ 4 msk tomatpuré
- ◆ 2 msk salladsmajonäs
- ◆ Salt
- ◆ Provencalska kryddor
- ◆ Nymalen peppar
- ◆ 1 medelstor tomat
- ◆ 1 påse mozzarella
- ◆ Nymalen pepparmix

- 1) Rör ihop tomatpuré, majonäs, salt, provencalska kryddor och peppar. Bred blandningen på brödskivorna.
- 2) Skölj och torka tomaten. Halvera tomaten och skär bort blomfästet. Skiva tomaten.
- 3) Låt mozzarellan rinna av i ett durkslag och skär upp den i skivor. Dela bitarna på mitten.
- 4) Lägg sedan tomat- och mozzarellaskivorna på brödet och krydda med peppar.
- 5) Lägg på den andra brödskivan.

Hawaiitoast

Ingredienser :

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

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

Våfflor

Ingredienser :

- ◆ 250 g margarin eller smör
- ◆ ca 200 g socker
- ◆ 2 kuvert vaniljsocker (à ca 8 g)
- ◆ 5 ägg
- ◆ 500 g mjöl
- ◆ 2 tsk bakpulver
- ◆ 350 - 400 ml mjölk

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

Äppelvåfflor

Ingredienser :

- ◆ 250 g margarin eller smör
- ◆ 75 g socker
- ◆ 4 ägg
- ◆ 250 g mjöl
- ◆ 1 tsk bakpulver
- ◆ 125 ml ljummen mjölk
- ◆ 300 g äpple (skalat och tärnat)
- ◆ 50 g rivna mandlar eller nötter

- 1) Vispa äggen pösiga.
- 2) Tillsätt socker och rör ihop.
- 3) Tillsätt smält smör eller margarin i smeten.
- 4) Rör ned bakpulvret.

- 5) Tillsätt mjölk och mjöl lite i sänder under ständig omrörning.
- 6) Lägg till sist i mandel eller nötter och äppelbitarna.
- 7) Vispa allt på högsta hastighet med elvisp tills det blir en jämn smet.

Räkspett

Ingredienser :

- ◆ 250 g medelstora skalade räkor
- ◆ 2 vitlöksklyftor (finhackade)
- ◆ 5 msk olivolja
- ◆ 12 små tomater (cherrytomater)
- ◆ 1 msk hackad persilja
- ◆ Salt, peppar, paprikapulver

- 1) Blanda olivolja, vitlök, lite paprikapulver, salt, peppar och persilja i en skål.
- 2) Tillsätt räkorna och rör om tills de är täckta av kryddblandningen.
- 3) Låt räkorna ligga och dra i blandningen ca 20 minuter.
- 4) Varva tomatbitar och räkor på grillspett av trä.
- 5) Grilla spetten i ca 5 minuter.

Kassering



Produkten får absolut inte kastas bland hushållssoporna. Den här produkten faller under det europeiska direktivet 2012/19/EU (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Lämna in den till ett godkänt återvinningsföretag eller till din kommunala avfallsanläggning. Följ gällande föreskrifter. Kontakta din avfallsanläggning om du har några frågor.



Fråga din kommun eller stadsdelsförvaltning om möjligheterna att lämna in den uttjänta produkten till återvinning.

Garanti från Kompernass Handels GmbH

Kära kund

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

Garantivillkor

Garantitiden börjar vid inköpsdatum. Ta väl vara på originalkvittot. Kassakvittot är ditt köpbevis.

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

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

Garantitid och lagstadgad ersättningsrätt

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

Garantins omfattning

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

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

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

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

Behandling av garantiärenden

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

- Ha alltid kassakvittot och artikelnumret (t ex IAN 12345) i beredskap vid alla förfrågningar.
- Artikelnumret finns på typskylten, graverat på produkten, på bruksanvisningens titelblad (nere till vänster) eller på ett klistermärke på produktens bak- eller undersida.
- Vid funktionsfel eller andra defekter ber vi dig att först kontakta den serviceavdelning som anges nedan **på telefon** eller **med e-post**.
- En produkt som klassas som defekt kan tillsammans med köpbeviset (kassakvittot) och en beskrivning av felet samt när det uppstod skickas in portofritt till den angivna serviceadressen.



Dessa och många andra handböcker, produktfilmer och mjukvaror kan laddas ned på www.lidl.service.com.

Service



Service Sverige

Tel.: 0770 930739

E-Mail: kompernass@lidl.se



Service Suomi

Tel.: 010309 3582

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 304496

Importör

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

Spis treści

Wprowadzenie	22
Prawo autorskie	22
Ograniczenie odpowiedzialności	22
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	22
Zakres dostawy	23
Utylizacja opakowania	23
Opis urządzenia	24
Dane techniczne	24
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	25
Wymiana płytek wymiennych	28
Montaż płytek wymiennych	28
Demontaż płytek wymiennych	28
Pierwsze uruchomienie	29
Obsługa	30
Opiekanie kanapek	30
Pieczenie gofrów	30
Grillowanie	31
Czyszczenie	32
Przechowywanie	33
Usuwanie usterek	33
Przepisy	34
Holenderskie tosty z pomidorami	34
Tost włoski	35
Tost hawajski	35
Gofry	36
Gofry jabłkowe	36
Szaszłyk z krewetek	37
Utylizacja	37
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	38
Serwis	39
Importer	39

Wprowadzenie

Gratulujemy zakupu nowego urządzenia!

Jest to nowoczesny i wartościowy produkt. Instrukcja obsługi stanowi element składowy produktu. Zawiera ona ważne wskazówki na temat bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed przystąpieniem do użytkowania produktu zapoznaj się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować wyłącznie zgodnie z zamieszczonym tu opisem oraz w podanym zakresie zastosowań. W przypadku przekazania urządzenia następnej osobie, nie zapomnij dołączyć również instrukcji obsługi.

Prawo autorskie

Niniejsza dokumentacja jest chroniona prawem autorskim.

Wszelkie rozpowszechnianie, wgl. każdy przedruk, także we fragmentach, jak również odtwarzanie ilustracji, także w zmienionym stanie, jest dozwolone wyłącznie po uzyskaniu pisemnej zgody producenta.

Ograniczenie odpowiedzialności

Wszystkie zawarte w niniejszej instrukcji obsługi informacje techniczne, dane, wskazówki montażu i podłączania oraz obsługi, są aktualne na dzień przekazania do druku i uwzględniają nasze dotychczasowe doświadczenie oraz spostrzeżenia zgodnie z najlepszą wiedzą.

Na podstawie zawartych tu informacji, ilustracji i opisów nie można wysuwać żadnych roszczeń.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprzestrzeganiem instrukcji, użytkowaniem urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem, niefachowymi naprawami, niedozwolonymi przeróbkami ani używaniem niedozwolonych części zamiennych.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

Urządzenie to przeznaczone jest wyłącznie do zastosowania w gospodarstwach domowych. Nie używaj urządzenia do celów komercyjnych!

Zakres dostawy

Urządzenie dostarczane jest standardowo z następującymi elementami:

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

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

WSKAZÓWKA

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

Utylizacja opakowania

Opakowanie chroni urządzenie przed uszkodzeniami podczas transportu. W trosce o ochronę środowiska, wszystkie zastosowane elementy opakowania mogą zostać poddane recyklingowi.



Zwracanie opakowania do obiegu materiałów oszczędza surowce naturalne i zmniejsza zanieczyszczenie odpadami. Zbędne materiały opakowania utylizować zgodnie z miejscowo obowiązującymi przepisami.



Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska. Przestrzegać oznaczeń na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby utylizuj je zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób:

- 1–7: tworzywa sztuczne,
- 20–22: papier i tektura,
- 80–98: kompozyty

WSKAZÓWKA

- W miarę możliwości zachowaj oryginalne opakowanie na czas trwania gwarancji, by w razie odsyłania urządzenia móc je prawidłowo zapakować.

Opis urządzenia

Rysunek A:

- ❶ blokady
- ❷ grzałka
- ❸ dolne uchwyty
- ❹ grzałka
- ❺ blokady
- ❻ tylne uchwyty

Rysunek B (płytki do kanapek):

- ❷ górne noski blokad
- ❸ dolne i tylne noski blokad
- ❹ przednie noski blokad

Rysunek C (płytki do gofrów):

- ❷ górne noski blokad
- ❸ dolne i tylne noski blokad
- ❹ przednie noski blokad

Rysunek D (płytki do grillowania):

- ❷ górne noski blokad
- ❸ dolne i tylne noski blokad
- ❹ przednie noski blokad

Rysunek E:

- ❿ zamek pokrywy
- ⓫ kontrolka „Power”
- ⓬ kontrolka „Gotowy do pracy”
- ⓭ nawijak kabla

Dane techniczne

Napięcie	220 - 240 V ~ prąd przemienny, 50/60 Hz
Pobór mocy	750 W
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością, są dopuszczone do kontaktu z żywnością.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ By uniknąć zagrożeń, uszkodzone kable sieciowe i wtyki oddawaj do naprawy wyłącznie specjaliście.
- ▶ Urządzenie wolno stosować wyłącznie w suchych pomieszczeniach. Nie wolno stosować go na otwartej przestrzeni.
-  Nigdy nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie ani w innych cieczach. Grozi to śmiertelnym wypadkiem na skutek porażenia prądem elektrycznym.
- ▶ W czasie czyszczenia uważać, aby woda nie dostała się do wnętrza obudowy. Nigdy nie czyścić urządzenia pod strumieniem wody.
- ▶ Dopilnuj, aby urządzenie nie miało kontaktu z wodą. Nigdy nie używaj urządzenia w pobliżu wody ani pojemników zawierających płyny.
- ▶ Dopilnuj, by kabel sieciowy podczas pracy nigdy nie został zawilgocony ani zamoczony. Kabel układaj w taki sposób, aby nie został on zakleszczony ani uszkodzony w inny sposób.
- ▶ Po każdym użyciu urządzenia należy wyjąć wtyk z gniazda sieciowego, aby wyłączyć urządzenie.
- ▶ Nigdy nie otwierać obudowy urządzenia.

OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŻEŃ!

- ▶ To urządzenie może być używane przez dzieci od 8 roku życia oraz przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- ▶ Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- ▶ Czyszczenia ani konserwacji przez użytkownika nie mogą wykonywać dzieci, chyba że ukończyły 8 lat i są pod nadzorem. Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia i kabla zasilającego.
- ▶ Temperatura dostępnych powierzchni może być wyższa gdy sprzęt pracuje. Z tego powodu chwytaj wyłącznie za uchwyty urządzenia.
- ▶ Przed czyszczeniem, przed wymianą płytek wymiennych oraz przed schowaniem urządzenia odczekaj do całkowitego ostygnięcia urządzenia.
- ▶ Zachowaj ostrożność podczas wyjmowania gotowych produktów (kanapki, gofry itp.). Urządzenie, jak również potrawy są bardzo gorące.
- ▶ Urządzenie użytkować wyłącznie na stabilnym, nie śliskim i płaskim podłożu.
- ▶ Do sterowania pracą urządzenia nie próbuj używać żadnych zewnętrznych zegarów sterujących ani innego systemu zdalnego sterowania.



Uwaga! Gorąca powierzchnia!

UWAGA – NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

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

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

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

Wymiana płytek wymiennych

Możesz wybierać spośród 3 różnych płytek wymiennych.

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



OSTRZEŻENIE!
NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- Przed wymianą płytek wymiennych wyciągnij wtyk z gniazda sieciowego.



OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŹEŃ!

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

Montaż płytek wymiennych

- 1) Otwórz opiekacz do kanapek, zwalniając przycisk zamka pokrywy 10 i jednocześnie podnosząc pokrywę.
- 2) Górna płytka wymienna: Wsuń najpierw dolne noski blokady 8 w dolne uchwyty 3.
- 3) Wciśnij teraz górne noski blokad 7 na blokady 1, w taki sposób, aby noski blokad 7 wskoczyły pod blokady 1, a płytka została zablokowana.
- 4) Dolna płytka wymienna: Wsuń najpierw tylne noski blokady 8 w tylne uchwyty 6.
- 5) Wciśnij teraz dolne noski blokad 9 na blokady 5, w taki sposób, aby noski blokad 9 wskoczyły pod blokady 5, a płytka została zablokowana.
- 6) Przyciśnij mocno na środku dolnej płytki wymiennej, aby się upewnić, że została ona prawidłowo zamontowana.

Demontaż płytek wymiennych

- 1) Górna płytka wymienna: Przesuń blokady 1 do góry i jednocześnie przechyl płytkę wymienną do przodu, aby można ją było wyjąć z dolnych uchwytów 3.
- 2) Dolna płytka wymienna: Pociągnij blokady 5 do przodu i podważ płytkę wymienną, aby można ją było wysunąć z tylnych uchwytów 6.

Pierwsze uruchomienie

Z każdą z 3 par płytek wymiennych przeprowadź następującą procedurę.

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

OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŹEŃ!

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

- Włóż parę płytek wymiennych do urządzenia.
- Podłącz wtyk do gniazda sieciowego.
- Zamknij urządzenie i zablokuj zamek pokrywy **10**.
- Odczekaj około 10 minut do rozgrzania się urządzenia.

WSKAZÓWKA

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

- Następnie wyciągnij wtyczkę z gniazda i pozostaw urządzenie do ostygnięcia.
- Oczyszczyć dokładnie płytki wymienne oraz urządzenie w sposób opisany w rozdziale „Czyszczenie”.

Teraz urządzenie jest gotowe do pracy.

Obsługa

Opiekanie kanapek

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

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- Nigdy nie używaj jednocześnie dwóch różnych płytek wymiennych.

- 2) Zamknij pokrywę i zablokuj jej zamek 10.
- 3) Podłącz wtyk do gniazda sieciowego. Zapala się pomarańczowa kontrolka „Power” 11.
- 4) Gdy urządzenie się rozgrzeje, zapali się zielona kontrolka „Gotowy do pracy” 12.
- 5) Otwórz pokrywę i połóż dwie przygotowane kanapki na dolnej płycie wymiennej.
- 6) Zamknij pokrywę i zablokuj jej zamek 10. Do wyboru są dwa ustawienia zamka. Gdyby kanapka była mimo to za gruba, przez co niemożliwe byłoby zamknięcie zamka pokryw 10, należy usunąć część produktów z kanapek.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- 7) Po ok. 5 - 6 minutach kanapki są gotowe. W zależności od produktów na kanapce oraz indywidualnych preferencji czas ten może być różny. Otwórz pokrywę i wyjmij kanapki.
- 8) Jeśli nie chcesz już przygotowywać kolejnych kanapek, wyciągnij wtyk z gniazda sieciowego.

Pieczenie gofrów

- 1) Wybierz płytki wymienne „Gofry” i zamontuj je.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- Nigdy nie używaj jednocześnie dwóch różnych płytek wymiennych.

- 2) Zamknij pokrywę i zablokuj jej zamek 10.
- 3) Podłącz wtyk do gniazda sieciowego. Zapala się pomarańczowa kontrolka „Power” 11.
- 4) Gdy urządzenie się rozgrzeje, zapali się zielona kontrolka „Gotowy do pracy” 12.

- 5) Otwórz pokrywę i nalej około 2 - 3 łyżki stołowe ciasta na gofry na każdą z dwóch powierzchni do pieczenia gofrów dolnej płytki wymiennej.
- 6) Zamknij pokrywę. **Nie** blokuj pokrywę!

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- Aby nie uszkodzić teflonowej powłoki urządzenia, gofry wyjmij zawsze z opiekacza plastikową lub drewnianą łopatką lub innym odpowiednim, niemetalowym przedmiotem.
- 7) Po ok. 5 - 7 minutach gofry są gotowe. W zależności od zastosowanego ciasta oraz indywidualnych preferencji czas ten może być różny. Otwórz pokrywę i wyjmij gofry.
 - 8) Jeśli nie chcesz już przygotowywać kolejnych gofrów, wyciągnij wtyk z gniazda sieciowego.

Grillowanie

- 1) Wybierz płytki wymienne „Grill” i zamontuj je.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- Nigdy nie używaj jednocześnie dwóch różnych płytek wymiennych.
- 2) Zamknij pokrywę i zablokuj jej zamek 10.
 - 3) Podłącz wtyk do gniazda sieciowego. Zapala się pomarańczowa kontrolka „Power” 11.
 - 4) Gdy urządzenie się rozgrzeje, zapali się zielona kontrolka „Gotowy do pracy” 12.
 - 5) Otwórz pokrywę i połóż przeznaczone do grillowania produkty na dolnej płytce wymiennej.
 - 6) Zamknij pokrywę. **Nie** blokuj pokrywę!
 - 7) Sprawdzaj od czasu do czasu stopień zarumienienia produktów, podnosząc w tym celu pokrywę.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- Aby nie uszkodzić teflonowej powłoki urządzenia, potrawy zdejmuj zawsze z płytek wymiennych opiekacza plastikową lub drewnianą łopatką lub innym odpowiednim, niemetalowym przedmiotem.
- 8) Gdy potrawy się upieką, zdejmij je z płytki wymiennej.
 - 9) Na czas dłuższych przerw w użytkowaniu urządzenia zawsze wyciągaj wtyk z gniazda.

Czyszczenie

OSTRZEŻENIE! **NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!**

- ▶ Przed czyszczeniem urządzenia wyciągnij wtyk z gniazda sieciowego.



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

OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŹEŃ!

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

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

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

WSKAZÓWKA

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

- Obudowę czyść suchą lub lekko zwilżoną szmatką.
- Zdejmij płytki wymienne i umyj je w ciepłej wodzie z niewielką ilością płynu do mycia naczyń.

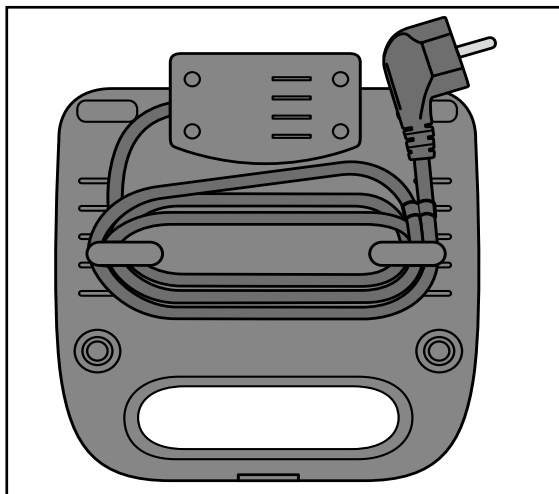
WSKAZÓWKA

- ▶  Aby nie dopuścić do uszkodzenia płytek wymiennych, zalecamy myć je ręcznie, jak opisano powyżej. Płytki wymienne można jednak również myć w zmywarce do naczyń.

- Gdyby tłuszcz lub produkty spożywcze przedostały się pod płytki wymienne do przestrzeni, w której znajdują się grzałki ② ④, postępuj w następujący sposób:
 - Wytrzyj tłuszcz lub inne ciecze kawałkiem papieru kuchennego.
 - Przypalone pozostałości usuwaj drewnianą łopatką lub drewnianym patykiem.
- Przed ponownym użyciu urządzenia dokładnie wysusz wszystkie jego elementy.

Przechowywanie

- Przechowuj opiekacz do kanapek w suchym miejscu.
- Nawiń kabel wokół uchwytów kablowych nawijaka kabla **18** z tyłu urządzenia. Zamocuj kabel klipsem do kabla (patrz rys. 1):



Rys. 1

- Oczyszczyć dokładnie wszystkie elementy urządzenia w sposób opisany w rozdziale „Czyszczenie”.

Usuwanie usterek

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

Przepisy

Holenderskie tosty z pomidorami

Składniki:

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

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

Tost włoski

Składniki:

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

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

Tost hawajski

Składniki:

- ◆ 4 kromki chleba tostowego
- ◆ 2 plastry ananasa (z puszki)
- ◆ masło
- ◆ 2 plasterki szynki gotowanej
- ◆ 2 plasterki sera

- 1) Odcedzić ananas z wody na sitku.
- 2) Smarujemy kromkę chleba masłem.
- 3) Położyć na toście szynkę i ananas.
- 4) Na końcu położyć ser na ananas.
- 5) Przykryć kanapkę drugą kromką pieczywa tostowego.

Gofry

Składniki:

- ◆ 250 g margaryny lub masła
- ◆ ok. 200 g cukru
- ◆ 2 opakowania cukru waniliowego
- ◆ 5 jaj
- ◆ 500 g mąki
- ◆ 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- ◆ 350 - 400 ml mleka

- 1) Utrzeć jajka na pianę.
- 2) Dodać cukier i cukier waniliowy, a następnie wszystko wymieszać.
- 3) Dodać rozpuszczone masło lub margarynę.
- 4) Dodać proszek do pieczenia i wymieszać.
- 5) Miesząc dodawać stopniowo mleko i mąkę na przemian.
- 6) Zmieszać wszystko na najszybszym ustawieniu miksera, aż powstanie gładkie ciasto.

Gofry jabłkowe

Składniki:

- ◆ 250 g margaryny lub masła
- ◆ 75 g cukru
- ◆ 4 jaj
- ◆ 250 g mąki
- ◆ 1 łyżeczki proszku do pieczenia
- ◆ 125 ml letniego mleka
- ◆ 300 g jabłek (obrane, pokrojonych w kostkę)
- ◆ 50 g tartych migdałów lub orzechów

- 1) Utrzeć jajka na pianę.
- 2) Dodać cukier, a następnie wszystko wymieszać.
- 3) Dodać rozpuszczone masło lub margarynę.
- 4) Dodać proszek do pieczenia i wymieszać.

- 5) Mieszając dodawać stopniowo mleko i mąkę na przemian.
- 6) Na końcu wysypać migdały lub orzechy i pocięte w kostkę jabłka.
- 7) Zmieszać wszystko na najwyższym ustawieniu miksera, aż powstanie gładkie ciasto.

Szaszłyk z krewetek

Składniki:

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

Utylizacja



Nie należy wyrzucać urządzenia do normalnych śmieci domowych.

Ten produkt podlega dyrektywie europejskiej 2012/19/EU. (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Urządzenie utylizować przez dostarczenie go do specjalistycznego zakładu utylizacji odpadów lub do komunalnego zakładu utylizacji odpadów. Przestrzegać aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań i wątpliwości odnośnie zasad utylizacji skontaktować się z najbliższym zakładem utylizacji.



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

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

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

Warunki gwarancji

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Należy zachować oryginalny paragon (dowód zakupu) na przyszłość. Ten dokument jest wymagany jako dowód zakupu.

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony lub wymieniony na nowy. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem fiskalnym) oraz krótkim opisem, na czym polega wada oraz kiedy wystąpiła.

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Wykonanie naprawy lub wymiana produktu nie rozpoczyna biegu nowego okresu gwarancji.

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

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

Zakres gwarancji

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

Gwarancja dotyczy wad materiałowych lub produkcyjnych. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktów, które są narażone na normalne zużycie, a zatem mogą być uważane za części ulegające zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. przełączniki, akumulatory, formy do pieczenia lub części wykonane ze szkła.

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

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

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

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

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (np. IAN 12345) jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na grawerowanej tabliczce znamionowej, umieszczonej na stronie tytułowej instrukcji (poniżej po lewej) lub na naklejce z tyłu albo na spodzie.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wysłać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



Na stronie www.lidl-service.com możesz pobrać te i wiele innych instrukcji, filmów o produktach oraz oprogramowanie.

Serwis

PL

Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 304496

Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

Turinys

Ivadas	42
Autorių teisė	42
Atsakomybės apribojimas	42
Naudojimas pagal paskirtį	42
Tiekiamas rinkinys	43
Pakuotės utilizavimas	43
Prietaiso aprašas	44
Techniniai duomenys	44
Saugos nurodymai	45
Nuimamųjų kepimo plokščių keitimas	48
Nuimamųjų kepimo plokščių įdėjimas	48
Nuimamųjų kepimo plokščių išėmimas	48
Naudojimas pirmą kartą	49
Naudojimas	50
Sumuštinių skrudinimas	50
Vaflių kepimas	50
Kepimas grilyje	51
Valymas	52
Laikymas	53
Trikčių šalinimas	53
Receptai	54
Olandiškas skrudintas sumuštinis su pomidorais	54
Itališkas skrudintas sumuštinis	55
Havajietiškas skrudintas sumuštinis	55
Vafliai	56
Vafliai su obuoliais	56
Krevetės ant iešmo	57
Utilizavimas	57
Kompernaß Handels GmbH garantija	58
Priežiūra	59
Importuotojas	59

Įvadas

Sveikiname įsigijus naują prietaisą!

Jūs pasirinkote šiuolaikišką ir kokybišką gaminį. Naudojimo instrukcija yra sudedamoji šio gaminio dalis. Joje pateikti svarbūs saugos, naudojimo ir utilizavimo nurodymai. Prieš pradėdami naudoti gaminį susipažinkite su visais naudojimo ir saugos nurodymais. Gaminį naudokite tik taip, kaip aprašyta, ir tik nurodytais naudojimo tikslais. Gaminį perduodami tretiesiems asmenims kartu perduokite visus jo dokumentus.

Autorių teisė

Šis dokumentas saugomas pagal intelektinės nuosavybės teises ginančius teisės aktus.

Neturint raštu suteikto gamintojo sutikimo, draudžiama dokumentą visą arba dalimis dauginti arba perspausdinti visais įmanomais būdais, kopijuoti paveikslėlius (net juos pakeitus).

Atsakomybės apribojimas

Šioje naudojimo instrukcijoje sąžiningai pateikta spausdinant turima naujausia techninė informacija, duomenys ir prietaiso prijungimo bei naudojimo nurodymai, pagrįsti iki šiol sukaupta mūsų patirtimi bei žiniomis.

Nepriimame jokių pretenzijų dėl šioje instrukcijoje pateiktų duomenų, paveikslėlių ir aprašymų.

Gamintojas nepriima atsakomybės už nuostolius, patirtus nesilaikant naudojimo instrukcijos, gaminį naudojant ne pagal paskirtį, netinkamai remontuojant, atlikus neleistinių pakeitimų arba naudojant neleidžiamas atsargines dalis.

Naudojimas pagal paskirtį

Šis prietaisas skirtas tik įdarytiems sumuštiniams skrudinti, vafliams ir maisto produktams kepti.

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

Tiekiamas rinkinys

Standartiškai prietaisas tiekiamas su toliau išvardytais komponentais.

- Sumuštinių keptuvų
- 2 nuimamosios kepimo plokštės „Sumuštinis“
- 2 nuimamosios kepimo plokštės „Vafliai“
- 2 nuimamosios kepimo plokštės „Grilis“
- Naudojimo instrukcija

- 1) Iš kartoninės dėžės išimkite prietaisą, nuimamąsias kepimo plokštes ir naudojimo instrukciją.
- 2) Pašalinkite visas pakuotės medžiagas.

NURODYMAS

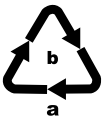
- Patikrinkite, ar pristatytas visas rinkinys ir ar nėra pastebimų trūkumų.
- Jei pristatytas ne visas rinkinys arba gaminys dėl netinkamos pakuotės arba neatsargaus gabenimo pažeistas, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybos karštąją liniją (žr. skyrį **Priežiūra**).

Pakuotės utilizavimas

Pakuotė saugo gabenamą prietaisą nuo pažeidimų. Pakuotės medžiagos parinktos atsižvelgiant į aplinkos apsaugos ir techninius utilizavimo aspektus, todėl jos yra perdirbamos.



Pakuotę grąžinus į medžiagų perdirbimo ciklą, sutaupoma žaliavų ir mažinamas išmetamų atliekų kiekis. Nebereikalingas pakuotės medžiagas utilizuokite laikydamiesi regione galiojančių teisės aktų.



Pakuotę išmeskite saugodami aplinką.

Atsižvelkite į skirtingų pakuotės medžiagų ženklimą ir prireikus jas surūšiuokite.

Pakuotės medžiagos ženklinamos šiais trumpiniais (a) ir skaičiais (b):

1 – 7: Plastikai,

20 – 22: Popierius ir kartonas,

80 – 98: Sudėtinės medžiagos

NURODYMAS

- Jei įmanoma, garantijos galiojimo laikotarpiu išsaugokite originalią pakuotę, kad garantinės priežiūros atveju galėtumėte tinkamai supakuoti prietaisą.

Prietaiso aprašas

A paveikslėlis

- ❶ Fiksatoriai
- ❷ Spiralinis kaitinimo elementas
- ❸ Apatiniai laikikliai
- ❹ Spiralinis kaitinimo elementas
- ❺ Fiksatoriai
- ❻ Galiniai laikikliai

B paveikslėlis (sumuštinių plokštės)

- ❷ Viršutiniai fiksavimo liežuveliai
- ❸ Apatiniai ir galiniai fiksavimo liežuveliai
- ❹ Priekiniai fiksavimo liežuveliai

C paveikslėlis (vaflių plokštės)

- ❷ Viršutiniai fiksavimo liežuveliai
- ❸ Apatiniai ir galiniai fiksavimo liežuveliai
- ❹ Priekiniai fiksavimo liežuveliai

D paveikslėlis (grilio plokštės)

- ❷ Viršutiniai fiksavimo liežuveliai
- ❸ Apatiniai ir galiniai fiksavimo liežuveliai
- ❹ Priekiniai fiksavimo liežuveliai

E paveikslėlis

- ❿ Dangčio užraktas
- ⓫ Kontrolinė lemputė „Įjungta“
- ⓬ Kontrolinė lemputė „Parngtas naudoti“
- ⓭ Laido ritė

Techniniai duomenys

Įtampa	220–240 V ~ kintamoji srovė, 50/60 Hz
Galia	750 W
	Visos su maisto produktais besiliečiančios šio prietaiso dalys yra tinkamos liestis su maistu.

Saugos nurodymai

ĮSPĖJIMAS! ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!

- ▶ Kad išvengtumėte pavojų, pažeistus maitinimo laidus arba tinklo kištukus nedelsdami paveskite pakeisti įgaliojtiems specialistams.
- ▶ Prietaisą naudokite tik sausose patalpose, nenaudokite lauke.
- ▶  Niekada nenardinkite prietaiso į vandenį ar kitus skysčius! Antraip gali kilti pavojus gyvybei dėl elektros smūgio.
- ▶ Valydami prietaisą pasirūpinkite, kad į jo vidų nepatektų vandens. Niekada neplaukite prietaiso po tekančiu vandeniu.
- ▶ Užtikrinkite, kad prietaisas niekada nesiliestų su vandeniu. Niekada nenaudokite prietaiso arti vandens arba šalia indų su skysčiais.
- ▶ Pasirūpinkite, kad naudojant prietaisą maitinimo laidas niekada nesušlaptų ar nesudrėktų. Laidą nutieskite taip, kad jis neįstrigtų ar kitaip nebūtų galima jo pažeisti.
- ▶ Kiekvieną kartą baigę naudoti, išjunkite prietaisą ištraukdami tinklo kištuką iš elektros lizdo.
- ▶ Niekada neatidarykite prietaiso korpuso.

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ Šį prietaisą gali naudoti 8 metų ir vyresni vaikai, taip pat ribotus fizinius, juslinius arba protinius gebėjimus turintys asmenys arba mažai patirties ir (arba) žinių turintys asmenys, jei jie yra prižiūrimi arba išmokyti saugiai naudoti prietaisą ir supranta, kokie gali kilti pavojai.
- ▶ Vaikams su prietaisu žaisti draudžiama.
- ▶ Valymo ir naudotojo atliekamų techninės priežiūros darbų neleidžiama atlikti vaikams, nebent jie yra 8 metų ar vyresni ir prižiūrimi. Pasirūpinkite, kad jaunesni nei 8 metų vaikai būtų atokiau nuo prietaiso ir prijungimo laido.
- ▶ Veikiančio prietaiso dalys gali įkaisti. Todėl imkite jį tik už rankenų.
- ▶ Prieš valydami prietaisą, prieš keisdami nuimamąsias kepimo plokštes ar padėdami prietaisą į laikymo vietą palaukite, kol jis visiškai atvės.
- ▶ Būkite atsargūs išimdami paruoštą maistą (sumuštinis, vaflis ir kt.). Prietaisas ir patiekalai būna labai karšti.
- ▶ Prietaisą naudokite tik ant stabilaus, neslidaus ir lygaus paviršiaus.
- ▶ Prietaisui valdyti nenaudokite išorinio laikmačio arba atskiros nuotolinio valdymo sistemos.



Dėmesio! Karštas paviršius!

DĖMESIO – GAISRO PAVOJUS!

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

DĖMESIO – MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

- ▶ Paruoštą maistą išimkite tik plastikine ar medine mentele arba kitu tinkamu nemetaliniu įrankiu, kad nepažeistumėte sumuštinių keptuvo nepritekančios plokščių dangos.
- ▶ Valydami nenaudokite jokių agresyvių ploviklių ir aštrių daiktų.

Nuimamųjų kepmo plokščių keitimas

Galite rinktis iš trijų skirtingų kepmo plokščių:

- Nuimamosios kepmo plokštės „Sumuštinis“ skirtos įdarytiems sumuštiniamis skrudinti.
- Nuimamosios kepmo plokštės „Vafliai“ skirtos vafliams kepti.
- Nuimamosios kepmo plokštės „Grilis“ skirtos mėsai, žuviai ir pan. produktams kepti.

ĮSPĖJIMAS! ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS

- Prieš keisdami kepmo plokštes, pirmiausia ištraukite iš elektros lizdo tinklo kištuką.

ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- Prieš keisdami kepmo plokštes palaukite, kol prietaisas atvės! Pavojus nusideginti!

Nuimamųjų kepmo plokščių įdėjimas

- 1) Atidarykite sumuštinį keptuvą atlaisvinę dangčio užraktą **10** ir atlenkę dangtį.
- 2) Viršutinė kepmo plokštė: pirmiausia apatinius fiksavimo liežuvėlius **8** įkiškite į apatinius laikiklius **3**.
- 3) Tada viršutinius fiksavimo liežuvėlius **7** įspauskite į fiksatorius **1** taip, kad fiksavimo liežuvėliai **7** palįstų po fiksatoriais **1** ir kepmo plokštė tvirtai laikytųsi.
- 4) Apatinė kepmo plokštė: pirmiausia galinius fiksavimo liežuvėlius **8** įkiškite į galinius laikiklius **6**.
- 5) Tada priekinius fiksavimo liežuvėlius **9** įspauskite į fiksatorius **5** taip, kad fiksavimo liežuvėliai **9** palįstų po fiksatoriais **5** ir kepmo plokštė tvirtai laikytųsi.
- 6) Vieną kartą stipriai spustelėkite apatinės kepmo plokštės centrinę dalį, kad įsitikintumėte, jog ji tvirtai įdėta.

Nuimamųjų kepmo plokščių išėmimas

- 1) Viršutinė kepmo plokštė: pastumkite fiksatorius **1** į viršų ir tuo pat metu palenkite kepmo plokštę į priekį, kad galėtumėte iškelti ją iš apatinių laikiklių **3**.
- 2) Apatinė kepmo plokštė: patraukite fiksatorius **5** į priekį ir kilstelėkite kepmo plokštę, kad galėtumėte ištraukti ją iš galinių laikiklių **6**.

Naudojimas pirmą kartą

Atlikite toliau nurodytus veiksmus su visomis 3 nuimamųjų kepmo plokščių poromis.

- Nuimamųjų kepmo plokščių nepridegantį paviršių vieną kartą patepkite virti tinkamu aliejumi.

ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ Prieš keisdami kepmo plokštes palaukite, kol prietaisas atvės! Pavojus nusideginti!

- Įdėkite į prietaisą kepmo plokščių porą.
- Į elektros lizdą įkiškite tinklo kištuką.
- Prietaisą uždarykite ir užrakinkite dangčio užraktu .
- Palaukite apie 10 minučių, kol prietaisas įkais.

NURODYMAS

- ▶ Pirmą kartą naudojant prietaisą gali būti juntamas silpnas kvapas (taip pat gali atsirasti šiek tiek dūmų). Tai normalu ir po kurio laiko šie reiškiniai išnyksta. Pasirūpinkite pakankamu vėdinimu. Pavyzdžiui, atverkite langą.

- Ištraukite tinklo kištuką ir palaukite, kol prietaisas atvės.
- Nuvalykite kepmo plokštes ir prietaisą, kaip aprašyta skyriuje „Valymas“.

Dabar prietaisas paruoštas naudoti.

Naudojimas

Sumuštinių skrudinimas

- 1) Pasirinkite ir įdėkite kepimo plokštes „Sumuštinis“.

DĖMESIO – MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

- Jokiu būdu vienu metu nenaudokite dviejų skirtingų kepimo plokščių.

- 2) Uždarykite dangtį ir užrakinkite jį dangčio užraktu 10.
- 3) Į elektros lizdą įkiškite tinklo kištuką. Užsidega raudona kontrolinė lemputė „Įjungta“ 11.
- 4) Kai prietaisas įkaista, užsidega žalia kontrolinė lemputė „Parengtas naudoti“ 12.
- 5) Atidarykite dangtį ir ant apatinės kepimo plokštės padėkite du paruoštus sumuštinus.
- 6) Uždarykite dangtį ir užrakinkite jį dangčio užraktu 10. Galite rinktis dvi užrakto padėtis. Jei sumuštinis vis vien per storas ir dangčio užraktas 10 neužsifiksuoja, išimkite dalį sumuštinių įdaro.

DĖMESIO – MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

- Sumuštinus išimkite plastikine ar medine mentele arba kitu tinkamu nemetaliniu įrankiu, kad nepažeistumėte sumuštinių keptuvo nepridegančios plokščių dangos.

- 7) Sumuštiniai kepa maždaug 5–6 minutes. Kepimo laikas priklauso nuo sudėto įdaro ir jūsų asmeninio skonio. Atidarykite dangtį ir išimkite sumuštinus.
- 8) Jei daugiau sumuštinių nekepsite, ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo.

Vaflių kepimas

- 1) Pasirinkite ir įdėkite kepimo plokštes „Vafliai“.

DĖMESIO – MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

- Jokiu būdu vienu metu nenaudokite dviejų skirtingų kepimo plokščių.

- 2) Uždarykite dangtį ir užrakinkite jį dangčio užraktu 10.
- 3) Į elektros lizdą įkiškite tinklo kištuką. Užsidega raudona kontrolinė lemputė „Įjungta“ 11.
- 4) Kai prietaisas įkaista, užsidega žalia kontrolinė lemputė „Parengtas naudoti“ 12.

- 5) Atidarykite dangtį ir ant kiekvieno iš abiejų apatinės kepimo plokštės vaflių kepimo skyrių užpilkite maždaug 2–3 didelius valgomuosius šaukštus vaflių tešlos.
- 6) Uždarykite dangtį. **Neužrakinkite** dangčio!

DĖMESIO – MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

- Išimkite vaflius plastikine ar medine mentele arba kitu tinkamu nemetaliniu įrankiu, kad nepažeistumėte sumušinių keptuvo nepridegančios plokščių dangos.

- 7) Vafliai kepa maždaug 5–7 minutes. Kepimo laikas priklauso nuo naudojamos vaflių tešlos ir jūsų asmeninio skonio. Atidarykite dangtį ir išimkite vaflius.
- 8) Jei daugiau vaflių nekepsite, ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo.

Kepimas grilyje

- 1) Pasirinkite ir įdėkite kepimo plokštės „Grilis“.

DĖMESIO – MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

- Jokių būdu vienu metu nenaudokite dviejų skirtingų kepimo plokščių.

- 2) Uždarykite dangtį ir užrakinkite jį dangčio užraktu ⑩.
- 3) Į elektros lizdą įkiškite tinklo kištuką. Užsidega raudona kontrolinė lemputė „Įjungta“ ⑪.
- 4) Kai prietaisas įkaista, užsidega žalia kontrolinė lemputė „Parengtas naudoti“ ⑫.
- 5) Atidarykite dangtį ir ant apatinės kepimo plokštės sudėkite maisto produktus, kuriuos norite kepti.
- 6) Uždarykite dangtį. **Neužrakinkite** dangčio!
- 7) Kartkartėmis kilstelėję dangtį patikrinkite apskrudimą.

DĖMESIO – MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

- Maistą nuo kepimo plokščių nuimkite plastikine ar medine mentele arba kitu tinkamu nemetaliniu įrankiu, kad nepažeistumėte nepridegančios plokščių dangos.

- 8) Kai maistas visiškai iškeps, nuimkite jį nuo kepimo plokštės.
- 9) Jei prietaiso nebeketinate naudoti, ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo.

Valymas

ĮSPĖJIMAS! ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS

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



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

ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- Prieš valydami palaukite, kol prietaisas atvės. Pavojus nusideginti!

DĖMESIO – MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

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

NURODYMAS

- Panaudoję prietaisą, jį kuo greičiau išvalykite. Palaukite, kol prietaisas atvės tiek, kad galėtumėte jį liesti nenusidegindami. Tada lengviau pašalinti maisto produktų likučius.

- Korpusą valykite sausa šluoste arba šiek tiek sudrėkintu skudurėliu.
- Išimkite kepimo plokštes ir plaukite jas šiltu vandeniu, įpylę į jį šiek tiek ploviklio.

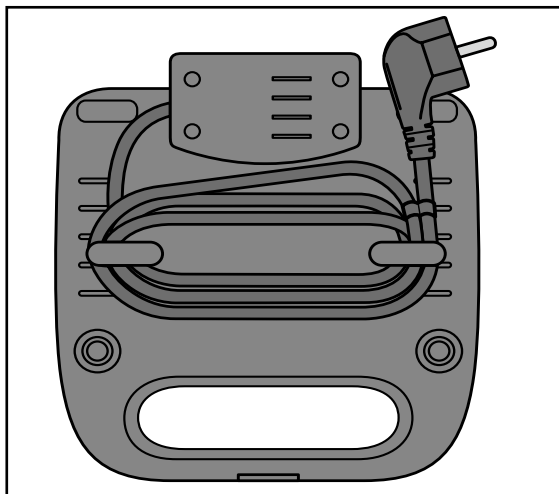
NURODYMAS

-  Jei norite tausojamai nuvalyti nuimamąsias kepimo plokštes, rekomenduojame jas plauti rankomis, kaip aprašyta. Tačiau nuimamąsias kepimo plokštes galite plauti ir indaplovėje.

- Jei į ertmę po kepimo plokštėmis, kuriose įrengti spiraliniai kaitinimo elementai **2** **4**, pateko riebalų ar maisto produktų, atlikite šiuos veiksmus:
 - Nusausinkite riebalus ar kitus skysčius popieriniu rankšluosčiu.
 - Pašalinkite pridegusius maisto likučius medine mentele arba mediniu iešmeliu.
- Prieš vėl naudodami prietaisą visas dalis gerai išdžiovinkite.

Laikymas

- Sumuštininių keptuvą laikykite sausoje vietoje.
- Laidą užvyniokite ant laido ritės **18** laido laikiklių galinėje prietaiso pusėje. Laidą sutvirtinkite laido spaustuku (žr. 1 pav.):



1 pav.

- Valykite prietaisą, kaip aprašyta skyriuje „Valymas“.

Trikčių šalinimas

Triktis	Priežastis	Šalinimas
Prietaisas neveikia.	Tinklo kištukas neįkištas į elektros lizdą.	Įkiškite tinklo kištuką į elektros lizdą.
	Prietaisas sugedo.	Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.
Sumuštiniai / vafLIAI / kepami maisto produktai kepant susvylo.	Sumuštiniai / vafLIAI / kepami maisto produktai sumuštininių keptuve buvo kepami pernelyg ilgai.	Išimkite sumuštinus / vafLIUS / kepamus maisto produktus anksčiau.

Receptai

Olandiškas skrudintas sumuštinis su pomidorais

Sudedamosios dalys

- ◆ 4 riekelės skrudinimo duonos
- ◆ Vandens
- ◆ Svogūnlaiškių
- ◆ 1 vidutinio dydžio pomidoras
- ◆ Žolelių sviesto
- ◆ 2 griežinėliai virto kumpio
- ◆ Druskos
- ◆ Šviežiai maltų pipirų
- ◆ 2 riekelės trumpai brandinto gaudos sūrio

- 1) Svogūnlaiškius nuplaukite ir nuvarvinkite. Perpjaukite svogūnlaiškius išilgai ir supjaustykite juos dideliais gabalėliais. Užvirkite puode vandenį su druska. Sudėkite į puodą svogūnlaiškius ir apvirkite juos maždaug 1 minutę. Tada supilkite svogūnlaiškius į koštuvą, perplaukite šaltu vandeniu ir palaukite, kol nuvarvės.
- 2) Nuplaukite ir nusausinkite pomidorą. Perpjaukite jį pusiau ir išpjaukite kotelio pagrindą. Supjaustykite pomidorą griežinėliais.
- 3) Užtepkite ant skrudinimo duonos riekelės žolelių sviesto ir dėkite ant jos perlenktą griežinėlių kumpio. Ant viršaus užbarstykite svogūnlaiškius ir uždėkite pomodoro griežinėlius. Pagardinkite druska ir pipirais.
- 4) Uždėkite ant sumuštinio sūrio riekelę.
- 5) Ant kitos skrudinimo duonos riekelės užtepkite šiek žolelių sviesto ir uždenkite ją savo sumuštinį sviestu užteptąja puse.

Itališkas skrudintas sumuštinis

Sudedamosios dalys

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

- 1) Sumaišykite pomidorų tyrę, majonezą, druską, Provanso žoleles ir pipirus. Gautą mišinį užtepkite ant skrudinimo duonos.
- 2) Nuplaukite ir nususinkite pomidorą. Perpjaukite jį pusiau ir išpjaukite kotelio pagrindą. Supjaustykite pomidorą griežinėliais.
- 3) Nuvarvinkite mocarelos sūrį koštuve ir supjaustykite jį griežinėliais. Griežinėlius perpjaukite pusiau.
- 4) Ant mišiniu užteptos skrudinimo duonos riekelės dėkite pomidoro ir mocarelos griežinėlius ir pabarstykite pipirais.
- 5) Uždėkite ant savo sumuštinio kitą skrudinimo duonos riekelę.

Havajietiškas skrudintas sumuštinis

Sudedamosios dalys

- ◆ 4 riekelės skrudinimo duonos
- ◆ 2 griežinėliai ananaso (iš skardinės)
- ◆ Sviesto
- ◆ 2 griežinėliai virto kumpio
- ◆ 2 sūrio riekelės

- 1) Nuvarvinkite ananasą koštuve.
- 2) Užtepkite ant skrudinimo duonos sviesto.
- 3) Dėkite ant skrudinimo duonos kumpį ir ananasą.
- 4) Galiausiai ananasą uždenkite sūriu.
- 5) Uždėkite ant savo sumuštinio kitą skrudinimo duonos riekelę.

Vafliai

Sudedamosios dalys

- ◆ 250 g margarino arba sviesto
- ◆ Apie 200 g cukraus
- ◆ 2 pakeliai vanilinio cukraus
- ◆ 5 kiaušiniai
- ◆ 500 g miltų
- ◆ 2 arbatiniai šaukšteliai kepimo miltelių
- ◆ 350–400 ml pieno

- 1) Plakite kiaušinius, kol suputos.
- 2) Sudėkite cukrų ir vanilinį cukrų; viską išmaišykite.
- 3) Supilkite tirpintą sviestą arba margariną.
- 4) Įmaišykite kepimo miltelius.
- 5) Nuolat maišydamis pakaitomis po truputį pilkite pieną ir berkite miltus.
- 6) Viską maišykite rankiniu maišytuvu didžiausiu greičiu, kol tešla taps vientisa.

Vafliai su obuoliais

Sudedamosios dalys

- ◆ 250 g margarino arba sviesto
- ◆ 75 g cukraus
- ◆ 4 kiaušiniai
- ◆ 250 g miltų
- ◆ 1 arbatinis šaukštelis kepimo miltelių
- ◆ 125 ml drungno pieno
- ◆ 300 g obuolių (nuluptų, supjaustytų kubeliais)
- ◆ 50 g smulkintų migdolų arba riešutų

- 1) Plakite kiaušinius, kol suputos.
- 2) Sudėkite cukrų ir viską išmaišykite.
- 3) Supilkite tirpintą sviestą arba margariną.
- 4) Įmaišykite kepimo miltelius.

- 5) Nuolat maišydami pakaitomis po truputį pilkite pieną ir berkite miltus.
- 6) Galiausiai įmaišykite migdolus arba riešutus ir obuolių kubelius.
- 7) Viską maišykite rankiniu maišytuvu didžiausiu greičiu, kol tešla taps vientisa.

Krevetės ant iešmo

Sudedamosios dalys

- ◆ 250 g vidutinio dydžio nuluptų krevėčių
- ◆ 2 skiltelės česnako (smulkiai sukapoto)
- ◆ 5 valgomieji šaukštai alyvuogių aliejaus
- ◆ 12 mažų pomidorų (vyšnių pomidorų)
- ◆ 1 valgomas šaukštas smulkintų petražolių
- ◆ Druskos, pipirų, paprikos miltelių

- 1) Sumaišykite dubenyje alyvuogių aliejų, česnaką, šiek tiek paprikos miltelių, druską, pipirus ir petražoles.
- 2) Sudėkite krevetes ir išmaišykite, kad krevetės gerai pasidengtų žolelių ir prieskonių mišiniu.
- 3) Marinuokite krevetes mišinyje maždaug 20 minučių.
- 4) Ant medinių iešmelių pakaitomis suverkite pomidorus ir krevetes.
- 5) Kepkite iešmelius maždaug 5 minutes.

Utilizavimas



Prietaiso jokia būdu neišmeskite kartu su buitinėmis atliekomis. Šiam gaminiui taikoma Europos direktyva 2012/19/EU dėl elektros ir elektroninės įrangos atliekų.

Prietaisą utilizuoti atiduokite sertifikuotai atliekų utilizavimo įmonei arba komunalinei atliekų utilizavimo tarnybai. Laikykitės galiojančių teisės aktų. Kilus abejonių, susisiekite su atliekų šalinimo tarnyba.



Kaip išmesti nebenaudojamą gaminį, sužinosite savo savivaldybės arba miesto administracijoje.

Kompernaß Handels GmbH garantija

Gerb. kliente,

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

Garantijos teikimo sąlygos

Garantijos teikimo laikotarpis skaičiuojamas nuo pirkimo datos. Prašome išsaugoti originalų kasos čekį. Jis reikalingas kaip pirkimo dokumentas.

Jei per trejus metus nuo šio gaminio pirkimo datos išsyrškėtų medžiagų ar gamybos trūkumų, gaminį savo nuožiūra nemokamai sutaisysime arba pakeisime. Norint pasinaudoti garantija, sugedusį prietaisą ir pirkimo dokumentą (kasos čekį) būtina pateikti trejų metų laikotarpiu trumpai aprašius trūkumą bei nurodžius trūkumo atsiradimo laiką.

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

Garantijos teikimo laikotarpis ir teisės aktais reglamentuojama trūkumų pašalinimo garantija

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

Garantijos aprėptis

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

Garantija taikoma tik medžiagų arba gamybos trūkumams. Garantija netaikoma įprastai dylančiomis gaminio dalims, priskiriamoms susidėvėjusių dalių kategorijai, arba lūžtančių (dužių) dalių, pavyzdžiui, jungiklių, akumuliatorių, kepimo formų ar iš stiklo pagamintų dalių pažeidimams.

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

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

Garantinių įsipareigojimų vykdymas

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

- Kreipdamiesi bet kokių klausimų dėl gaminio, turėkite kasos čekį kaip pirkimo dokumentą ir gaminio numerį (pvz., IAN 12345).
- Gaminio numerį rasite prietaiso duomenų lentelėje, išgraviruotą ant naudojimo instrukcijos viršelio (apačioje kairėje) arba užklijuotą prietaiso užpakalinėje pusėje ar apačioje.
- Jei išryškėtų prietaiso veikimo ar kitokių trūkumų, pirmiausia **telefonu** arba **elektroniniu paštu** kreipkitės į toliau nurodytą klientų aptarnavimo skyrių.
- Tada sugedusiu pripažintą gaminį, pridėję pirkimo dokumentą (kasos čekį) ir nurodę trūkumą bei jo atsiradimo laiką, nemokamai galėsite išsiųsti jums nurodytu techninės priežiūros tarnybos adresu.



Svetainėje www.lidl-service.com galite atsisiųsti šį ir daugiau žinynų, gaminių vaizdo įrašų ir programinės įrangos.

Priežiūra

LT

Priežiūra Lietuva

Tel. 880 033 144

Elektroninio pašto adresas: kompernass@lidl.lt

IAN 304496

Importuotojas

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

VOKIETIJA

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einführung	62
Urheberrecht	62
Haftungsbeschränkung	62
Bestimmungsgemäße Verwendung	62
Lieferumfang	63
Entsorgung der Verpackung	63
Gerätebeschreibung	64
Technische Daten	64
Sicherheitshinweise	65
Austauschen der Wechselplatten	68
Einsetzen der Wechselplatten	68
Herausnehmen der Wechselplatten	68
Erste Inbetriebnahme	69
Bedienen	70
Sandwiches rösten	70
Waffeln backen	70
Grillen	71
Reinigen	72
Aufbewahren	73
Fehlerbehebung	73
Rezepte	74
Holländischer Tomatentoast	74
Italienischer Toast	75
Toast Hawaii	75
Waffeln	76
Apfelwaffeln	76
Garnelenspieß	77
Entsorgung	77
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	78
Service	79
Importeur	79

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

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

HINWEIS

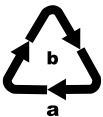
- Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel **Service**).

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.



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung:

- 1 - 7: Kunststoffe,
- 20 - 22: Papier und Pappe,
- 80 - 98: Verbundstoffe

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:

- ❶ Arretierungen
- ❷ Heizschlange
- ❸ untere Halterungen
- ❹ Heizschlange
- ❺ Arretierungen
- ❻ hintere Halterungen

Abbildung B (Sandwichplatten):

- ❷ obere Rastnasen
- ❸ untere und hintere Rastnasen
- ❹ vordere Rastnasen

Abbildung C (Waffelplatten):

- ❷ obere Rastnasen
- ❸ untere und hintere Rastnasen
- ❹ vordere Rastnasen

Abbildung D (Grillplatten):

- ❷ obere Rastnasen
- ❸ untere und hintere Rastnasen
- ❹ vordere Rastnasen

Abbildung E:

- ❿ Deckelverriegelung
- ⓫ Kontrollleuchte „Power“
- ⓬ Kontrollleuchte „Betriebsbereit“
- ⓭ Kabelaufwicklung

Technische Daten

Spannung	220 - 240 V ~ Wechselstrom, 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 Fernwirksystem, 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 Antihafbeschichtung des Sandwichmakers nicht zu zerstören.
- ▶ Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Putzmittel und spitze Gegenstände.

Austauschen der Wechsellplatten

Sie können zwischen 3 verschiedenen Wechsellplatten wählen:

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

WARNUNG! STROMSCHLAGEGEFAHR

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

Einsetzen der Wechsellplatten

- 1) Öffnen Sie den Sandwichmaker, indem Sie die Deckelverriegelung **10** lösen und den Deckel aufklappen.
- 2) Obere Wechsellplatte: 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 Wechsellplatte fest sitzt.
- 4) Untere Wechsellplatte: 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 Wechsellplatte fest sitzt.
- 6) Drücken Sie einmal kräftig auf die Mitte der unteren Wechsellplatte, um sicherzustellen, dass diese sicher eingesetzt ist.

Herausnehmen der Wechsellplatten

- 1) Obere Wechsellplatte: Schieben Sie die Arretierungen **1** nach oben und kippen Sie gleichzeitig die Wechsellplatte nach vorne, so dass Sie diese aus den unteren Halterungen **3** herausheben können.
- 2) Untere Wechsellplatte: Ziehen Sie die Arretierungen **5** nach vorne und heben Sie die Wechsellplatte an, so dass Sie diese aus den hinteren Halterungen **6** 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 10.
- 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 Wechselplatten „Sandwich“ 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 zwei vorbereitete Sandwiches auf die untere Wechselplatte.
- 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 Wechselplatten „Waffeln“ 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 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! STROMSCHLAGEGEFAHR

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



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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

- Warten Sie mit der Reinigung nicht zu lange. Warten Sie, bis sich das Gerät soweit abgekühlt hat, dass Sie es ohne Verbrennungsgefahr anfassen können. Dann lassen sich die Lebensmittelreste besser entfernen.
- Das Gehäuse reinigen Sie mit einem trockenen Tuch oder einem leicht angefeuchteten Lappen.
- 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 18 an der Rückseite des Gerätes. Fixieren Sie das Kabel mit dem Kabelclip (siehe Abb. 1):

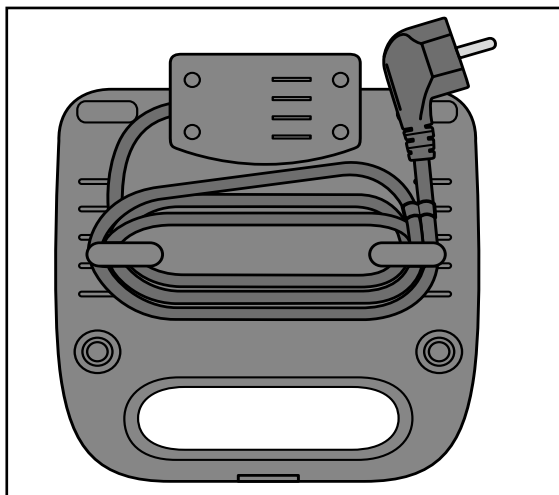


Abb. 1

- 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.



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

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-Anschrift 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 304496

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Informationsstatus · Stan informacij

Informacijos data · Stand der Informationen:

03 / 2018 · Ident.-No.: SSMW750C3-012018-1

IAN 304496