SILVERCREST®

www.lidl-service.com

SANDWICHERA
TOSTADEIRA SSMW 750 C3

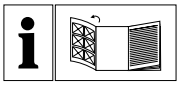
(ES)
SANDWICHERA
Instrucciones de uso

(PT)
TOSTADEIRA
Manual de instruções

(DE) (AT) (CH)
SANDWICHMAKER
Bedienungsanleitung

IAN 304496

(ES) (PT)



(ES)

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

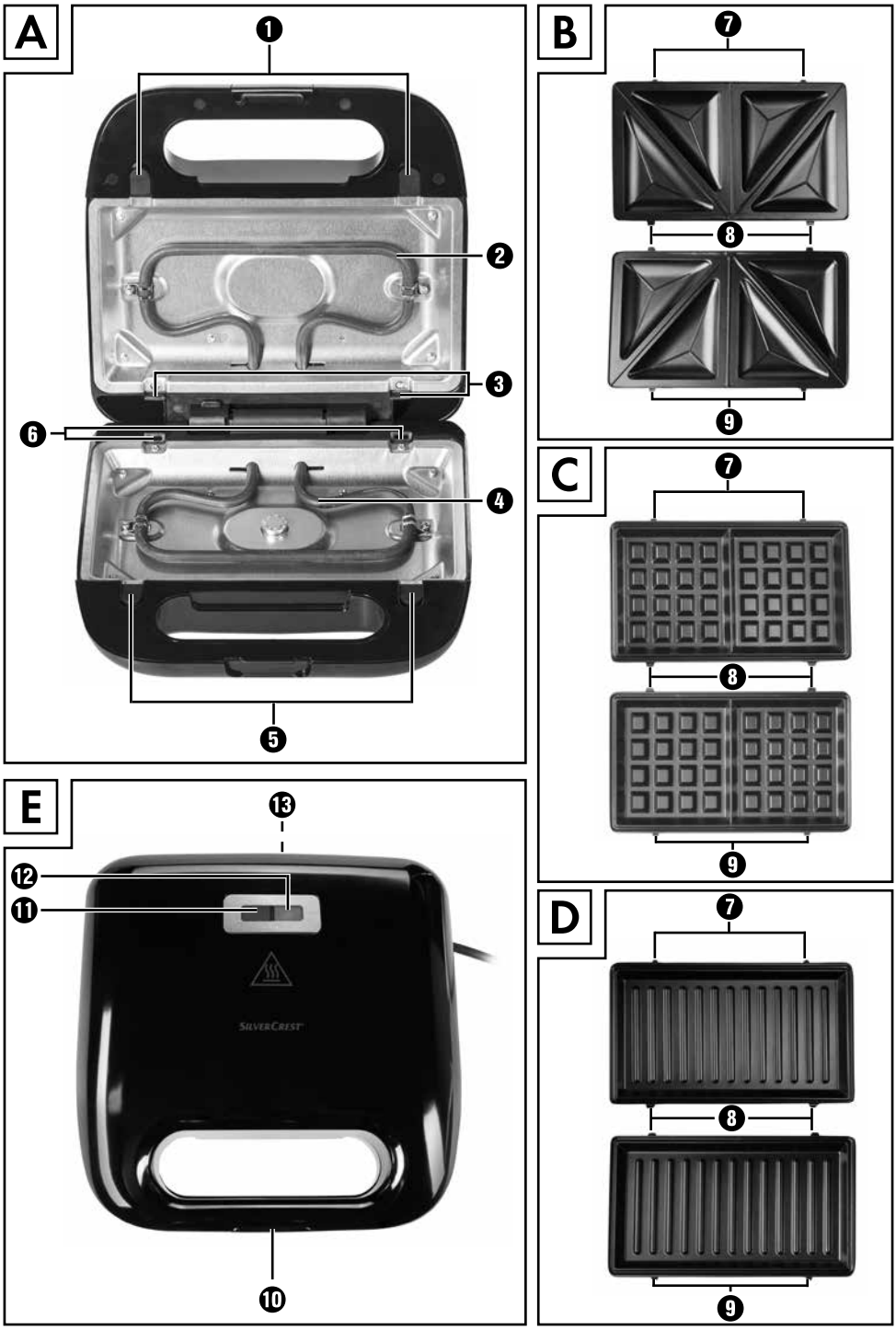
(PT)

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

(DE) (AT) (CH)

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

ES	Instrucciones de uso	Página	1
PT	Manual de instruções	Página	21
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	41


A
1
2
3
6
4
5
B
7
8
9
C
7
8
9
D
7
8
9
E
13
12
11
10
SILVERCREST

Índice

Introducción 2
Derechos de autor 2
Aviso legal 2
Finalidad de uso 2

Volumen de suministro 3
Evacuación del embalaje 3

Descripción de aparatos 4

Características técnicas 4

Indicaciones de seguridad 5

Sustitución de las placas de intercambio 8
Inserción de las placas de intercambio 8
Extracción de las placas de intercambio 8

Primera puesta en funcionamiento 9

Manejo 10
Tostar sandwiches 10
Hacer gofres 10
Asar al grill 11

Limpieza 12

Almacenaje 13

Eliminación de fallos 13

Recetas 14
Sándwich de tomate holandés 14
Sándwich italiano 15
Sándwich Hawai 15
Gofres 16
Gofres de manzana 16
Pincho de gamba 17

Evacuación 17

Garantía de Kompernass Handels GmbH 18
Asistencia técnica 19
Importador 19

Introducción

¡Felicidades por la compra de su aparato nuevo!

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

Derechos de autor

Esta documentación está protegida por derechos de autor.

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

Aviso legal

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

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

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

Finalidad de uso

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

Este aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico privado.
¡No utilice el aparato para fines comerciales!

Volumen de suministro

El aparato se suministra de serie con los componentes siguientes:

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

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

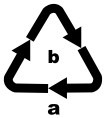
ADVERTENCIA

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

Evacuación del embalaje

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

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



Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.
Observe las indicaciones de los distintos materiales de embalaje y, si procede, recíclelos de la manera correspondiente. Los materiales de embalaje cuentan con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente:
1–7: plásticos,
20–22: papel y cartón,
80–98: materiales compuestos

ADVERTENCIA

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

Descripción de aparatos

Figura A:

❶ Anclajes
❷ Serpentín
❸ Soportes inferiores
❹ Serpentín
❺ Anclajes
❻ Soportes posteriores

Figura B (placas para sandwich):

❼ Saliente de encastre superior
❽ Salientes de encastre inferior y posterior
❾ Saliente de encastre delantero

Figura C (Placas de gofres):

❼ Saliente de encastre superior
❽ Salientes de encastre inferior y posterior
❾ Saliente de encastre delantero

Figura D (Placas de grill):

❼ Saliente de encastre superior
❽ Salientes de encastre inferior y posterior
❾ Saliente de encastre delantero

Figura E:

❿ Bloqueo de tapa
⓫ Piloto "Power"
⓬ Piloto "listo para su uso"
⓭ Enrollacables

Características técnicas

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

Indicaciones de seguridad

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡ PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- Deje que un especialista cambie inmediatamente el cable de red dañado o la clavija de red, para evitar riesgos.
- Utilice el aparato únicamente en espacios secos, no al aire libre.

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

- Tenga cuidado de que no entre agua en el interior del aparato al limpiarlo. Nunca limpie el aparato bajo agua corriente.
- Asegúrese de que el aparato no pueda entrar nunca en contacto con el agua. No utilice el aparato cerca del agua o junto a recipientes que contenga líquido.
- Preste atención a que el cable de red no se moje ni humedezca cuando está funcionando. Tiéndalo de modo que no pueda ser aplastado o dañado de forma alguna.
- Para apagar el aparato, extraiga después de cada uso la clavija de red de la base de enchufe.
- Nunca abra la carcasa del aparato.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años así como por personas con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales o a su falta de experiencia o de conocimientos, siempre que sea bajo supervisión, o bien hayan sido instruidas como usar el aparato de forma segura y comprendido los peligros que entraña.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento de usuario no debe ser realizado por niños, al no ser que tengan más de 8 años y supervisados por un adulto. Los niños menores de 8 años se han de mantener alejados del aparato y de la línea de conexión.
- Los componentes del aparato se calientan durante el funcionamiento del mismo. Por lo tanto, toque sólo las asas.
- Deje que se enfríe el aparato por completo antes de limpiarlo, reemplace las placas de intercambio antes de limpiarlo o guardarlo.
- Tenga cuidado al extraer alimentos terminados (tostadas, gofres, etc.). Tanto el aparato como los alimentos están muy calientes.
- Utilice el aparato solamente sobre una superficie estable, antideslizante y plana.
- No utilice ningún tipo de temporizador externo o un sistema de control remoto para accionar el aparato.

¡Atención! ¡Superficie caliente!

¡ATENCIÓN - RIESGO DE INCENDIO!

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

¡ATENCIÓN - DAÑOS MATERIALES!

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

Sustitución de las placas de intercambio

Puede elegir entre 3 placas de intercambio diferentes:

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

⚠ ¡ADVERTENCIA! PELIGRO DE ELECTROCUCIÓN

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

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

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

Inserción de las placas de intercambio

1) Abra la sandwichera soltando el bloqueo de tapa ⑩ y levanta la tapa.
2) Placa de intercambio superior: Deslice primero los salientes de encastre inferiores ❽ en los soportes inferiores ❸.
3) Presione ahora los salientes de encastre superiores ❼ sobre los anclajes ❶, de modo que los salientes de encastre ❼ salten debajo de los anclajes ❶ y la placa de intercambio asiente firmemente.
4) Placa de intercambio inferior: Deslice primero los salientes de encastre posteriores ❽ en los soportes posteriores ❻.
5) Presione ahora los salientes de encastre delanteros ❾ sobre los anclajes ❺, de modo que los salientes de encastre ❾ salten debajo de los anclajes ❺ y la placa de intercambio asiente firmemente.
6) Presione una vez fuertemente en el centro de la placa de intercambio inferior para garantizar que está insertada de modo segura.

Extracción de las placas de intercambio

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

Primera puesta en funcionamiento

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

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

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

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

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

ADVERTENCIA

- En el primer uso es posible que se produzca un ligero olor (también puede generarse un poco de humo). Esto es normal y cesa al poco tiempo. Procure que haya suficiente ventilación. Abra, por ejemplo, una ventana.

- Extraiga la clavija de red y deje que se enfríe el aparato.
- Limpie las placas de intercambio y el aparato como se describe en el capítulo "Limpieza".

El aparato está ahora listo para funcionar.

Manejo

Tostar sandwiches

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

¡ATENCIÓN - DAÑOS MATERIALES!

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

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

¡ATENCIÓN - DAÑOS MATERIALES!

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

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

Hacer gofres

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

¡ATENCIÓN - DAÑOS MATERIALES!

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

2) Cierre la tapa y bloqueela con el bloqueo de tapa ⑩.
3) Inserte la clavija de red en una base de enchufe. El piloto rojo "Power" ⑪ brilla.
4) Al momento que se ha calentado el aparato, se enciende el piloto verde de "listo par su uso" ⑫.

5) Abra la tapa y ponga 2 o 3 cucharadas grandes de masa de gofre en cada una de las dos superficies de horneado de gofres de la placa de intercambio inferior.

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

¡ATENCIÓN - DAÑOS MATERIALES!

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

7) Los gofres están listos después de unos 5 - 7 minutos apróx. Esta indicación es meramente orientativa y según masa de gofre y gusto personal puede variar. Abra la tapa y retire los gofres.

8) Si no desea preparar más gofres, extraiga la clavija de red de la base de enchufe.

Asar al grill

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

¡ATENCIÓN - DAÑOS MATERIALES!

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

2) Cierre la tapa y bloqueela con el bloqueo de tapa ⑩.

3) Inserte la clavija de red en una base de enchufe. El piloto rojo "Power" ⑪ brilla.

4) Al momento que se ha calentado el aparato, se enciende el piloto verde de "listo par su uso" ⑫.

5) Abra la tapa y coloque los alimentos que desea asar al grill sobre la placas de intercambio inferiores.

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

7) Controle periódicamente el grado de tueste, levantando la tapa.

¡ATENCIÓN - DAÑOS MATERIALES!

► Extraiga los alimentos sólo con una espátula de plástico o madera u otro objeto adecuado no metálico de las placas de intercambio, con el fin de no dañar el recubrimiento antiadherente .

8) Una vez que han terminado los alimentos de cocer, retirela de la placa de intercambio.

9) Cuando no necesite usar el aparato, extraiga la clavija de red de la base de enchufe.

Limpieza

⚠ ¡ADVERTENCIA! PELIGRO DE ELECTROCUCIÓN

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

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

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

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

¡ATENCIÓN - DAÑOS MATERIALES!

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

ADVERTENCIA

► No espere demasiado tiempo para realizar la limpieza. Espere hasta que se enfríe el aparato lo suficiente y pueda tocarlo sin riesgo de sufrir quemaduras. De este modo se puede eliminar mejor los restos de alimentos.

- Limpie la carcasa con un paño seco o un trapo ligeramente humedecido.
- Retire las placas de intercambio y limpie las placas de intercambio en agua templada añadiendo algo de detergente.

ADVERTENCIA

►

Para limpiar las placas de intercambio de forma cuidadosa, recomendamos hacerlo manualmente de la manera descrita. No obstante, también pueden limpiarse las placas de intercambio en el lavavajillas.

- Si ha penetrado grasa o alimentos debajo de las placas intermedias en el recinto donde se encuentran los serpentines calefactores ❷ ❹, proceda del modo siguiente:
  - Quite la grasa u otros líquidos usando un trozo de papel de cocina.
  - Retire los restos incrustados quemados usando una espátula de madera o un pequeño pincho de madera.
- Seque todas las piezas antes de volver a utilizarlas.

Almacenaje

- Guarde la testadora en un lugar seco.
- Enrolle el cable de red alrededor de las fijaciones del enrollacables ⑱ de la parte posterior del aparato. Fije el cable con el clip de sujeción (consulte la fig. 1):

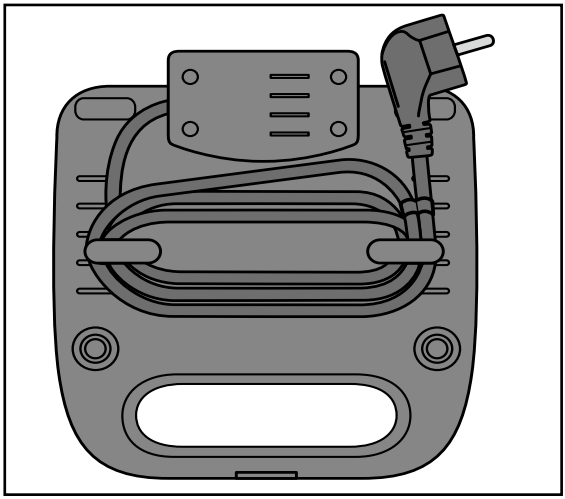


Fig. 1

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

Eliminación de fallos

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

Recetas

Sándwich de tomate holandés

Ingredientes:

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

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

Sándwich italiano

Ingredientes:

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

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

Sándwich Hawai

Ingredientes:

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

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

Gofres

Ingredientes:

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

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

Gofres de manzana

Ingredientes:

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

1) Bata los huevos hasta que queden espumosos.
2) Añada azúcar y mezclelo todo.
3) Añada la mantequilla o margarina licuada.
4) Mezcle la levadura en polvo.

5) Añada la leche sin dejar de agitar y alternativamente la harina poco a poco.
6) Por último añada las almendras o bien nueces y los dados de manzana.
7) Mezclelo todo a máximo nivel con una batidora de mano hasta obtener una masa lisa.

Pincho de gamba

Ingredientes:

- 250 g gambones pelados de tamaño medio
- 2 dientes de ajo (picados fino)
- 5 cucharada de aceite de oliva
- 12 tomates pequeños (tomates cherry)
- 1 cucharada de perejil picado
- Pimienta, sal, pimentón

1) Añada el aceite de oliva, el ajo, algo de pimentón, sal, pimienta y perejil en una fuente y mezclelo todo.
2) Añada las gambas y mezclelo todo de modo que queden las gambas bien impregnadas con la mezcla de especies-hierbas.
3) Deje reposar las gambas durante aprox. 20 minutos en la mezcla.
4) Pinche un tomate de modo alternado y una gamba en un pincho de madera.
5) Asa al grill los pinchos durante 5 minutos aprox.

Evacuación

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

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

Puede informarse acerca de las posibilidades de desecho del producto usado en su administración municipal o ayuntamiento.

Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

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

Condiciones de la garantía

El plazo de la garantía comienza con la fecha de compra. Guarde bien el comprobante de caja original, ya que lo necesitará como justificante de compra.

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

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

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

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

Alcance de la garantía

El aparato se ha fabricado cuidadosamente según estándares elevados de calidad y se ha examinado en profundidad antes de su entrega.

La prestación de la garantía solo rige para defectos en los materiales o errores de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto normalmente sometidas al desgaste y que, en consecuencia, puedan considerarse piezas de desgaste ni los daños producidos en los componentes frágiles, p. ej., interruptores, baterías, moldes de horno o piezas de vidrio.

Se anulará la garantía si el producto se daña o no se utiliza o mantiene correctamente. Para utilizar correctamente el producto, deben observarse todas las indicaciones especificadas en las instrucciones de uso. Debe evitarse cualquier uso y manejo que esté desaconsejado o frente al que se advierta en las instrucciones de uso.

El producto está previsto exclusivamente para su uso privado y no para su uso comercial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía perderá su validez.

Proceso de reclamación conforme a la garantía

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

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (p. ej., IAN 12345) como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características, grabado en el aparato, en la portada de las instrucciones (parte inferior izquierda) o en un adhesivo en la parte trasera o inferior del aparato.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono** o **por correo electrónico**.
- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.

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

Asistencia técnica

(ES) **Servicio España**
Tel.: 902 59 99 22
(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa normal))
(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa reducida))
E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 304496

Importador

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompernass.com

Índice

Introdução 22
Direitos de autor 22
Limitação da responsabilidade 22
Utilização correcta 22

Volume de fornecimento 23
Eliminação da embalagem 23

Descrição do aparelho 24

Dados técnicos. 24

Indicações de segurança 25

Substituição das placas removíveis. 28
Colocação das placas removíveis. 28
Remoção das placas removíveis 28

Primeira colocação em funcionamento. 29

Funcionamento 30
Tostar sanduíches. 30
Fazer waffles 30
Grelhar 31

Limpeza 32

Guardar 33

Resolução de problemas 33

Receitas 34
Tosta de tomate holandesa 34
Tosta Italiana 35
Tosta Hawai. 35
Waffles 36
Waffles de maçã 36
Espetada de camarão 37

Eliminação 37

Garantia da Kompernass Handels GmbH 38
Assistência Técnica 39
Importador. 39

Introdução

Parabéns pela compra do seu novo aparelho!

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

Direitos de autor

Esta documentação está protegida por direitos de autor.

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

Limitação da responsabilidade

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

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

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

Utilização correcta

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

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

Volume de fornecimento

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

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

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

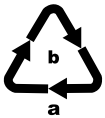
NOTA

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

Eliminação da embalagem

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

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



Elimine a embalagem de modo ecológico.
Tenha em atenção a marcação nos diversos materiais de embalagem e separe-os convenientemente. Os materiais de embalagem estão identificados com abreviaturas (a) e algarismos (b), com os seguintes significados:

1–7: plásticos,
20–22: papel e cartão,
80–98: compostos

NOTA

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

Descrição do aparelho

Figura A:

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

Figura B (placa de sanduíches):

❼ Saliências de encaixe superiores
❽ Saliências de encaixe inferiores e traseiras
❾ Saliências de encaixe dianteiras

Figura C (placas de waffles):

❼ Saliências de encaixe superiores
❽ Saliências de encaixe inferiores e traseiras
❾ Saliências de encaixe dianteiras

Figura D (placas de grelhar):

❼ Saliências de encaixe superiores
❽ Saliências de encaixe inferiores e traseiras
❾ Saliências de encaixe dianteiras

Figura E:

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

Dados técnicos

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

Indicações de segurança

⚠ AVISO! PERIGO DE CHOQUE ELÉCTRICO!

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

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

- Ao limpar, certifique-se de que não há infiltração de água no interior do aparelho. Nunca limpe o aparelho sob água corrente.
- Certifique-se de que o aparelho nunca entra em contacto com água. Nunca utilize o aparelho perto de água ou de recipientes contendo líquidos.
- Certifique-se de que o cabo de alimentação nunca fica molhado nem húmido durante o funcionamento. Coloque-o de modo que não fique preso, nem seja danificado de qualquer outra forma.
- Após cada utilização, retire a ficha de rede da tomada para desligar o aparelho.
- Nunca abra a caixa do aparelho.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade, pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, bem como com falta de experiência e/ou conhecimentos, desde que estejam sob supervisão ou tenham sido instruídas relativamente à utilização segura do aparelho e tenham entendido os perigos inerentes à mesma.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- A limpeza e manutenção de utilizador não devem ser realizadas por crianças, a não ser que tenham 8 ou mais anos e o façam com supervisão de alguém. O aparelho e o cabo de ligação devem estar fora do alcance de crianças menores de 8 anos.
- Durante o funcionamento, as peças do aparelho podem aquecer muito. Por isso, toque apenas na pega.
- Deixe o aparelho arrefecer completamente antes de o limpar, de substituir as placas ou de o arrumar.
- Proceda com o máximo cuidado ao retirar os alimentos prontos (Sanduíches, waffles, etc.). O aparelho, tal como os alimentos, estão muito quentes.
- Utilize o aparelho apenas sobre uma superfície estável, plana e antiderrapante.
- Não utilize temporizadores externos ou sistemas de comando à distância para operar o aparelho.

Atenção! Superfície quente!

ATENÇÃO - PERIGO DE INCÊNDIO!

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

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

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

Substituição das placas removíveis

Pode seleccionar entre 3 placas removíveis diferentes:

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

⚠ AVISO! PERIGO DE CHOQUE ELÉCTRICO

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

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

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

Colocação das placas removíveis

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

Remoção das placas removíveis

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

Primeira colocação em funcionamento

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

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

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

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

- Insira um par de placas removíveis no aparelho.
- Insira a ficha de rede numa tomada.
- Feche o aparelho e tranque-o com o bloqueio da tampa ⑩.
- Deixe o aparelho aquecer durante aprox. 10 minutos.

NOTA

► Na primeira utilização do aparelho, poderá verificar-se um ligeiro odor (bem como uma pequena formação de fumo). Este é normal e dissipa-se rapidamente. Assegure uma ventilação suficiente. Abra, por exemplo, uma janela.

- Desligue a ficha de rede e deixe o aparelho arrefecer.
- Limpe as placas removíveis e o aparelho tal como descrito no capítulo "Limpeza".

O aparelho encontra-se agora operacional.

Funcionamento

Tostar sanduíches

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

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

► Nunca utilize duas placas removíveis diferentes em simultâneo.

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

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

► Retire as sanduíches apenas com uma espátula de plástico ou madeira ou outro utensílio adequado não metálico para não danificar o revestimento anti-aderente da sanduicheira.

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

Fazer waffles

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

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

► Nunca utilize duas placas removíveis diferentes em simultâneo.

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

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

6) Feche a tampa. **Não** bloqueie a tampa!

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

► Retire os waffles apenas com uma espátula de plástico ou madeira ou outro utensílio adequado não metálico para não danificar o revestimento anti-aderente da sanduicheira.

7) Os waffles ficam prontos após aprox. 5 - 7 minutos. Este cálculo temporal pode variar, dependendo da massa para waffles utilizada e do gosto pessoal. Levante a tampa e retire os waffles.

8) Se não pretende preparar mais waffles, retire a ficha de rede da tomada.#

Grelhar

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

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

► Nunca utilize duas placas removíveis diferentes em simultâneo.

2) Feche a tampa e tranque-a com o bloqueio da tampa ⑩.

3) Insira a ficha de rede numa tomada. A luz de controlo cor de vermelho "Power" ⑪ acende.

4) Assim que o aparelho está quente, a luz de controlo verde "operacional" acende ⑫.

5) Levante a tampa e coloque os alimentos a serem grelhados na placa removível inferior.

6) Feche a tampa. **Não** bloqueie a tampa!

7) Verifique de tempos a tempos o grau de tostagem, levantando a tampa.

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

► Retire os alimentos da placa removível inferior apenas com uma espátula de plástico ou madeira ou outro utensílio adequado não metálico para não danificar o revestimento anti-aderente.

8) Quando os alimentos estão cozinhados, retire-os da placa removível inferior.

9) Se não precisar mais de utilizar o aparelho, retire a ficha da tomada.

Limpeza

⚠ AVISO! PERIGO DE CHOQUE ELÉCTRICO

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

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

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

► Deixe o aparelho arrefecer antes de o limpar. Perigo de queimaduras!

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

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

NOTA

► Não demore muito tempo na limpeza. Aguarde até que o aparelho esteja de tal modo arrefecido que seja possível pegar nele sem perigo de queimaduras. Deste modo é mais fácil retirar os restos de alimentos.

- Limpe a caixa com um pano seco ou ligeiramente humedecido.
- Retire as placas removíveis e lave-as em água morna com um pouco de detergente.

NOTA

►

Para uma limpeza cuidada das placas removíveis, recomendamos que estas sejam lavadas à mão, tal como descrito. No entanto, também pode lavar as placas removíveis na máquina de lavar loiça.

- Se entrar gordura ou alimentos para o espaço por baixo da placa removível, onde se encontram as serpentinas de aquecimento ❷ ❹, proceda do seguinte modo:
  - Limpe a gordura ou outros líquidos com um pedaço de papel de cozinha.
  - Remova os resíduos que ficaram presos com uma espátula ou um palito de madeira.
- Antes de uma nova utilização, deixe secar bem todas as peças.

Guardar

- Guarde a sanduicheira num local seco.
- Enrole o cabo em torno dos suportes do dispositivo de enrolamento do cabo ⑱ na traseira do aparelho. Fixe o cabo com a braçadeira (ver fig. 1):

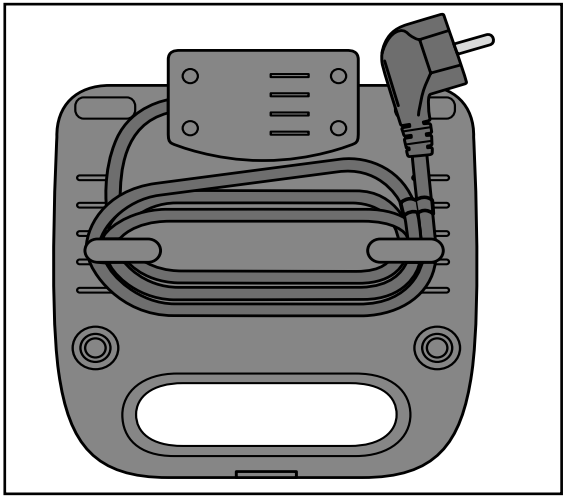


Fig. 1

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

Resolução de problemas

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

Receitas

Tosta de tomate holandesa

Ingredientes :

- 4 fatias de pão de forma
- Água
- Alho-francês
- 1 tomate médio
- Manteiga de ervas
- 2 fatias de fiambre
- sal
- Pimenta moída na hora
- 2 fatias de queijo gouda jovem

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

Tosta Italiana

Ingredientes :

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

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

Tosta Hawai

Ingredientes :

- 4 fatias de pão de forma
- 2 rodelas de ananás (em lata)
- manteiga
- 2 fatias de fiambre
- 2 fatias de queijo

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

Waffles

Ingredientes :

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

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

Waffles de maçã

Ingredientes :

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

1) Bata os ovos até ficarem espumosos.
2) Adicione o açúcar e mexa.
3) Acrescente a manteiga ou margarina derretida.
4) Misture o fermento em pó.

5) Mexendo sempre, adicione gradualmente o leite e a farinha alternadamente.
6) Por último, coloque as amêndoas ou nozes e os cubos de maçã.
7) Misture tudo com a batedeira eléctrica no nível mais elevado até obter uma massa uniforme.

Espetada de camarão

Ingredientes :

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

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

Eliminação

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

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

Relativamente às possibilidades de eliminação do produto em fim de vida, informe-se na junta de freguesia ou câmara municipal da sua área de residência.

Garantia da Kompernass Handels GmbH

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

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

Condições de garantia

O prazo de garantia tem início na data da compra. Por favor, guarde bem o talão de compra original. Este documento é necessário como comprovativo da compra.

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

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

Prazo de garantia e direitos legais

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

Âmbito da garantia

O aparelho foi fabricado segundo diretivas de qualidade rigorosas, com o maior cuidado, e testado escrupulosamente antes da sua distribuição.

A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico. Esta garantia não abrange peças do produto, que estão sujeitas ao desgaste normal e podem ser consideradas desta forma peças de desgaste, ou danos em peças frágeis, p. ex. interruptores, acumuladores, formas para bolos ou peças de vidro.

Esta garantia perde a validade, se o produto for danificado, utilizado incorretamente ou se a manutenção tenha sido realizada indevidamente. Para garantir uma utilização correta do produto, é necessário cumprir todas as instruções contidas no manual de instruções. Ações ou fins de utilização que são desaconselhados, ou para os quais é alertado no manual de instruções, têm de ser impreterivelmente evitados.

O produto foi concebido apenas para uso privado e não para uso comercial. A garantia extingue-se em caso de utilização incorreta, uso de força e intervenções que não tenham sido efetuadas pela nossa Filial de Assistência Técnica autorizada.

Procedimento em caso de acionamento da garantia

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

- Para todos os pedidos de esclarecimento, tenha à mão o talão de compra e o número do artigo (p. ex. IAN 12345) como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta na placa de características, numa impressão, na capa do seu manual de instruções (em baixo à esquerda) ou, como autocolante, no verso ou no lado inferior.
- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnico, indicado em seguida, **telefonicamente** ou **por e-mail**.
- De seguida, pode enviar gratuitamente o produto registado como defeituoso, incluindo o comprovativo da compra (talão de compra) e indique o defeito e quando este ocorreu, para a morada do Serviço de Assistência Técnica que lhe foi indicada.

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

Assistência Técnica

(PT) **Assistência Portugal**
Tel.: 70778 0005 (0,12 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 304496

Importador

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ALEMANHA

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einführung 42
Urheberrecht 42
Haftungsbeschränkung 42
Bestimmungsgemäße Verwendung 42

Lieferumfang 43
Entsorgung der Verpackung 43

Gerätebeschreibung 44

Technische Daten 44

Sicherheitshinweise 45

Austauschen der Wechselplatten 48
Einsetzen der Wechselplatten 48
Herausnehmen der Wechselplatten 48

Erste Inbetriebnahme 49

Bedienen 50
Sandwiches rösten 50
Waffeln backen 50
Grillen 51

Reinigen 52

Aufbewahren 53

Fehlerbehebung 53

Rezepte 54
Holländischer Tomatentoast 54
Italienischer Toast 55
Toast Hawaii 55
Waffeln 56
Apfelwaffeln 56
Garnelenspieß 57

Entsorgung 57

Garantie der Kompernaß Handels GmbH 58
Service 59
Importeur 59

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.

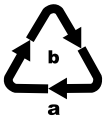
HINWEIS

- ► 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):

❼ obere Rastnasen
❽ untere und hintere Rastnasen
❾ vordere Rastnasen

Abbildung C (Waffelplatten):

❼ obere Rastnasen
❽ untere und hintere Rastnasen
❾ vordere Rastnasen

Abbildung D (Grillplatten):

❼ obere Rastnasen
❽ untere und hintere Rastnasen
❾ 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 Antihaftbeschichtung des Sandwichmakers nicht zu zerstören.
- Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Putzmittel und spitze Gegenstände.

Austauschen der Wechselplatten

Sie können zwischen 3 verschiedenen Wechselplatten wählen:

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

⚠ WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

Einsetzen der Wechselplatten

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

Herausnehmen der Wechselplatten

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

Erste Inbetriebnahme

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

- Reiben Sie einmalig die Antihaftbeschichtung 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 dennnoch 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 Antihaftbeschichtung 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 Antihaftbeschichtung des Sandwichmakers nicht zu zerstören.

7) Nach ca. 5 - 7 Minuten sind die Waffeln fertig. Diese Zeitangabe kann, je nach verwendetem Waffelteig und perönlichem 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 Antihaftbeschichtung nicht zu zerstören.

8) Wenn die Speisen durchgegart sind, nehmen Sie diese von der Wechselplatte herunter.

9) Wenn Sie das Gerät nicht mehr benötigen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

Reinigen

⚠ WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR

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

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

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 ❷ ❹ 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):

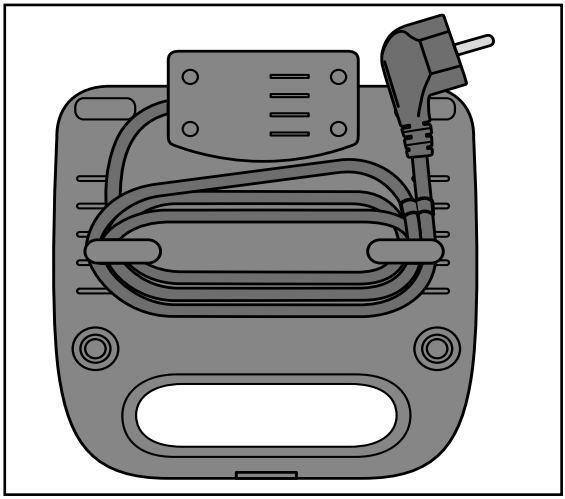


Abb. 1

- 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 Mozzarellascheiben belegt und mit Pfeffer bestreut.
5) Decken Sie Ihr Sandwich mit der anderen Toastscheibe zu.

Toast Hawaii

Zutaten:

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

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

Waffeln

Zutaten:

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

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

Apfelwaffeln

Zutaten:

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

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

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

Garnelenspieß

Zutaten:

- 250 g mittelgroße, geschälte Garnelen
- 2 Knoblauchzehen (fein gehackt)
- 5 EL Olivenöl
- 12 kleine Tomaten (Cherrytomaten)
- 1 EL gehackte Petersilie
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver

1) Geben Sie das Olivenöl, den Knoblauch, etwas Paprikapulver, Salz, Pfeffer und die Petersilie in eine Schüssel und vermischen Sie alles.
2) Geben Sie die Garnelen hinzu und verrühren Sie alles, so dass die Garnelen gut mit der Kräuter-Gewürzmischung benetzt sind.
3) Lassen Sie die Garnelen ca. 20 Minuten in der Mischung ruhen.
4) Stecken Sie eine Tomate immer abwechseln mit einer Garnele auf einen Holzspieß.
5) Grillen Sie die Spieße ca. 5 Minuten.

Entsorgung

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

Estado de las informaciones · Estado das informações
Stand der Informationen:
03/2018 · Ident.-No.: SSMW750C3-012018-1