SILVERCREST®

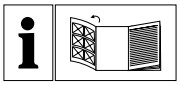
SANDWICH TOASTER SSMW 750 C3

(PL)
OPIEKACZ
Instrukcja obsługi

(DE) (AT) (CH)
SANDWICHMAKER
Bedienungsanleitung

(LT)
SUMUŠTINIŲ KEPTUVAS
Naudojimo instrukcija

IAN 313476



(PL)

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

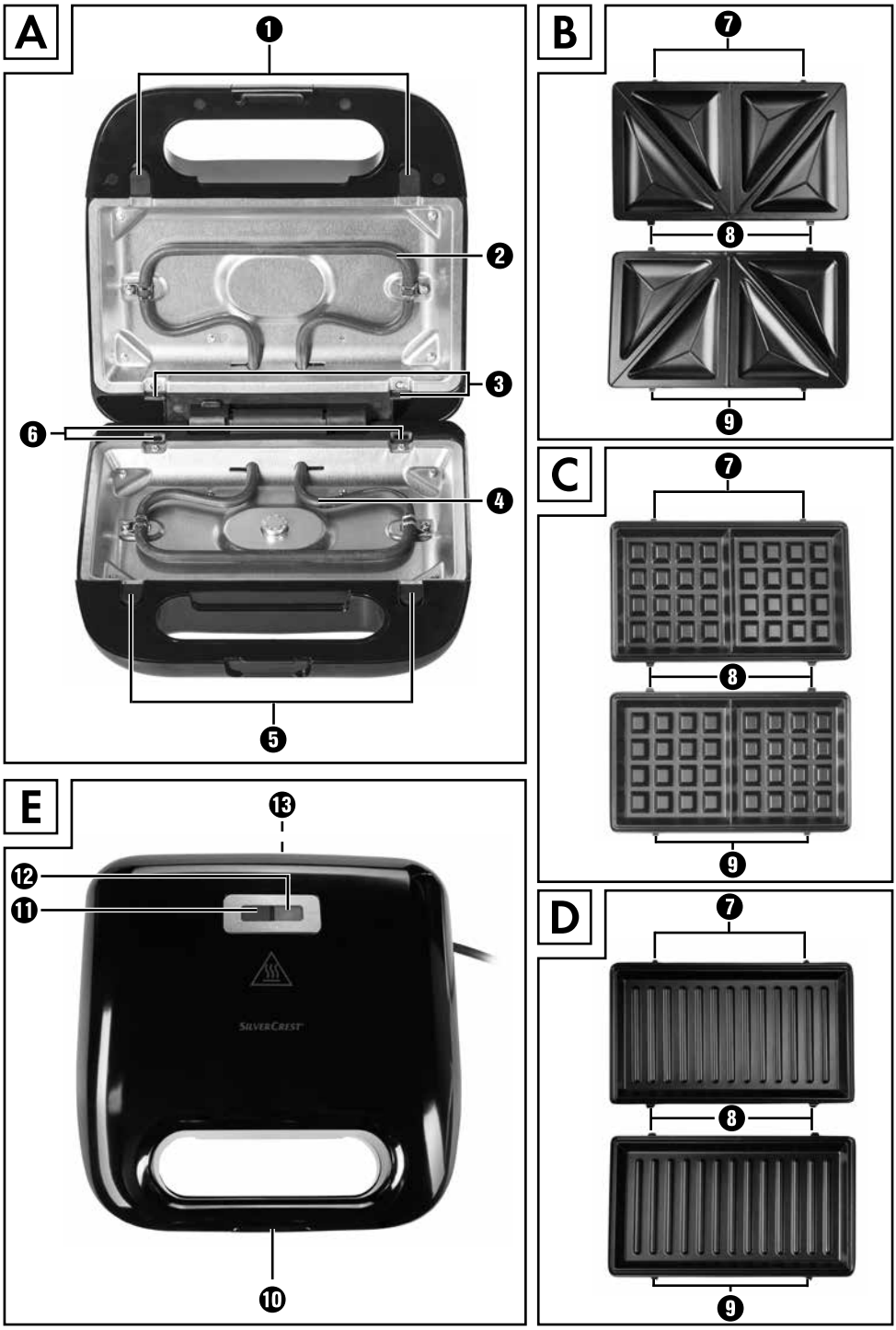
(LT)

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.

PL	Instrukcja obsługi	Strona	1
LT	Naudojimo instrukcija	Puslapis	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

Spis treści

Wprowadzenie 2
Prawo autorskie 2
Ograniczenie odpowiedzialności 2
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem 2

Zakres dostawy 3
Utylizacja opakowania 3

Opis urządzania 4

Dane techniczne 5

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa 5

Wymiana płytek wymiennych 8
Montaż płytek wymiennych 8
Demontaż płytek wymiennych 8

Pierwsze uruchomienie 9

Obsługa 10
Opiekanie kanapek 10
Pieczenie gofrów 10
Grillowanie 11

Czyszczenie 12

Przechowywanie 13

Usuwanie usterek 13

Przepisy 14
Holenderskie tosty z pomidorami 14
Tost włoski 15
Tost hawajski 16
Gofry 16
Gofry jabłkowe 17
Szaszłyk z krewetek 17

Utylizacja 18

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH 18
Serwis 20
Importer 20

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 wszystkimiWSKAZÓWKAmi 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, wzgl. 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 „Kanapka“
- 2 wymienne płytki „Gofry“
- 2 wymienne płytki „Grill“
- Instrukcja obsługi

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

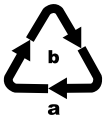
WSKAZÓWKA

- 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 urządzania

Rysunek A:

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

Rysunek B (płytki do kanapek):

❼ górne noski blokad
❽ dolne i tylne noski blokad
❾ przednie noski blokad

Rysunek C (płytki do gofrów):

❼ górne noski blokad
❽ dolne i tylne noski blokad
❾ przednie noski blokad

Rysunek D (płytki do grillowania):

❼ górne noski blokad
❽ dolne i tylne noski blokad
❾ 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 wyjmuj zawsze z opiekacza plastikową lub drewnianą łopatką 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 OBRAŻEŃ!

► 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 ❽ w dolne uchwyty ❸.
3) Wciśnij teraz górne noski blokad ❼ na blokady ❶, w taki sposób, aby noski blokad ❼ wskoczyły pod blokady ❶, a płytka została zablokowana.
4) Dolna płytka wymienna: Wsuń najpierw tylne noski blokady ❽ w tylne uchwyty ❻.
5) Wciśnij teraz dolne noski blokad ❾ na blokady ❺, w taki sposób, aby noski blokad ❾ wskoczyły pod blokady ❺, 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 ❶ do góry i jednocześnie przechyl płytkę wymienną do przodu, aby można ją było wyjąć z dolnych uchwytów ❸.
2) Dolna płytka wymienna: Pociągnij blokady ❺ do przodu i podważ płytkę wymienną, aby można ją było wysunąć z tylnych uchwytów ❻.

Pierwsze uruchomienie

Z każdą z 3 par płytek wymiennych przeprowadź następującą procedurę.

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

⚠ OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŻEŃ!

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

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

WSKAZÓWKA

► Przy pierwszym użyciu może wystąpić lekki zapach spalenizny (może także wydzielić się niewielka ilości 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.
- Oczyść 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 płytce 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 pokrywy 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 pokrywy!

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

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

7) Po ok. 5 – 7 minutach gofry są gotowe. W zależności od zastosowanego ciasta oraz indywidualnych preferencji czas ten może być różny. Otwórz pokrywę i wyjmij gofry.

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

Grillowanie

1) Wybierz płytki wymienne „Grill" 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 pokrywy!

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 OBRAŻEŃ!

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

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

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

WSKAZÓWKA

► Nie czekaj z czyszczeniem zbyt długo. Odczekaj, aż urządzenie ostygnie do tego stopnia, aby można je było dotknąć bez ryzyka poparzenia się. Wtedy łatwiej jest 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.

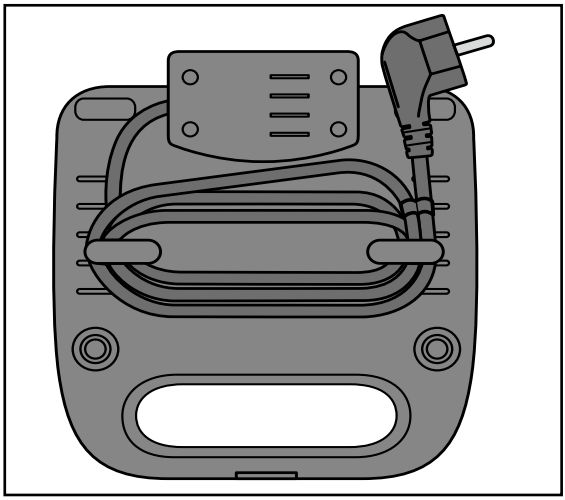
WSKAZÓWKA

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 ❷ ❹, postępuj w następujący sposób:
  - Wytrzyj tłuszcz lub inne ciecze kawałkiem papieru kuchennego.
  - Przypalone pozostałości usuwaj drewnianą łopatką lub drewnianym patykiem.
- Przed ponownym użyciem urządzenia dokładnie wysusz wszystkie jego elementy.

Przechowywanie

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



Rys. 1

- Oczyść 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) Mieszając dodawać stopniowo mleko i mąkę na przemian.
6) Zmieszać wszystko na najszybszym ustawieniu miksera, aż powstanie gładkie ciasto.

Gofry jabłkowe

Składniki

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

1) Utrzeć jajka na pianę.
2) Dodać cukier, a następnie wszystko wymieszać.
3) Dodać rozpuszczone masło lub margarynę.
4) Dodać proszek do pieczenia i wymieszać.
5) Mieszając dodawać stopniowo mleko i mąkę na przemian.
6) Na końcu wsypać migdały lub orzechy i pocięte w kostkę jabłka.
7) Zmieszać wszystko na najszybszym ustawieniu miksera, aż powstanie gładkie ciasto.

Szaszłyk z krewetek

Składniki

- 250 g średnich, obranych krewetek
- 2 ząbki 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 opiekać 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 artykuł 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 313476

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

Įvadas 22
Autorių teisė 22
Atsakomybės apribojimas 22
Naudojimas pagal paskirtį 22

Tiekiamas rinkinys 23
Pakuotės utilizavimas 23

Prietaiso aprašas 24

Techniniai duomenys 25

Saugos nurodymai 25

Nuimamųjų kepimo plokščių keitimas 28
Nuimamųjų kepimo plokščių įdėjimas 28
Nuimamųjų kepimo plokščių išėmimas 28

Naudojimas pirmą kartą 29

Naudojimas 30
Sumuštinių skrudinimas 30
Vaflių kepimas 30
Kepimas grilyje 31

Valymas 32

Laikymas 33

Trikčių šalinimas 33

Receptai 34
Olandiškas skrudintas sumuštinis su pomidorais 34
Itališkas skrudintas sumuštinis 35
Havajietiškas skrudintas sumuštinis 36
Vafliai 36
Vafliai su obuoliais 37
Krevetės ant iešmo 37

Utilizavimas 38

Kompernaß Handels GmbH garantija 38
Priežiūra 40
Importuotojas 40

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 neprisiima atsakomybės už nuostolius, patirtus nesilaikant naudojimo instrukcijos, gaminį naudojant ne pagal paskirtį, netinkamai remontuojant, atlikus neleistinų 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 keptuvas
- 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

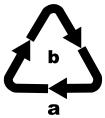
► Patikrinkite, ar pristatytas visas rinkinys ir ar nėra pastebimų trūkumų.

► Jei pristatytas ne visas rinkinys arba gaminys dėl netinkamos pakuotės arba neatsargaus gabenimo pažeistas, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybos karštąją liniją (žr. skyrių ***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 ženklinimą 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)

❼ Viršutiniai fiksavimo liežuvėliai
❽ Apatiniai ir galiniai fiksavimo liežuvėliai
❾ Priekiniai fiksavimo liežuvėliai

C paveikslėlis (vaflių plokštės)

❼ Viršutiniai fiksavimo liežuvėliai
❽ Apatiniai ir galiniai fiksavimo liežuvėliai
❾ Priekiniai fiksavimo liežuvėliai

D paveikslėlis (grilio plokštės)

❼ Viršutiniai fiksavimo liežuvėliai
❽ Apatiniai ir galiniai fiksavimo liežuvėliai
❾ Priekiniai fiksavimo liežuvėliai

E paveikslėlis

❿ Dangčio užraktas
⓫ Kontrolinė lemputė „Įjungta“
⓬ Kontrolinė lemputė „Parengtas 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 įgaliotiems 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, įuslinius 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 įaunesni 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 (sumuštinius, vaflius 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 nepridegančios plokščių dangos.
- Valydami nenaudokite jokių agresyvių ploviklių ir aštrių daiktų.

Nuimamųjų kepimo plokščių keitimas

Galite rinktis iš trijų skirtingų kepimo plokščių:

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

⚠ ĮSPĖJIMAS! ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS

► Prieš keisdami kepimo plokštes, pirmiausia ištraukite iš elektros lizdo tinklo kištuką.

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

► Prieš keisdami kepimo plokštes palaukite, kol prietaisas atvės! Pavojus nusideginti!

Nuimamųjų kepimo plokščių įdėjimas

1) Atidarykite sumuštinių keptuvą atlaisvinę dangčio užraktą ⑩ ir atlenkę dangtį.
2) Viršutinė kepimo plokštė: pirmiausia apatinius fiksavimo liežuvėlius ❽ įkiškite į apatinius laikiklius ❸.
3) Tada viršutinius fiksavimo liežuvėlius ❼ įspauskite į fiksatorius ❶ taip, kad fiksavimo liežuvėliai ❼ palįstų po fiksatoriais ❶ ir kepimo plokštė tvirtai laikytųsi.
4) Apatinė kepimo plokštė: pirmiausia galinius fiksavimo liežuvėlius ❽ įkiškite į galinius laikiklius ❻.
5) Tada priekinius fiksavimo liežuvėlius ❾ įspauskite į fiksatorius ❺ taip, kad fiksavimo liežuvėliai ❾ palįstų po fiksatoriais ❺ ir kepimo plokštė tvirtai laikytųsi.
6) Vieną kartą stipriai spustelėkite apatinės kepimo plokštės centrinę dalį, kad įsitikintumėte, jog ji tvirtai įdėta.

Nuimamųjų kepimo plokščių išėmimas

1) Viršutinė kepimo plokštė: pastumkite fiksatorius ❶ į viršų ir tuo pat metu palenkite kepimo plokštę į priekį, kad galėtumėte iškelti ją iš apatinių laikiklių ❸.
2) Apatinė kepimo plokštė: patraukite fiksatorius ❺ į priekį ir kilstelėkite kepimo plokštę, kad galėtumėte ištraukti ją iš galinių laikiklių ❻.

Naudojimas pirmą kartą

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

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

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

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

- Įdėkite į prietaisą kepimo plokščių porą.
- Į elektros lizdą įkiškite tinklo kištuką.
- Prietaisą uždarykite ir užrakinkite dangčio užraktu ⑩.
- 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 kepimo 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 sumuštinius.
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!

► Sumuštinius 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 sumuštinius.
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 sumuštinių 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 plokštes „Grilis“.

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 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.

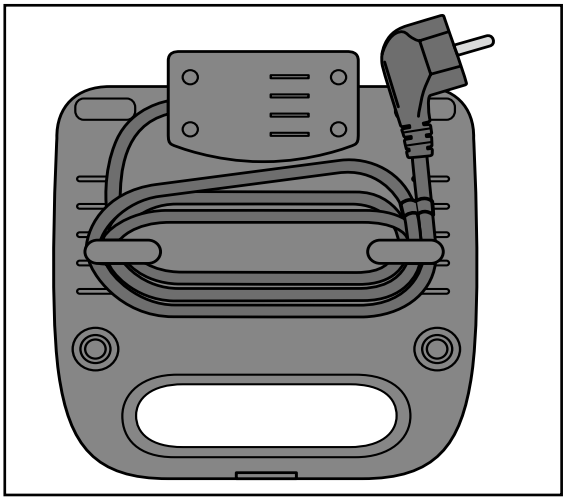
NURODYMAS

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 ❷ ❹, 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

- Sumuštinių keptuvą laikykite sausoje vietoje.
- Laidą užvyniokite ant laido ritės ⓲ 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 susvyla.	Sumuštiniai/vafliai/kepami maisto produktai sumuštinių keptuve buvo kepami pernelyg ilgai.	Išimkite sumuštinius/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 griežinėlį kumpio. Ant viršaus užbarstykite svogūnlaiškius ir uždėkite pomidoro griežinėlius. Pagardinkite druska ir pipirais.
4) Uždėkite ant sumuštinio sūrio riekelę.
5) Ant kitos skrudinimo duonos riekelės užtepkite šiek žolelių sviesto ir uždenkite ja 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 žoleleles ir pipirus. Gautą mišinį užtepkite ant skrudinimo duonos.
2) Nuplaukite ir nusausinkite 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 maišydami 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 krevečių
- 2 skiltelės česnako (smulkiai sukapoto)
- 5 valgomieji šaukštai alyvuogių aliejaus
- 12 mažų pomidorų (vyšninių pomidorų)
- 1 valgomasis 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 jokiu 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. Išryškėjus 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 išryškėtų 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 sutaisytoms 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 susidėvinčių dalių kategorijai, arba lūžtančių (dužių) dalių, pavyzdžiui, įjungiklių, 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 kokiu klausimu 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 313476

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 42
Urheberrecht 42
Haftungsbeschränkung 42
Bestimmungsgemäße Verwendung 42

Lieferumfang 43
Entsorgung der Verpackung 43

Gerätebeschreibung 44

Technische Daten 45

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 56
Waffeln 56
Apfelwaffeln 57
Garnelenspieß 57

Entsorgung 58

Garantie der Kompernaß Handels GmbH 58
Service 60
Importeur 60

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.

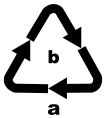
HINWEIS

- ► 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, die 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 ③.
3) Drücken Sie nun die oberen Rastnasen ⑦ auf die Arretierungen ①, so dass die Rastnasen ⑦ unter die Arretierungen ① springen und die Wechselplatte fest sitzt.
4) Untere Wechselplatte: Schieben Sie zuerst die hinteren Rastnasen ⑧ in die hinteren Halterungen ⑥.
5) Drücken Sie nun die vorderen Rastnasen ⑨ auf die Arretierungen ⑤, so dass die Rastnasen ⑨ unter die Arretierungen ⑤ springen und die Wechselplatte fest sitzt.
6) Drücken Sie einmal kräftig auf die Mitte der unteren Wechselplatte, um sicherzustellen, dass diese sicher eingesetzt ist.

Herausnehmen der Wechselplatten

1) Obere Wechselplatte: Schieben Sie die Arretierungen ① nach oben und kippen Sie gleichzeitig die Wechselplatte nach vorne, so dass Sie diese aus den unteren Halterungen ③ herausheben können.
2) Untere Wechselplatte: Ziehen Sie die Arretierungen ⑤ nach vorne und heben Sie die Wechselplatte 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 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 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 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 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 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):

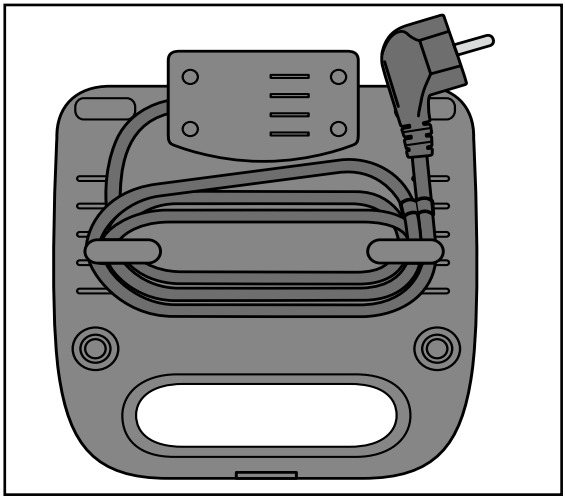


Abb. 1

- 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 313476

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

Stan informacji · Informacijos data · Stand der Informationen:
10/2018 · Ident.-No.: SSMW750C3-092018-1

IAN 313476