



## SANDWICHMAKER SSWM 750 C3

(DE) (AT) (CH)

### SANDWICHMAKER

Kurzanleitung

(IT) (CH)

### TOSTIERA

Istruzioni brevi

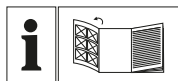
(FR) (CH)

### APPAREIL À CROQUE-MONSIEUR

Guide abrégé

IAN 435207\_2304

(CH)



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.

---

FR CH

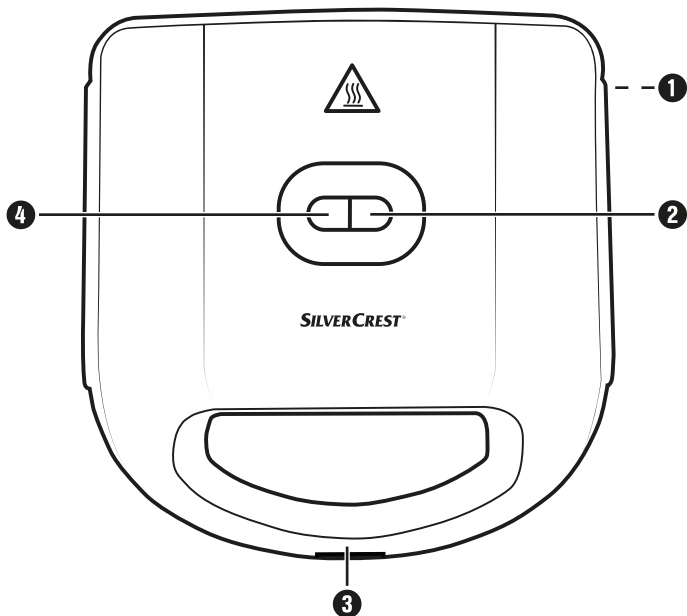
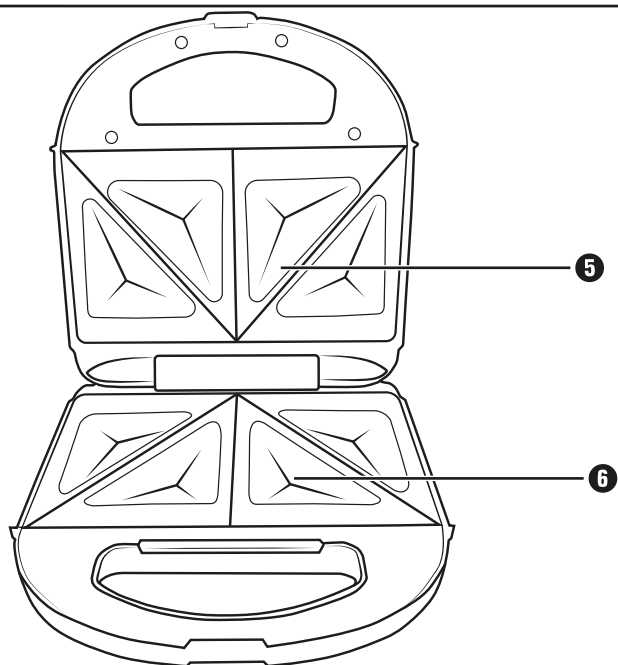
Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

---

IT CH

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

|              |                  |        |    |
|--------------|------------------|--------|----|
| DE / AT / CH | Kurzanleitung    | Seite  | 1  |
| FR / CH      | Guide abrégé     | Page   | 15 |
| IT / CH      | Istruzioni brevi | Pagina | 29 |

**A****B**

# Inhaltsverzeichnis

|                                              |           |
|----------------------------------------------|-----------|
| <b>Informationen zu dieser Kurzanleitung</b> | <b>2</b>  |
| <b>Bestimmungsgemäße Verwendung</b>          | <b>2</b>  |
| <b>Lieferumfang</b>                          | <b>2</b>  |
| <b>Gerätebeschreibung</b>                    | <b>2</b>  |
| <b>Technische Daten</b>                      | <b>3</b>  |
| <b>Sicherheitshinweise</b>                   | <b>3</b>  |
| <b>Erste Inbetriebnahme</b>                  | <b>5</b>  |
| <b>Bedienen</b>                              | <b>6</b>  |
| Sandwiches rösten                            | 6         |
| <b>Reinigen</b>                              | <b>6</b>  |
| <b>Rezepte</b>                               | <b>8</b>  |
| Holländischer Tomatentost                    | 8         |
| Italienischer Toast                          | 9         |
| Toast Hawaii                                 | 9         |
| Toast Scandia                                | 10        |
| Curry-Putenbrust-Toast                       | 11        |
| <b>Entsorgung</b>                            | <b>12</b> |
| Gerät entsorgen                              | 12        |
| Verpackung entsorgen                         | 12        |
| <b>Service</b>                               | <b>13</b> |
| <b>Importeur</b>                             | <b>13</b> |

## Informationen zu dieser Kurzanleitung

Bei diesem Dokument handelt es sich um eine verkürzte Druckausgabe der vollständigen Bedienungsanleitung.



Durch das Scannen des QR-Codes gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 435207\_2304 die vollständige Bedienungsanleitung einsehen und herunterladen.

### ⚠ WARNUNG!

Die Kurzanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Bewahren Sie die Kurzanleitung gut auf und händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

## Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist ausschließlich vorgesehen für das Rösten von gefüllten Sandwiches.

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

## Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Sandwichmaker
- Kurzanleitung

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

## Gerätebeschreibung

Abbildung A:

- ❶ Kabelaufwicklung
- ❷ Indikationsleuchte „Betriebsbereit“
- ❸ Deckelverriegelung
- ❹ Indikationsleuchte „Power“

Abbildung B:

- ❺ obere Toastflächen
- ❻ untere Toastflächen

## 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!**

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

## **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

**ACHTUNG - BRANDGEFAHR!**

- ▶ Betreiben Sie das Gerät nur auf einer hitzebeständigen Unterlage.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt.

**ACHTUNG - SACHSCHADEN!**

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

**HINWEIS**

- ▶ Es ist keine Aktion seitens der Benutzer erforderlich, um das Produkt zwischen 50 und 60 Hz umzustellen. Das Produkt passt sich sowohl für 50 als auch für 60 Hz an.

**Erste Inbetriebnahme**

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

**HINWEIS**

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

## Bedienen

### Sandwiches rösten

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

#### ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- Entnehmen Sie die Sandwiches nur mit einem Kunststoff- oder Holzspatel oder einem anderen geeigneten, nichtmetallischen Gegenstand, um die Antihafbeschichtung des Sandwichmakers nicht zu zerstören.
- 6) Nach ca. 3 - 5 Minuten sind die Sandwiches fertig. Diese Zeitangabe kann, je nach verwendetem Belag und persönlichem Geschmack, variieren. Öffnen Sie den Deckel und entnehmen Sie die Sandwiches.
  - 7) Wenn Sie keine weiteren Sandwiches mehr zubereiten wollen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

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

## HINWEIS

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

## HINWEIS

Sollten Fett oder Lebensmittel in Spalten oder Ecken hereingelaufen sein, wo Sie diese nicht mit einem feuchten Tuch entfernen können, gehen Sie folgendermaßen vor:

- Tupfen Sie Fett oder andere Flüssigkeiten mit einem Stück Küchenpapier ab.
- Entfernen Sie Rückstände mit einem Holzspatel oder einem kleinen Holzspieß.
- Wischen Sie dann alles noch einmal wie bereits beschrieben ab.

## Rezepte

### Holländischer Tomatentoast

#### Zutaten:

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

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

## Italienischer Toast

### Zutaten:

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

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

## Toast Hawaii

### Zutaten:

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

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

## Toast Scandia

### Zutaten:

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

- 1) Spülen Sie den Dill ab und tupfen Sie ihn trocken. Zupfen Sie die Spitzen von den Stängeln des Dills und hacken Sie die Spitzen.
- 2) Verrühren Sie die Joghurt-Salat-Creme mit dem Senf, dem Honig, der Lachscreme und dem Dill.
- 3) Schälen Sie die Gurke und schneiden die Enden ab. Halbieren Sie die Gurke der Länge nach und schaben Sie die Kerne mit einem Teelöffel heraus. Schneiden Sie die Gurkenhälfte in Stücke.
- 4) Lassen Sie den Mozzarella in einem Sieb abtropfen und schneiden Sie ihn in Scheiben.
- 5) Bestreichen Sie eine Toastscheibe mit Joghurt-Salat-Creme.
- 6) Legen Sie ein Gurken-Stück auf die bestrichene Toastscheibe, verteilen Sie die Lachsscheiben gleichmäßig darauf und belegen Sie die Toastscheibe mit den Käsescheiben. Schmecken Sie mit Pfeffer ab.
- 7) Decken Sie Ihr Sandwich mit einer Toastscheibe zu.

## **Curry-Putenbrust-Toast**

### **Zutaten:**

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

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

## Entsorgung

### Gerät entsorgen



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

**Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.**

#### Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Lebensmittelhändler, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bis zu drei Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben.

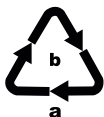


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

### Verpackung entsorgen



Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. 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.

## Service

### DE Service Deutschland

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

E-Mail: [kompernass@lidl.de](mailto:kompernass@lidl.de)

### AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: [kompernass@lidl.at](mailto:kompernass@lidl.at)

### CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: [kompernass@lidl.ch](mailto:kompernass@lidl.ch)

IAN 435207\_2304

## Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)



## Table des matières

|                                                           |           |
|-----------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Informations relatives à ce guide abrégé . . . . .</b> | <b>16</b> |
| <b>Utilisation conforme . . . . .</b>                     | <b>16</b> |
| <b>Matériel livré . . . . .</b>                           | <b>16</b> |
| <b>Description de l'appareil . . . . .</b>                | <b>16</b> |
| <b>Caractéristiques techniques . . . . .</b>              | <b>17</b> |
| <b>Consignes de sécurité . . . . .</b>                    | <b>17</b> |
| <b>Première mise en service . . . . .</b>                 | <b>19</b> |
| <b>Utilisation . . . . .</b>                              | <b>20</b> |
| Dorer des sandwichs . . . . .                             | 20        |
| <b>Nettoyage . . . . .</b>                                | <b>20</b> |
| <b>Recettes . . . . .</b>                                 | <b>22</b> |
| Toast hollandais aux tomates . . . . .                    | 22        |
| Toast à l'italienne . . . . .                             | 23        |
| Toast Hawaï . . . . .                                     | 23        |
| Toast Scandia . . . . .                                   | 24        |
| Toast au curry et à la dinde . . . . .                    | 25        |
| <b>Recyclage . . . . .</b>                                | <b>26</b> |
| Recyclage de l'appareil . . . . .                         | 26        |
| Recyclage de l'emballage . . . . .                        | 26        |
| <b>Service après-vente . . . . .</b>                      | <b>27</b> |
| <b>Importateur . . . . .</b>                              | <b>27</b> |

## Informations relatives à ce guide abrégé

Ce document est une version papier abrégée du mode d'emploi intégral.



En scannant le code QR, vous accédez directement au site du service après-vente Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) et vous pouvez, en saisissant le numéro de référence de l'article (IAN) 435207\_2304, consulter et télécharger son mode d'emploi complet.

### ⚠ AVERTISSEMENT !

Le guide abrégé fait partie intégrante de ce produit. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et avertissements de sécurité. Conservez bien le guide abrégé. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

## Utilisation conforme

Cet appareil est exclusivement prévu pour dorer des sandwichs garnis.

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

## Matériel livré

L'appareil est équipé de série des composants suivants :

- Appareil à croque-monsieur
- Guide abrégé

- 1) Retirez l'appareil et le guide abrégé du carton.
- 2) Retirez tous les matériaux d'emballage.

## Description de l'appareil

Figure A :

- ❶ Enroulement du câble
- ❷ Voyant de contrôle «Opérationnel»
- ❸ Verrouillage du couvercle
- ❹ Voyant de contrôle «Power»

Figure B :

- ❺ Surfaces supérieures de cuisson
- ❻ Surfaces inférieures de cuisson

## Caractéristiques techniques

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

## Consignes de sécurité

### **AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !**

- ▶ Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.

- ▶ Utilisez l'appareil exclusivement dans des locaux secs, surtout pas en extérieur.



- N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides ! Présence dans le cas contraire d'un danger de mort par électrocution.
- ▶ Lors du nettoyage, veillez à ce qu'il n'y ait pas d'eau qui pénètre à l'intérieur de l'appareil. Ne nettoyez pas l'appareil sous l'eau courante.
- ▶ Assurez-vous que l'appareil ne puisse jamais entrer en contact avec de l'eau. N'opérez jamais l'appareil à proximité d'eau ou à côté de récipients qui contiennent des liquides.
- ▶ Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit jamais mouillé ou humide durant le fonctionnement. Disposez le cordon de manière à éviter qu'il ne soit endommagé ou coincé.
- ▶ Après chaque utilisation, veuillez retirer la fiche secteur de la prise secteur, pour éteindre l'appareil.
- ▶ N'ouvrez jamais le boîtier de l'appareil.

## **AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !**

- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- ▶ Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et sont surveillés. Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- ▶ Les pièces de l'appareil peuvent devenir très chaudes en service. Pour cette raison, ne saisissez que les poignées.
- ▶ Laissez l'appareil intégralement refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger.
- ▶ Soyez prudents au moment de retirer les sandwichs finis de cuire. En effet, l'appareil et les sandwichs sont très chauds.
- ▶ Opérez l'appareil uniquement sur une surface de dépôt stable, antidérapante et plane.
- ▶ N'utilisez pas de minuterie externe ni de dispositif de commande à distance séparé pour utiliser l'appareil.



**Attention ! Surface brûlante !**

## **ATTENTION - RISQUE D'INCENDIE !**

- ▶ Il est absolument interdit d'utiliser l'appareil à proximité de matériaux inflammables.
- ▶ Ne recouvrez pas l'appareil aussi longtemps qu'il est en opération.

**ATTENTION - RISQUE D'INCENDIE !**

- ▶ Toujours opérer l'appareil sur un support résistant à la chaleur.
- ▶ N'utilisez jamais l'appareil sans surveillance.

**ATTENTION - RISQUE DE DOMMAGES MATÉRIELS !**

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

**REMARQUE**

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

**Première mise en service**

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

**REMARQUE**

- ▶ Lors de la première utilisation, une légère odeur peut se dégager (voire même un peu de fumée). Ce phénomène est normal et s'estompe rapidement. Veuillez assurer une aération suffisante. Ouvrez par exemple une fenêtre.

- Retirez la fiche secteur et laissez refroidir l'appareil.
- Nettoyer l'appareil comme indiqué au chapitre «Nettoyage».

L'appareil est maintenant prêt à l'emploi.

## Utilisation

### Dorer des sandwiches

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

#### ATTENTION - RISQUE DE DOMMAGES MATÉRIELS !

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

## Nettoyage

#### ⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION

- Débranchez tout d'abord la fiche de la prise secteur avant de nettoyer l'appareil.
-  N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides ! Présence dans le cas contraire d'un danger de mort par électrocution.

#### ⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

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

#### ATTENTION - RISQUE DE DOMMAGES MATÉRIELS !

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

**REMARQUE**

- ▶ N'attendez pas trop longtemps avant de procéder au nettoyage. Attendez que l'appareil soit suffisamment refroidi pour pouvoir le saisir sans risque de brûlure. Il est ainsi plus facile de retirer les restes d'aliments.
- Nettoyez le corps de l'appareil avec un chiffon sec ou un torchon légèrement humidifié.
- Pour retirer tous les résidus de cuisson, frottez les surfaces de cuisson **5/6** avec un torchon légèrement humidifié pour retirer tous les résidus d'aliments. Si des résidus ont cuit sur les surfaces, vous pouvez poser le torchon humide dessus afin de les ramollir. Au bout d'un certain temps, les résidus se laissent détacher.

**REMARQUE**

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

**REMARQUE**

Si de la graisse ou des produits alimentaires devaient avoir coulé dans des fentes ou des coins les rendant impossible à nettoyer avec un chiffon humide, procédez comme suit :

- Retirez la graisse ou d'autres liquides avec du papier essuie-tout.
- Retirez les résidus avec une spatule en bois ou une petite brochette en bois.
- Ensuite, essuyez à nouveau toute la surface comme décrit plus haut.

## Recettes

### Toast hollandais aux tomates

#### Ingrédients :

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

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

## **Toast à l'italienne**

### **Ingrédients :**

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

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

## **Toast Hawaï**

### **Ingrédients :**

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

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

## Toast Scandia

### Ingrédients :

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

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

## **Toast au curry et à la dinde**

### **Ingrédients :**

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

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

## Recyclage

### Recyclage de l'appareil



Le symbole ci-contre, d'une poubelle barrée sur roues, indique que cet appareil doit respecter la directive 2012/19/EU. Cette directive stipule que vous ne devez pas éliminer cet appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais le rapporter aux points de collecte, aux centres de recyclage ou aux entreprises de gestion des déchets spécialement équipés à cet effet.

**Ce recyclage est gratuit. Respectez l'environnement et recyclez en bonne et due forme.**

Si votre appareil usagé contient des données à caractère personnel, vous assumez la responsabilité personnelle de les effacer avant de le rapporter.



Renseignez-vous auprès de votre commune ou des services administratifs de votre ville pour connaître les possibilités de recyclage du produit usagé.

### Recyclage de l'emballage



Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement, de technique d'élimination et sont de ce fait recyclables. Veuillez recycler les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.



Recyclez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement. Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et triez-les séparément si nécessaire. Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante : 1-7 : plastiques, 20-22 : papier et carton, 80-98 : matériaux composites.

## Service après-vente

**FR Service France**  
Tel.: 0800 919270  
E-Mail: [kompernass@lidl.fr](mailto:kompernass@lidl.fr)

**CH Service Suisse**  
Tel.: 0800 56 44 33  
E-Mail: [kompernass@lidl.ch](mailto:kompernass@lidl.ch)

IAN 435207\_2304

## Importateur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
ALLEMAGNE  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)



## Indice

|                                                           |           |
|-----------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Informazioni sulle presenti istruzioni brevi</b> ..... | <b>30</b> |
| <b>Uso conforme</b> .....                                 | <b>30</b> |
| <b>Volume della fornitura</b> .....                       | <b>30</b> |
| <b>Descrizione dell'apparecchio</b> .....                 | <b>30</b> |
| <b>Dati tecnici</b> .....                                 | <b>31</b> |
| <b>Indicazioni relative alla sicurezza</b> .....          | <b>31</b> |
| <b>Prima messa in funzione</b> .....                      | <b>33</b> |
| <b>Uso</b> .....                                          | <b>34</b> |
| Tostatura di sandwich .....                               | 34        |
| <b>Pulizia</b> .....                                      | <b>34</b> |
| <b>Ricette</b> .....                                      | <b>36</b> |
| Toast con pomodori all'olandese .....                     | 36        |
| Toast all'italiana .....                                  | 37        |
| Toast Hawaii .....                                        | 37        |
| Toast Scandia .....                                       | 38        |
| Toast con petto di tacchino e curry .....                 | 39        |
| <b>Smaltimento</b> .....                                  | <b>40</b> |
| Smaltimento dell'apparecchio .....                        | 40        |
| Smaltimento dell'imballaggio .....                        | 40        |
| <b>Assistenza</b> .....                                   | <b>41</b> |
| <b>Importatore</b> .....                                  | <b>41</b> |

## Informazioni sulle presenti istruzioni brevi

Questo documento è una versione cartacea abbreviata del manuale di istruzioni completo.



Scansionando questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) e digitando il codice articolo (IAN) 435207\_2304 si può aprire e scaricare il manuale di istruzioni completo.

### ⚠ AVVERTENZA!

Le istruzioni brevi sono parte integrante del presente prodotto. Prima di utilizzare il prodotto, acquisire dimestichezza con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Conservare le istruzioni brevi in luogo sicuro e consegnare tutta la documentazione in caso di cessione del prodotto a terzi.

## Uso conforme

Questo apparecchio è destinato esclusivamente alla tostatura di sandwich farciti.

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

## Volume della fornitura

La fornitura standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Tostiera
  - Istruzioni brevi
- 1) Rimuovere l'apparecchio e il istruzioni brevi dal cartone.
  - 2) Rimuovere completamente il materiale di imballaggio.

## Descrizione dell'apparecchio

Figura A:

- ❶ Avvolgicavo
- ❷ Spia di controllo "Pronto per l'uso"
- ❸ Blocco del coperchio
- ❹ Spia di controllo "Power"

Figura B:

- ❺ Superfici di cottura superiori
- ❻ Superfici di cottura inferiori

## Dati tecnici

|                                                                                   |                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tensione                                                                          | 220 - 240 V ~ (corrente alternata), 50/60 Hz                                                             |
| Assorbimento di potenza                                                           | 750 W                                                                                                    |
|  | Tutte le parti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono adatti all'uso alimentare. |

## Indicazioni relative alla sicurezza

### **ATTENZIONE! PERICOLO DI FOLGORAZIONE!**

- ▶ In caso di danni al cavo di alimentazione dell'apparecchio, per evitare pericoli farlo sostituire dal produttore, dal servizio di assistenza clienti o da personale altrettanto qualificato.
- ▶ Utilizzare l'apparecchio solo in ambienti asciutti, non all'aperto.



- Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi! Sussiste altrimenti pericolo di morte per folgorazione.
- ▶ Durante la pulizia, impedire la penetrazione di acqua all'interno dell'apparecchio. Non pulire mai l'apparecchio sotto l'acqua corrente.
- ▶ Impedire che l'apparecchio venga a contatto con l'acqua. Non azionare mai l'apparecchio nelle vicinanze di acqua o di contenitori pieni d'acqua.
- ▶ Impedire che il cavo di rete si bagni o si inumidisca durante l'uso dell'apparecchio. Disporlo in modo tale che non venga schiacciato o possa venire danneggiato in altro modo.
- ▶ Dopo l'uso estrarre la spina di rete dalla presa per spegnere l'apparecchio.
- ▶ Non aprire mai l'alloggiamento dell'apparecchio.

**⚠ ATTENZIONE! PERICOLO DI LESIONI!**

- ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato dai bambini di almeno 8 anni di età e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- ▶ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ▶ La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni di età e siano sorvegliati. Tenere l'apparecchio e il cavo di collegamento fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- ▶ Durante il funzionamento i componenti dell'apparecchio possono diventare molto caldi. Toccare quindi solo le maniglie.
- ▶ Prima di pulire o ritirare l'apparecchio, lasciarlo completamente raffreddare.
- ▶ Prestare attenzione quando si estraggono i sandwich pronti. L'apparecchio e i sandwich sono bollenti.
- ▶ Azionare l'apparecchio solo su una superficie stabile, anti-sdruciolevole e piana.
- ▶ Non utilizzare timer esterni o un sistema di telecomando separato per azionare l'apparecchio.

**Attenzione! Superficie rovente!**

**ATTENZIONE - PERICOLO DI INCENDIO!**

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

**ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!**

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

**NOTA**

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

**Prima messa in funzione**

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

**AVVISO**

- ▶ Durante il primo impiego può svilupparsi un leggero odore (e anche una leggera formazione di fumo). Si tratta di un evento normale che cessa dopo poco tempo. Provvedere a una sufficiente aerazione. Aprire ad esempio una finestra.

- Staccare la spina di rete e fare raffreddare l'apparecchio.
- Pulire l'apparecchio come descritto al capitolo "Pulizia".

L'apparecchio è pronto per l'uso.

## Uso

### Tostatura di sandwich

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

#### ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

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

## Pulizia

#### ⚠ ATTENZIONE! PERICOLO DI FOLGORAZIONE

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



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

#### ⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

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

#### ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

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

**AVVISO**

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

**AVVISO**

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

**AVVISO**

Qualora grasso o cibi giungessero in fessure o angoli e non è possibile rimuoverli con un panno umido, procedere come segue:

- asciugare il grasso o altri liquidi con un pezzo di carta assorbente.
- Rimuovere i resti con una spatola di legno o un piccolo spiedo di legno.
- Poi passare tutto nuovamente con un panno come già descritto.

## Ricette

### Toast con pomodori all'olandese

#### Ingredienti:

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

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

## **Toast all'italiana**

### **Ingredienti:**

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

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

## **Toast Hawaii**

### **Ingredienti:**

- ◆ 4 fette di pane per toast
- ◆ 2 fette di ananas (in scatola)
- ◆ Burro
- ◆ 2 fette di prosciutto cotto
- ◆ 2 sottillette di formaggio

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

## Toast Scandia

### Ingredienti:

- ◆ 4 fette di pane per toast
- ◆ Aneto
- ◆ 125 g di crema allo yogurt per insalata
- ◆ 1 cucchiaino di senape di Digione
- ◆ 1 cucchiaino di miele fluido
- ◆ 20 g paté di vero salmone (tubetti reperibili negli scaffali frigoriferi al supermercato)
- ◆ 1 cetriolo da insalata
- ◆ 1 confezione di mozzarella
- ◆ 100 g di salmone affumicato, in fette
- ◆ Pepe macinato di fresco

- 1) Sciacquare l'aneto e asciugarlo battendolo con un panno. Staccare le punte dagli steli dell'aneto e tritare le punte.
- 2) Mescolare la salsa allo yogurt con la senape, il miele, la crema di salmone e l'aneto.
- 3) Pelare il cetriolo e tagliare le estremità. Dividere il cetriolo in lunghezza ed estrarne il centro con un cucchiaino. Tagliare a pezzi la metà di cetriolo.
- 4) Far scolare la mozzarella in un colapasta e tagliarla a fette.
- 5) Spalmare su una fetta di toast un po' di crema allo yogurt per insalata.
- 6) Mettere un pezzo di cetriolo sulla fetta di toast cosparsa di crema, distribuirvi sopra uniformemente le fette di salmone e farcire la fetta di toast con le fette di formaggio. Insaporire con pepe.
- 7) Coprire il sandwich con un'altra fetta di pane.

## **Toast con petto di tacchino e curry**

### **Ingredienti:**

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

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

## Smaltimento

### Smaltimento dell'apparecchio



Il simbolo del bidone dei rifiuti barrato, raffigurato lateralmente, indica che l'apparecchio è soggetto alla Direttiva 2012/19/EU. Tale direttiva prescrive che, al termine della sua vita utile, l'apparecchio non venga smaltito assieme ai normali rifiuti domestici, bensì conferito in appositi centri di raccolta, centri di riciclaggio o aziende di smaltimento.

**Lo smaltimento è gratuito per l'utente. Rispettare l'ambiente e smaltire l'apparecchio in modo conforme alle direttive pertinenti.**

Se l'apparecchio usato contiene dati personali, si è responsabili di eliminarli prima di restituire l'apparecchio.



Per lo smaltimento del prodotto una volta che ha terminato la sua funzione, informarsi presso l'amministrazione comunale.

### Smaltimento dell'imballaggio



I materiali di imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento, pertanto sono riciclabili. Smaltire il materiale di imballaggio inutilizzato in conformità alle vigenti norme locali.



Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale. Tenere conto dei codici presenti sui vari materiali di imballaggio ed eventualmente separare i materiali effettuando una raccolta differenziata. I materiali di imballaggio presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato: 1-7: materie plastiche, 20-22: carta e cartone, 80-98: materiali compositi.

## Assistenza

### IT Assistenza Italia

Tel.: 800781188

E-Mail: [kompernass@lidl.it](mailto:kompernass@lidl.it)

### CH Assistenza Svizzera

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: [kompernass@lidl.ch](mailto:kompernass@lidl.ch)

IAN 435207\_2304

## Importatore

Badi che il seguente indirizzo non è quello del servizio di assistenza clienti.  
Contatti innanzitutto il servizio di assistenza clienti indicato.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)



**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

Stand der Informationen · Version des informations

Versione delle informazioni:

07 / 2023 · Ident.-No.: SSWM750C3-072023-1

IAN 435207\_2304