



SANDWICH TOASTER SSWM 750 C3

(HU)

SZENDVICSSÜTŐ

Rövid útmutató

(CZ)

SENDVIČOVAČ

Stručný návod

(DE)

(AT)

(CH)

SANDWICHMAKER

Kurzanleitung

(SI)

PEKAČ ZA SENDVIČE

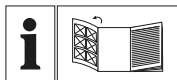
Kratka navodila

(SK)

SENDVIČOVAČ

Krátky návod

IAN 435207_2304



HU

Olvasás előtt kattintson az ábrát tartalmazó oldalra és végezetül ismerje meg a készülék mindegyik funkcióját.

SI

Pred branjem odprite stran s slikami in se nato seznanite z vsemi funkcijami naprave.

CZ

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

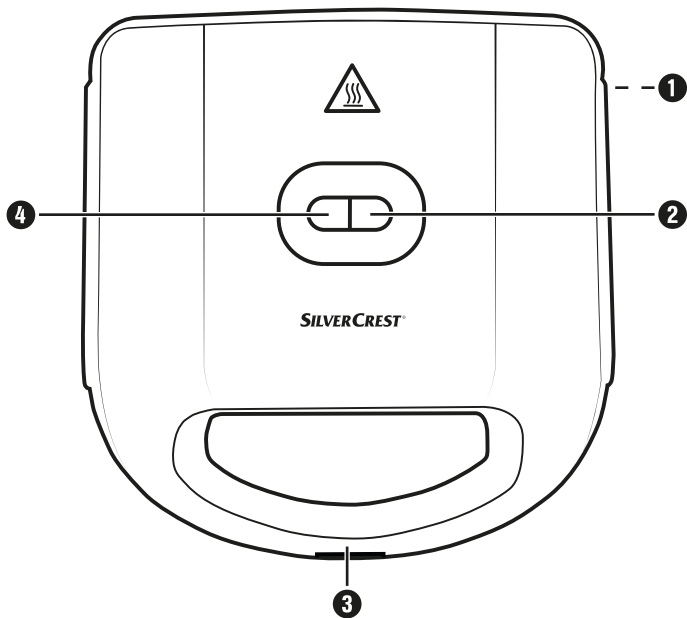
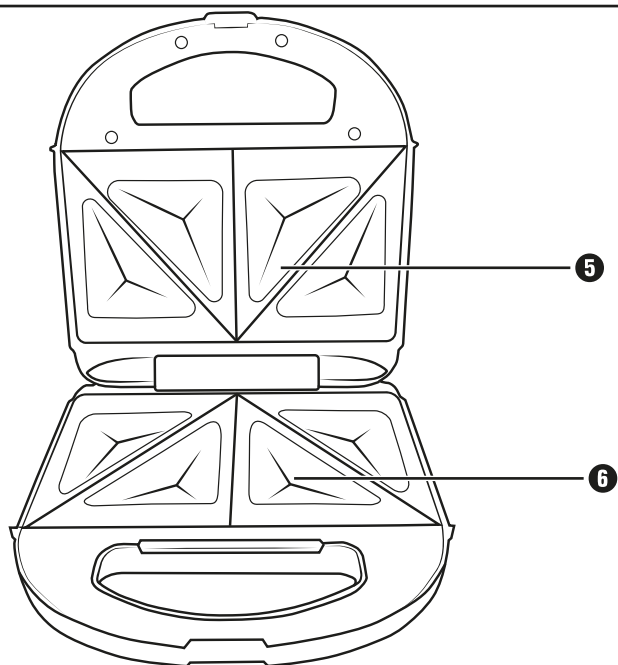
SK

Pred čítaním si odklopte stranu s obrázkami a potom sa oboznámte so všetkými funkciami prístroja.

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.

HU	Rövid útmutató	Oldal	1
SI	Kratka navodila	Stran	13
CZ	Stručný návod	Strana	25
SK	Krátky návod	Strana	37
DE/AT/CH	Kurzanleitung	Seite	49

A**B**

Tartalomjegyzék

A rövid használati útmutatóra vonatkozó információk	2
Rendeltetésszerű használat	2
A csomag tartalma	2
A készülék leírása	2
Műszaki adatok	3
Biztonsági utasítások	3
Első használat	5
Kezelés	6
Szendvics pirítása	6
Tisztítás	6
Receptek	8
Holland paradicsomos toast	8
Olasz pirítás	9
Hawaii toast	9
Scandia toast	10
Currys pulykamelles toast	11
Ártalmatlanítás	12
A készülék ártalmatlanítása	12
A csomagolás ártalmatlanítása	12
Szerviz	12
Gyártja	12

A rövid használati útmutatóra vonatkozó információk

Ez a dokumentum a teljes használati útmutató rövidített nyomtatott változata.



A QR-kód beolvasásával közvetlenül a Lidl-ügyfélszolgálati oldalra (www.lidl-service.com) kerül és a cikkszámot (IAN) 435207_2304 megadva megtekintheti és letöltheti a teljes használati útmutatót.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

A használati útmutató a termék része. A termék használata előtt ismerkedjen meg valamennyi használati és biztonsági utasítással. Gondosan őrizze meg a rövid használati útmutatót és a készülék harmadik személynek továbbadása esetén adja át a termékhez tartozó valamennyi leírást is.

Rendeltetésszerű használat

Ez a készülék kizárólag töltött szendvics pirítására használható.

A készülék kizárólag magánháztartásokban használható. Ne használja a készüléket kereskedelmi célokra!

A csomag tartalma

A készüléket alapvetően az alábbi összetevőkkel szállítjuk:

- szendvicssütő
- rövid útmutató

- 1) Vegye ki a készüléket és a rövid útmutató a kartondobozból.
- 2) Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.

A készülék leírása

„A” ábra:

- ❶ kábelcsévélő
- ❷ „üzemkész” ellenőrző lámpa
- ❸ fedélzár
- ❹ „power” ellenőrző lámpa

„B” ábra:

- ❺ felső sütőfelület
- ❻ alsó sütőfelület

Műszaki adatok

Feszültség	220-240 V ~ (Váltóáram), 50/60 Hz
Teljesítményfelvétel	750 W
	A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszer-biztosak.

Biztonsági utasítások

FIGYELEM! ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!

- ▶ A veszélyek elkerülése érdekében a sérült csatlakozóvezeték a gyártónak, a gyártó vevőszolgálatának vagy hasonló szakképzett személynek kell kicserélnie.
- ▶ A készüléket csak száraz helyiségekben és soha ne a szabadban használja.
-  Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba! Ellenkező esetben az elektromos áramütés miatti életveszély fenyeget.
- ▶ Tisztításkor ügyeljen arra, hogy ne kerüljön víz a készülék belsejébe. Soha ne tisztítsa a készüléket folyó víz alatt.
- ▶ Ügyeljen rá, hogy a készülék soha ne kerüljön érintkezésbe vízzel. Soha ne üzemeltesse a készüléket víz közelében vagy folyadékot tartalmazó edények mellett.
- ▶ Ügyeljen rá, hogy a hálózati kábel ne legyen vizes vagy nedves az üzemeltetés közben. Tárolja úgy, hogy ne szorulhasson be és más módon se sérülhessen meg.
- ▶ A készülék minden használata után húzza ki a csatlakozót a csatlakozóaljzatból a készülék kikapcsolásához.
- ▶ Soha ne nyissa fel a készülék házát.

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A készüléket 8 éves kor alatti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű vagy tapasztalattal és/vagy tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.
- ▶ Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- ▶ Tisztítást és a felhasználói karbantartást 8 évesnél fiatalabb vagy felügyelet nélküli gyermekek nem végezhetnek. Ne engedjen 8 évesnél fiatalabb gyerekeket a készülék és a csatlakozó vezeték közelébe.
- ▶ A készülék részei üzemelés közben felforrósodhatnak. Ezért csak a fogantyúkat fogja meg.
- ▶ Hagyja teljesen lehűlni a készüléket mielőtt megtisztítja vagy elrakja.
- ▶ Óvatosan vegye ki a kész szendvicseket. A készülék, valamint a szendvicsek nagyon forrók.
- ▶ A készüléket stabil, csúszásmentes és egyenes felületen üzemeltesse.
- ▶ A készülék üzemeltetéséhez ne használjon külső időkapcsolót vagy külön távműködtető rendszert.



Vigyázat! Forró felület!

FIGYELEM - TŰZVESZÉLY!

- ▶ A készüléket nem szabad gyúlékony anyagok közelében használni.
- ▶ Ne fedje le a készüléket, amíg az üzemel.
- ▶ A készüléket csak hőálló felületen üzemeltesse.
- ▶ A készüléket soha ne üzemeltesse felügyelet nélkül.

FIGYELEM - ANYAGI KÁR!

- ▶ Az ételeket csak műanyag- vagy fakanállal, vagy más erre alkalmas nemfémes tárggyal vegye ki, hogy a szendvicssütő tapadásmentes felülete ne sérüljön meg.
- ▶ Ne használjon erős tisztítószeret és hegyes tárgyakat a tisztításhoz.

TUDNIVALÓ

- ▶ A felhasználó részéről nincs szükség közbeavatkozásra a termék 50 és 60 Hz közötti beállításához. A termék 50 és 60 Hz-en egyaránt működik.

Első használat

- Kenje be a tapadásmentes sütőfelületeket **5/6** főzésre alkalmas olajjal.
- Csatlakoztassa a hálózati csatlakozót egy aljzatba.
- Csukja be a készüléket és zárja le a fedélzárrel **3**. Ennek érezhetően be kell kattannia az alsó fogantyúba.
- Melegítse elő a készüléket kb. 10 percre.

TUDNIVALÓ

- ▶ Az első használatkor enyhe szag képződhet (kis füst is lehetséges). Ez normális jelenség és rövid idő után megszűnik. Gondoskodjon megfelelő szellőzésről. Például nyissa ki az ablakot.

- Húzza ki a hálózati csatlakozót és hagyja a készüléket lehűlni.
- Tisztítsa meg a készüléket a „Tisztítás” fejezetben leírtak szerint.

A készülék ezzel üzemkész.

Kezelés

Szendvics pirítása

- 1) Csatolja le a fedelet és zárja le a fedélzárral ❸.
- 2) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozót egy aljzatba. Világít a piros „power” ellenőrző lámpa ❹.
- 3) Amint a készülék elérte a megfelelő hőmérsékletet, kigyullad a zöld „üzem-kész” ellenőrző lámpa ❷.
- 4) Nyissa ki a fedelet és tegyen két előkészített szendvicset az alsó sütőfelületre ❹.
- 5) Csatolja le a fedelet és zárja le a fedélzárral ❸. Amennyiben a szendvics túl vastag és emiatt a fedélzár ❸ nem záródik, távolítsa el kevés feltétet a szendvicsekből.

FIGYELEM - ANYAGI KÁR!

- A szendvicseket csak műanyag- vagy fakanállal, vagy más erre alkalmas nemfémes tárggyal vegye ki, hogy a szendvicssütő tapadásmentes felülete ne sérüljön meg.

- 6) Kb. 3 - 5 perc elteltével készek a szendvicsek. Ez az idő a felhasznált feltétől és a személyes ízléstől függően változhat. Nyissa fel a készülék fedelét és vegye ki a szendvicseket.
- 7) Amennyiben nem kíván több szendvicset készíteni, húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzataból.

Tisztítás

⚠ FIGYELMEZTETÉS! ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!

- A készülék tisztítása előtt húzza ki a csatlakozót a csatlakozóaljzataból.



Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba! Ellenkező esetben áramütés miatti életveszély áll fenn.

⚠ FIGYELEM! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- Tisztítás előtt hagyja kihűlni a készüléket. Égési sérülés veszélye!

FIGYELEM - ANYAGI KÁR!

- Ne használjon erős vagy súroló hatású tisztítószeret. Ez kárt tehet a készülék felületében.

TUDNIVALÓ

- ▶ Ne várjon túl sokáig a készülék tisztításával. Várja meg, amíg a készülék annyira lehűlt, hogy azt égési sérülés veszélye nélkül meg tudja fogni. Ekkor az ételmaradékmaradékok könnyebben eltávolíthatók.
- A készülék házát száraz, vagy enyhén benedvesített törölkendővel tisztítsa.
- A sütőfelületeket **5/6** meleg vízzel benedvesített törölkendővel törölje le oly módon, hogy minden ételmaradék el legyen távolítva. Ráégett ételmaradékok esetén hagyja a nedves törölkendőt az adott helyen; ezzel feláztathatja az ételmaradékokat. Egy idő után eltávolíthatók az ételmaradékok.

TUDNIVALÓ

- ▶ Makacs szennyeződések esetén tegyen enyhe hatású mosogatószer a nedves törölkendőre. A mosogatószeres tisztítást követően a sütőfelületeket **5/6** törölje át még egyszer tiszta vízzel benedvesített kendővel, így maradéktalanul eltávolíthatja a mosogatószer-maradványokat is. A mosogatószeres tisztítást követően azt ajánljuk, hogy kenje be ismét a sütőfelületeket **5/6** főzésre alkalmas olajjal.
- Jól szárítson meg minden elemet, mielőtt újra használná.

TUDNIVALÓ

Az alábbiak szerint járjon el, ha nedves törölkendővel nem tudja eltávolítani a résekbe vagy a sarkokba került zsíradékot vagy ételmaradékot:

- A zsírt vagy egyéb folyadékot konyhai papírtörölővel törölje le.
- Az ételmaradékokat fakanállal vagy kis fanyárrsal távolítsa el.
- A már leírtak szerinti törölgjön le még egyszer mindent.

Receptek

Holland paradicsomos toast

Hozzávalók:

- ◆ 4 szelet toast kenyér
- ◆ víz
- ◆ újhagyma
- ◆ 1 közepes nagyságú paradicsom
- ◆ zöldfűszeres vaj
- ◆ 2 szelet főtt sonka
- ◆ só
- ◆ frissen őrölt bors
- ◆ 2 szelet fiatal Gouda sajt

- 1) Mossa meg az újhagymát és csöpögtesse le. Felezze meg az újhagymát hosszában és vágja nagyobb darabokra. Forralja fel a vizet a só hozzáadásával egy fazékban. Adja hozzá az újhagymát és blansírozza kb. 1 percig. Ezt követően tegye az újhagymát egy szitába, öntse le hideg vízzel és csepegtesse le.
- 2) Mossa meg a paradicsomot és törölje szárazra. Felezze meg és távolítsa el a szárkezdeményeket. Vágja szeletekre a paradicsomot.
- 3) Kenje meg az egyik toast szeletet fűszeres vajjal és tegyen egy összehajtott sonkaszeletet a megkent toast szeletre. Ossa szét rajta az újhagyma-darabokat és a paradicsomszeleteket. Ízesítse sóval, borssal.
- 4) Tegye a sajtszeleteket a toast szeletre.
- 5) Kenjen meg egy másik toast szeletet egy kevés zöldfűszeres vajjal és fedje be a szendvicset a megkent oldallal lefelé.

Olasz pirítós

Hozzávalók:

- ◆ 4 szelet toast kenyér
- ◆ 4 ek. paradicsomsűrítmény
- ◆ 2 ek. majonéz
- ◆ só
- ◆ provence-i fűszer
- ◆ frissen őrölt bors
- ◆ 1 közepes nagyságú paradicsom
- ◆ 1 csomag mozzarella sajt
- ◆ frissen őrölt színes bors

- 1) Keverje össze a paradicsomsűrítményt, a majonézt, a provence-i fűszert és a borsot. Kenje meg vele a toast szeleteket.
- 2) Mossa meg a paradicsomot és törölje szárazra. Felezze meg és távolítsa el a szárkezdeményeket. Vágja szeletekre a paradicsomot.
- 3) Csepegtesse le a mozzarella sajtot egy szűrőben és vágja karikákra. A sajtkarikákat felezze meg.
- 4) A már megkent toast szeletre rakja rá a paradicsom és mozzarella karikákat és szórja meg borssal.
- 5) Fedje le a szendvicset egy másik toast szelettel.

Hawaii toast

Hozzávalók:

- ◆ 2 szelet toast kenyér
- ◆ 2 szelet ananász (konzerv)
- ◆ vaj
- ◆ 2 szelet főtt sonka
- ◆ 2 szelet sajt

- 1) Az ananászt csepegtesse le egy szűrőben.
- 2) Kenje meg a toast szeletet vajjal.
- 3) A megkent toast szeletre tegye rá a sonkát és az ananászt.
- 4) Végül tegye a sajtot az ananászra.
- 5) Fedje le a szendvicset egy másik toast szelettel.

Scandia toast

Hozzávalók:

- ◆ 2 szelet toast kenyér
- ◆ kapor
- ◆ 125 g joghurtos saláta krém
- ◆ 1 tk. dijoni mustár
- ◆ 1 tk. folyékony méz
- ◆ 20 g lazackrém (tubus a hűtőszobából)
- ◆ 1 salátauborka
- ◆ 1 csomag mozzarella sajt
- ◆ 100 g füstölt lazac, szeletelt
- ◆ frissen őrölt bors

- 1) Mossa meg a kaprot és törölje szárazra. Csipegesse le a kapor csúcsait és vágja apró darabokra.
- 2) Keverje össze a joghurtos saláta krémet a mustárral, mézzel, lazackrémmel és a kaporral.
- 3) Hámozza meg az uborkát és vágja le a végeit. Vágja ketté hosszában az uborkát és egy teáskanállal vágja ki a magokat. Vágja darabokra az uborkafeleket.
- 4) Csepegtesse le a mozzarella sajtot egy szitában és vágja szeletekre.
- 5) Kenjen meg egy toast szeletet joghurtos saláta krémmel.
- 6) Tegyen egy uborkadarabot a megkent toast szeletre, oszlassa el rajta egyenletesen a lazacszeleteket és rakja rá a toast szeletre a sajtszeleteket. Ízesítse borssal.
- 7) Fedje le a szendvicset egy másik toast szelettel.

Currys pulykamelles toast

Hozzávalók:

- ◆ 4 szelet toast kenyér
- ◆ 25 g vaj
- ◆ pulykamell felvágott
- ◆ szilva
- ◆ koktél curryszósz
- ◆ curry por

- 1) Keverje össze a vaját a curryszósszal és a curryporral.
- 2) Mossa meg, törölje szárazra és magozza ki a szilvákat. Vágja ketté a szilvát és a szilva-feleket vágja vékony szeletekre.
- 3) Kenjen meg egy toast szeletet curry-vajjal.
- 4) Tegyen a megkent toast szeletre pulykamell felvágottat és szilvaszeleteket.
- 5) Fedje le a szendvicset egy másik toast szelettel.

Ártalmatlanítás

A készülék ártalmatlanítása



Az áthúzott kerekes szeméttároló itt látható szimbóluma azt jelzi, hogy ez a készülék a 2012/19/EU irányelv hatálya alá tartozik. Ez az irányelv azt mondja ki, hogy a készüléket életciklusa végén nem szabad a szokásos háztartási hulladékkal ártalmatlanítani, hanem külön létrehozott gyűjtőhelyen, újrahasznosító központokban vagy hulladékkezelő üzemben kell leadni.

Ez az ártalmatlanítás az Ön számára díjtalan. Kímélje a környezetet és ártalmatlanítson szakszerűen.

Ha hulladékká vált készüléke személyes adatokat tartalmaz, akkor az Ön felelőssége ezeket törölni, mielőtt a készüléket visszaadja.



Az elhasználódott termék ártalmatlanításának lehetőségeiről tájékozódjon települése vagy városa önkormányzatánál.

A csomagolás ártalmatlanítása



A csomagolóanyagokat környezetbarát és hulladék-ártalmatlanítási szempontok szerint választottuk ki és ezért újrahasznosíthatók. Ártalmatlanítsa a feleslegessé vált csomagolóanyagokat a hatályos helyi előírásoknak megfelelően.



Ártalmatlanítsa a csomagolást környezetbarát módon. Vegye figyelembe a különböző csomagolóanyagokon lévő jelzéseket és adott esetben válassza külön azokat. A csomagolóanyagok rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, az alábbi jelentéssel: 1–7: műanyagok; 20–22: papír és karton, 80–98: kompozit anyagok.

Szerviz



Szerviz Magyarország

Tel.: 06800 21225

E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 435207_2304

Gyártja

Ügyeljen arra, hogy az alábbi cím nem a szerviz címe. Először forduljon a megjelölt szervizhez.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21 • 44867 BOCHUM • NÉMETORSZÁG

www.kompernass.com

Kazalo

Informacije o teh kratkih navodilih.	14
Predvidena uporaba	14
Vsebina kompleta.	14
Opis naprave.	14
Tehnični podatki	15
Varnostni napotki	15
Pred prvo uporabo	17
Uporaba	18
Pečenje sendvičev	18
Čiščenje	18
Recepti	20
Nizozemski popečeni kruhki s paradižnikom	20
Italijanski popečeni kruhki	21
Havajski popečeni kruhki	21
Skandinavski popečeni kruhki	22
Popečeni kruhki s karijem in puranjimi prsi	23
Odstranjevanje	24
Odstranitev naprave med odpadke	24
Odstranitev embalaže	24
Proizvajalec	24
Pooblaščen serviser	24

Informacije o teh kratkih navodilih

Ta dokument je skrajšana tiskana izdaja celotnih navodil za uporabo.



Preberite kodo QR, da pridete neposredno na stran servisa podjetja Lidl (www.lidl-service.com), kjer lahko po vnosu številke izdelka (IAN) 435207_2304 najdete in prenesete celotna navodila za uporabo.

⚠ OPOZORILO!

Kratka navodila so sestavni del tega izdelka. Preden začnete izdelek uporabljati, se seznanite z vsemi navodili za uporabo in varnost. Kratka navodila skrbno shranite in ob predaji izdelka tretji osebi zraven priložite vso dokumentacijo.

Predvidena uporaba

Ta naprava je predvidena izključno za pečenje polnjenih sendvičev.

Naprava je namenjena izključno za uporabo v zasebnih gospodinjstvih.

Naprave ne uporabljajte v poslovne namene!

Vsebina kompleta

Naprava ob nakupu standardno vsebuje naslednje sestavne dele:

- Pekač za sendviče
- Kratka navodila

- 1) Napravo in kratka navodila vzemite iz škatle.
- 2) Odstranite ves embalažni material.

Opis naprave

Slika A:

- ❶ Nastavek za navijanje kabla
- ❷ Lučka »Pripravljeno za uporabo«
- ❸ Zapah pokrova
- ❹ Lučka »Napajanje«

Slika B:

- ❺ Zgornje površine za pečenje
- ❻ Spodnje površine za pečenje

Tehnični podatki

Napetost	220 - 240 V ~ (izmenični tok), 50/60 Hz
Vhodna moč	750 W
	Vsi deli te naprave, ki lahko pridejo v stik z živili, so primerni za živila.

Varnostni napotki

OPOZORILO!

NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA!

- ▶ Če je električni priključni kabel pri tej napravi poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegova servisna služba ali podobno usposobljena oseba, da ne pride do nevarnosti.
- ▶ Napravo uporabljajte samo v suhih prostorih in ne na prostem.
-  Naprave nikoli ne potopite pod vodo ali druge tekočine! Sicer obstaja smrtna nevarnost zaradi električnega udara.
- ▶ Pri čiščenju pazite na to, da v notranjost naprave ne zaide voda. Naprave nikoli ne čistite pod tekočo vodo.
- ▶ Zagotovite, da naprava nikakor ne more priti v stik z vodo. Naprave nikoli ne uporabljajte v bližini vode ali poleg posode, ki vsebuje tekočino.
- ▶ Pazite, da se električni kabel med delovanjem nikoli ne navlaži ali omoči. Kabel speljite tako, da se nikjer ne zatika in da se ga ne da poškodovati na kak drugačen način.
- ▶ Po vsaki uporabi električni vtič povlecite iz električne vtičnice, da napravo izklopite.
- ▶ Ohišja naprave nikoli ne odpirajte.

OPOZORILO! NEVARNOST TELESNE POŠKODBE!

- ▶ Otroci od 8. leta starosti naprej in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem to napravo lahko uporabljajo le, če jih pri tem nekdo nadzoruje ali jih je poučil o varni uporabi naprave in so razumeli nevarnosti, ki izhajajo iz uporabe naprave.
- ▶ Otroci se z napravo ne smejo igrati.
- ▶ Otroci ne smejo naprave čistiti ali je vzdrževati kot uporabniki, razen če so starejši od 8 let in dela izvajajo pod nadzorom. Otrokom, ki so mlajši od 8 let, približevanje napravi in priključni napeljavi ni dovoljeno.
- ▶ Deli naprave se lahko med delovanjem segrejejo. Zaradi tega prijemajte samo za ročaje.
- ▶ Pred čiščenjem ali shranjevanjem napravo pustite, da se do konca ohladi.
- ▶ Pri odstranjevanju končanih sendvičev bodite previdni. Naprava ter sendviči so zelo vroči.
- ▶ Napravo uporabljajte samo na stabilni, nedrseči in ravni površini.
- ▶ Naprave ne uporabljajte z zunanjo stikalno uro ali ločnim daljinskim sistemom.



Pozor! Vroča površina!

POZOR – NEVARNOST POŽARA!

- ▶ Naprave ne smete uporabljati v bližini gorečih predmetov.
- ▶ Naprave med njenim delovanjem ne pokrivajte.
- ▶ Napravo uporabljajte samo na podlagi, odporni proti vročini.
- ▶ Naprave nikoli ne pustite delovati nenadzorovane.

POZOR – MATERIALNA ŠKODA!

- ▶ Jedi odstranjujte izključno z lopatko iz umetne mase ali lesa ali drugim primernim nekovinskim predmetom, da ne uničite obloge proti sprijemanju na napravi za pripravo sendvičev.
- ▶ Ne uporabljajte nobenih ostrih čistil ali koničastih predmetov.

OPOMBA

- ▶ Uporabniku ni treba preklapljati med 50 in 60 Hz. Izdelek se sam prilagodi na 50 ali na 60 Hz.

Pred prvo uporabo

- Površine za peko **5/6** enkrat premažite z oljem, primernim za peko.
- Električni vtič priklopite v električno vtičnico.
- Zaprite napravo in jo zapahnite z zapahom pokrova **3**. Ta se mora vidno zaskočiti na spodnjem ročaju.
- Napravo pustite približno 10 minut, da se segreje.

OPOMBA

- ▶ Pri prvi uporabi lahko nastane rahel smrad (možen je tudi rahel nastanek dima). Ta je normalen in se čez nekaj časa porazgubi. Prosimo, poskrbite za zadostno prezračenje. Na primer tako, da odprete okno.
- Električni vtič izvlecite iz električne vtičnice in počakajte, da se naprava ohladi.
- Napravo očistite, kot je opisano v poglavju »Čiščenje«.

Naprava je zdaj pripravljena za uporabo.

Uporaba

Pečenje sendvičev

- 1) Zaprite pokrov in ga zaklenite z zapahom na pokrovu ❸.
- 2) Električni vtič priklopite v električno vtičnico. Rdeča lučka »Napajanje« ❹ sveti.
- 3) Ko je naprava segreta, sveti zelena lučka »Pripravljeno za uporabo« ❷.
- 4) Odprite pokrov in na spodnji površini za peko položite dva pripravljena sendviča ❶.
- 5) Zaprite pokrov in ga zaklenite z zapahom na pokrovu ❸. Če je sendvič predebel, tako da ne morete zapreti zapaha na pokrovu ❸, odstranite del obloge s sendvičev.

POZOR – MATERIALNA ŠKODA!

- Sendviče odstranjujte izključno z lopatko iz umetne mase ali lesa ali drugim primernim nekovinskim predmetom, da ne uničite obloge proti sprijemanju na napravi za pripravo sendvičev.
- 6) Po približno 3–5 minutah so sendviči končani. Navedeni čas se lahko razlikuje glede na uporabljeno oblogo in osebni okus. Odprite pokrov in odstranite sendviče.
 - 7) Če ne želite več pripravljati sendvičev, izvlecite vtič iz vtičnice.

Čiščenje

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA

- Preden napravo začnete čistiti, najprej omrežni vtič potegnite iz omrežne vtičnice.



Naprave nikoli ne potopite pod vodo ali druge tekočine! Sicer obstaja smrtna nevarnost zaradi električnega udara.

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNE POŠKODBE!

- Pred čiščenjem naj se naprava dovolj ohladi. Nevarnost opeklin!

POZOR – MATERIALNA ŠKODA!

- Ne uporabljajte ostrih ali grobih čistilnih sredstev. Ta lahko poškodujejo površino naprave.

OPOMBA

- ▶ S čiščenjem ne čakajte predolgo. Počakajte, da se naprava toliko ohladi, da se je lahko dotaknete, ne da bi pri tem dobili opekline. Tako boste lažje odstranili ostanke živil.
- Ohišje očistite s suho krpo ali z rahlo navlaženo krpo.
- Površine za pečenje **5/6** obrišite s krpo, navlaženo s toplo vodo, da odstranite vse ostanke živil.
Pri zapečenih ostankih lahko na tisto mesto položite vlažno krpo, da se omehčajo. Čez določen čas jih boste lahko odstranili.

OPOMBA

- ▶ Pri trdovratni umazaniji dajte na vlažno krpo malo blagega sredstva za pomivanje posode. Površine za pečenje **5/6** po čiščenju še enkrat obrišite s krpo, navlaženo s čisto vodo, da odstranite vse ostanke sredstva za pomivanje. Po čiščenju s sredstvom za pomivanje priporočamo, da površine za peko **5/6** še enkrat premažete z oljem, primernim za kuhanje.
- Vse dele pred ponovno uporabo temeljito osušite.

OPOMBA

Če v vogale ali reže stečejo maščoba ali druga živila in jih ne morete odstraniti z vlažno krpo, ravnajte takole:

- Na košček kuhinjske papirnate krpe nakapljajte maščobo ali druge tekočine.
- Ostanke odstranite z leseno lopatko ali majhnim lesenim nabodalom.
- Nato vse še enkrat obrišite na opisani način.

Recepti

Nizozemski popečeni kruhki s paradižnikom

Sestavine:

- ◆ 4 rezine kruha za popečene kruhke
- ◆ voda
- ◆ mlada čebula
- ◆ 1 srednjevelik paradižnik
- ◆ zeliščno maslo
- ◆ 2 rezini kuhane šunke
- ◆ sol
- ◆ sveže mleti poper
- ◆ 2 rezini mladega sira gauda

- 1) Operite mlado čebulo in pustite, da se odteče. Mlado čebulo razpolovite po dolžini in jo razrežite na velike kose. Vodo osolite in zavrite v loncu. Dodajte mlado čebulo in jo blanširajte približno 1 minuto. Nato dajte mlado čebulo v sito, jo prelijte s hladno vodo in pustite, da se odteče.
- 2) Operite paradižnike in jih posušite s krpo. Prerežite jih na polovico in odstranite peclje. Paradižnike razrežite na rezine.
- 3) Kos kruha za popečene kruhke namažite z zeliščnim maslom in nanj položite prepognjeno rezino šunke. Po njej razdelite koščke mlade čebule in rezine paradižnika. Začinite s soljo in poprom.
- 4) Na kos kruha za popečene kruhke položite rezine sira.
- 5) Drugo rezino kruha za popečene kruhke premažite z nekaj zeliščnega masla in jo s premazano stranjo navzdol dajte na sendvič.

Italijanski popečeni kruhki

Sestavine:

- ◆ 4 rezine kruha za popečene kruhke
- ◆ 4 žlice paradižnikove mezge
- ◆ 2 žlici majoneze
- ◆ sol
- ◆ provansalska zelišča
- ◆ sveže mleti poper
- ◆ 1 srednje velik paradižnik
- ◆ 1 paket sira mocarela
- ◆ sveže mleti pisani poper

- 1) Zmešajte paradižnikovo mezgo, majonezo, sol, provansalska zelišča in poper. Z zmesjo premažite rezine paradižnika.
- 2) Operite paradižnike in jih posušite s krpo. Prerežite jih na polovico in odstranite peclje. Paradižnike razrežite na rezine.
- 3) Sir mocarela pustite v cedilu, da se odteče, in ga razrežite na rezine. Te razpolovite.
- 4) Premazani kos kruha za popečene kruhke zdaj obložite z rezinami paradižnika in mocarele ter posujte s poprom.
- 5) Sendvič prekrijte z drugo rezino kruha za popečene kruhke.

Havajski popečeni kruhki

Sestavine:

- ◆ 4 rezine kruha za popečene kruhke
- ◆ 2 rezini ananasa (iz konzerve)
- ◆ maslo
- ◆ 2 rezini kuhane šunke
- ◆ 2 rezini sira

- 1) Ananas pustite v cedilu, da se odteče.
- 2) Rezino kruha za popečene kruhke premažite z maslom.
- 3) Rezino kruha za popečene kruhke obložite s šunko in ananasom.
- 4) Nazadnje čez ananas položite sir.
- 5) Sendvič pokrijte z rezino kruha za popečene kruhke.

Skandinavski popečeni kruhki

Sestavine:

- ◆ 4 rezine kruha za popečene kruhke
- ◆ koper
- ◆ 125 g jogurtovega solatnega preliva
- ◆ 1 žlička dijonske gorčice
- ◆ 1 žlička tekočega medu
- ◆ 20 g kreme iz pravega lososa (ohlajena tuba)
- ◆ 1 solatna kumarica
- ◆ 1 paket sira mocarela
- ◆ 100 g dimljenega lososa v rezinah
- ◆ sveže mleti poper

- 1) Operite koper in ga posušite s krpo. Potrgajte konice s stebel kopra in jih nasekljajte.
- 2) Jogurtov solatni preliv zmešajte z gorčico, medom, lososovim premazom in koprom.
- 3) Olupite kumarico in odrežite konca. Kumarico razpolovite po dolgem in z žličko izluščite sredico. Polovici kumarice razrežite na kose.
- 4) Sir mocarela pustite v cedilu, da se odteče, in ga razrežite na rezine.
- 5) Rezino kruha za popečene kruhke premažite z jogurtovim solatnim prelivom.
- 6) Kos kumarice položite na premazano rezino kruha za popečene kruhke, enakomerno prekrijte z rezinami lososa in čez položite rezine sira. Začinite s poprom.
- 7) Sendvič pokrijte z rezino kruha za popečene kruhke.

Popečeni kruhki s karijem in puranjimi prsi

Sestavine:

- ◆ 4 rezine kruha za popečene kruhke
- ◆ 25 g masla
- ◆ narezane puranje prsi
- ◆ slive
- ◆ karijeva omaka za koktejle
- ◆ kari v prahu

- 1) Maslo zmešajte s karijevo omako in karijem v prahu.
- 2) Slive umijte, posušite in odstranite koščice. Slive razpolovite in polovice na tanko narežite.
- 3) Rezino kruha za popečene kruhke premažite s karijevim maslom.
- 4) Premazano rezino kruha za popečene kruhke zdaj obložite s piščančjimi prsmi in narezanimi slivami.
- 5) Sendvič pokrijte s še eno rezino kruha za popečene kruhke.

Odstranjevanje

Odstranitev naprave med odpadke



Ta simbol prečrtanega smetnjaka na kolesih pomeni, da za to napravo velja Direktiva 2012/19/EU. Ta direktiva predpisuje, da naprave po koncu uporabe ni dovoljeno zavreči med običajne gospodinjske odpadke, ampak jo morate oddati na posebnih zbirališčih ali deponijah za odpadke ali pri podjetjih za odstranjevanje odpadkov.

To odstranjevanje med odpadke je za vas brezplačno. Varujte svoje okolje in odpadke ustrezno odstranjujte.

Če vaša odpadna oprema vsebuje osebne podatke, ste sami odgovorni za to, da te podatke izbrišete, preden opremo vrnete.



O možnostih za odstranitev odsluženega izdelka vprašajte pri svoji občinski ali mestni upravi.

Odstranitev embalaže



Embalažni materiali so izbrani glede na svojo ekološko primernost in tehnične vidike odstranjevanja, zato jih je mogoče reciklirati.

Nepotrebne embalažne materiale zavrzite med odpadke v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi.



Embalažo odstranite med odpadke na okoljsko primeren način. Upoštevajte oznake na različnih embalažnih materialih in jih po potrebi ločite. Embalažni materiali so označeni s kraticami (a) in številkami (b) z naslednjim pomenom: 1–7: umetne snovi, 20–22: papir in karton, 80–98: sestavljeni materiali.

Proizvajalec

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMČIJA

www.kompernass.com

Pooblaščen serviser



Servis Slovenija

Tel.: 080 080 917

E-Mail: kompernass@lidl.si

IAN 435207_2304

Obsah

Informace k tomuto stručnému návodu	26
Použití v souladu s určením	26
Rozsah dodávky	26
Popis přístroje	26
Technické údaje	27
Bezpečnostní pokyny	27
První uvedení do provozu	29
Obsluha	30
Opékání sendvičů	30
Čištění	30
Recepty	32
Holandský toast s rajčaty	32
Italský toast	33
Toast Hawaii	33
Toast Scandia	34
Toast s krutími prsíčky na kari.	35
Likvidace	36
Likvidace přístroje	36
Likvidace obalu	36
Servis	36
Dovozce	36

Informace k tomuto stručnému návodu

Tento dokument je zkrácený tiskový výstup úplného návodu k obsluze.



Načtením QR kódu se dostanete přímo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a můžete zadáním čísla výrobku (IAN) 435207_2304 nahlédnout do návodu k obsluze a stáhnout si jej.

⚠ VÝSTRAHA!

Stručný návod je součástí tohoto výrobku. Před použitím výrobku se seznamte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Stručný návod dobře uschovejte a při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i všechny podklady.

Použití v souladu s určením

Tento přístroj je určen pro opékání plněných sendvičů.

Tento přístroj je určen výhradně k použití v domácnostech pro soukromé účely. Nepoužívejte přístroj pro komerční účely!

Rozsah dodávky

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponentami:

- Sendvičovač
- Stručný návod

- 1) Vyjměte přístroj a stručný návod z krabice.
- 2) Odstraňte veškerý obalový materiál.

Popis přístroje

Obrázek A:

- ❶ navijení kabelu
- ❷ kontrolka „Připraveno k provozu“
- ❸ zablokování víka
- ❹ kontrolka „Power“

Obrázek B:

- ❺ horní toastovací plocha
- ❻ spodní toastovací plocha

Technické údaje

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

Bezpečnostní pokyny

VÝSTRAHA! **NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!**

- ▶ Pokud se napájecí kabel tohoto přístroje poškodí, musí jej vyměnit výrobce, jeho zákaznický servis nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se tak zabránilo nebezpečím.
- ▶ Přístroj používejte jen v suchých prostorách, ne venku.
 -  Přístroj nikdy neponořujte do vody či jiných tekutin!
V opačném případě hrozí ohrožení života v důsledku úderu elektrickým proudem.
- ▶ Při čištění dbejte na to, aby se do vnitřní části přístroje nedostala voda. Přístroj nikdy nečistěte pod tekoucí vodou.
- ▶ Ujistěte se, zda přístroj nemůže nikdy přijít do styku s vodou. Nepoužívejte přístroj nikdy v blízkosti vody nebo nádob, které obsahují kapaliny.
- ▶ Dbejte na to, aby síťový kabel během provozu nikdy nebyl mokrá ani vlhký. Veďte jej tak, aby nemohlo dojít k jeho sevření nebo jinému poškození.
- ▶ K vypnutí přístroje vytáhněte po každém použití zástrčku ze zásuvky.
- ▶ Kryt přístroje nikdy neotevírejte.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/ nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pokud porozuměly nebezpečí, které vyplývá z jeho použití.
- ▶ Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- ▶ Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, ledaže jsou starší 8 let a jsou pod dohledem. Děti mladší 8 let nesmí mít přístup k přístroji a přívodnímu kabelu.
- ▶ Části přístroje mohou být během provozu horké. Proto přístroj uchopte pouze za rukojeti.
- ▶ Před čištěním nebo uložením nechte přístroj úplně vychladnout.
- ▶ Buďte opatrní při vyjímání hotových sendvičů. Přístroj i sendvič jsou velmi horké.
- ▶ Přístroj provozujte pouze na stabilní a rovné ploše, která není kluzká.
- ▶ K provozu přístroje nepoužívejte externí spínací hodiny, ani samostatné dálkové ovládání.

**Pozor! Horký povrch!**

POZOR - NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

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

POZOR – VĚCNÉ ŠKODY!

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

UPOZORNĚNÍ

- ▶ K přepnutí výrobku mezi frekvencí 50 a 60 Hz není nutný žádný zásah uživatele. Výrobek se upraví pro 50 i 60 Hz.

První uvedení do provozu

- Namažte jednorázově nepřilnavou vrstvu toastovacích ploch **5/6** olejem vhodným na vaření.
- Zastrčte zástrčku do síťové zásuvky.
- Přístroj zavřete a zablokujte zablokování víka **3**. Toto musí citelně zaskočit do spodní rukojeti.
- Přístroj nechte 10 minut rozehřát.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Při prvním použití může dojít ke vzniku lehkého zápachu (možný nepatrný únik kouře). Toto je normální a po určité době to zmizí. Postarejte se o dostatečné větrání. Otevřete například okno.
- Vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj ochladnout.
- Přístroj vyčistěte, jak je uvedeno v kapitole "Čištění".

Nyní je přístroj připravený k provozu.

Obsluha

Opékání sendvičů

- 1) Zavřete víko a zablokujte jej zablokováním víka ❸.
- 2) Zastrčte zástrčku do síťové zásuvky. Svítí červená kontrolka „Power“ ❹.
- 3) Jakmile je přístroj rozehřán, svítí zelená kontrolka „Připraveno k provozu“ ❷.
- 4) Otevřete víko a položte dva připravené sendviče na spodní toastovací plochy ❻.
- 5) Zavřete víko a zablokujte jej zablokováním víka ❸. Pokud je sendvič příliš silný a zablokování víka ❸ se nedá zavřít, odeberte některé přísady z náplně sendviče.

POZOR – VĚCNÉ ŠKODY!

- Sendviče vyjímajte pouze špachtlí z umělé hmoty nebo ze dřeva nebo jiným vhodným nekovovým předmětem, aby jste nezničili nepřilnavý povrch Vašeho sendvičovače.
- 6) Po cca 3 - 5 minutách jsou sendviče hotové. Tento časový údaj se může lišit od použité oblohy a osobní chuti. Otevřete víko a odeberte sendviče.
 - 7) Pokud nechcete připravovat další sendviče, vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

Čištění

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM

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



Přístroj nikdy neponořujte do vody či jiných tekutin! V opačném případě hrozí ohrožení života v důsledku úderu elektrickým proudem.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Před čištěním nechte přístroj vychladnout. Nebezpečí popálení!

POZOR – VĚCNÉ ŠKODY!

- Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky. Jimi se povrch přístroje poškodí.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ S čištěním nečekejte příliš dlouho. Počkejte, až přístroj vychladne natolik, že se jej můžete dotknout i bez nebezpečí popálení. Poté se dají zbytky potravin lépe odstranit.
- Kryt vyčistěte suchým hadříkem nebo mírně navlhčeným hadrem.
- Toastovací plochy **5**/**6** otřete hadrem, namočeným v teplé vodě tak, aby se odstranily veškeré zbytky potravin.
V případě silně připečených zbytků můžete položit vlhký hadr na tato místa, aby se zbytky odmočily. Po nějaké době lze zbytky odstranit.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ V případě úporných nečistot dejte na vlhký hadřík jemný čistící prostředek. Po omytí mycím prostředkem otřete toastovací plochy **5**/**6** ještě jednou hadrem namočeným v čisté vodě, aby se odstranily veškeré zbytky mycího prostředku. Po omytí mycím prostředkem doporučujeme namazat opět toastovací plochy **5**/**6** olejem, vhodným na vaření.
- Před opětovným použitím všechny díly dobře vytřete do sucha.

UPOZORNĚNÍ

Pokud do štěrbin nebo do rohů pronikne tuk nebo potraviny, kde je nemůžete odstranit vlhkým hadříkem, postupujte následovně:

- Tuk nebo jiné kapaliny vytřete kusem kuchyňské papírové utěrky.
- Odstraňte zbytky dřevěnou špachtlí nebo malou dřevěnou špejlí.
- Potom vše ještě jednou otřete tak, jak již bylo popsáno.

Recepty

Holandský toast s rajčaty

Suroviny:

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

- 1) Umyjte jarní cibulku a nechte ji odkapat. Nakrájejte jarní cibulku podélně na velké kusy. Vodu se solí nechte svařit v hrnci. Přidejte jarní cibulku a osmažte ji cca 1 minutu.
Vzápětí odeberte jarní cibulky sítkem, přelijte je studenou vodou a nechte odkapat.
- 2) Omyjte rajčata a osušte. Nakrájejte je na půlky a odstraňte stopky.
Nakrájejte rajčata na plátky.
- 3) Potřete krajíc toastovacího chleba bylinkovým máslem a položte složený plátek šunky na potřený toastovací chléb. Poté na krajíc rozdělte kousky jarní cibulky a plátky rajčat. Posypte solí a pepřem.
- 4) Nakonec na toastovací krajíc položte plátek sýra.
- 5) Potřete další krajíc toastovacího chleba bylinkovým máslem a zakryjte Váš sendvič potřenou stranou směrem dolů.

Italský toast

Suroviny:

- ◆ 4 krajíce toastovacího chleba
- ◆ 4 PL rajčatového protlaku
- ◆ 2 PL majonézy
- ◆ sůl
- ◆ provensálské koření
- ◆ čerstvě mletý pepř
- ◆ 1 středně velké rajče
- ◆ 1 balíček sýra mozzarella
- ◆ čerstvě mletý barevný pepř

- 1) Smíchejte dohromady rajský protlak, majonézu, sůl, provensálské koření a pepř. Touto směsí potřete plátky toastu.
- 2) Omyjte rajčata a osušte. Nakrájejte je na půlky a odstraňte stopky. Nakrájejte rajčata na plátky.
- 3) Dále nechte mozzarellu odkapat v sítku a poté ji nakrájejte na plátky. Rozkrojte je ještě jednou napůl.
- 4) Na již natřený krajíc toastovacího chleba nyní položte plátky rajčat a mozzarellu a posypejte je paprikou.
- 5) Váš sendvič překryjte dalším plátkem toastovacího chleba.

Toast Hawaii

Suroviny:

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

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

Toast Scandia

Suroviny:

- ◆ 4 krajíce toastovacího chleba
- ◆ kopr
- ◆ 125 g jogurtové smetany do salátu
- ◆ 1 ČL dijonské hořčice
- ◆ 1 ČL tekutého medu
- ◆ 20 g krému z pravého lososa (tuba z chladicí vitríny)
- ◆ 1 salátová okurka
- ◆ 1 balíček sýra mozzarella
- ◆ 100 g uzeného lososa, plátky
- ◆ čerstvě mletý pepř

- 1) Opláchněte kopr a otřete jej do sucha. Odtrhněte špičky ze stonků kopru a špičky nasekejte je na jemno.
- 2) Jogurtovou smetanu do salátů smíchejte s hořčicí, medem, pastou z pravého lososa a koprem.
- 3) Oloupejte okurku a odřízněte konce. Rozkrojte okurku podélně a čajovou lžičkou vyndejte jádra. Nakrájejte půlku okurky na kousky.
- 4) Nechte mozzarellu v cedníku okapat a nakrájejte ji pak na plátky.
- 5) Krajíc toastovacího chleba potřete jogurtovou smetanou do salátů.
- 6) Položte kousek okurky na potřený krajíc toastovaného chleba, rozložte na něj rovnoměrně plátky lososa a obložte krajíc toastovacího chleba plátkem sýra. Vše ochuťte pepřem.
- 7) Sendvič překryjte plátkem toastovacího chleba.

Toast s krůtími prsíčky na kari

Suroviny:

- ◆ 4 krajíce toastovacího chleba
- ◆ 25 g másla
- ◆ nářez z krůtích prsíček
- ◆ švestky
- ◆ koktejlová kari omáčka
- ◆ mleté kari

- 1) Smíchejte máslo s kari omáčkou a mletým kari.
- 2) Omyjte švestky, vytřete je do sucha a odpeckujte je. Rozkrojte švestky a poté je nakrájejte na tenké plátky.
- 3) Krajíc toastovacího chleba potřete kari máslem.
- 4) Nyní obložte namazaný plátek toastovacího chleba nářezem z krůtích prsou a řezy ze švestek.
- 5) Sendvič překryjte dalším plátkem toastovacího chleba.

Likvidace

Likvidace přístroje



Symbol přeškrtnuté pojízdné popelnice uvedený vedle označuje, že tento přístroj podléhá směrnici č. 2012/19/EU. Tato směrnice uvádí, že tento přístroj se na konci své životnosti nesmí likvidovat s běžným domovním odpadem, ale musí se odevzdat v určených sběrných místech či dvorech nebo podnicích oprávněných k nakládání s odpady.

Tato likvidace je pro Vás zdarma. Chraňte životní prostředí a zajistěte odbornou likvidaci přístroje.

Pokud váš vysloužilý přístroj obsahuje osobní údaje, jste před odevzdáním přístroje odpovědní za jejich vymazání.



Informace o možnostech likvidace vysloužilého výrobku vám podá obecní nebo městská správa.

Likvidace obalu



Zvolený obalový materiál odpovídá hlediskům ochrany životního prostředí a likvidace a je tudíž recyklovatelný. Již nepotřebný obalový materiál zlikvidujte podle místních platných předpisů.



Obal zlikvidujte ekologicky. Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby tyto obaly rozřídte. Obalové materiály jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem: 1–7: plasty, 20–22: papír a lepenka, 80–98: kompozitní materiály.

Servis



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 435207_2304

Dovozce

Dbejte prosím na to, že následující adresa není adresou servisu. Kontaktujte nejprve uvedený servis.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21 • 44867 BOCHUM • NĚMECKO

www.kompernass.com

Obsah

Informácie o tomto krátkom návode	38
Použitie v súlade s určením	38
Rozsah dodávky	38
Popis zariadenia	38
Technické údaje	39
Bezpečnostné upozornenia	39
Prvé uvedenie do prevádzky	41
Obsluha	42
Zapekanie sendvičov	42
Čistenie	42
Recepty	44
Holandský paradajkový toast	44
Taliansky toast	45
Toast Hawaii	45
Toast Scandia	46
Toast s morčacími prsami a kari korením	47
Likvidácia	48
Likvidácia prístroja	48
Likvidácia obalu	48
Servis	48
Dovozca	48

Informácie o tomto krátkom návode

Pri tomto dokumente ide o skrátené tlačové vydanie kompletného návodu na obsluhu.



Naskenovaním QR-kódu sa dostanete priamo na servisnú stránku Lidl (www.lidl-service.com) a po zadaní čísla výrobku (IAN) 435207_2304 si môžete prezrieť a stiahnuť kompletný návod na obsluhu.

⚠ VÝSTRAHA!

Krátky návod je súčasťou tohto výrobku. Pred použitím výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi k obsluhu a bezpečnostnými pokynmi. Uchovajte si dobre krátky návod a pri postúpení výrobku tretej osobe odovzdajte spolu s ním všetky podklady.

Použitie v súlade s určením

Tento prístroj je určený výlučne na opekanie plnených sendvičov.

Je určený výlučne na používanie v súkromných domácnostiach. Nepoužívajte prístroj na komerčné účely!

Rozsah dodávky

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledovnými komponentmi:

- sendvičovač
- krátky návod

- 1) Vyberte prístroj a návod na krátky návod zo škatule.
- 2) Odstráňte všetok obalový materiál.

Popis zariadenia

Obrázok A:

- ❶ priestor na navinutie kábla
- ❷ kontrolka „Pripravený na prevádzku“
- ❸ zablokovanie veka
- ❹ kontrolka „Power“

Obrázok B:

- ❺ horné toastovacie plochy
- ❻ dolné toastovacie plochy

Technické údaje

Napätie	220 – 240 V (striedavý prúd), 50/60 Hz
Príkon	750 W
	Všetky časti tohto prístroja, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami, sú bezpečné pre potraviny.

Bezpečnostné upozornenia

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO ZASIAHNUTIA ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- ▶ Ak sa pripojovací sieťový kábel tohto prístroja poškodí, musí sa nechať vymeniť výrobcom alebo jeho zákazníckym servisom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa predišlo ohrozeniam.
- ▶ Prístroj používajte len v suchých a uzavretých priestoroch, nie vonku.
- ▶  Nikdy neponárajte prístroj do vody ani do iných tekutín! V opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo ohrozenia života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom.
- ▶ Pri čistení dbajte na to, aby sa do vnútra prístroja nedostala žiadna voda. Nikdy nečistíte prístroj pod tečúcou vodou.
- ▶ Zabezpečte, aby tento prístroj nikdy nemohol prísť do kontaktu s vodou. Nikdy nepoužívajte prístroj v blízkosti vody ani pri žiadnych nádobách, ktoré obsahujú vodu.
- ▶ Dbajte na to, aby pri prevádzke nebol sieťový kábel nikdy mokrý alebo vlhký. Veďte ho tak, aby sa nikde nezachytil ani sa nemohol poškodiť iným spôsobom.
- ▶ Po každom používaní vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky, aby sa prístroj vypol.
- ▶ Otvorte veko prístroja.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Tento prístroj môžu používať deti staršie ako 8 rokov, ako aj osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo znalosťami, ak sú pod dohľadom alebo boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- ▶ Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- ▶ Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, okrem toho, ak sú staršie ako 8 rokov a sú pod dozorom. Deti mladšie ako 8 rokov nesmú mať prístup k prístroju ani k prípojnému káblu.
- ▶ Časti prístroja môžu byť počas prevádzky horúce. Preto sa dotýkajte len držiadiel.
- ▶ Pred čistením prístroja alebo odložením nechajte prístroj najprv celkom vychladnúť.
- ▶ Buďte opatrní pri vyberaní hotových sendvičov. Prístroj, ako aj sendviče sú veľmi horúce.
- ▶ Prístroj používajte len na stabilnom, nešmyklávom a rovnom povrchu.
- ▶ Na zapínanie a vypínanie prístroja nepoužívajte externý časový spínač, ani samostatný systém diaľkového ovládania.

**Pozor! Horúci povrch!**

POZOR – NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!

- ▶ Prístroj sa nesmie používať v blízkosti horľavých materiálov.
- ▶ Neotvárajte prístroj, dokiaľ je v prevádzke.
- ▶ Prístroj používajte len na žiaruvzdornej podložke.
- ▶ Nikdy nenechávajte prístroj zapnutý bez dozoru.

POZOR – VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Jedlá vyberajte len lopatkou z plastu alebo dreva alebo iným vhodným, nekovovým predmetom, aby ste nepoškodili nepriľnavý povrch sendvičovača.
- ▶ Pri čistení nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky a ostré predmety.

UPOZORNENIE

- ▶ Používateľ nemusí prepínať výrobok na 50 alebo 60 Hz. Výrobok sa prispôsobí ako na 50, tak aj na 60 Hz.

Prvé uvedenie do prevádzky

- Nepriľnavý povrch toastovacích plôch **5/6** jednorazovo natrite olejom vhodným na varenie.
- Zastrčte elektrickú zástrčku do zásuvky.
- Zatvorte prístroj a zablokujte ho zablokovaním veka **3**. Zablokovanie veka musí počuteľne zacvaknúť na rukoväti.
- Zariadenie nechajte zahrievať približne 10 minút.

UPOZORNENIE

- ▶ Pri prvom použití môže vzniknúť mierny zápach (možný je aj mierny dym). To je celkom normálne a po krátkom čase tento jav zmizne. Zabezpečte dostatočné vetranie. Napríklad otvorte okno.
 - Vytiahnite sieťovú zástrčku a prístroj nechajte vychladnúť.
 - Prístroj vyčistite tak, ako je uvedené v kapitole „Čistenie“.
- Prístroj je teraz pripravený na prevádzku.

Obsluha

Zapekanie sendvičov

- 1) Zatvorte veko a zablokujte ho pomocou zablokovania veka ❸.
- 2) Zastrčte elektrickú zástrčku do zásuvky. Červená kontrolka „Power“ ❹ svieti.
- 3) Keď je prístroj rozohriaty, svieti zelená kontrolka „Pripravený na prevádzku“ ❷.
- 4) Otvorte veko a položte dva pripravené sendviče na dolné toastovacie plochy ❻.
- 5) Zatvorte veko a zablokujte ho pomocou zablokovania veka ❸. Ak je sendvič taký hrubý, že nie je možné zatvoriť zablokovanie veka ❸, odoberte zo sendviča trochu náplne.

POZOR – VECNÉ ŠKODY!

- Sendviče vyberajte len lopatkou z plastu alebo dreva alebo iným vhodným, nekovovým predmetom, aby ste nepoškodili nepriľnavý povrch sendvičovača.
- 6) Po približne 3 – 5 minútach je sendvič hotový. Tento časový údaj sa môže odlišovať podľa používanej náplne a osobnej chuti. Otvorte veko a sendviče vyberte.
 - 7) Ak už nechcete pripravovať ďalšie sendviče, vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky.

Čistenie

⚠ VÝSTRAHA!

NEBEZPEČENSTVO ZASIAHNUTIA ELEKTRICKÝM PRÚDOM

- Pred čistením prístroja najprv vytiahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky.



Nikdy neponárajte prístroj do vody ani do iných tekutín! V opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo ohrozenia života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom.

⚠ VÝSTRAHA!

NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Pred čistením nechajte prístroj vychladnúť. Nebezpečenstvo popálenia!

POZOR – VECNÉ ŠKODY!

- Nepoužívajte žiadne ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky. Poškodili by ste nimi povrch prístroja.

UPOZORNENIE

- ▶ S čistením nečakajte príliš dlho. Počkajte, dokiaľ je prístroj tak vychladený, že s ním môžete zaobchádzať bez nebezpečenstva popálenia. Potom je možné ľahšie odstrániť zvyšky potravín.
- Kryt otrite suchou utierkou alebo vlhkou handričkou.
- Pretrite toastovacie plochy **5/6** handričkou navlhčenou v teplej vode, aby ste odstránili všetky zvyšky potravín.
Na pevne pripálené zvyšky môžete položiť vlhkú handričku, aby sa zvyšky navlhčili. Po určitom čase sa potom dajú tieto zvyšky odstrániť.

UPOZORNENIE

- ▶ Pri neodolných nečistotách naneste na vlhkú utierku trochu jemného umývacieho prostriedku. Po čistení s umývacím prostriedkom pretrite toastovacie plochy **5/6** ešte raz utierkou navlhčenou v čistej vode, aby ste odstránili všetky zvyšky umývacieho prostriedku. Po čistení s umývacím prostriedkom odporúčame znova potrieť toastovacie plochy **5/6** olejom vhodným na varenie.
- Pred ďalším používaním všetky časti dobre osušte.

UPOZORNENIE

- Ak sa tuk alebo potraviny dostali do štrbín alebo rohov, z ktorých ich neviete odstrániť vlhkou utierkou, postupujte takto:
- Tuk alebo iné tekutiny zotrite kúskom kuchynskej utierky.
 - Zvyšky odstráňte drevenou lopatkou alebo malým dreveným špáradlom.
 - Potom všetko znova ešte raz umyte tak, ako už bolo opísané vyššie.

Recepty

Holandský paradajkový toast

Suroviny:

- ◆ 4 plátky toastového chleba
- ◆ voda
- ◆ jarné cibulky
- ◆ 1 stredne veľká paradajka
- ◆ bylinkové maslo
- ◆ 2 plátky varenej šunky
- ◆ soľ
- ◆ čerstvo pomleté čierne korenie
- ◆ 2 plátky mladého syra Gouda

- 1) Jarné cibulky umyjeme a následne ich necháme odkvapať. Jarné cibulky prekrojíme po dĺžke na polovice a nakrájame na veľké kúsky. Vodu so soľou dáme variť do hrnca. Pridáme jarné cibulky a blanšírujeme ich približne 1 minútu.
Následne dáme jarné cibulky do sitka, prelejeme ich studenou vodou a necháme odkvapať.
- 2) Paradajky umyjeme a utrieme ich dosucha. Prekrojíme ich na polovice a odstránime tvrdé časti, na ktorých bola upevnená stonka. Paradajky nakrájame na plátky.
- 3) Jeden plátok toastového chleba natrieme bylinkovým maslom a položíme naňho zložený plátok šunky. Na to uložíme kúsky jarnej cibulky a plátky paradajok. Osolíme a okoreníme.
- 4) Na plátok toastového chleba položíme plátky syra.
- 5) Ďalší plátok toastového chleba natrieme trochu bylinkového masla a prikryjeme ním sendvič s natretou stranou smerom nadol.

Taliansky toast

Suroviny:

- ◆ 4 plátky toastového chleba
- ◆ 4 PL paradajkového pretlaku
- ◆ 2 PL majonézy
- ◆ soľ
- ◆ provensálske bylinky
- ◆ čerstvo pomleté čierne korenie
- ◆ 1 stredne veľká paradajka
- ◆ 1 bal. syra Mozzarella
- ◆ čerstvo pomleté korenie štyroch farieb

- 1) Zmiešame rajčinový pretlak, majonézu, soľ, provensálske bylinky a korenie. Touto zmesou natrieme plátky toastového chleba
- 2) Paradajky umyjeme a utrieme ich dosucha. Prekrojíme ich na polovice a odstránime tvrdé časti, na ktorých bola upevnená stonka. Paradajky nakrájame na plátky.
- 3) Syr Mozzarella necháme odkvapkať na site a nakrájame ho na plátky. Tieto znovu rozdelíme na polovice.
- 4) Na už natretý plátok toastového chleba položíme plátky rajčiny a mozzarely a okoreníme.
- 5) Sendvič prikryjeme ďalším plátkom toastového chleba.

Toast Hawaii

Suroviny:

- ◆ 4 plátky toastového chleba
- ◆ 2 plátky ananásu (z plechovky)
- ◆ maslo
- ◆ 2 plátky varenej šunky
- ◆ 2 plátky syra

- 1) Ananás necháme odkvapkať na site.
- 2) Plátky toastového chleba natrieme maslom.
- 3) Plátky toastového chleba obložíme šunkou a ananásom.
- 4) Syr sa kladie ako posledný na ananás.
- 5) Sendvič prikryjeme ďalším plátkom toastového chleba.

Toast Scandia

Suroviny:

- ◆ 4 plátky toastového chleba
- ◆ kôpor
- ◆ 125 g jogurtového krému do šalátov
- ◆ 1 ČL dijonskej horčice
- ◆ 1 ČL tekutého medu
- ◆ 20 g krému z pravého lososa (tuba z chladiaceho regálu)
- ◆ 1 šalátová uhorka
- ◆ 1 bal. syra Mozzarella
- ◆ 100 g údeného lososa, plátky
- ◆ čerstvo pomleté čierne korenie

- 1) Kôpor umyjeme a zľahka ho utrieme do sucha. Otrháme vrchy stoniek z kôpra a posekáme ich.
- 2) Zmiešame jogurtový krém s horčicou, medom, lososovým krémom a kôprom.
- 3) Olúpeme uhorku a odkrojíme konce. Rozpolíme uhorku po dĺžke a lyžičkou vyberieme jadierka. Polovicu uhorky nakrájame na kúsky.
- 4) Syr Mozzarella necháme odkvapkať na site a nakrájame ho na plátky.
- 5) Plátok toastového chleba potrieme jogurtovým krémom.
- 6) Na natretý plátok toastového chleba položíme kúsok uhorky, na to rovnomerne rozdelíme plátky lososa a plátok toastového chleba obložíme plátkami syra. Ochuťíme čiernym korením.
- 7) Sendvič prikryjeme ďalším plátkom toastového chleba.

Toast s morčacími prsami a kari korením

Suroviny:

- ◆ 4 plátky toastového chleba
- ◆ 25 g masla
- ◆ nárez z morčacích prs
- ◆ slivky
- ◆ koktejlová kari omáčka
- ◆ kari korenie

- 1) Zmiešame maslo s kari omáčkou a kari korením.
- 2) Umyjeme slivky, osušíme ich a odkôstkujeme. Rozpolíme slivky a pokrájame ich na tenké plátky.
- 3) Plátok toastového chleba natrieme kari maslom.
- 4) Na natretý plátok toastového chleba položíme nárez z morčacích prs a plátky sliviek.
- 5) Sendvič prikryjeme ďalším plátkom toastového chleba.

Likvidácia

Likvidácia prístroja



Symbol preškrtnutej odpadovej nádoby na kolieskach upozorňuje, že tento prístroj podlieha smernici č. 2012/19/EU. Táto smernica stanovuje, že tento prístroj po uplynutí doby používania nesmiete zlikvidovať s normálnym domovým odpadom, ale musíte ho odovzdať v špeciálne zriadených zberných miestach, zberných dvoroch alebo v prevádzkach na likvidáciu odpadov.

Táto likvidácia je pre vás bezplatná. Chráňte životné prostredie a likvidujte odborne.

Pokiaľ váš starý prístroj obsahuje osobné údaje, máte zodpovednosť vymazať ich skôr, ako ho odovzdáte.



Informácie o možnostiach likvidácie výrobku, ktorý doslúžil, získate od svojej obecnej alebo mestskej samosprávy.

Likvidácia obalu



Pri výbere obalových materiálov sa prihliadalo na ekologické hľadisko a odborné možnosti likvidácie, a preto ich možno recyklovať. Nepotrebné obalové materiály zlikvidujte podľa miestnych predpisov.



Obal zlikvidujte ekologicky. Dbajte na označenie na rôznych obalových materiáloch a triedte ich prípadne osobitne. Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom: 1–7: plasty, 20–22: papier a lepenka, 80–98: kompozitné materiály.

Servis



Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@idl.sk

IAN 435207_2304

Dovozca

Majte na pamäti, že nižšie uvedená adresa nie je adresou servisného strediska. Najprv kontaktujte uvedené servisné stredisko.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21 • 44867 BOCHUM • NEMECKO

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Informationen zu dieser Kurzanleitung	50
Bestimmungsgemäße Verwendung	50
Lieferumfang	50
Gerätebeschreibung	50
Technische Daten	51
Sicherheitshinweise	51
Erste Inbetriebnahme	53
Bedienen	54
Sandwiches rösten	54
Reinigen	54
Rezepte	56
Holländischer Tomatentost	56
Italienischer Toast	57
Toast Hawaii	57
Toast Scandia	58
Curry-Putenbrust-Toast	59
Entsorgung	60
Gerät entsorgen	60
Verpackung entsorgen	60
Service	61
Importeur	61

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) 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.

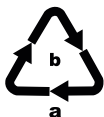


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

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

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: 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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Információk állása · Stanje informacij · Stav informací

Stav informácií · Stand der Informationen:

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

IAN 435207_2304

