



## TOSTIERA SSWM 750 C3

(IT) (MT)

### TOSTIERA

Istruzioni brevi

(GB) (MT)

### SANDWICH TOASTER

Short manual

(PT)

### TOSTADEIRA

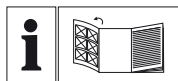
Guia rápido

(DE) (AT) (CH)

### SANDWICHMAKER

Kurzanleitung

IAN 435207\_2304



IT MT

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

---

PT

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

---

GB MT

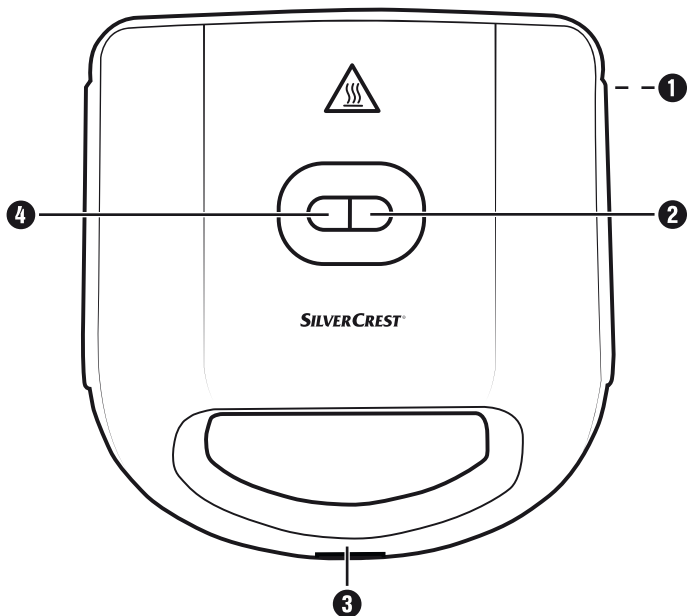
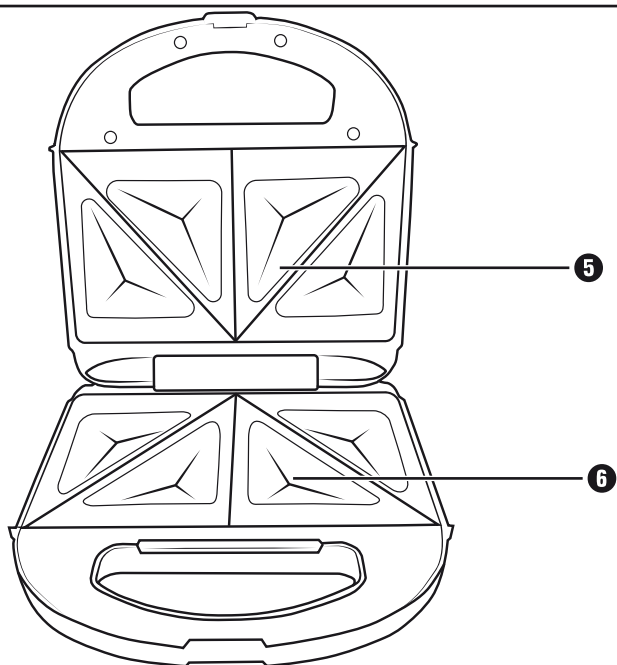
Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

---

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.

|              |                  |        |    |
|--------------|------------------|--------|----|
| IT / MT      | Istruzioni brevi | Pagina | 1  |
| PT           | Guia rápido      | Página | 15 |
| GB / MT      | Short manual     | Page   | 29 |
| DE / AT / CH | Kurzanleitung    | Seite  | 43 |

**A****B**

## Indice

|                                                           |           |
|-----------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Informazioni sulle presenti istruzioni brevi</b> ..... | <b>2</b>  |
| <b>Uso conforme</b> .....                                 | <b>2</b>  |
| <b>Volume della fornitura</b> .....                       | <b>2</b>  |
| <b>Descrizione dell'apparecchio</b> .....                 | <b>2</b>  |
| <b>Dati tecnici</b> .....                                 | <b>3</b>  |
| <b>Indicazioni relative alla sicurezza</b> .....          | <b>3</b>  |
| <b>Prima messa in funzione</b> .....                      | <b>5</b>  |
| <b>Uso</b> .....                                          | <b>6</b>  |
| Tostatura di sandwich .....                               | 6         |
| <b>Pulizia</b> .....                                      | <b>6</b>  |
| <b>Ricette</b> .....                                      | <b>8</b>  |
| Toast con pomodori all'olandese .....                     | 8         |
| Toast all'italiana .....                                  | 9         |
| Toast Hawaii .....                                        | 9         |
| Toast Scandia .....                                       | 10        |
| Toast con petto di tacchino e curry .....                 | 11        |
| <b>Smaltimento</b> .....                                  | <b>12</b> |
| Smaltimento dell'apparecchio .....                        | 12        |
| Smaltimento dell'imballaggio .....                        | 12        |
| <b>Assistenza</b> .....                                   | <b>13</b> |
| <b>Importatore</b> .....                                  | <b>13</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-sdrucciolevole 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 sottili 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 d'imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento, sono pertanto riciclabili. Smaltire il materiale di imballaggio non più necessario 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)

### **MT Service Malta**

Tel.: 80062230

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

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)



## Índice

|                                                  |           |
|--------------------------------------------------|-----------|
| <b>Informações sobre este guia rápido .....</b>  | <b>16</b> |
| <b>Utilização correta .....</b>                  | <b>16</b> |
| <b>Conteúdo da embalagem. ....</b>               | <b>16</b> |
| <b>Descrição do aparelho .....</b>               | <b>16</b> |
| <b>Dados técnicos. ....</b>                      | <b>17</b> |
| <b>Instruções de segurança. ....</b>             | <b>17</b> |
| <b>Primeira colocação em funcionamento. ....</b> | <b>19</b> |
| <b>Utilização. ....</b>                          | <b>20</b> |
| Torrar sanduíches. ....                          | 20        |
| <b>Limpeza .....</b>                             | <b>20</b> |
| <b>Receitas .....</b>                            | <b>22</b> |
| Tosta de tomate à holandesa .....                | 22        |
| Tosta à italiana .....                           | 23        |
| Tosta Havai .....                                | 23        |
| Tosta escandinava .....                          | 24        |
| Tosta de peito de peru e caril .....             | 25        |
| <b>Eliminação .....</b>                          | <b>26</b> |
| Eliminação do aparelho .....                     | 26        |
| Eliminação da embalagem .....                    | 26        |
| <b>Assistência Técnica .....</b>                 | <b>27</b> |
| <b>Importador .....</b>                          | <b>27</b> |

## Informações sobre este guia rápido

Este documento é uma versão impressa resumida do manual de instruções completo.



Através da leitura deste código QR acede diretamente à página da Assistência Técnica Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) e poderá abrir e descarregar o manual de instruções completo, introduzindo o número de artigo (IAN) 435207\_2304.

### ⚠ AVISO!

O guia rápido é parte integrante deste produto. Antes de utilizar o produto, familiarize-se com todas as instruções de operação e segurança. Guarde convenientemente o guia rápido e, ao transferir o produto para terceiros, entregue todos os respetivos documentos.

## Utilização correta

Este aparelho destina-se exclusivamente a torrar sanduíches recheadas.

Este aparelho destina-se exclusivamente à utilização privada. Não utilize este aparelho para fins comerciais!

## Conteúdo da embalagem

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

- Tostadeira
- Guia rápido

- 1) Retire o aparelho e o guia rápido da embalagem.
- 2) Retire todo o material de embalagem.

## Descrição do aparelho

Figura A:

- ❶ Dispositivo de enrolamento do cabo
- ❷ Luz de controlo "Operacional"
- ❸ Bloqueio da tampa
- ❹ Luz de controlo "Power"

Figura B:

- ❺ Superfície de torrar superior
- ❻ Superfície de torrar inferior

## Dados técnicos

|                                                                                   |                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tensão                                                                            | 220 - 240 V ~ (corrente alternada), 50/60 Hz                                                               |
| Consumo de energia                                                                | 750 W                                                                                                      |
|  | Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos. |

## Instruções de segurança

### **AVISO! PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO!**

- ▶ Se o cabo de alimentação deste aparelho for danificado, terá de ser substituído pelo fabricante, pelo respetivo Serviço de Apoio ao Cliente ou por uma pessoa igualmente qualificada, a fim de evitar situações de perigo.
- ▶ Utilize o aparelho apenas em espaços secos, não ao ar livre.
  -  Nunca mergulhe o aparelho em água ou noutros líquidos! Caso contrário, existe perigo de morte por choque elétrico.
- ▶ Ao limpar, certifique-se de que não há infiltração de água no interior do aparelho. Nunca limpe o aparelho sob água corrente.
- ▶ Certifique-se de que o aparelho nunca entra em contacto com água. Nunca utilize o aparelho perto de água ou de recipientes que contenham líquidos.
- ▶ Certifique-se de que, durante o funcionamento, o cabo de alimentação nunca fica molhado ou húmido. Disponha o cabo de modo a que não fique entalado ou danificado.
- ▶ Após cada utilização, retire a ficha de rede da tomada para desligar o aparelho.
- ▶ Nunca abra a caixa do aparelho.

**⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!**

- ▶ Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idades superiores a 8 anos, bem como por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e/ou conhecimento, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
- ▶ As crianças não podem brincar com o aparelho.
- ▶ A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não podem ser efetuadas por crianças, salvo se tiverem idades superiores a 8 anos e forem vigiadas. Crianças com idades inferiores a 8 anos devem ser mantidas afastadas do aparelho e do cabo de ligação.
- ▶ As peças do aparelho podem aquecer durante o funcionamento. Por isso, toque apenas na pega.
- ▶ Deixe arrefecer o aparelho completamente, primeiro, antes de o limpar ou guardar.
- ▶ Tenha cuidado ao retirar as sanduíches prontas. O aparelho, bem como as sanduíches estão muito quentes.
- ▶ Utilize o aparelho apenas sobre uma superfície estável, plana e antiderrapante.
- ▶ Não utilize um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto em separado para operar o aparelho.

**Atenção! Superfície quente!**

**ATENÇÃO - PERIGO DE INCÊNDIO!**

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

**ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!**

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

**NOTA**

- ▶ Não é necessária qualquer ação por parte do utilizador para mudar o aparelho entre os 50 e 60 Hz. O aparelho adapta-se tanto para os 50 como para os 60 Hz.

**Primeira colocação em funcionamento**

- Unte uma única vez o revestimento antiaderente das superfícies de torrar **5/6** com óleo próprio para cozinhar.
- Insira a ficha numa tomada de alimentação elétrica.
- Feche o aparelho e tranque-o com o bloqueio da tampa **3**. Este tem de encaixar perceptivelmente na pega inferior.
- Deixe o aparelho aquecer durante aprox. 10 minutos.

**NOTA**

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

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

O aparelho encontra-se agora operacional.

## Utilização

### Torrar sanduíches

- 1) Feche a tampa e tranque-a com o bloqueio da tampa ❸.
- 2) Insira a ficha numa tomada de alimentação elétrica. A luz de controlo vermelha "Power" ❹ acende.
- 3) Assim que o aparelho estiver quente, a luz de controlo verde "Operacional" ❷ acende.
- 4) Abra a tampa e coloque duas sanduíches preparadas nas superfícies de torrar inferiores ❺.
- 5) Feche a tampa e tranque-a com o bloqueio da tampa ❸. Se a sanduíche for demasiado espessa, de tal forma que não seja possível fechar o bloqueio da tampa ❸, retire parte do recheio da sanduíche.

#### ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

- Retire as sanduíches apenas com uma espátula de plástico ou madeira ou outro utensílio adequado não metálico para não danificar o revestimento antiaderente da sanduicheira.
- 6) As sanduíches ficam prontas após aprox. 3 - 5 minutos. Este cálculo temporal pode variar, dependendo do recheio utilizado e do gosto pessoal. Levante a tampa e retire as sanduíches.
  - 7) Se não pretende preparar mais sanduíches, retire a ficha de rede da tomada.

## Limpeza

#### ⚠ AVISO! PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO

- Retire a ficha da tomada antes de limpar o aparelho.



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

#### ⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- Antes de proceder à limpeza, deixe o aparelho arrefecer. Perigo de queimaduras!

#### ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

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

**NOTA**

- ▶ Não deixe passar muito tempo antes de fazer a limpeza. Aguarde até que o aparelho esteja de tal modo arrefecido que seja possível pegar nele sem perigo de queimaduras. Deste modo é mais fácil retirar os restos de alimentos.
- Limpe a caixa com um pano seco ou ligeiramente humedecido.
- Limpe as superfícies de torrar **5**/**6** com um pano molhado em água quente, para retirar todos os restos de comida. Restos de comida que estejam pegados podem ser amolecidos, colocando o pano húmido sobre os mesmos. Depois de algum tempo os restos de comida podem ser retirados facilmente.

**NOTA**

- ▶ Para retirar sujidades difíceis, aplique um detergente da loiça suave no pano húmido. Depois da limpeza com detergente, limpe as superfícies de torrar **5**/**6** mais uma vez com um pano humedecido com água limpa, para remover todos os vestígios do detergente da loiça. Depois da limpeza com detergente da loiça, aconselhamos que unte novamente as superfícies de torrar **5**/**6** com óleo próprio para cozinhar.
- Antes de uma nova utilização, seque bem todas as peças.

**NOTA**

Se tiverem entrado gordura ou alimentos para as ranhuras ou os cantos, onde não os pode retirar com um pano húmido, proceda da seguinte forma:

- Limpe a gordura ou outros líquidos com um pedaço de papel de cozinha.
- Retire os resíduos com uma espátula de madeira ou um pequeno espeto de madeira.
- Limpe depois tudo mais uma vez como descrito.

## Receitas

### Tosta de tomate à holandesa

#### Ingredientes:

- ◆ 4 Fatias de pão de forma
- ◆ Água
- ◆ Alho-francês
- ◆ 1 Tomate médio
- ◆ Manteiga de ervas
- ◆ 2 Fatias de fiambre
- ◆ Sal
- ◆ Pimenta moída na hora
- ◆ 2 Fatias de queijo gouda jovem

- 1) Lave o alho-francês e deixe-o escorrer. Abra o alho-francês longitudinalmente e depois corte as duas metades em pedaços grandes. Coloque a água com sal num tacho e deixe ferver. Adicione o alho-francês e escale-o durante 1 minuto.  
Em seguida, deite o alho-francês num coador, passe-o por água fria e deixe escorrer.
- 2) Lave os tomates e seque-os cuidadosamente. Corte-os em metades e retire as extremidades. Corte os tomates em fatias.
- 3) Barre uma fatia de pão de forma com manteiga de ervas e coloque uma fatia de fiambre dobrada sobre a fatia de pão de forma barrada. Distribua os pedaços de alho-francês e tomate sobre ela. Tempere com sal e pimenta.
- 4) Coloque as fatias de queijo sobre a fatia de pão de forma.
- 5) Barre mais uma fatia de pão de forma com manteiga de ervas e tape a sanduíche com a fatia de pão de forma barrada.

## **Tosta à italiana**

### **Ingredientes:**

- ◆ 4 Fatias de pão de forma
- ◆ 4 Colheres de sopa de concentrado de tomate
- ◆ 2 Colheres de sopa de maionese
- ◆ Sal
- ◆ Ervas da Provença
- ◆ Pimenta moída na hora
- ◆ 1 Tomate médio
- ◆ 1 Embalagem de queijo mozzarella
- ◆ Pimenta mista moída na hora

- 1) Misture a polpa de tomate, a maionese, o sal, as ervas da Provença e a pimenta. Barre as fatias de pão de forma com a mistura.
- 2) Lave os tomates e seque-os cuidadosamente. Corte-os em metades e retire as extremidades. Corte os tomates em fatias.
- 3) Deixe o queijo mozzarella escorrer num coador e depois corte-o em fatias. Corte estas novamente em metades.
- 4) A fatia de pão de forma já barrada é então coberta com as rodela de tomate e queijo mozzarella e polvilhada com pimenta.
- 5) Cubra a sua sanduíche com a outra fatia de pão de forma.

## **Tosta Havai**

### **Ingredientes:**

- ◆ 4 Fatias de pão de forma
- ◆ 2 Rodela de ananás (em lata)
- ◆ Manteiga
- ◆ 2 Fatias de fiambre
- ◆ 2 Fatias de queijo

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

## Tosta escandinava

### Ingredientes:

- ◆ 4 Fatias de pão de forma
- ◆ Aneto
- ◆ 125 g Molho de iogurte para salada
- ◆ 1 Colher de chá de mostarda Dijon
- ◆ 1 Colher de chá de mel líquido
- ◆ 20 g de creme de salmão verdadeiro (bisnaga das prateleiras frigoríficas)
- ◆ 1 Pepino
- ◆ 1 Embalagem de queijo mozzarella
- ◆ 100 g de salmão fumado em fatias
- ◆ Pimenta moída na hora

- 1) Lave o aneto e seque-o cuidadosamente. Arranque as pontas dos caules do aneto e pique-as.
- 2) Misture o creme de iogurte para salada com a mostarda, o mel, o creme de salmão e o aneto.
- 3) Descasque o pepino e retire as extremidades. Corte o pepino ao meio, em comprimento, e retire as sementes com uma colher de chá. Corte as metades do pepino em pedaços.
- 4) Escorra o mozzarella num coador e corte-o em fatias.
- 5) Barre uma fatia de pão de forma com molho de iogurte para salada.
- 6) Coloque um pedaço de pepino sobre a fatia de pão de forma barrada, distribua as fatias de salmão regularmente e cubra a fatia de pão de forma com as fatias de queijo. Tempere com pimenta.
- 7) Cubra a sua sanduíche com mais uma fatia de pão de forma.

## **Tosta de peito de peru e caril**

### **Ingredientes:**

- ◆ 4 Fatias de pão de forma
- ◆ 25 g de manteiga
- ◆ Fatias de peru assado
- ◆ Ameixas
- ◆ Molho de caril e cocktail
- ◆ Caril em pó

- 1) Misture a manteiga com o molho de caril e o caril em pó.
- 2) Lave as ameixas, seque-as e tire-lhes o caroço. Corte as ameixas em metades e depois em fatias finas.
- 3) Barre uma fatia de pão de forma com a manteiga de caril.
- 4) Cubra agora a fatia de pão de forma barrada com as fatias de peru assado e as fatias de ameixa.
- 5) Cubra a sua sanduíche com mais uma fatia de pão de forma.

## Eliminação

### Eliminação do aparelho



O símbolo de um contentor de lixo com rodas riscado, ao lado, indica que este aparelho está sujeito à Diretiva Europeia 2012/19/EU. Esta diretiva determina que não pode eliminar este aparelho, no fim da sua vida útil, no lixo doméstico comum, devendo entregá-lo em locais de recolha especialmente previstos para o efeito, depósitos de materiais recicláveis ou empresas de eliminação de resíduos.

**A eliminação é gratuita para si. Proteja o meio ambiente e elimine os resíduos de modo adequado.**

Se o seu aparelho antigo incluir dados pessoais, é responsável pelo seu apagamento, antes de o entregar.



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

### Eliminação da embalagem



Os materiais de embalagem são selecionados tendo em conta os aspetos ambientais e técnicos relativamente à eliminação, sendo, por isso, recicláveis. Elimine os materiais de embalagem que já não são necessários de acordo com os regulamentos locais em vigor.



Elimine a embalagem de modo ecológico.



Tenha em atenção a marcação nos diversos materiais de embalagem e separe-os convenientemente. Os materiais de embalagem estão identificados com abreviaturas (a) e algarismos (b), com os seguintes significados: 1–7: plásticos, 20–22: papel e cartão, 80–98: compostos.

## **Assistência Técnica**

**PT** **Assistência Portugal**  
Tel.: 800849000  
E-Mail: [kompernass@lidl.pt](mailto:kompernass@lidl.pt)  
**IAN 435207\_2304**

## **Importador**

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

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



## Contents

|                                                  |           |
|--------------------------------------------------|-----------|
| <b>Information about this short manual .....</b> | <b>30</b> |
| <b>Intended use .....</b>                        | <b>30</b> |
| <b>Package contents .....</b>                    | <b>30</b> |
| <b>Description of the appliance .....</b>        | <b>30</b> |
| <b>Technical data .....</b>                      | <b>31</b> |
| <b>Safety guidelines .....</b>                   | <b>31</b> |
| <b>First use .....</b>                           | <b>33</b> |
| <b>Operation .....</b>                           | <b>34</b> |
| Toasting sandwiches .....                        | 34        |
| <b>Cleaning.....</b>                             | <b>34</b> |
| <b>Recipes.....</b>                              | <b>36</b> |
| Dutch tomato toast.....                          | 36        |
| Italian toast .....                              | 37        |
| Hawaiian toast .....                             | 37        |
| Scandia toast.....                               | 38        |
| Curried turkey breast toast.....                 | 39        |
| <b>Disposal.....</b>                             | <b>40</b> |
| Disposal of the appliance .....                  | 40        |
| Disposal of the packaging.....                   | 40        |
| <b>Service.....</b>                              | <b>41</b> |
| <b>Importer.....</b>                             | <b>41</b> |

## Information about this short manual

This document is a shortened print version of the complete operating instructions.



Scanning the QR code will take you directly to the Lidl Service page ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)), where you can view and download the full version of the operating instructions by entering the article number (IAN) 435207\_2304.

### WARNING!

The short manual is an integral part of this product. Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions. Keep the short manual in a safe place and hand over all documents when passing the product on to any future owner/user.

## Intended use

This appliance is only intended for the toasting of filled sandwiches.

This appliance is intended solely for use in private households.

Not for commercial use!

## Package contents

The appliance is supplied with the following components as standard:

- Sandwich Toaster
- Short manual

- 1) Remove the appliance and the short manual from the carton.
- 2) Remove all packaging material.

## Description of the appliance

Figure A:

- ❶ Cable retainer
- ❷ "Ready" control lamp
- ❸ Lid catch
- ❹ "Power" control lamp

Figure B:

- ❺ Upper toasting surface
- ❻ Lower toasting surface

## Technical data

|                                                                                   |                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Voltage                                                                           | 220 - 240 V ~ (AC), 50/60 Hz                                                       |
| Power consumption                                                                 | 750 W                                                                              |
|  | All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe. |

## Safety guidelines

### **WARNING! RISK OF ELECTRIC SHOCK!**

- ▶ To avoid potential risks, if the appliance power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its customer service or by a qualified technician.
- ▶ Use the appliance only in dry indoor areas, not outdoors.
-  **NEVER** immerse the appliance in water or other liquids! Otherwise there is a risk of an electric shock.
- ▶ When cleaning, ensure that water cannot permeate into the appliance. **NEVER** clean the appliance under running water.
- ▶ Ensure that the appliance can never come into contact with water. **NEVER** use the appliance adjacent to water or close to vessels containing liquids.
- ▶ Ensure that the power cable never becomes wet or damp when the appliance is in use. Route the cable so that it cannot be trapped or damaged in any way.
- ▶ After use, disconnect the power cable from the mains power socket to turn off the unit.
- ▶ **NEVER** open the housing of the appliance.

## **WARNING! RISK OF INJURY!**

- ▶ This appliance may be used by children of the age of 8 years or more and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are being supervised or have been instructed with regard to the safe use of the appliance and have understood the potential risks.
- ▶ Children must not use the appliance as a plaything.
- ▶ Cleaning and user maintenance must not be performed by children unless they are older than 8 years of age and are supervised. Children younger than eight years of age must be kept away from the appliance and the power cable.
- ▶ The appliance components can get hot during operation. Therefore, only touch the handles.
- ▶ Allow the appliance to cool down completely before cleaning or storing it.
- ▶ Take care when removing the finished sandwiches! The appliance as well as the sandwiches are very hot.
- ▶ Use the appliance only on a stable, non-slippery and level surface.
- ▶ Do not use an external timer switch or a separate remote control system to operate the appliance.



**Caution! Hot surface!**

**CAUTION – RISK OF FIRE!**

- ▶ This appliance may not be used in close vicinity to flammable material.
- ▶ Do not leave the appliance unattended at any time when it is in use.
- ▶ Operate the appliance only on heat resistant surface.
- ▶ The appliance must always be supervised during use.

**CAUTION – PROPERTY DAMAGE!**

- ▶ To avoid damaging the non-stick coating of the sandwich toaster, remove your cooked foods only with a plastic or wooden spatula or some other suitable, non-metallic implement.
- ▶ Do not use abrasive cleansers or sharp objects for cleaning.

**NOTE**

- ▶ No user action is required to switch the product between 50 and 60 Hz. The product adapts automatically to either 50 or 60 Hz.

**First use**

- Oil the non-stick coating of the toasting surfaces **5**/**6** with a suitable cooking oil.
- Insert the plug into a mains power socket.
- Close the appliance and lock it with the lid catch **3**. This must click audibly into the lower handle.
- Let the appliance heat up for about 10 minutes.

**NOTE**

- ▶ During first usage, a slight smell can arise (minimal smoke development is also possible). This is normal and dissipates after a short time. Ensure sufficient ventilation. For example, by opening a window.
- Disconnect the plug and allow the appliance to cool down.
- Clean the appliance as described in the chapter “Cleaning”.

The appliance is now ready for use.

## Operation

### Toasting sandwiches

- 1) Close the lid and lock it with the lid catch ❸.
- 2) Insert the plug into a mains power socket. The red "Power" control lamp ❹ lights up.
- 3) As soon as the appliance has heated up, the green "Ready" control lamp ❷ lights up.
- 4) Open the lid and place two prepared sandwiches on the lower toasting surface ❶.
- 5) Close the lid and lock it with the lid catch ❸. If the sandwich is so thick that the lid catch ❸ cannot be closed, remove some filling from the sandwiches.

#### CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

- To avoid damaging the non-stick coating of the sandwich toaster, remove your cooked foods only with a plastic or wooden spatula or some other suitable, non-metallic implement.
- 6) The sandwiches are ready after about 3–5 minutes. Toasting times can vary depending on the type of filling and personal tastes. Open the lid and take the sandwiches out.
  - 7) When you no longer wish to prepare any more sandwiches, disconnect the plug from the mains power socket.

## Cleaning

#### WARNING! RISK OF ELECTRIC SHOCK

- Disconnect the plug from the mains power socket before cleaning the appliance.
-  NEVER immerse the appliance in water or other liquids! Otherwise there is a risk of an electric shock.

#### WARNING! RISK OF INJURY!

- Allow the appliance to cool sufficiently before cleaning it. Risk of burns!

#### CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

- Do not use aggressive or abrasive cleaning agents. These can damage the surfaces of the appliance.

**NOTE**

- ▶ Do not wait too long to start with the cleaning. Wait until the appliance has cooled down sufficiently that you can touch it without the risk of being burnt. Then the food particles can be removed more easily.
- Clean the appliance housing using only a dry or a lightly moistened cloth.
- Wipe the toasting surfaces **5**/**6** with a warm, damp cloth so that all food residues are removed.  
For cooked-on residues, lay a damp cloth on the affected area for a while to soften the residues. After a short time, you can then remove the residues.

**NOTE**

- ▶ For stubborn residues, use a mild detergent on a damp cloth. After cleaning with detergent, wipe the toasting surfaces **5**/**6** again with a cloth dampened with fresh water to remove any detergent residues. After cleaning with detergent, we recommend re-greasing the toasting surfaces **5**/**6** with a suitable cooking oil.
- Dry all parts well before re-use.

**NOTE**

If fat or food runs into the grooves or corners where you cannot remove them with a damp cloth, proceed as follows:

- Dab the fats or other liquids with a piece of kitchen paper.
- Remove the residues with a wooden spatula or a small wooden skewer.
- Afterwards, wipe off everything as described above.

## Recipes

### Dutch tomato toast

#### Ingredients:

- ◆ 4 slices of toasting bread
- ◆ Water
- ◆ Spring onions
- ◆ 1 medium tomato
- ◆ Herb butter
- ◆ 2 slices of cooked ham
- ◆ Salt
- ◆ Freshly ground pepper
- ◆ 2 slices of young Gouda cheese

- 1) Wash the spring onions and let them drip dry. Halve the onions lengthwise and then cut them into large pieces. Bring the water with salt to the boil in a pot. Add the spring onions and blanch them for about 1 minute. Then place the spring onions in a sieve, douse them with cold water and let them drip dry.
- 2) Wash the tomatoes and dab them dry. Halve them and remove the stalks. Cut the tomatoes into slices.
- 3) Spread the herb butter on the bread and place a folded slice of ham on the buttered bread. Chop the spring onions and spread them and the tomato pieces on the bread. Season with salt and pepper.
- 4) Lay the cheese slices on the slice of toast bread.
- 5) Spread a little herb butter on another slice of bread and use it to top your sandwich (buttered side downwards).

## Italian toast

### Ingredients:

- ◆ 4 slices of toasting bread
- ◆ 4 tbsp. tomato purée
- ◆ 2 tbsp mayonnaise
- ◆ Salt
- ◆ Herbs de Provence
- ◆ Freshly ground pepper
- ◆ 1 medium tomato
- ◆ 1 pack of Mozzarella cheese
- ◆ Freshly ground coloured pepper

- 1) Stir the tomato paste, mayonnaise, salt, herbs de Provence and pepper together. Spread the slices of toast bread with it.
- 2) Wash the tomatoes and dab them dry. Halve them and remove the stalks. Cut the tomatoes into slices.
- 3) Drain the Mozzarella cheese in a sieve and then cut it into slices. Cut these in half.
- 4) Now add the tomato and Mozzarella slices to the already spread bread.
- 5) Top your sandwich with the other piece of bread.

## Hawaiian toast

### Ingredients:

- ◆ 4 slices of toasting bread
- ◆ 2 slices of pineapple (tinned)
- ◆ Butter
- ◆ 2 slices of cooked ham
- ◆ 2 cheese slices

- 1) Drain the pineapples in a sieve.
- 2) Now coat the toast slice with butter.
- 3) Garnish the toast bread with ham and pineapple.
- 4) Lay the cheese on the pineapple as the last ingredient.
- 5) Top your sandwich with a slice of bread.

## Scandia toast

### Ingredients:

- ◆ 4 slices of toasting bread
- ◆ Dill
- ◆ 125 g yoghurt salad cream
- ◆ 1 tsp. Dijon mustard
- ◆ 1 tsp. liquid honey
- ◆ 20 g salmon pâté (tube from chiller cabinet)
- ◆ 1 cucumber
- ◆ 1 pack of Mozzarella cheese
- ◆ 100 g Smoked salmon
- ◆ Freshly ground pepper

- 1) Rinse the dill and blot it dry. Pluck the tips of the dill stems and chop the tips.
- 2) Mix the yoghurt salad cream with the mustard, honey, salmon cream and dill.
- 3) Peel the cucumber and chop it into small pieces. Slice the cucumber in half lengthwise and scoop out the seeds with a teaspoon. Chop the halved cucumber into small pieces.
- 4) Drain the Mozzarella in a sieve and cut it into slices.
- 5) Spread yoghurt salad cream onto a slice of bread.
- 6) Lay cucumber pieces onto the already spread bread, spread salmon slices evenly on it and top with the cheese slices. Add pepper to taste.
- 7) Top your sandwich with a slice of bread.

## **Curried turkey breast toast**

### **Ingredients:**

- ◆ 4 slices of toasting bread
- ◆ 25 g butter
- ◆ Sliced turkey breast
- ◆ Plums
- ◆ Cocktail curry sauce
- ◆ Curry powder

- 1) Mix until the butter with the curry sauce and curry powder.
- 2) Wash and dry the plums and remove the stones. Cut the plums in half and slice the halves into thin slices.
- 3) Spread the curry butter onto a slice of bread.
- 4) Now spread the sliced turkey breast and plum slices onto the buttered bread.
- 5) Top your sandwich with another toast slice.

## Disposal

### Disposal of the appliance



The adjacent symbol of a crossed-out dustbin means that this appliance is subject to Directive 2012/19/EU. This directive states that this appliance may not be disposed of in the normal household waste at the end of its useful life, but must be taken to specially set-up collection locations, recycling depots or disposal companies.

**The disposal is free of charge for the user. Protect the environment and dispose of this appliance properly.**

If your old appliance has stored any personal data, you are responsible for deleting it yourself before returning it.



Your local community or municipal authorities can provide information on how to dispose of the worn-out product.

### Disposal of the packaging



The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal and are therefore recyclable.

Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.



Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1–7: Plastics, 20–22: Paper and cardboard, 80–98: Composites.

## Service

### **GB** Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

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

### **MT** Service Malta

Tel.: 80062230

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

IAN 435207\_2304

## Importer

Please note that the following address is not the service address. Please use the service address provided in the operating instructions.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

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



# Inhaltsverzeichnis

|                                              |           |
|----------------------------------------------|-----------|
| <b>Informationen zu dieser Kurzanleitung</b> | <b>44</b> |
| <b>Bestimmungsgemäße Verwendung</b>          | <b>44</b> |
| <b>Lieferumfang</b>                          | <b>44</b> |
| <b>Gerätebeschreibung</b>                    | <b>44</b> |
| <b>Technische Daten</b>                      | <b>45</b> |
| <b>Sicherheitshinweise</b>                   | <b>45</b> |
| <b>Erste Inbetriebnahme</b>                  | <b>47</b> |
| <b>Bedienen</b>                              | <b>48</b> |
| Sandwiches rösten                            | 48        |
| <b>Reinigen</b>                              | <b>48</b> |
| <b>Rezepte</b>                               | <b>50</b> |
| Holländischer Tomatentost                    | 50        |
| Italienischer Toast                          | 51        |
| Toast Hawaii                                 | 51        |
| Toast Scandia                                | 52        |
| Curry-Putenbrust-Toast                       | 53        |
| <b>Entsorgung</b>                            | <b>54</b> |
| Gerät entsorgen                              | 54        |
| Verpackung entsorgen                         | 54        |
| <b>Service</b>                               | <b>55</b> |
| <b>Importeur</b>                             | <b>55</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)



**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

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

Versione delle informazioni · Estado das informações

Last Information Update · Stand der Informationen:

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

---

IAN 435207\_2304