

# SILVER CREST®



[www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)



## SANDWICH TOASTER SSMW 750 B2

GB IE

### SANDWICH TOASTER

Operating instructions

SE

### SMÖRGÅSGRILL

Bruksanvisning

FR BE

### APPAREIL À CROQUE-MONSIEUR

Mode d'emploi

DE AT CH

### SANDWICHMAKER

Bedienungsanleitung

FI

### VOILEIPÄGRILLI

Käyttöohje

DK

### SANDWICHMAKER

Betjeningsvejledning

NL BE

### SANDWICHMAKER

Gebruiksaanwijzing

IAN 100047

FI SE DK BE



GB IE

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

---

FI

Käännä ennen lukemista kuvallinen sivu esiin ja tutustu seuraavaksi laitteen kaikkiin toimintoihin.

---

SE

Vik ut bildsidan och ha den till hands när du läser igenom anvisningarna och gör dig bekant med apparatens / maskinens funktioner.

---

DK

Før du læser, vend siden med billeder frem og bliv bekendt med alle apparatets funktioner.

---

FR BE

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

---

NL BE

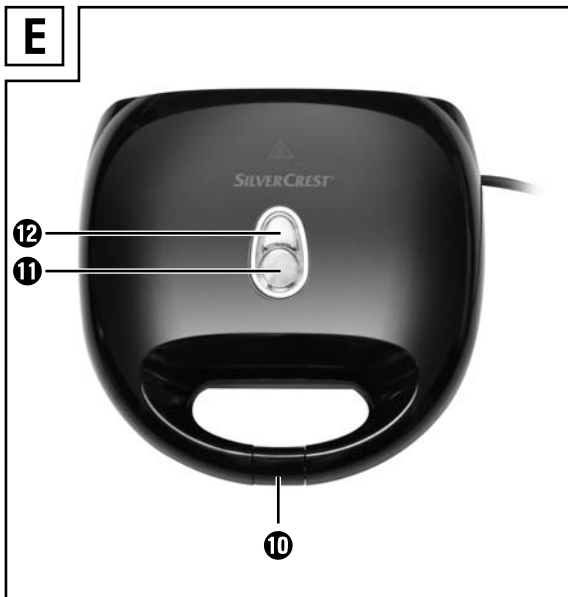
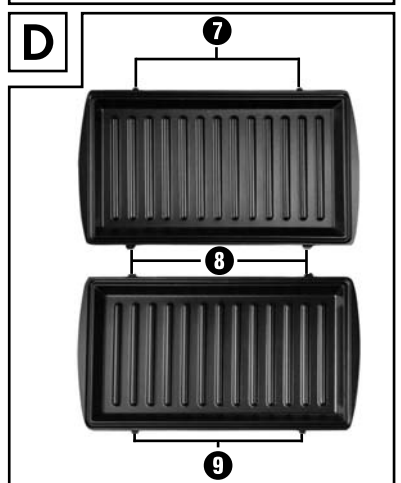
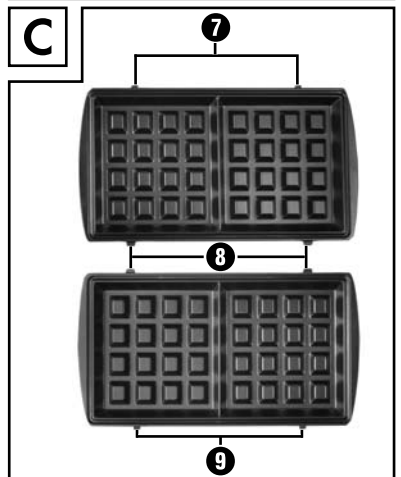
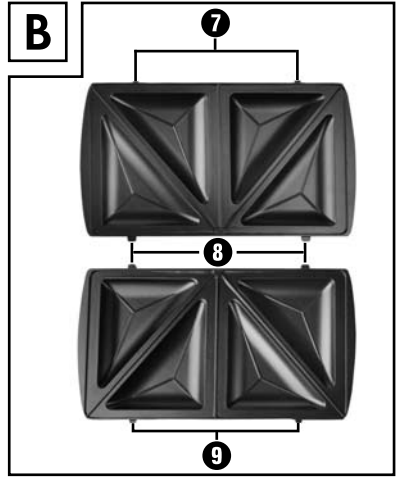
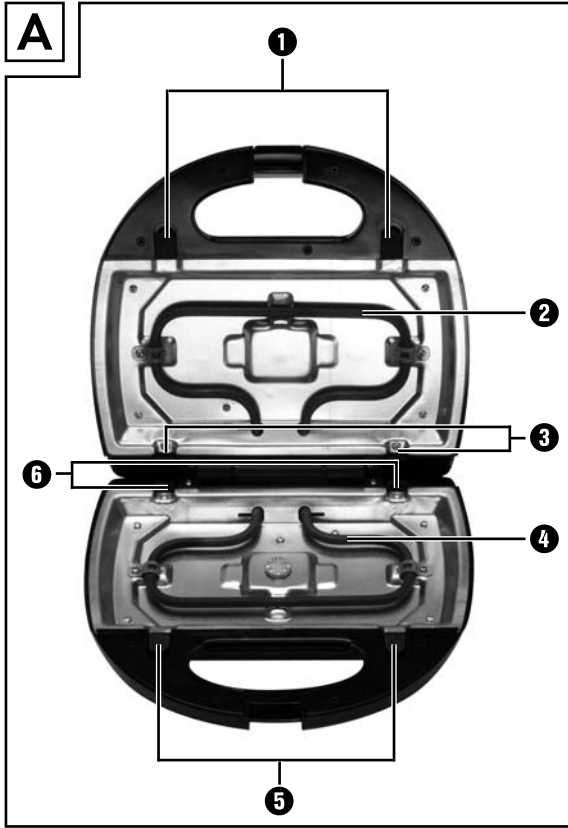
Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

---

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.

GB / IE	Operating instructions	Page	1
FI	Käyttöohje	Sivu	19
SE	Bruksanvisning	Sidan	37
DK	Betjeningsvejledning	Side	55
FR / BE	Mode d'emploi	Page	73
NL / BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	91
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	109



# Index

<b>Introduction</b> .....	<b>2</b>
Copyright .....	2
Limited liability .....	2
Intended use .....	2
<b>Items supplied</b> .....	<b>3</b>
Disposal of the packaging .....	3
<b>Appliance description</b> .....	<b>4</b>
<b>Technical data</b> .....	<b>4</b>
<b>Safety instructions</b> .....	<b>5</b>
<b>Exchanging the removable plates</b> .....	<b>7</b>
Placement of the removable plates .....	7
Extracting the removable plate .....	8
<b>Commissioning</b> .....	<b>8</b>
<b>Operation</b> .....	<b>9</b>
Toasting sandwiches .....	9
Baking waffles .....	9
Grilling .....	10
<b>Cleaning</b> .....	<b>11</b>
<b>Storage</b> .....	<b>11</b>
<b>Troubleshooting</b> .....	<b>12</b>
<b>Recipes</b> .....	<b>12</b>
Dutch Tomato Toast .....	12
Italian Toast .....	13
Hawaiian Toast .....	14
Waffles .....	14
Apple waffles .....	15
Shrimp skewer .....	16
<b>Disposal</b> .....	<b>16</b>
<b>Warranty and Service</b> .....	<b>17</b>
<b>Importer</b> .....	<b>17</b>

## Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance!

You have clearly decided in favour of a modern, high quality product. These operating instructions are a component of this product. They contain important information in regard to safety, use and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all of these operating and safety instructions. Use this appliance only as described and only for the purposes indicated. In addition, pass these documents on, together with the product, to any future owner.

## Copyright

This documentation is copyright protected.

Any copying or reproduction of it, including as extracts, as well as the reproduction of images, also in an altered state, is only permitted with the written authorisation of the manufacturer.

## Limited liability

All technical information, data and instructions for the installation, connection and operation contained in these operating instructions correspond to the latest available at the time of printing and, to the best of our knowledge, take into account our previous experience and know-how.

No claims can be derived from the details, illustrations and descriptions in these instructions.

The manufacturer assumes no responsibility for damage caused by failure to observe these instructions, improper use, incompetent repairs, making unauthorised modifications or for using unapproved replacement parts.

## Intended use

This appliance is intended exclusively for the toasting of filled sandwiches, baking waffles and the grilling of foodstuffs.

This appliance is intended exclusively for use in domestic households. Do not use the appliance for commercial applications!

## Items supplied

The appliance is delivered with the following components as standard:

- Sandwich Toaster
- 2 Removable plates "Sandwich"
- 2 Removable plates "Waffles"
- 2 Removable plates "Grill"
- Operating instructions

- 1) Remove the appliance, the removable plates and the operating instructions from the carton.
- 2) Remove all packing material.

### NOTICE

- ▶ Check the contents to ensure everything is present and for visible damage.
- ▶ If the delivery is not complete or has been damaged due to defective packaging or transportation, contact the Service Hotline (see section **Warranty and Service**).

## Disposal of the packaging

The packaging protects the appliance from transport damage. The packaging materials are selected from the point of view of their environmental friendliness and disposal technology and are therefore recyclable.



The recirculation of packaging into the material circuit saves on raw material and reduces the amount of waste generated. Dispose of packaging material that is no longer needed as per the regionally established regulations.

### NOTICE

- ▶ If possible preserve the appliance's original packaging during the warranty period so that, in the event of a warranty claim, you can pack the appliance ideally for its return.

## Appliance description

Illustration A:

- ❶ Locking device
- ❷ Heating coil
- ❸ Lower mountings
- ❹ Heating coil
- ❺ Locking devices
- ❻ Rear mountings

Illustration B (Sandwich plates):

- ❼ Upper latches
- ❽ Lower and rear latches
- ❾ Front latches

Illustration C (Waffle plates):

- ❼ Upper latches
- ❽ Lower and rear latches
- ❾ Front latches

Illustration D (Grill plates):

- ❼ Upper latches
- ❽ Lower and rear latches
- ❾ Front latches

Illustration E:

- ❿ Lid locking device
- ⓫ Control lamp "Power"
- ⓬ Control lamp "Ready"

## Technical data

Voltage	220 - 240 V ~, 50 Hz
Power consumption	750 W

## Safety instructions

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

- ▶ Arrange for damaged power cables and/or plugs to be replaced as soon as possible by a qualified specialist or by Customer Services.
- ▶ Use the appliance only in dry indoor areas, not outdoors.



**NEVER** submerge the appliance in water or other liquids!

If you do, then you could receive a potentially fatal 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 gets wet or moist when the appliance is in use. Lay the cable such that it cannot be clamped or otherwise damaged.
- ▶ 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 at least 8 years of age and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are supervised by a person responsible for their safety or receive from this person instruction in how the appliance is to be used, and they have understood the potential risks.
- ▶ Children should not play with the appliance.
- ▶ Cleaning and user maintenance should not be performed by children, unless they are older than 8 years of age and are supervised. Children younger than 8 years of age are to be kept away from the appliance and the power cable.
- ▶ The appliance can become hot when it is in use. Therefore, only touch the handles.
- ▶ Let the appliance cool down completely before cleaning it, exchanging the removable plates or putting it into storage.
- ▶ Use caution when removing the finished foods (sandwiches, waffles, etc.). The appliance, as well as the sandwiches, will be very hot.
- ▶ Use the appliance only on a stable, non-slippery and level surface.
- ▶ Do not use an external timing switch or a separate remote control system to operate the appliance.



Attention! Hot surfaces!

**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.
- ▶ Do not operate the appliance unsupervised.

**CAUTION - PROPERTY DAMAGE!**

- ▶ To avoid damaging the non-stick coating of the Sandwich Maker, 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.

**Exchanging the removable plates**

You can choose between 3 different removable plates:

- Removable plates "Sandwich": for the preparation of filled sandwiches.
- Removable plates "Waffles": for baking waffles.
- Removable plates "Grill": for grilling meat, fish, etc.

**⚠ WARNING! RISK OF ELECTRIC SHOCK**

- ▶ Disconnect the plug from the mains power socket before exchanging the removable plates.

**⚠ WARNING! RISK OF INJURY!**

- ▶ Let the appliance cool down before exchanging the removable plates!  
Risk of Burns!

**Placement of the removable plates**

- 1) Open the sandwich maker by releasing the lid locking device ⑩ and lifting the lid.
- 2) Upper removable plate: First slide the lower latches ⑧ into the lower mountings ④.
- 3) Now press the upper latches ⑦ onto the locking devices ①, so that the upper latches ⑦ spring under the locking devices ① and the removable plate is firmly seated.
- 4) Lower removable plate: First slide the rear latches ⑧ into the rear mountings ⑥.
- 5) Now press the front latches ⑨ onto the locking devices ⑤ so that the latches ⑨ spring under the locking devices ⑤ and the removable plate is firmly seated.
- 6) Press firmly once in the centre of the lower removable plate to ensure that it is securely inserted.

## Extracting the removable plate

- 1) Upper removable plate: Slide the locking devices **1** upwards and simultaneously tilt the removable plate forward so that you can lift it out from underneath the lower mountings **3**.
- 2) Lower removable plate: Pull the locking devices **5** forward and lift the removable plate so that you can pull it out from the rear mountings **6**.

## Commissioning

Carry out the following procedure with each of the 3 pairs of removable plates.

- Smear the non-stick coating on the removable plates with oil suitable for cooking.

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

- ▶ Let the appliance cool down before exchanging the removable plates!  
Risk of Burns!

- Install a pair of removable plates into the appliance.
- Insert the plug into a mains power socket.
- Close the appliance and lock it with the lid locking device **10**.
- Let the appliance heat up for about 10 minutes.

### **NOTICE**

- ▶ With the first usage a slight smell can arise (minimal smoke development is also possible). This is normal and dissipates after a short time. Provide for sufficient ventilation. For example, open a window.
- Disconnect the plug and allow the appliance to cool down.
- Clean the removable plates and the appliance as described in the chapter "Cleaning".

The appliance is now ready for use.

## Operation

### Toasting sandwiches

- 1) Select the removable plates "sandwich" and install them.

#### CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Never use two different removable plates at the same time.

- 2) Close the lid and lock it with the lid locking device 10.
- 3) Insert the plug into a mains power socket. The orange control lamp "Power" 11 glows.
- 4) As soon as the appliance is heated up, the green control lamp "Ready" 12 glows.
- 5) Open the lid and insert two prepared sandwiches on the lower removable plate.
- 6) Close the lid and lock it with the lid locking device 10. Should the sandwich be too thick, such that the lid locking device 10 cannot close, remove some filling from the sandwiches.

#### CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

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

### Baking waffles

- 1) Select the removable plates "waffles" and install them.

#### CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Never use two different removable plates at the same time.

- 2) Close the lid and lock it with the lid locking device 10.
- 3) Insert the plug into a mains power socket. The orange control lamp "Power" 11 glows.
- 4) As soon as the appliance is heated up, the green control lamp "Ready" 12 glows.
- 5) Open the lid and place about 2 - 3 large tablespoons of batter into each of the two waffle baking surfaces on the lower removable plate.

- 6) Now close the lid. Do **not** lock the lid!

**CAUTION - PROPERTY DAMAGE!**

- ▶ To avoid damaging the non-stick coating of the Sandwich Maker, remove your waffles only with a plastic or wooden spatula or some other suitable, non-metallic implement.

- 7) The waffles are ready after about 5 - 7 minutes. This time information can, depending on the type of batter used and personal tastes, vary. Open the lid and take the waffles out.
- 8) When you no longer wish to prepare any more waffles, disconnect the plug from the mains power socket.

## Grilling

- 1) Select the removable plates "grill" and install them.

**CAUTION - PROPERTY DAMAGE!**

- ▶ Never use two different removable plates at the same time.

- 2) Close the lid and lock it with the lid locking device ⑩.
- 3) Insert the plug into a mains power socket. The orange control lamp "Power" ⑪ glows.
- 4) As soon as the appliance is heated up, the green control lamp "Ready" ⑫ glows.
- 5) Open the lid and place the food to be grilled on the lower removable plate.
- 6) Now close the lid. Do **not** lock the lid!
- 7) From time to time check the degree of browning by lifting the lid.

**CAUTION - PROPERTY DAMAGE!**

- ▶ To avoid damaging the non-stick coating of the Sandwich Maker, remove your cooked foods only with a plastic or wooden spatula or some other suitable, non-metallic implement.

- 8) When the food is cooked through, take it from the removable plate.
- 9) When the appliance is no longer needed, remove 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** submerge the appliance in water or other liquids! If you do, then you could receive a potentially fatal electric shock .

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

- ▶ Let the appliance cool down before cleaning it. Risk of Burns!

### **CAUTION - PROPERTY DAMAGE!**

- ▶ Do not use aggressive or abrasive cleaning agents. These can damage the upper surfaces of the appliance.
- ▶ Under no circumstances should you clean the removable grill plates or the appliance in the dishwasher!

### **NOTICE**

- ▶ 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 only with a dry or lightly moistened cloth.
- Detach the removable plates and clean them in warm water with a little detergent added.
- If fats or food should be under the removable plates and in the space in which the heating coils **2** **4** are located, proceed as follows:
  - Dab the fats or other liquids with a piece of kitchen paper.
  - Remove stuck-on burnt residues with a wooden spatula or small wooden skewers.
- Dry all parts well before re-use.

## Storage

- Store the Sandwich Maker at a dry location.
- Clean the appliance as described in the chapter "Cleaning".

## Troubleshooting

Problem	Cause	Remedy
The appliance does not function.	The plug is not inserted into a mains power socket.	Connect the power cable into a mains power socket.
	The appliance is defective.	In this case, contact Customer Services.
The sandwiches/waffles/grilled food are too dark.	The sandwiches/waffles/grilled food were in the Sandwich Maker for too long.	Take the sandwiches/waffles/grilled food out a little earlier.

## Recipes

### Dutch Tomato Toast

#### Ingredients:

- ◆ 4 slices of toast 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 colander, 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 herb butter on one slice of toast and place a folded slice of ham on the smeared slice of toast bread. Distribute the pieces of spring onion and tomato slices on top. Season with salt and pepper.
- 4) Lay the cheese slices on the slice of toast bread.
- 5) Coat another slice of toast with some garlic butter and place it on your sandwich with the buttered side down.

## Italian Toast

### Ingredients:

- ◆ 4 slices of Toast bread
- ◆ 4 tbsps. Tomato purée
- ◆ 2 tbsps. Salad mayonnaise
- ◆ Salt
- ◆ Herbs de Provence
- ◆ Freshly ground Pepper
- ◆ 1 medium Tomato
- ◆ 1 package 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) Let the Mozzarella cheese drain in a colander and then cut it into slices. Cut these in half.
- 4) Now lay the tomato and Mozzarella slices on the coated slice and season with pepper.
- 5) Cover your sandwich with another slice of toast bread.



## Hawaiian Toast

### Ingredients:

- ◆ 4 slices of Toast bread
- ◆ 2 slices of pineapple (from the tin)
- ◆ Butter
- ◆ 2 slices of cooked Ham
- ◆ 2 Cheese slices

- 1) Let the pineapples drain in a colander.
- 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) Cover your sandwich with a slice of toast bread.

## Waffles

### Ingredients:

- ◆ 250 g Margarine or butter
- ◆ ca. 200 g Sugar
- ◆ 2 Packets of Vanilla sugar
- ◆ 5 Eggs
- ◆ 500 g Flour
- ◆ 2 teaspoons Baking powder
- ◆ 350 - 400 ml Milk

- 1) Stir the eggs until foamy.
- 2) Add the sugar and vanilla sugar, then stir everything together.
- 3) Then add the melted butter or margarine.
- 4) Blend in the baking powder.
- 5) Under constant stirring, gradually add the milk and flour alternately.
- 6) Combine everything at the highest speed with a hand blender until a smooth batter mixture is achieved.

## Apple waffles

### Ingredients:

- ◆ 250 g Margarine or butter
- ◆ 75 g Sugar
- ◆ 4 Eggs
- ◆ 250 g flour
- ◆ 1 tsp of Baking powder
- ◆ 125 ml lukewarm Milk
- ◆ 300 g Apples (peeled, cut into cubes.)
- ◆ 50 g grated Almonds or Nuts

- 1) Stir the eggs until foamy.
- 2) Add the sugar and stir everything.
- 3) Then add the melted butter or margarine.
- 4) Blend in the baking powder.
- 5) Under constant stirring, gradually add the milk and flour alternately.
- 6) Finally, blend in the almonds/nuts and the apple cubes.
- 7) Combine everything at the highest speed with a hand blender until a smooth batter mixture is achieved.

## Shrimp skewer

### Ingredients:

- ◆ 250 g medium size, peeled Shrimps
- ◆ 2 Garlic cloves (finely chopped)
- ◆ 5 tbsp. Olive oil
- ◆ 12 small Tomatoes (cherry tomatoes)
- ◆ 1 tbsp. chopped parsley
- ◆ Salt, pepper, paprika powder

- 1) Put the olive oil, garlic, a little paprika powder, salt, pepper and parsley in a bowl and mix everything.
- 2) Then add the shrimps and stir everything together, so that the shrimps are thoroughly moistened with the herb-spice mixture.
- 3) Let the shrimps marinate in the mixture for about 20 minutes.
- 4) Spike a tomato alternatively with a shrimp on a skewer.
- 5) Grill the skewers for about 5 minutes.

## Disposal



**Do not dispose of this appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU. (Waste Electrical and Electronic Equipment).**

Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations. In case of doubt, please contact your waste disposal centre.

## Warranty and Service

The warranty for this appliance is for 3 years from the date of purchase. The appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery.

Please retain your receipt as proof of purchase. In the case of a warranty claim, please make contact by telephone with our Customer Service Department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.

### NOTICE

- The warranty covers only claims for material and manufacturing defects, but not for transport damage, wearing parts or for damage to fragile components, e.g. buttons or batteries.

This product is for domestic use only and is not intended for commercial use. The warranty is void in the case of abusive and improper handling, use of force and internal tampering not carried out by our authorised service branch.

Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty. The warranty period is not extended by repairs made under the warranty. This applies also to replaced and repaired parts.

Damages and defects extant at the time of purchase must be reported immediately after unpacking, resp. no later than two days after the date of purchase.

Repairs made after the lapse of the warranty period are subject to charge.

#### GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

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

IAN 100047

#### IE Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

(0,08 EUR/Min., (peak))

(0,06 EUR/Min., (off peak))

E-Mail: [kompennass@lidl.ie](mailto:kompennass@lidl.ie)

IAN 100047

**Hotline availability:** Monday to Friday 08:00 - 20:00 (CET)

## Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

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



# Sisällysluettelo

<b>Johdanto</b> .....	<b>20</b>
Tekijänoikeus .....	20
Vastuun rajoittaminen .....	20
Määräystenmukainen käyttö .....	20
<b>Toimituslaajuus</b> .....	<b>21</b>
Pakkauksen hävittäminen .....	21
<b>Laitteen kuvaus</b> .....	<b>22</b>
<b>Tekniset tiedot</b> .....	<b>22</b>
<b>Turvaohjeet</b> .....	<b>23</b>
<b>Vaihtolevyjen vaihtaminen</b> .....	<b>25</b>
Vaihtolevyjen asettaminen .....	25
Vaihtolevyjen poistaminen .....	26
<b>Ensimmäinen käyttöönotto</b> .....	<b>26</b>
<b>Käyttö</b> .....	<b>27</b>
Voileipien paahdattaminen .....	27
Vohveleiden valmistaminen .....	27
Grillaus .....	28
<b>Puhdistus</b> .....	<b>29</b>
<b>Säilytys</b> .....	<b>29</b>
<b>Vianetsintä</b> .....	<b>30</b>
<b>Reseptejä</b> .....	<b>30</b>
Hollantilainen tomaattileipä .....	30
Italialainen paahdattoleipä .....	31
Havaijinleipä .....	32
Vohvelit .....	32
Omenavohvelit .....	33
Katkarapuvarras .....	34
<b>Hävittäminen</b> .....	<b>34</b>
<b>Takuu ja huolto</b> .....	<b>35</b>
<b>Maahantuoja</b> .....	<b>35</b>

## Johdanto

Sydämellinen onnittelumme uuden laitteesi johdosta!

Olet valinnut modernin ja laadukkaan tuotteen. Käyttöohje on osa tätä tuotetta. Se sisältää tärkeitä turvallisuutta, käyttöä ja hävittämistä koskevia ohjeita. Tutustu kaikkiin käyttö- ja turvaohjeisiin ennen tuotteen käyttöä. Käytä tätä tuotetta vain kuvatulla tavalla ja vain mainittuihin käyttötarkoituksiin. Anna myös kaikki asiakirjat edelleen luovuttaessasi tuotteen eteenpäin.

## Tekijänoikeus

Tämä asiakirja on tekijänoikeudellisesti suojattu.

Kaikenlainen monistaminen tai jälkipainatus, myös osittain, sekä kuvien toistaminen, myös muutetussa tilassa, on sallittua ainoastaan valmistajan kirjallisella luvalla.

## Vastuun rajoittaminen

Kaikki tämän käyttöohjeen sisältämät tekniset tiedot, luvut ja liitännät ja käyttöä koskevat ohjeet vastaavat painohetkellä viimeisintä tasoa ja ne on annettu tähänastisten kokemustemme ja tulostemme pohjalta parhaan tietomme mukaisesti.

Tämän ohjeen tiedoista, kuvista ja kuvauksista ei voida johtaa minkäänlaisia korvausvaatimuksia.

Valmistaja ei ota vastuuta ohjeen noudattamatta jättämisestä, muusta kuin määräystenmukaisesta käytöstä, asiattomista korjauksista, luvattomasti suoritetuista muutoksista tai muiden kuin hyväksytyjen varaosien käytöstä aiheutuvista vahingoista.

## Määräystenmukainen käyttö

Tämä laite on ainoastaan tarkoitettu täytettyjen leipien paahattamiseen, vohveleiden paistamiseen ja elintarvikkeiden grillaamiseen.

Tämä laite on tarkoitettu vain yksityisten kotitalouksien käyttöön. Älä käytä laitetta ammattitarkoituksiin!

## Toimituslaajuus

Laite toimitetaan vakiona seuraavilla osilla:

- Voileipägrilli
- 2 vaihtolevyä "Voileipä"
- 2 vaihtolevyä "Vohvelit"
- 2 vaihtolevyä "Grilli"
- Käyttöohje

- 1) Ota laite, vaihtolevyt ja käyttöohje laatikosta.
- 2) Poista koko pakkausmateriaali

### OHJE

- ▶ Tarkista toimituksen täydellisyys ja tarkista se näkyvien vaurioiden varalta.
- ▶ Jos toimitus on puutteellinen tai havaitaan puutteellisen pakkauksen tai kuljetuksen aiheuttamia vahinkoja, käänny huollon palvelunumeron puoleen (katso luku **Takuu ja huolto**).

## Pakkauksen hävittäminen

Pakkaus suojaa laitetta kuljetusvaurioilta. Pakkausmateriaalit on valittu ympäristöystävälliset ja jätehuoltotekniset näkökulmat huomioiden ja siksi ne voidaan kierrättää.



Pakkauksen palauttaminen materiaalikiertoon säästää raaka-aineita ja vähentää jätteiden syntymistä. Hävitä tarpeettomat pakkausmateriaalit paikallisten voimassa olevien määräysten mukaisesti.

### OHJE

- ▶ Säilytä alkuperäispakkaus mahdollisuuksien mukaan laitteen takuuaikana, jotta laite voitaisiin pakata asianmukaisesti mahdollisessa takuutapauksessa.



## Laitteen kuvaus

Kuva A:

- ① Lukitukset
- ② Lämpövastus
- ③ Alemmat pidikkeet
- ④ Lämpövastus
- ⑤ Lukitukset
- ⑥ Taaemmat pidikkeet

Kuva B (voileipälevyt):

- ⑦ Ylemmät kielekkeet
- ⑧ Alemmat ja taaemmat kielekkeet
- ⑨ Etummaisets kielekkeet

Kuva C (vohvelilevyt):

- ⑦ Ylemmät kielekkeet
- ⑧ Alemmat ja taaemmat kielekkeet
- ⑨ Etummaisets kielekkeet

Kuva D (grillilevyt):

- ⑦ Ylemmät kielekkeet
- ⑧ Alemmat ja taaemmat kielekkeet
- ⑨ Etummaisets kielekkeet

Kuva E:

- ⑩ Kannen lukitus
- ⑪ Merkkivalo "Power"
- ⑫ Merkkivalo "Käyttövalmis"

## Teknisets tiedot

Jännite	220 - 240 V ~, 50 Hz
Tehonotto	750 W

## Turvaohjeet

### **VAROITUS! SÄHKÖISKUN VAARA!**

- ▶ Anna valtuutetun ammattihenkilöstön vaihtaa vaurioitunut virtajohto tai verkkopistoke välittömästi uuteen vaarojen välttämiseksi.
- ▶ Käytä laitetta vain kuivissa tiloissa, ei ulkona.



Älä koskaan upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin!

Muutoin on olemassa sähköiskun vaara.

- ▶ Kun puhdistat laitetta, varmista, ettei laitteen sisään pääse vettä. Älä koskaan puhdistaa laitetta juoksevan veden alla.
- ▶ Varmista, ettei laite pääse koskaan kosketuksiin veden kanssa. Älä koskaan käytä laitetta veden lähetyvillä tai nestettä sisältävien astioiden vieressä.
- ▶ Pidä huolta siitä, ettei virtajohto kastu tai kostu käytössä. Vedä virtajohto siten, ettei se tartu, puristu tai vaurioidu muulla tavalla.
- ▶ Irrota verkkopistoke jokaisen käytön jälkeen verkkopistorasiasta, jotta laite sammuu.
- ▶ Älä koskaan avaa laitteen koteloa.

**⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!**

- ▶ Tätä laitetta voivat käyttää 8 vuotta täyttäneet lapset sekä fyysisiltä, aistillisilta tai henkisiltä kyvyiltään rajoittuneet taikka puutteellisen kokemuksen ja/tai tiedon omaavat henkilöt, kun heitä valvotaan tai kun heitä on opastettu laitteen turvalliseen käyttöön ja he ovat ymmärtäneet siitä aiheutuvat vaarat.
- ▶ Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- ▶ Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja käyttäjähuoltoa, paitsi jos he ovat täyttäneen 8 vuotta ja heitä valvotaan. Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä poissa laitteen ja liitäntäjohdon lähetyviltä.
- ▶ Laitteen osat voivat kuumentua käytössä. Koske siksi vain kahvoihin.
- ▶ Anna laitteen ensin jäähtyä täysin ennen sen puhdistamista, vaihtolevyjen vaihtamista tai laitteen varastointia.
- ▶ Ota valmis ruoka (voileivät, vohvelit jne.) varovasti laitteesta. Laite ja ruoat ovat erittäin kuumia.
- ▶ Käytä laitetta vain tukevalla, liukumattomalla ja tasaisella asetus-pinnalla.
- ▶ Älä käytä laitetta ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjatun järjestelmän avulla.



Huomio! Kuuma pinta!

**HUOMIO - TULIPALON VAARA!**

- ▶ Laitetta ei saa käyttää palavien materiaalien lähellä.
- ▶ Älä peitä laitetta sen ollessa käytössä.
- ▶ Käytä laitetta vain kuumuutta kestäväällä alustalla.
- ▶ Älä koskaan käytä laitetta ilman valvontaa.

**HUOMIO - AINEELLISIA VAHINKOJA!**

- ▶ Ota ruoat laitteesta vain muovi- tai puulastalla tai muulla soveltuvalla, ei-metallisella esineellä, jotta voileipägrillin tarttumaton pinnoite ei vahingoitu.
- ▶ Älä käytä puhdistukseen voimakkaita pesuaineita tai teräviä esineitä.

**Vaihtolevyjen vaihtaminen**

Voit valita kolmesta erilaisesta vaihtolevystä:

- Vaihtolevy "Voileipä": täytettyjen leipien valmistukseen.
- Vaihtolevy "Vohvelit": vohvelien paistoon.
- Vaihtolevy "Grilli": lihan, kalan jne. grillaamiseen.

**⚠VAROITUS! SÄHKÖISKUN VAARA**

- ▶ Irrota pistoke pistorasiasta, ennen kuin vaihdat vaihtolevyt.

**⚠VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!**

- ▶ Anna laitteen jäähtyä ennen vaihtolevyjen vaihtamista! Palovamman vaara!

**Vaihtolevyjen asettaminen**

- 1) Avaa voileipägrilli avaamalla kannen lukitus 10 ja kääntämällä kansi auki.
- 2) Ylempi vaihtolevy: Työnnä ensin alemmat kielekkeet 8 alempiin pidikkeisiin 3.
- 3) Paina nyt ylemmät kielekkeet 7 lukituksiin 1 niin, että kielekkeet 7 menevät lukitusten 1 alle ja vaihtolevy on tiiviisti paikoillaan.
- 4) Alempi vaihtolevy: Työnnä ensin taaemmat kielekkeet 8 taaempiin pidikkeisiin 6.
- 5) Paina nyt etummaisat kielekkeet 9 lukituksiin 5 niin, että kielekkeet 9 menevät lukitusten 5 alle ja vaihtolevy on tiiviisti paikoillaan.
- 6) Paina kerran voimakkaasti alemman vaihtolevyn keskiosaa varmistaaksesi, että se on tiiviisti paikoillaan.

## Vaihtolevyjen poistaminen

- 1) Ylempi vaihtolevy: Työnnä lukitukset ❶ ylös ja käännä samanaikaisesti vaihtolevyä eteenpäin niin, että se voidaan nostaa alemmista pidikkeistä ❷.
- 2) Alempi vaihtolevy: Vedä lukitukset ❸ eteenpäin ja nosta vaihtolevyä niin, että se voidaan vetää ulos taaemmista pidikkeistä ❹.

## Ensimmäinen käyttöönotto

Suorita seuraava toimenpide kaikille kolmelle vaihtolevyparille.

- Hankaa kerran vaihtolevyjen tarttumaton pinnoite ruoanlaittoon soveltuvalla öljyllä.

### **VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!**

- ▶ Anna laitteen jäähtyä ennen vaihtolevyjen vaihtamista! Palovamman vaara!

- Aseta vaihtolevy pari laitteeseen.
- Työnnä verkkopistoke verkkopistorasiaan.
- Sulje laite ja lukitse se kannen lukituksella ❶.
- Anna laitteen kuumentua n. 10 minuuttia.

### **OHJE**

- ▶ Ensimmäisellä käyttökerralla saattaa syntyä hieman hajua (lisäksi voi kehittyä hieman savua). Tämä on normaalia ja häviää lyhyen ajan päästä. Pidä huoli riittävästä tuuletuksesta. Avaa esimerkiksi ikkuna.

- Irrota verkkopistoke ja anna laitteen jäähtyä.
- Puhdista vaihtolevyt ja laite luvussa "Puhdistus" kuvatulla tavalla.

Laite on nyt käyttövalmis.

## Käyttö

### Voileipien paahtaminen

- 1) Valitse "Voileipä"-vaihtolevyt ja aseta ne paikoilleen.

#### **HUOMIO - AINEELLISIA VAHINKOJA!**

- ▶ Älä koskaan käytä kahta erilaista vaihtolevyä samanaikaisesti.

- 2) Sulje kansi ja lukitse se kannen lukituksella 10.
- 3) Työnnä verkkopistoke verkkopistorasiaan. Oranssi merkkivalo "Power" 11 palaa.
- 4) Heti kun laite on kuumentunut, vihreä merkkivalo "Toimintavalmis" 12 syttyy.
- 5) Avaa kansi ja aseta kaksi valmisteltua voileipää alemmalle vaihtolevyille.
- 6) Sulje kansi ja lukitse se kannen lukituksella 10. Jos leipä on liian paksu, eikä kannen lukitus 10 sulkeudu, poista leivästä täytettä.

#### **HUOMIO - AINEELLISIA VAHINKOJA!**

- ▶ Ota voileivät laitteesta vain muovi- tai puulastalla tai muulla soveltuvalle, ei-metallisella esineellä, jotta voileipägrillin tarttumaton pinnoite ei vahingoitu.

- 7) Voileivät ovat valmiita n. 5 - 6 minuutin kuluttua. Tämä aika voi vaihdella käytettyjen täytteiden ja henkilökohtaisen maun mukaan. Avaa kansi ja ota voileivät.
- 8) Jos et halua enää valmistaa lisää voileipiä, irrota verkkopistoke verkkopistorasiasta.

### Vohveleiden valmistaminen

- 1) Valitse "Vohvelit"-vaihtolevyt ja aseta ne paikoilleen.

#### **HUOMIO - AINEELLISIA VAHINKOJA!**

- ▶ Älä koskaan käytä kahta erilaista vaihtolevyä samanaikaisesti.

- 2) Sulje kansi ja lukitse se kannen lukituksella 10.
- 3) Työnnä verkkopistoke verkkopistorasiaan. Oranssi merkkivalo "Power" 11 palaa.
- 4) Heti kun laite on kuumentunut, vihreä merkkivalo "Toimintavalmis" 12 syttyy.
- 5) Avaa kansi ja täytä noin 2 - 3 suurta ruokalusikallista vohvelitaikinaa alemman vaihtolevyn kumpaakin vohvelinpaistopintaa kohti.

- 6) Sulje kansi. **ÄLÄ** lukitse kantta!

**HUOMIO - AINEELLISIA VAHINKOJA!**

► Ota vohvelit laitteesta vain muovi- tai puulastalla tai muulla soveltuvalla, ei-metallisella esineellä, jotta voileipägrillin tarttumaton pinnote ei vahingoitu.

- 7) Vohvelit ovat valmiita n. 5 - 7 minuutin kuluttua. Tämä aika voi vaihdella käytetyn vohvelitaikinan ja henkilökohtaisen maun mukaan. Avaa kansi ja ota vohvelit.
- 8) Jos et halua enää paistaa vohveleita, irrota verkkopistoke verkkopistorasiasta.

## Grillaus

- 1) Valitse "Grilli"-vaihtolevyt ja aseta ne paikoilleen.

**HUOMIO - AINEELLISIA VAHINKOJA!**

► Älä koskaan käytä kahta erilaista vaihtolevyä samanaikaisesti.

- 2) Sulje kansi ja lukitse se kannen lukituksella **10**.
- 3) Työnnä verkkopistoke verkkopistorasiaan. Oranssi merkkivalo "Power" **11** palaa.
- 4) Heti kun laite on kuumentunut, vihreä merkkivalo "Toimintavalmis" **12** syttyy.
- 5) Avaa kansi ja aseta grillattavat elintarvikkeet alemmalle vaihtolevyille.
- 6) Sulje kansi. **ÄLÄ** lukitse kantta!
- 7) Tarkasta aika ajoitin ruskistusaste nostamalla kantta.

**HUOMIO - AINEELLISIA VAHINKOJA!**

► Ota ruoat vaihtolevyiltä vain muovi- tai puulastalla tai muulla soveltuvalla, ei-metallisella esineellä, jotta tarttumaton pinnote ei vahingoitu.

- 8) Kun ruoka on kypsä, ota se vaihtolevyiltä.
- 9) Jos et enää tarvitse laitetta, irrota verkkopistoke verkkopistorasiasta.

## Puhdistus

### VAROITUS! SÄHKÖISKUN VAARA

- ▶ Irrota pistoke pistorasiasta, ennen kuin puhdistat laitteen.



Älä koskaan upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin! Muutoin on olemassa sähköiskun aiheuttama hengenvaara.

### VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- ▶ Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistamista. Palovamman vaara!

### HUOMIO - AINEELLISIA VAHINKOJA!

- ▶ Älä käytä vahvoja tai hankaavia puhdistusaineita. Se vaurioittaa laitteen pintaa.
- ▶ Älä missään tapauksessa puhdistava vaihtolevyjä tai laitetta astianpesukoneessa!

### OHJE

- ▶ Älä jätä puhdistusta odottamaan liian pitkäksi aikaa. Odota, kunnes laite on jäähtynyt niin pitkälle, että siihen voidaan koskea ilman palovammojen vaaraa. Silloin elintarvikkejäämät on helpompi poistaa.
- Puhdista kotelo kuivalla liinalla tai kevyesti kostutetulla rievulla.
- Irrota vaihtolevyt ja puhdista vaihtolevyt lämpimässä vedessä, johon on lisätty tilkka astianpesuainetta.
- Jos rasvaa tai elintarvikkeita on joutunut vaihtolevyjen alle siihen tilaan, jossa kuumennusvastukset **2** **4** sijaitsevat, toimi seuraavasti:
  - Tuputa rasva tai muut nesteet pois talouspaperilla.
  - Poista kiinni palaneet jäämät puulastalla tai puuvartaalla.
- Kuivaa kaikki osat hyvin ennen seuraavaa käyttöä.

## Säilytys

- Säilytä voileipägrilli kuivassa paikassa.
- Puhdista laite luvussa "Puhdistus" kuvatulla tavalla.



## Vianetsintä

Häiriö	Syy	Ratkaisu
Laite ei toimi.	Verkkopistoke ei ole verkkopistorasiassa.	Liitä verkkopistorasia sähköverkkoon.
	Laite on viallinen.	Käännä valtuutetun huolto liikkeen puoleen.
Voileivistä/vohveleista/grillattavista tuotteista tulee liian tummia.	Voileivät/vohvelit/grillattava tuote oli voileipägrillissä liian pitkään.	Ota voileivät/vohvelit/grillattava tuote grillistä aikaisemmin.

FI

## Reseptejä

### Hollantilainen tomaattileipä

#### Ainekset:

- ◆ 4 viipaleta paahtoleipää
- ◆ vettä
- ◆ kevätsipuleita
- ◆ 1 keskikokoinen tomaatti
- ◆ yrttivoita
- ◆ 2 viipaleta keitettyä kinkkua
- ◆ suolaa
- ◆ tuoretta jauhattua pippuria
- ◆ 2 viipaleta nuorta goudajuustoa

- 1) Pese kevätsipulit ja valuta ne kuiviksi. Puolita kevätsipulit pituussuunnassa ja leikkaa ne suuriksi paloiksi. Kiehauta kattilassa vettä ja suolaa. Lisää kevätsipulit ja kiehauta niitä kuumassa vedessä noin 1 minuutin ajan. Kaada kevätsipulit loppuksi siivilään, huuhtelee ne kylmällä vedellä ja anna niiden valua kuiviksi.
- 2) Pese tomaatit ja kuivaa ne. Puolita ne ja poista kannat. Leikkaa tomaatit viipaleiksi.
- 3) Sivele paahtoleipäviipale yrttivoilla ja aseta taitettu kinkkuviipale voidellulle paahtoleipäviipaleelle. Levitä sen päälle kevätsipulipalat ja tomaattiviipaleet. Mausta suolalla ja pippurilla.
- 4) Aseta juustoviipaleet paahtoleipäviipaleille.
- 5) Voitele toinen leivänpala yrttivoilla ja peitä voileipäsi sillä voideltu puoli alaspäin.

## Italialainen paahtoleipä

### Ainekset:

- ◆ 4 viipaleta paahtoleipää
- ◆ 4 rkl tomaattisosesta
- ◆ 2 rkl salaattimajoneesia
- ◆ suolaa
- ◆ Provençen yrtejä
- ◆ tuoretta jauhettua pippuria
- ◆ 1 keskikokoinen tomaatti
- ◆ 1 pakkaus mozzarellajuustoa
- ◆ tuoretta jauhettua pippuriseosta

- 1) Sekoita tomaattisose, majoneesi, suola, Provençen yrtejä ja pippuri keskenään. Voitele paahtoleipäviipaleet sillä.
- 2) Pese tomaatit ja kuivaa ne. Puolita ne ja poista kannat. Leikkaa tomaatit viipaleiksi.
- 3) Valuta seuraavaksi mozzarellajuusto kuivaksi siivilässä ja leikkaa se viipaleiksi. Halkaise viipaleet vielä kertaalleen.
- 4) Äsken voideltu leipäpala peitetään nyt tomaatti- ja mozzarellaviipaleilla ja maustetaan pippurilla.
- 5) Peitä voileipä toisella leipäpalalla.

## Havaijinleipä

### Ainekset:

- ◆ 4 viipaletta paahtoleipää
- ◆ 2 viipaletta ananasta (tölkistä)
- ◆ voita
- ◆ 2 viipaletta keittokinkkua
- ◆ 2 juustosiivua

- 1) Anna ananaksen valua siivilässä kuivaksi.
- 2) Sivele nyt paahtoleivänviipale voilla.
- 3) Peitä paahtoleivänviipale kinkulla ja ananaksella.
- 4) Juusto laitetaan ananaksen päälle viimeisenä.
- 5) Peitä voileipäsi leipäviipaleella.

## Vohvelit

### Ainekset:

- ◆ 250 g margariinia tai voita
- ◆ n. 200 g sokeria
- ◆ 2 pkt vaniljasokeria
- ◆ 5 munaa
- ◆ 500 g jauhoja
- ◆ 2 tl leivinjauhetta
- ◆ 3 - 4 dl maitoa

- 1) Vatkaa munat vaahdoksi.
- 2) Lisää sokeri ja vaniljasokeri ja sekoita kaikki.
- 3) Lisää sulatettu voi tai maito.
- 4) Sekoita leivinjauhe sekaan.
- 5) Lisää jatkuvasti sekoittaen vuorotellen maito ja jauhot vähitellen.
- 6) Sekoita kaikki käsivatkaimen suurimmalla teholla, kunnes syntyy tasainen taikina.

## Omenavohvelit

### Ainekset:

- ◆ 250 g margariinia tai voita
- ◆ 75 g sokeria
- ◆ 4 munaa
- ◆ 250 g jauhoja
- ◆ 1 tl leivinjauhetta
- ◆ 125 ml kädenlämpöistä maitoa
- ◆ 300 g omenoita (kuorittuja, kuutioiksi leikattuja)
- ◆ 50 g raastettuja manteleita tai pähkinöitä

- 1) Vatkaa munat vaahdoksi.
- 2) Lisää sokeri ja sekoita kaikki.
- 3) Lisää sulatettu voi tai maito.
- 4) Sekoita leivinjauhe sekaan.
- 5) Lisää jatkuvasti sekoittaen vuorotellen maito ja jauhot vähitellen.
- 6) Sekoita viimeiseksi mantelit tai pähkinät ja omenakuutiot.
- 7) Sekoita kaikki käsivatkaimen suurimmalla teholla, kunnes syntyy tasainen taikina.

## Katkarapuvarras

### Ainekset:

- ◆ 250 g keskikokoisia, kuorittuja katkarapuja
- ◆ 2 valkosipulinkynttä (hienoksi silputtuna)
- ◆ 5 rkl oliiviöljyä
- ◆ 12 pientä tomaattia (kirsikkatomaattia)
- ◆ 1 rkl silputtua persiljaa
- ◆ suolaa, pippuria, paprikajauhetta

- 1) Sekoita oliiviöljy, valkosipuli, ripaus paprikajauhetta, suolaa, pippuria ja persilja kulhossa.
- 2) Lisää katkaravut ja sekoita kaikki niin, että katkaravut ovat hyvin yrttimauste-sekoituksen peitossa.
- 3) Anna katkarapujen levätä seoksessa n. 20 minuuttia.
- 4) Työnnä vuorotellen tomaatti ja katkarapu puuvartaaseen.
- 5) Grillaa vartaita n. 5 minuuttia.

## Hävittäminen



**Älä hävitä laitetta tavallisen talousjätteen mukana.  
Tämä tuote on eurooppalaisen direktiivin 2012/19/EU (Waste  
Electrical and Electronic Equipment) alainen.**

Hävitä laite hyväksytyyn jätteenhuoltoyrityksen tai kunnallisen jätehuollon kautta. Noudata voimassa olevia määräyksiä. Ota epävarmoissa tapauksissa yhteyttä jätelaitokseesi.

## Takuu ja huolto

Laitteen takuu on 3 vuotta ostopäivästä lukien. Laite on valmistettu huolella ja tarkastettu perusteellisesti ennen toimitusta.

Säilytä ostokuitti tositteeksi ostosta. Ota takuutapauksessa puhelimitse yhteyttä lähimpään huoltopisteeseen. Vain näin voidaan taata tuotteesi maksuton lähettäminen huoltoon.

### OHJE

- Takuu koskee ainoastaan materiaali- ja tuotantovirheitä, ei kuitenkaan kuljetusvaurioita, kuluvia osia tai helposti rikkoutuvien osien, esim. kytkinten tai akkujen vaurioita.

Tuote on tarkoitettu ainoastaan yksityiseen, ei kaupalliseen käyttöön. Väärä tai asiaton käyttö, väkivallan käyttö ja muut kuin valtuutetun huoltopisteen suorittamat korjaukset aiheuttavat takuun raukeamisen.

Tämä takuu ei rajoita kuluttajan lakisääteisiä oikeuksia. Takuukorjaus ei pidennä takuuaikaa. Tämä koskee myös vaihdettuja ja korjattuja osia.

Mahdollisesti jo ostettaessa olemassa olevista vaurioista ja puutteista on ilmoitettava välittömästi pakkauksen avaamisen jälkeen, viimeistään kuitenkin kahden päivän sisällä ostopäiväyksestä.

Takuuajan päättymisen jälkeen suoritettavat korjaukset ovat maksullisia.

FI

### Huolto Suomi

Tel.: 010309 3582

E-Mail: [kompernass@idl.fi](mailto:kompernass@idl.fi)

IAN 100047

**Palvelupuhelin:** Maanantaista perjantaihin klo 8:00–20:00 (CET)

## Maahantuoja

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

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



# Innehållsförteckning

<b>Inledning</b> .....	<b>38</b>
Upphovsrätt .....	38
Ansvarsbegränsning .....	38
Föreskriven användning .....	38
<b>Leveransens innehåll</b> .....	<b>39</b>
Kassera förpackningen .....	39
<b>Beskrivning</b> .....	<b>40</b>
<b>Tekniska data</b> .....	<b>40</b>
<b>Säkerhetsanvisningar</b> .....	<b>41</b>
<b>Byta laggar</b> .....	<b>43</b>
Sätta in laggar .....	43
Ta ut laggar .....	44
<b>Första användningstillfället</b> .....	<b>44</b>
<b>Användning</b> .....	<b>45</b>
Göra varma smörgåsar .....	45
Grädda våfflor .....	45
Grilla .....	46
<b>Rengöring</b> .....	<b>47</b>
<b>Förvaring</b> .....	<b>47</b>
<b>Åtgärda fel</b> .....	<b>48</b>
<b>Recept</b> .....	<b>48</b>
Holländsk tomattoast .....	48
Italiensk toast .....	49
Hawaiitoast .....	50
Våfflor .....	50
Äppelvåfflor .....	51
Räkspett .....	52
<b>Kassering</b> .....	<b>52</b>
<b>Garanti och service</b> .....	<b>53</b>
<b>Importör</b> .....	<b>53</b>



## Inledning

Ett stort grattis till din nyinköpta produkt!

Du har valt en modern produkt med hög kvalitet. Bruksanvisningen ingår som en del i leveransen. Den innehåller viktig information om säkerhet, användning och kassering. Läs noga igenom alla användar- och säkerhetsanvisningar innan du tar produkten i bruk. Använd endast produkten enligt beskrivningarna och i de syften som anges här. Lämna över all dokumentation tillsammans med produkten om du överlåter den till någon annan person.

## Upphovsrätt

Det här dokumentet skyddas av upphovsrätt.

För all form av mångfaldigande eller eftertryck, även delvis, samt återgivning av bilderna, även i förändrat skick, krävs tillverkarens skriftliga tillstånd.

## Ansvarsbegränsning

All teknisk information, alla data och anvisningar som gäller anslutning och användning motsvarar senaste standard då dokumentet trycks och har utformats efter bästa förmåga med hänsyn till vår tidigare erfarenhet och kunskap.

Det finns inga som helst möjligheter att ställa krav på ersättning som baseras på angivelserna, bilderna och beskrivningarna i den här bruksanvisningen.

Tillverkaren ansvarar inte för skador som är ett resultat av att anvisningarna inte följts, användningssätt som strider mot föreskrifterna, felaktigt utförda reparationer, otillåtna ändringar eller för att reservdelar som inte är godkända använts.

## Föreskriven användning

Den här produkten ska endast användas för att göra varma smörgåsar, grädda våfflor och grilla livsmedel.

Den här produkten är endast avsedd för privat bruk i hemmet. Använd den inte yrkesmässigt!

## Leveransens innehåll

Produkten levereras med följande delar som standard:

- Smörgåsgrill
- 2 sandwichlaggar
- 2 våffellaggar
- 2 grillaggar
- Bruksanvisning

- 1) Ta upp produkten, de olika laggarna och bruksanvisningen ur förpackningen.
- 2) Ta bort allt förpackningsmaterial.

### OBSERVERA

- ▶ Kontrollera att leveransen är komplett och inte har några synliga skador.
- ▶ Om någonting saknas eller om leveransen skadats på grund av bristfällig förpackning eller i transporten ska du kontakta vår service hotline (se kapitel **Garanti och service**).

## Kassera förpackningen

Förpackningen ska skydda produkten från transportskador. Förpackningsmaterialet har valts med tanke på miljön och de tekniska förutsättningarna för avfallshantering och kan därför återvinnas.



Genom att återföra förpackningen till kretsloppet kan vi spara på råvaror och minska sopberget. Kassera förpackningar som inte behövs längre enligt gällande lokala bestämmelser.

### OBSERVERA

- ▶ Spara helst originalförpackningen under garantitiden så att du kan använda den för att packa in produkten ordentligt om du skulle behöva skicka in den för att utnyttja garantin.

## Beskrivning

Bild A:

- ① Arreteringar
- ② Värmeslinga
- ③ Undre hållare
- ④ Värmeslinga
- ⑤ Arreteringar
- ⑥ Bakre hållare

Bild B (sandwichlaggar):

- ⑦ Övre låsflikar
- ⑧ Undre och bakre låsflikar
- ⑨ Främre låsflikar

Bild C (våffellaggar):

- ⑦ Övre låsflikar
- ⑧ Undre och bakre låsflikar
- ⑨ Främre låsflikar

Bild D (grillaggar):

- ⑦ Övre låsflikar
- ⑧ Undre och bakre låsflikar
- ⑨ Främre låsflikar

Bild E:


- ⑩ Låsanordning till locket
- ⑪ Kontrollampa Power
- ⑫ Kontrollampa Klar för drift

## Tekniska data

Spänning	220 - 240 V ~, 50 Hz
Effektförbrukning	750 W

## Säkerhetsanvisningar

### **VARNING! RISK FÖR ELCHOCKER!**

- ▶ Låt omedelbart auktoriserad fackpersonal byta ut skadade strömkablar och kontakter för att undvika olyckor.
- ▶ Använd endast produkten i torra utrymmen, aldrig utomhus.
- ▶  Doppa aldrig ner produkten i vatten eller andra vätskor!  
Det finns risk för livsfarliga elchocker.
- ▶ Akta så att det inte kommer in vatten i produkten när den rengörs. Rengör aldrig produkten under rinnande vatten.
- ▶ Försäkra dig om att produkten aldrig kan komma i kontakt med vatten. Använd aldrig produkten i närheten av vatten eller vätskefyllda kärl.
- ▶ Akta så att kabeln inte blir våt eller fuktig när du använder produkten. Lägg den så att den inte kan klämmas fast eller skadas på annat sätt.
- ▶ Stäng alltid av produkten när du använt den färdigt genom att dra ut kontakten.
- ▶ Öppna aldrig produktens hölje.

SE

**⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!**

- ▶ Den här produkten kan användas av barn över 8 år samt av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskap om de hålls under uppsikt eller fått instruktioner i hur produkten används på ett säkert sätt och inser vilka risker som är förbundna med den.
- ▶ Låt inte barnen leka med produkten.
- ▶ Barn får inte rengöra eller serva produkten, såvida de inte är äldre än 8 år och hålls under uppsikt.  
Barn under 8 år ska hållas på avstånd från produkten och anslutningsledningen.
- ▶ Delar av produkten kan bli heta när den används. Ta därför bara i handtagen.
- ▶ Låt produkten bli helt kall innan du rengör den, byter laggar eller ställer undan den.
- ▶ Var försiktig när du tar ut den färdiga maten (smörgås, våfflor, etc.). Både produkten och den mat du tillagat är mycket varma.
- ▶ Använd bara produkten på en stabilt, halkfritt och plant underlag.
- ▶ Använd ingen extern timer eller separat fjärrkontroll för att styra produkten.



Akta! Ytan är mycket het!

**AKTA - BRANDRISK!**

- ▶ Produkten får inte användas i närheten av brännbart material.
- ▶ Täck aldrig över produkten när den används.
- ▶ Använd endast produkten på ytor som tål värme.
- ▶ Lämna aldrig produkten utan uppsikt när den används.

**AKTA - RISK FÖR MATERIALSKADOR!**

- ▶ Använd bara köksredskap av plast eller trä eller något annat föremål som inte är av metall för att ta ut maten, annars förstörs smörgåsgrillens nonstickbeläggning.
- ▶ Använd inga starka rengöringsmedel eller spetsiga föremål för att rengöra produkten.

SE

**Byta laggar**

Du kan välja mellan 3 olika, utbytbara laggar:

- Sandwichlaggar: för att göra varma smörgåsar.
- Våffellaggar: för att grädda våfflor.
- Grilllaggar: för att grilla kött, fisk, etc.

**⚠ VARNING! RISK FÖR ELCHOCK**

- ▶ Dra alltid ut kontakten innan du byter laggar.

**⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!**

- ▶ Låt produkten kallna innan du byter laggar! Annars finns risk för brännskador!

**Sätta in laggar**

- 1) Öppna smörgåsgrillen genom att lossa låsanordningen ⑩ och fälla upp locket.
- 2) Övre lagg: För först in de undre låsflikarna ⑧ i de undre hållarna ③.
- 3) Tryck sedan de övre låsflikarna ⑦ mot arreteringarna ① så att låsflikarna ⑦ åker in under arreteringarna ① och laggen sitter fast.
- 4) Undre lagg: Skjut först in de bakre låsflikarna ⑧ i de bakre hållarna ⑥.
- 5) Tryck sedan de främre låsflikarna ⑨ mot arreteringarna ⑤ så att låsflikarna ⑨ åker in under arreteringarna ⑤ och laggen sitter fast.
- 6) Tryck en gång kraftigt mitt på den undre laggen för att försäkra dig om att den sitter säkert.

## Ta ut laggar

- 1) Övre lagg: För arreteringarna ❶ uppåt och luta samtidigt laggen framåt så att den kan lyftas ut ur de undre hållarna ❸.
- 2) Undre lagg: Dra arreteringarna ❺ framåt och lyft laggen så att den kan dras ut ur de bakre hållarna ❻.

SE

## Första användningstillfället

Gå igenom följande procedur med alla 3 paren laggar.

- Gnid in nonstickbeläggningen en gång med matolja.

### **VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!**

- ▶ Låt produkten kallna innan du byter laggar! Annars finns risk för brännskador!

- Sätt in ett par laggar i produkten.
- Sätt kontakten i ett eluttag.
- Stäng produkten och lås locket med låsanordningen ❿.
- Låt produkten värmas upp i ca 10 minuter.

### **OBSERVERA**

- ▶ Första gången produkten används kan det lukta lite (och eventuellt ryka lite också). Det är helt normalt och försvinner efter en liten stund. Sörj för god ventilation. Öppna till exempel fönstret.

- Dra ut kontakten och låt produkten kallna.
- Rengör produkten och laggarna så som beskrivs i kapitel Rengöring.

Produkten är nu klar att användas.

## Användning

### Göra varma smörgåsar

- 1) Sätt in sandwichläggarna i produkten.

#### AKTA - RISK FÖR MATERIALSKADOR!

- Använd aldrig två olika laggar samtidigt.

- 2) Stäng locket och lås det med låsanordningen 10.
- 3) Sätt kontakten i ett eluttag. Den orangefärgade kontrollampan Power 11 börjar lysa.
- 4) Så snart produkten har värmts upp tänds den gröna kontrollampan Klar för drift 12.
- 5) Öppna locket och lägg in de två varma smörgåsar du förberett på den undre laggen.
- 6) Stäng locket och lås det med låsanordningen 10. Om smörgåsen är för tjock så att locket inte går att stänga med låsanordningen 10 får du ta bort lite fyllning från smörgåsarna.

#### AKTA - RISK FÖR MATERIALSKADOR!

- Använd bara köksredskap av plast eller trä eller något annat lämpligt föremål som inte är av metall för att ta ut smörgåsarna, annars förstörs nonstickbeläggningen.

- 7) Efter ca 5 - 6 minuter är de varma smörgåsarna färdiga. Tiden kan variera något beroende på fyllning och personlig smak. Öppna locket och ta ut smörgåsarna.
- 8) Dra ut kontakten ur uttaget om du inte ska göra fler smörgåsar.

### Grädda våfflor

- 1) Sätt in våffellaggarna i produkten.

#### AKTA - RISK FÖR MATERIALSKADOR!

- Använd aldrig två olika laggar samtidigt.

- 2) Stäng locket och lås det med låsanordningen 10.
- 3) Sätt kontakten i ett eluttag. Den orangefärgade kontrollampan Power 11 börjar lysa.
- 4) Så snart produkten har värmts upp tänds den gröna kontrollampan Klar för drift 12.
- 5) Öppna locket och fyll på ca 2 - 3 stora matskedar våffelsmet i båda våffelformarna på den undre laggen.



- 6) Stäng locket. Lås inte locket med låsanordningen!

**AKTA - RISK FÖR MATERIALSKADOR!**

- ▶ Använd bara köksredskap av plast eller trä eller något annat föremål som inte är av metall för att ta ut våfflorna, annars förstörs smörgåsgrillens nonstickbeläggning.

- 7) Efter ca 5 - 7 minuter är våfflorna klara. Tiden kan variera något beroende på typ av smet och personlig smak. Öppna locket och ta ut våfflorna.
- 8) Dra ut kontakten ur uttaget om du inte ska grädda fler våfflor.

SE

**Grilla**

- 1) Sätt in grillaggen i produkten.

**AKTA - RISK FÖR MATERIALSKADOR!**

- ▶ Använd aldrig två olika laggar samtidigt.

- 2) Stäng locket och lås det med låsanordningen ⑩.
- 3) Sätt kontakten i ett eluttag. Den orangefärgade kontrollampan Power ⑪ börjar lysa.
- 4) Så snart produkten har värmts upp tänds den gröna kontrollampan Klar för drift ⑫.
- 5) Öppna locket och lägg de livsmedel som ska grillas på den undre laggen.
- 6) Stäng locket. Lås inte locket med låsanordningen!
- 7) Kontrollera hur maten grillas ibland genom att lyfta på locket.

**AKTA - RISK FÖR MATERIALSKADOR!**

- ▶ Använd bara köksredskap av plast eller trä eller något annat föremål som inte är av metall för att ta ut maten, annars förstörs smörgåsgrillens nonstickbeläggning.

- 8) När maten är genomstekt tar du ut den ur produkten.
- 9) Dra ut kontakten ur uttaget om du inte ska använda produkten mera.

## Rengöring

### VARNING! RISK FÖR ELCHOCK

- ▶ Dra ut kontakten innan du rengör produkten.



Doppa aldrig ner produkten i vatten eller andra vätskor! Annars finns risk för livsfarliga elchocker.

### VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Låt produkten kallna innan den rengörs. Annars finns risk för brännskador!

### AKTA - RISK FÖR MATERIALSKADOR!

- ▶ Använd inga starka eller slipande rengöringsmedel. De förstör produktens yta.
- ▶ Diska absolut inte produkten eller laggarna i diskmaskinen!

### OBSERVERA

- ▶ Vänta inte för länge innan du rengör produkten. Vänta bara tills den blivit så kall att du kan ta i den utan att bränna dig. Då går det lättare att få bort rester av livsmedel.
- Rengör höljet med en torr eller lite fuktig trasa.
- Ta av laggarna och rengör dem i varmt vatten med lite diskmedel.
- Om det runnit ner fett eller rester av livsmedel i utrymmet för värmeslingorna **2** **4** under laggarna ska du göra så här:
  - Sug upp fett och andra flytande rester med en bit hushållspapper.
  - Använd en liten träspade eller trästicka för att ta bort fastbrända rester.
- Torka alla delar nogga innan du använder produkten igen.

## Förvaring

- Förvara smörgåsgrillen på ett torrt ställe.
- Rengör produkten så som beskrivs i kapitel Rengöring.

## Åtgärda fel

Fel	Orsak	Åtgärd
Produkten fungerar inte.	Kontakten sitter inte i uttaget.	Sätt kontakten i ett eluttag.
	Produkten är defekt.	Vänd dig till vår kundtjänst.
Smörgåsarna/Våfflorna/Det grillade blir för bränt.	Smörgåsarna/Våfflorna/Det grillade låg i smörgåsgrillen för länge.	Ta ut smörgåsarna/våfflorna/det grillade tidigare.

SE

## Recept

### Holländsk tomattoast

#### Ingredienser :

- ◆ 4 skivor rostbröd
- ◆ Vatten
- ◆ Salladslök
- ◆ 1 medelstor tomat
- ◆ Kryddsmör
- ◆ 2 skivor kokt skinka
- ◆ Salt
- ◆ Nymalen peppar
- ◆ 2 skivor mild goudaost

- 1) Skölj salladslöken och låt den rinna av. Dela den på längden och skär upp halvorna i stora bitar. Koka upp vatten och lite salt i en kastrull. Lägg salladslöken i vattnet och blanchera i ca 1 minut.  
Häll sedan löken i ett durkslag, spola den i kallt vatten och låt den rinna av.
- 2) Skölj och torka tomaten. Halvera tomaten och skär bort blomfästet. Skiva tomaten.
- 3) Bred kryddsmör på en brödskiva och lägg en hopvikt skinkskiva på det smörade brödet. Fördela lök och tomatskivor över smörgåsen. Salta och peppra.
- 4) Toppa med en skiva ost.
- 5) Bred kryddsmör på ännu en brödskiva och lägg den ovanpå den andra med den smörade sidan nedåt .

## Italiensk toast

### Ingredienser :

- ◆ 4 skivor rostbröd
- ◆ 4 msk tomatpuré
- ◆ 2 msk salladsmajonäs
- ◆ Salt
- ◆ Provencalska kryddor
- ◆ Nymalen peppar
- ◆ 1 medelstor tomat
- ◆ 1 påse mozzarella
- ◆ Nymalen pepparmix

- 1) Rör ihop tomatpuré, majonäs, salt, provencalska kryddor och peppar.  
Bred blandningen på brödskivorna.
- 2) Skölj och torka tomaten. Halvera tomaten och skär bort blomfästet.  
Skiva tomaten.
- 3) Låt mozzarellan rinna av i ett durkslag och skär upp den i skivor.  
Dela bitarna på mitten.
- 4) Lägg sedan tomat- och mozzarellaskivorna på brödet och krydda med peppar.
- 5) Lägg på den andra brödskivan.

## Hawaiitoast

### Ingredienser :

- ◆ 4 skivor rostbröd
- ◆ 2 skivor ananas (på burk)
- ◆ Smör
- ◆ 2 skivor kokt skinka
- ◆ 2 runda ostskivor

- 1) Låt ananasen rinna av i ett durkslag.
- 2) Bred smör på en brödskiva.
- 3) Lägg skinka och ananas på brödet.
- 4) Lägg till sist osten ovanpå ananasskivan.
- 5) Lägg en skiva rostbröd ovanpå det hela.

## Våfflor

### Ingredienser :

- ◆ 250 g margarin eller smör
- ◆ ca 200 g socker
- ◆ 2 kuvert vaniljsocker (à ca 8 g)
- ◆ 5 ägg
- ◆ 500 g mjöl
- ◆ 2 tsk bakpulver
- ◆ 350 - 400 ml mjölk

- 1) Vispa äggen pösiga.
- 2) Blanda i socker och vaniljsocker.
- 3) Tillsätt smält smör eller margarin i smeten.
- 4) Rör ned bakpulvret.
- 5) Tillsätt mjölk och mjöl lite i sänder under ständig omrörning.
- 6) Vispa allt på högsta hastighet med elvisp tills det blir en slät smet.

## Äppelvåfflor

### Ingredienser :

- ◆ 250 g margarin eller smör
- ◆ 75 g socker
- ◆ 4 ägg
- ◆ 250 g mjöl
- ◆ 1 tsk bakpulver
- ◆ 125 ml ljummen mjölk
- ◆ 300 g äpple (skalad och tärnat)
- ◆ 50 g rivna mandlar eller nötter

- 1) Vispa äggen pösiga.
- 2) Tillsätt socker och rör ihop.
- 3) Tillsätt smält smör eller margarin i smeten.
- 4) Rör ned bakpulvret.
- 5) Tillsätt mjölk och mjöl lite i sänder under ständig omrörning.
- 6) Lägg till sist i mandel eller nötter och äppelbitarna.
- 7) Vispa allt på högsta hastighet med elvisp tills det blir en jämn smet.

## Räkspett

### Ingredienser :

- ◆ 250 g medelstora skalade räkor
- ◆ 2 vitlöksklyftor (finhackade)
- ◆ 5 msk olivolja
- ◆ 12 små tomater (cherrytomater)
- ◆ 1 msk hackad persilja
- ◆ Salt, peppar, paprikapulver

- 1) Blanda olivolja, vitlök, lite paprikapulver, salt, peppar och persilja i en skål.
- 2) Tillsätt räkorna och rör om tills de är täckta av kryddblandningen.
- 3) Låt räkorna ligga och dra i blandningen ca 20 minuter.
- 4) Varva tomatbitar och räkor på grillspett av trä.
- 5) Grilla spetten i ca 5 minuter.

## Kassering



**Produkten får absolut inte kastas bland hushållssoporna. Den här produkten faller under det europeiska direktivet 2012/19/EU (Waste Electrical and Electronic Equipment).**

Lämna in den till ett godkänt återvinningsföretag eller till din kommunala avfallsanläggning. Följ gällande föreskrifter. Kontakta din avfallsanläggning om du har några frågor.

## Garanti och service

För den här produkten lämnar vi tre års garanti från och med inköpsdatum. Den här produkten har tillverkats med omsorg och genomgått en noggrann kontroll innan leveransen.

Var god bevara kassakvittot som köpbevis. Vi ber dig kontakta vår kundtjänst per telefon vid garantifall. Bara då kan du skicka in produkten utan kostnad.

### OBSERVERA

- Garantin gäller endast för material- eller fabrikationsfel, den täcker inte transportskador, förslitningsdelar eller skador på ömtåliga delar som t ex knappar och batterier.

Produkten är endast avsedd för privat bruk och får inte användas yrkesmässigt. Vid missbruk och felaktig behandling, användande av våld och vid ingrepp som inte gjorts av vår auktoriserade servicefilial upphör garantin att gälla.

Den lagstadgade garantin begränsas inte av denna garanti. Garantitiden förlängs inte för att man utnyttjat garantin. Det gäller även utbytta eller reparerade delar.

Eventuella skador och brister som existerar redan vid köpet måste rapporteras så snart produkten packats upp, dock senast två dagar efter köpet.

När garantitiden är slut måste man betala för ev. reparationer.

Garantitiden förlängs inte för att man utnyttjat garantin. Det gäller även utbytta eller reparerade delar.

SE

#### Service Sverige

Tel.: 0770 930739

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

IAN 100047

FI

#### Service Suomi

Tel.: 010309 3582

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

IAN 100047

**Tillgänglighet Hotline:** Måndag till fredag kl. 08.00 – 20.00 (CET)

## Importör

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

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

SE





# Indholdsfortegnelse

<b>Introduktion</b> .....	<b>56</b>
Ophavsret .....	56
Ansvarsbegrænsning .....	56
Anvendelsesområde .....	56
<b>Medfølger ved køb</b> .....	<b>57</b>
Bortskaffelse af emballagen .....	57
<b>Beskrivelse af sandwichmakeren</b> .....	<b>58</b>
<b>Tekniske data</b> .....	<b>58</b>
<b>Sikkerhedsanvisninger</b> .....	<b>59</b>
<b>Udskiftning af skiftepladerne</b> .....	<b>61</b>
Indsætning af skiftepladerne .....	61
Udtagning af skiftepladerne .....	62
<b>Første opstart</b> .....	<b>62</b>
<b>Betjening</b> .....	<b>63</b>
Ristning af sandwiches .....	63
Bagning af vafler .....	63
Grillning .....	64
<b>Rengøring</b> .....	<b>65</b>
<b>Opbevaring</b> .....	<b>65</b>
<b>Afhjælpning af fejl</b> .....	<b>66</b>
<b>Opskrifter</b> .....	<b>66</b>
Hollandsk tomattoast .....	66
Italiensk toast .....	67
Toast Hawaii .....	68
Vafler .....	68
Æblevafler .....	69
Rejespyd .....	70
<b>Bortskaffelse</b> .....	<b>70</b>
<b>Garanti og service</b> .....	<b>71</b>
<b>Importør</b> .....	<b>71</b>

## Introduktion

Til lykke med købet af din nye elartikel!

Dermed har du valgt et moderne produkt af høj kvalitet. Betjeningsvejledningen er del af dette produkt. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, anvendelse og bortskaffelse. Du bedes sætte dig ind i alle produktets betjenings- og sikkerhedsanvisninger før brug. Brug kun produktet som beskrevet og kun til de angivne anvendelsesområder. Lad vejledningen følge med produktet, hvis du giver det videre til andre.

## Ophavsret

Denne dokumentation er ophavsretligt beskyttet.

Enhver kopiering eller eftertryk - også i uddrag - samt videregivelse af billeder- også i ændret form - er kun tilladt efter skriftligt samtykke med producenten.

## Ansvarsbegrænsning

Alle tekniske informationer, data og anvisninger til tilslutning og betjening i denne betjeningsvejledning svarer til den nyeste viden på trykningstidspunktet og gives efter bedste overbevisning i henhold til vores hidtidige erfaringer og viden.

Der kan ikke stilles nogen form for krav baseret på informationerne, billederne og beskrivelserne i denne vejledning.

Producenten påtager sig intet ansvar for skader på grund af manglende overholdelse af vejledningen, anvendelse, som ikke hører ind under anvendelsesområdet, forkerte reparationer, ændringer, som er foretaget uden tilladelse samt anvendelse af ikke-tilladte reservedele.

## Anvendelsesområde

Denne sandwichmaker er udelukkende beregnet til ristning af fyldte sandwiches, bagning af vafler og grillning af fødevarer.

Denne sandwichmaker er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger. Brug ikke sandwichmakeren til erhvervsmæssige formål!

## Medfølger ved køb

Sandwichmakeren leveres standardmæssigt med følgende komponenter:

- Sandwichmaker
- 2 skifteplader "Sandwich"
- 2 skifteplader "Vafler"
- 2 skifteplader "Grill"
- Betjeningsvejledning

- 1) Tag sandwichmakeren, skiftepladerne og betjeningsvejledningen ud af kassen.
- 2) Fjern alt emballeringsmaterialet.

### BEMÆRK

- ▶ Kontrollér, at alle dele er leveret med, og at de ikke har synlige skader.
- ▶ Hvis der mangler nogle dele, eller hvis nogle af delene er defekte på grund af mangelfuld emballage eller på grund af transporten, bedes du henvende dig til service-hotline (se kapitel **Garanti og service**).

## Bortskaffelse af emballagen

Emballagen beskytter sandwichmakeren mod transportskader. Emballeringsmaterialerne er valgt ud fra kriterier som miljøforlidelighed og bortskaffelsesteknik og kan derfor genbruges.



Aflevering af emballagen til materialerecirkulation sparer råstoffer og reducerer affaldsmængden. Bortskaf emballeringsmaterialerne, som ikke skal bruges mere, i henhold til de gældende lokale forskrifter.

### BEMÆRK

- ▶ Opbevar den originale emballage i løbet af sandwichmakerens garantiperiode, hvis det er muligt, så du kan pakke sandwichmakeren ordentligt ind, hvis du skal gøre brug af garantien.

## Beskrivelse af sandwichmakeren

Figur A:

- ❶ Låseanordninger
- ❷ Varmeslange
- ❸ Nederste holdere
- ❹ Varmeslange
- ❺ Låseanordninger
- ❻ Bageste holdere

Figur B (sandwichplader):

- ❷ Uden tapper
- ❸ Nederste og bageste tapper
- ❹ Forreste tapper

Figur C (vaffelplader):

- ❷ Uden tapper
- ❸ Nederste og bageste tapper
- ❹ Forreste tapper

Figur D (grillplader):

- ❷ Uden tapper
- ❸ Nederste og bageste tapper
- ❹ Forreste tapper

Figur E:


- ❿ Lås til låget
- ⓫ Kontrollampe "Power"
- ⓬ Kontrollampe "Driftsklar"

## Tekniske data

Spænding	220 - 240 V ~, 50 Hz
Strømforbrug	750 W

## Sikkerhedsanvisninger

### ADVARSEL! FARE FOR STRØMSTØD!

- ▶ Lad straks beskadigede ledninger eller stik udskifte af en autoriseret reparatør, så farlige situationer undgås
- ▶ Brug kun sandwichmakeren i tørre rum - ikke udendørs.
- ▶  Læg aldrig motorblokken ned i vand eller andre væsker! Ellers er der livsfare på grund af elektrisk stød.
- ▶ Sørg for, at der ikke kommer vand ind i sandwichmakeren under rengøring. Rengør aldrig sandwichmakeren under rindende vand.
- ▶ Sørg for, at sandwichmakeren aldrig kan komme i kontakt med vand. Brug aldrig sandwichmakeren i nærheden af vand eller ved siden af beholdere, som indeholder vand.
- ▶ Sørg for, at ledningen aldrig bliver vådt eller fugtigt under brug. Læg ledningen, så den ikke klemmes eller på anden måde beskadiges.
- ▶ Træk stikket ud af stikkontakten efter brug for at slukke for sandwichmakeren.
- ▶ Åbn aldrig sandwichmakerens kabinet.

DK

**⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!**

- ▶ Denne sandwichmaker kan anvendes af børn fra 8 år samt af personer med nedsatte psykiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er oplært i, hvordan apparatet bruges sikkert samt har forstået de farer, som kan opstå i forbindelse med sandwichmakeren.
- ▶ Børn må ikke lege med sandwichmakeren.
- ▶ Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er over 8 år gamle og under opsyn. Børn under 8 år skal holdes borte fra sandwichmakeren og tilslutningsledningen.
- ▶ Sandwichmakerens dele kan blive meget varme under brug. Hold derfor kun på håndtagene.
- ▶ Lad sandwichmakeren køle helt af, før du rengør den, udskifter skiftepladerne eller stiller det til side.
- ▶ Vær forsigtig ved udtagning af de færdige fødevarer (sandwiches, vafler, etc.). Sandwichmakeren og fødevarerne er meget varme.
- ▶ Brug kun sandwichmakeren på en stabil, skridsikker og plan overflade.
- ▶ Brug aldrig en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsystem til betjening af sandwichmakeren.



Obs! Varm overflade!

**OBS - BRANDFARE!**

- ▶ Sandwichmakeren må ikke anvendes i nærheden af brændbare materialer.
- ▶ Dæk ikke sandwichmakeren til, mens den er i brug.
- ▶ Brug kun sandwichmakeren på et varmeresistent underlag.
- ▶ Lad aldrig sandwichmakeren være i gang uden opsyn.

**OBS - MATERIELLE SKADER!**

- ▶ Tag kun fødevarerne op med en plast- eller træspartel eller en anden egnet genstand, der ikke er lavet af metal, så du ikke ødelægger sandwichmakerens slip-let-belægning.
- ▶ Brug ikke slibende pudsemidler og spidse genstande til rengøring.

**Udskiftning af skiftepladerne**

Du kan vælge mellem to forskellige skifteplader:

- Skifteplader "Sandwich" til tilberedning af fyldte sandwicher.
- Skifteplader "Vafler" til bagning af vafler.
- Skifteplader "Grill" til grillning af kød, fisk etc.

**⚠ ADVARSEL! FARE FOR STRØMSTØD!**

- ▶ Træk stikket ud af stikkontakten, før du udskifter skiftepladerne.

**⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!**

- ▶ Lad sandwichmakeren køle helt af, før skiftepladerne udskiftes!  
Forbrændingsfare!

**Indsætning af skiftepladerne**

- 1) Åbn sandwichmakeren ved at løsne lågets lås **10** og klappe låget op.
- 2) Øverste skifteplade: Skub først de nederste tapper **8** ind i de nederste holdere **3**.
- 3) Tryk nu på de øverste tapper **7** på låseanordningerne **1**, så tapperne **7** springer ind under låseanordningerne **1**, og skiftepladen sidder fast.
- 4) Nederste skifteplade: Skub først de bageste tapper **8** ind i de bageste holdere **6**.
- 5) Tryk nu på de forreste tapper **9** på låseanordningerne **5**, så tapperne **9** springer ind under låseanordningerne **5**, og skiftepladen sidder fast.
- 6) Tryk igen midt på den nederste skifteplade for at sikre, at den sidder rigtigt fast.



## Udtagning af skiftepladerne

- 1) Øverste skifteplade: Stil låseanordningerne ❶ op, og vip samtidig skiftepladen frem, så den kan løftes ud af de nederste holdere ❸.
- 2) Nederste skifteplade: Træk låseanordningerne ❺ frem, og løft skiftepladen, så den kan trækkes ud af de bageste holdere ❻.

## Første opstart

Udfør den følgende procedure med hver af de 3 skiftepladepar.

- Gnid skiftepladernes slip-let-belægning én gang ind i olie, der er velegnet til madlavning.

### **ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!**

- ▶ Lad sandwichmakeren køle helt af, før skiftepladerne skiftes! Forbrændingsfare!

- Sæt et par skifteplader ind i sandwichmakeren.
- Sæt stikket i en stikkontakt.
- Luk sandwichmakeren, og lås den med lågets lås ❿.
- Lad sandwichmakeren varme op i 10 minutter.

### **BEMÆRK**

- ▶ Ved første anvendelse kan det lugte en smule (en smule røgdugvikling er også mulig). Det er normalt og forsvinder efter kort tid. Sørg for tilstrækkelig udluftning. Åbn for eksempel vinduet.
- Træk stikket ud, og lad sandwichmakeren køle af.
- Rengør sandwichmakeren som beskrevet i kapitlet "Rengøring".

Nu er sandwichmakeren klar til brug.

## Betjening

### Ristning af sandwiches

- 1) Vælg skiftepladerne "Sandwich", og sæt dem ind.

#### **OBS - MATERIELLE SKADER!**

- Brug aldrig to forskellige skifteplader samtidigt.

- 2) Luk låget, og lås det med låsen 10.
- 3) Sæt stikket i en stikkontakt. Den orange kontrollampe "Power" 11 lyser.
- 4) Så snart sandwichmakeren er varmet op, lyser den grønne kontrollampe "Driftsklar" 12.
- 5) Åbn låget, og læg de to forberedte sandwiches på den nederste skifteplade.
- 6) Luk låget, og lås det med låsen 10. Hvis sandwichen er for tyk, så låsen 10 ikke kan lukkes, skal du fjerne noget af pålægget på sandwicherne.

#### **OBS - MATERIELLE SKADER!**

- Tag kun sandwicherne op med en plast- eller træspatel eller en anden egnet genstand, der ikke er lavet af metal, så du ikke ødelægger sandwichmakerens slip-let-belægning.

- 7) Efter ca. 5-6 minutter er sandwicherne færdige. Denne tid kan variere efter det anvendte pålæg og den personlige smag. Åbn låget, og tag sandwicherne ud.
- 8) Hvis du ikke vil tilberede flere sandwiches, skal du trække stikket ud af stikkontakten.

### Bagning af vafler

- 1) Vælg skiftepladerne "Vafler", og sæt dem ind.

#### **OBS - MATERIELLE SKADER!**

- Brug aldrig to forskellige skifteplader samtidigt.

- 2) Luk låget, og lås det med låsen 10.
- 3) Sæt stikket i en stikkontakt. Den orange kontrollampe "Power" 11 lyser.
- 4) Så snart sandwichmakeren er varmet op, lyser den grønne kontrollampe "Driftsklar" 12.
- 5) Åbn låget, og fyld 2 - 3 store spsk vaffeldej i hver af vaffelpladerne på den nederste skifteplade.

- 6) Luk låget. Lås **ikke** låget!

**OBS - MATERIELLE SKADER!**

- ▶ Tag kun vaflerne op med en plast- eller træspartel eller en anden egnet genstand, der ikke er lavet af metal, så du ikke ødelægger sandwichmakerens slip-let-belægning.

- 7) Efter ca. 5 - 7 minutter er vaflerne færdige. Denne tid kan variere afhængigt af den anvendte vaffeldej og den personlige smag. Åbn låget, og tag vaflerne ud.
- 8) Hvis du ikke vil tilberede flere vafler, skal du trække stikket ud af stikkontakten.

## Grillning

- 1) Vælg skiftepladerne "Grill", og sæt dem ind.

**OBS - MATERIELLE SKADER!**

- ▶ Brug aldrig to forskellige skifteplader samtidigt.

- 2) Luk låget, og lås det med låsen **10**.
- 3) Sæt stikket i en stikkontakt. Den orange kontrollampe "Power" **11** lyser.
- 4) Så snart sandwichmakeren er varmet op, lyser den grønne kontrollampe "Driftsklar" **12**.
- 5) Åbn låget, og læg fødevarerne, der skal grilles, på den nederste skifteplade.
- 6) Luk låget. Lås **ikke** låget!
- 7) Kontrollér bruningsgraden af og til ved at løfte på låget.

**OBS - MATERIELLE SKADER!**

- ▶ Tag kun fødevarerne op med en plast- eller træspartel eller en anden egnet genstand, der ikke er lavet af metal, så du ikke ødelægger skiftepladernes slip-let-belægning.

- 8) Når fødevarerne er gennemstegt, kan du tage dem af skiftepladerne.
- 9) Hvis du ikke skal bruge sandwichmakeren mere, skal du trække stikket ud af stikkontakten.

## Rengøring

### ADVARSEL! FARE FOR STRØMSTØD

- ▶ Træk stikket ud af stikkontakten, før du rengør sandwichmakeren.



Læg aldrig sandwichmakeren ned i vand eller andre væsker!  
Ellers kan det være livsfarligt på grund af elektrisk stød.



### ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Lad sandwichmakeren afkøle før rengøringen. Forbrændingsfare!

### OBS - MATERIELLE SKADER!

- ▶ Brug ikke stærke eller skurende rengøringsmidler. De kan angribe sandwichmakeren overflade.
- ▶ Rengør aldrig skiftepladerne eller produktet i opvaskemaskinen!

### BEMÆRK

- ▶ Vent ikke alt for længe med rengøringen. Vent, til sandwichmakeren er kølet så meget af, at der ikke er fare for at brænde sig ved berøring. Så kan madresterne lettere fjernes.
- Rengør kabinettet med en tør klud eller en let fugtet klud.
- Tag skiftepladerne ud, og rengør dem i varmt vand, og tilsæt lidt opvaskemiddel.
- Hvis der er løbet fedt eller madrester ind under skiftepladerne i rummet, hvor varmeslangerne   befinder sig, skal du gøre følgende:
  - Fjern fedtet eller væsken med et stykke køkkenrulle.
  - Fjern fastbrændte rester med en træspatel eller et lille træspyd.
- Tør alle dele godt af før næste brug.

## Opbevaring

- Opbevar sandwichmakeren på et tørt sted.
- Rengør sandwichmakeren som beskrevet i kapitlet "Rengøring".

## Afhjælpning af fejl

Fejl	Årsag	Afhjælpning
Sandwichmakeren fungerer ikke.	Stikket sidder ikke i stikkontakten.	Sæt stikket i stikkontakten.
	Sandwichmakeren er defekt.	Henvend dig til kundeservice.
Sandwicherne/vaflerne/grillmaden bliver for mørk.	Sandwicherne/vaflerne/grillmaden har været for længe i sandwichmakeren.	Tag sandwicherne/vaflerne/grillmaden ud noget før.

DK

## Opskrifter

### Hollandsk tomattoast

#### Ingredienser:

- ◆ 4 skiver toastbrød
- ◆ Vand
- ◆ Forårsløg
- ◆ 1 mellemstor tomat
- ◆ Kryddersmør
- ◆ 2 skiver kogt skinke
- ◆ Salt
- ◆ Frisk malet peber
- ◆ 2 skiver mild Gouda-ost

- 1) Vask forårsløgene, og lad dem dryppe af. Halvér forårsløgene på langs, og skær dem i store stykker. Bring vandet i kog med salt i en gryde. Tilsæt forårsløgene, og blancher dem cirka 1 minut. Hæld derefter forårsløgene i en si, hæld koldt vand over, og lad dem dryppe af.
- 2) Vask tomaterne, og dup dem tørre. Halvér dem, og fjern stængelenderne. Skær tomaterne i skiver.
- 3) Smør toastskiven med kryddersmør, og læg en sammenklappet skive skinke på den smurte toastskive. Fordel forårsløgene og tomatskiverne derpå. Krydr med salt og peber.
- 4) Læg osteskiverne på toastskiven.
- 5) Smør den anden toastskive med lidt kryddersmør, og læg den ovenpå den første skive med den smurte skive nedad.

## Italiensk toast

### Ingredienser:

- ◆ 4 skiver toastbrød
- ◆ 4 spsk. tomatpuré
- ◆ 2 spsk. salatmayonnaise
- ◆ Salt
- ◆ Provencekrydderi
- ◆ Frisk malet peber
- ◆ 1 mellemstor tomat
- ◆ 1 pk. mozzarella-ost
- ◆ Frisk malet sort peber

- 1) Rør tomatpureen, mayonnaisen, saltet, provencekrydderiet og peberet sammen. Smør toastskiverne med det.
- 2) Vask tomaterne, og dup dem tørre. Halvér dem, og fjern stængelenderne. Skær tomaterne i skiver.
- 3) Lad mozzarella-osten dryppe af i en si, og skær den i skiver. Halver dem én gang til.
- 4) Nu skal tomat- og mozzarellaskiverne lægges på toastskiven, som allerede er smurt, og derefter krydres der med peber.
- 5) Dæk sandwichen med den anden toastskive.

DK

## Toast Hawaii

### Ingredienser:

- ◆ 4 skiver toastbrød
- ◆ 2 skiver ananas (fra dåse)
- ◆ Smør
- ◆ 2 skiver kogt skinke
- ◆ 2 små skiver ost

- 1) Lad ananasen dryppe af i en si.
- 2) Smør nu toastskiven med smør.
- 3) Læg skinken og ananasen på toastskiven.
- 4) Læg osten på ananasen som det sidste.
- 5) Læg en toastskive på sandwichen.

## Vafler

### Ingredienser:

- ◆ 250 g margarine eller smør
- ◆ ca. 200 g sukker
- ◆ 2 små breve vaniljesukker
- ◆ 5 æg
- ◆ 500 g mel
- ◆ 2 tsk. bagepulver
- ◆ 350 - 400 ml mælk

- 1) Rør æggene til skum.
- 2) Tilsæt sukkeret og vaniljesukkeret, og rør det hele sammen.
- 3) Tilsæt det smeltede smør eller margarine.
- 4) Rør bagepulveret i.
- 5) Tilsæt mælken og melet skiftevist, mens du fortsætter med at røre.
- 6) Bland det hele på det højeste trin med håndmixeren, indtil dejen er glat.

## Æblevafler

### Ingredienser:

- ◆ 250 g margarine eller smør
- ◆ 75 g sukker
- ◆ 4 æg
- ◆ 250 g mel
- ◆ 1 tsk. bagepulver
- ◆ 125 ml lunken mælk
- ◆ 300 g æbler (skrællede, skåret i terninger)
- ◆ 50 g revne mandler eller nødder

- 1) Rør æggene til skum.
- 2) Tilsæt sukkeret og rør det hele sammen.
- 3) Tilsæt det smeltede smør eller margarine.
- 4) Rør bagepulveret i.
- 5) Tilsæt mælken og melet skiftevist, mens du fortsætter med at røre.
- 6) Som det sidste tilsættes mandlerne eller nødderne og æblestykkerne.
- 7) Bland det hele på det højeste trin med håndmixeren, indtil dejen er glat.



## Rejespyd

### Ingredienser:

- ◆ 250 g mellemstore, pillede rejer
- ◆ 2 fed hvidløg (finhakket)
- ◆ 5 spsk. olivenolie
- ◆ 12 små tomater (cherrytomaten)
- ◆ 1 spsk. hakket persille
- ◆ Salt, peber, stødt paprika

- 1) Hæld olivenolien, hvidløget, lidt stødt paprika, salt, peger og persillen i en skål, og bland det hele.
- 2) Hæld rejerne i, og rør det sammen, så rejerne er dækket godt af krydderi-krydderurteblandingen.
- 3) Lad rejerne hvile ca. 20 minutter i blandingen.
- 4) Sæt en tomat og en reje skiftevist på et træspyd.
- 5) Grill spyddene ca. 5 minutter.

## Bortskaffelse



**Smid aldrig sandwichmakeren ud sammen med det normale husholdningsaffald.**

**Dette produkt er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU. (Waste Electrical and Electronic Equipment).**

Bortskaf sandwichmakeren via en godkendt bortskaffelsesvirksomhed eller den kommunale genbrugsstation. Følg de aktuelt gældende regler. Henvend dig i tvivlstilfælde til det lokale bortskaffelsessted.

## Garanti og service

Du får 3 års garanti fra købsdatoen på dette produkt. Produktet er produceret omhyggeligt og inden levering afprøvet samvittighedsfuldt.

Opbevar kassebonen som bevis for købet. I garantitilfælde bedes du kontakte dit servicested telefonisk. På denne måde kan der garanteres gratis indsendelse af din vare.

### BEMÆRK

- Garantien gælder kun for materiale- eller fabrikationsfejl, men ikke for transportskader, slidte dele eller defekter på skrøbelige dele som f.eks. kontakten eller batterier.

Produktet er kun beregnet til privat og ikke til erhvervsmæssigt brug. Ved misbrug og uhensigtsmæssig behandling, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede service-afdeling, ophører garantien.

Dine juridiske rettigheder indskrænkes ikke ved denne garanti. Garantiperioden forlænges ikke, hvis der gøres brug af garantien. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele.

Skader og mangler, der evt. allerede fandtes ved køb, skal anmeldes lige efter udpakning og senest to dage efter købsdatoen.

Når garantiperioden er udløbet, skal evt. reparationer betales.

**DK Service Danmark**  
 Tel.: 32 710005  
 E-Mail: [kompernass@lidl.dk](mailto:kompernass@lidl.dk)  
 IAN 100047

**Åbningstid for hotline:** Mandag til fredag fra kl. 8:00 – 20:00 (MET)

## Importør

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



## Sommaire

<b>Introduction</b> . . . . .	<b>74</b>
Droits d'auteur . . . . .	74
Limitation de responsabilité . . . . .	74
Utilisation conforme . . . . .	74
<b>Accessoires fournis</b> . . . . .	<b>75</b>
Recyclage de l'emballage . . . . .	75
<b>Présentation de l'appareil</b> . . . . .	<b>76</b>
<b>Caractéristiques techniques</b> . . . . .	<b>76</b>
<b>Consignes de sécurité</b> . . . . .	<b>77</b>
<b>Echanger les plaques interchangeables</b> . . . . .	<b>79</b>
Insertion des plaques interchangeables . . . . .	79
Retrait des plaques interchangeables . . . . .	80
<b>Première mise en service</b> . . . . .	<b>80</b>
<b>Opération</b> . . . . .	<b>81</b>
Griller des sandwichs . . . . .	81
Faire des gaufres . . . . .	81
Griller . . . . .	82
<b>Nettoyage</b> . . . . .	<b>83</b>
<b>Rangement</b> . . . . .	<b>83</b>
<b>Dépannage</b> . . . . .	<b>84</b>
<b>Recettes</b> . . . . .	<b>84</b>
Toast aux tomates hollandais . . . . .	84
Toast italien . . . . .	85
Toast Hawaii . . . . .	86
Gaufres . . . . .	86
Gaufres aux pommes . . . . .	87
Brochette de crevettes . . . . .	88
<b>Mise au rebut</b> . . . . .	<b>88</b>
<b>Garantie et service après-vente</b> . . . . .	<b>89</b>
<b>Importateur</b> . . . . .	<b>89</b>

## Introduction

Félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil !

Vous avez opté pour un produit moderne, de grande qualité. Le présent mode d'emploi fait partie intégrante de l'appareil. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'utilisation et la mise au rebut. Veuillez vous familiariser avec l'ensemble des consignes d'opération et de sécurité avant l'usage du produit. N'utiliser l'appareil que comme indiqué et pour les domaines d'application spécifiés. En cas de transfert du produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

## Droits d'auteur

Cette documentation est protégée par les droits d'auteur.

Toute reproduction ou réimpression, même partielle, y compris la reproduction des illustrations, même modifiées, n'est autorisée qu'avec l'accord écrit du fabricant.

## Limitation de responsabilité

L'ensemble des informations, données et remarques techniques se rapportant au raccordement et à l'opération contenues dans le présent mode d'emploi sont conformes au dernier état lors du passage en presse en tenant compte de nos expériences passées et de nos connaissances en toute bonne foi.

Aucune prétention ne peut être dérivée des indications, photos et descriptions contenues dans le présent mode d'emploi.

Le fabricant n'assume aucune responsabilité pour les dommages résultant d'un non-respect du mode d'emploi, d'un usage non conforme, de réparations non conformes, de modifications effectuées sans autorisation ou de l'usage de pièces de rechange non agréées.

## Utilisation conforme

Cet appareil est exclusivement destiné à griller des sandwiches, à confectionner des gaufres et faire rôtir des aliments.

Cet appareil est exclusivement destiné à l'usage dans le cadre de ménages privés. N'utilisez pas l'appareil à des fins professionnelles !

## Accessoires fournis

L'appareil est équipé par défaut des composants suivants :

- Appareil à croque-monsieur
- 2 plaques interchangeableables «Sandwich»
- 2 plaques interchangeableables «Gaufres»
- 2 plaques interchangeableables «Griller»
- Mode d'emploi

- 1) Retirez l'appareil, les plaques interchangeableables et le mode d'emploi du carton.
- 2) Retirez tous les matériaux d'emballage.

### REMARQUE

- ▶ Vérifiez que la livraison est bien complète et qu'elle ne présente pas de dommages apparents.
- ▶ En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage défectueux ou du transport, veuillez vous adresser à la hotline du service après-vente (voir le chapitre **Garantie et service après-vente**).

FR  
BE

## Recyclage de l'emballage

L'emballage protège l'appareil de tous dommages éventuels au cours du transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement et de recyclage, de sorte qu'ils peuvent être recyclés.



Le retour de l'emballage dans le cycle des matériaux permet d'économiser les matières premières et réduit la formation de déchets. Recyclez les matériaux d'emballage qui ne sont plus utilisés en conformité avec les règles locales en vigueur.

### REMARQUE

- ▶ Dans la mesure du possible, conservez l'emballage d'origine pendant la période sous garantie, afin de pouvoir emballer l'appareil en bonne et due forme pour l'expédition si vous étiez amené à faire valoir la garantie.

## Présentation de l'appareil

Figure A :

- ❶ Dispositifs d'arrêt
- ❷ Serpentin de chauffage
- ❸ Fixations inférieures
- ❹ Serpentin de chauffage
- ❺ Dispositifs d'arrêt
- ❻ Fixations arrière

Figure B (plaques sandwich) :

- ❼ Ergots supérieurs
- ❽ Ergots inférieurs et arrière
- ❾ Ergot avant

Figure C (plaques pour gaufres) :

- ❼ Ergots supérieurs
- ❽ Ergots inférieurs et arrière
- ❾ Ergots avant

Figure D (plaques pour griller) :

- ❼ Ergots supérieurs
- ❽ Ergots inférieurs et arrière
- ❾ Ergots avant

Figure E :

- ❿ Verrouillage du couvercle
- ⓫ Témoin de contrôle «Power»
- ⓬ Témoin de contrôle «Prêt à l'opération»

## Caractéristiques techniques

Tension	220 - 240 V ~, 50 Hz
Puissance absorbée	750 W

## Consignes de sécurité

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

- ▶ Faites immédiatement remplacer un câble secteur ou une fiche secteur endommagé par du personnel technique agréé pour éviter tous dangers.
- ▶ Utilisez l'appareil exclusivement dans des locaux secs, surtout pas en extérieur.



N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides ! Sinon, il y a danger de mort par électrocution.

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



**⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ACCIDENT !**

- ▶ Cet appareil peut être opéré par des enfants à partir de 8 ans ainsi que des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou une absence d'expérience et/ou de savoir, s'ils ont été supervisés ou initiés à l'usage en toute sécurité de l'appareil et ont compris les dangers qui en résultent.
- ▶ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ▶ Le nettoyage et la maintenance réalisée par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et supervisés.  
Les enfants âgés de moins de 8 ans doivent être tenus hors de portée du cordon d'alimentation.
- ▶ Les pièces de l'appareil peuvent chauffer en cours d'utilisation. Ne saisissez que les poignées.
- ▶ Laissez d'abord l'appareil refroidir dans son intégralité avant de le nettoyer, d'échanger les plaques interchangeables ou de les ranger.
- ▶ Faites attention au moment de retirer les plats préparés (sandwichs, gaufres, etc.). L'appareil ainsi que les plats sont très chauds.
- ▶ Opérez l'appareil uniquement sur une surface de dépôt stable, antidérapante et plane.
- ▶ Ne pas utiliser de minuterie externe ou de dispositif de commande à distance pour faire fonctionner l'appareil.



Attention ! Surface brûlante !

**ATTENTION - RISQUE D'INCENDIE !**

- ▶ Il est absolument interdit d'utiliser l'appareil à proximité de matériaux inflammables.
- ▶ Ne recouvrez pas l'appareil aussi longtemps qu'il est en opération.
- ▶ Toujours opérer l'appareil sur un support résistant à la chaleur.
- ▶ N'opérez jamais l'appareil sans surveillance.

### ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

## Echanger les plaques interchangeables

Vous pouvez choisir entre 3 plaques interchangeables :

- Plaques interchangeables «Sandwich» : pour préparer des sandwichs fourrés.
- Plaques interchangeables «Gaufres» : pour confectionner les gaufres
- Plaques interchangeables «Griller» : pour faire griller de la viande, du poisson, etc.

### ⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION

- ▶ Débranchez tout d'abord la fiche de la prise secteur avant de remplacer les plaques interchangeables.

### ⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ACCIDENT !

- ▶ Laissez refroidir l'appareil avant de remplacer les plaques interchangeables ! Risque de brûlure !

## Insertion des plaques interchangeables

- 1) Ouvrez le sandwichmaker, en desserrant le verrouillage du couvercle ⑩ et en ouvrant le couvercle.
- 2) Plaque interchangeable supérieure : faites d'abord glisser les ergots inférieurs ⑧ dans les fixations inférieures ③.
- 3) Appuyez à présent les ergots supérieurs ⑦ dans les dispositifs d'arrêt ①, afin que les ergots ⑦ sautent sous les dispositifs d'arrêt ① et que la plaque interchangeable soit fermement assise.
- 4) Plaque interchangeable inférieure : faites d'abord glisser les ergots arrière ⑧ dans les fixations arrière ⑥.
- 5) Appuyez à présent les ergots avant ⑨ dans les dispositifs d'arrêt ⑤, afin que les ergots ⑨ sautent sous les dispositifs d'arrêt ⑤ et que la plaque interchangeable soit fermement assise.
- 6) Appuyez une fois avec force sur la plaque interchangeable inférieure, pour garantir qu'elle a été insérée en toute sécurité.

## Retrait des plaques interchangeables

- 1) Plaque interchangeable supérieure : faites glisser les dispositifs d'arrêt **1** vers le haut et faites basculer en même temps la plaque interchangeable vers l'avant, afin que vous puissiez la sortir des fixations inférieures **3**.
- 2) Plaque interchangeable inférieure : tirez les dispositifs d'arrêt **5** vers l'avant afin que vous puissiez les sortir des fixations arrière **6**.

## Première mise en service

Exécutez la procédure suivante avec chacune des trois paires de plaques interchangeables.

- Frottez une fois le revêtement anti-adhésif des plaques interchangeables avec de l'huile de cuisine adaptée.

### **AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ACCIDENT !**

- ▶ Laissez refroidir l'appareil avant de remplacer les plaques interchangeables ! Risque de brûlure !

- Insérez une paire de plaques interchangeables dans l'appareil.
- Enfichez la fiche secteur dans une prise secteur.
- Fermez l'appareil et verrouillez-le avec le verrouillage du couvercle **10**.
- Faites chauffer l'appareil pendant env. 10 minutes.

### **REMARQUE**

- ▶ Lors de la première utilisation, une légère odeur peut se dégager (voire même un peu de fumée). Ce phénomène est normal et s'estompe rapidement. Veillez à assurer une aération suffisante. Ouvrez par exemple une fenêtre.
- Retirez la fiche secteur et laissez refroidir l'appareil.
- Nettoyez les plaques interchangeables et l'appareil, comme indiqué au chapitre «Nettoyage».

L'appareil est maintenant prêt à l'emploi.

## Opération

### Griller des sandwichs

- 1) Sélectionnez les plaques interchangeables «Sandwich» et insérez-les.

#### ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez jamais deux plaques interchangeables différentes en même temps.

- 2) Fermez le couvercle et verrouillez-le avec le verrouillage du couvercle ⑩.
- 3) Enfichez la fiche secteur dans une prise électrique. Le témoin de contrôle orange «Power» ⑪ est allumé.
- 4) Dès que l'appareil a chauffé, le témoin de contrôle vert «Prêt à l'opération» ⑫ est allumé.
- 5) Ouvrez le couvercle et placez deux tranches de sandwich préparées sur la plaque interchangeable inférieure.
- 6) Fermez le couvercle et verrouillez-le avec le verrouillage du couvercle ⑩. Si le sandwich était trop épais et que le verrouillage du couvercle ⑩ ne peut pas être fermé, retirez un peu de garniture des sandwichs.

#### ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ Retirez tous les sandwichs à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois ou d'un autre objet adapté, non métallique, pour ne pas endommager le revêtement anti-adhésif du sandwichmaker.

- 7) Après env. 5 - 6 minutes, les sandwichs sont prêts. Selon la garniture et les préférences personnelles, cette indication temporelle peut varier. Ouvrez le couvercle et retirez les sandwichs.
- 8) Si vous ne souhaitez pas préparer d'autres sandwichs, retirez la fiche secteur de la prise secteur.

### Faire des gaufres

- 1) Sélectionnez les plaques interchangeables «Gaufres» et insérez-les.

#### ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez jamais deux plaques interchangeables différentes en même temps.

- 2) Fermez le couvercle et verrouillez-le avec le verrouillage du couvercle ⑩.
- 3) Enfichez la fiche secteur dans une prise électrique. Le témoin de contrôle orange «Power» ⑪ est allumé.
- 4) Dès que l'appareil a chauffé, le témoin de contrôle vert «Prêt à l'opération» ⑫ est allumé.
- 5) Ouvrez le couvercle et mettez environ 2 à 3 cuillères à soupe de pâte à gaufre dans chacune des deux surfaces de cuisson de gaufre de la plaque interchangeable inférieure.

- 6) Fermez le couvercle. Ne verrouillez pas le couvercle !

### ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

► Retirez toutes les gaufres à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois ou d'un autre objet adapté, non métallique, pour ne pas endommager le revêtement anti-adhésif du sandwichmaker.

- 7) Après env. 5 - 7 minutes, les gaufres sont prêtes. Selon la pâte à gaufre et les préférences personnelles, cette indication temporelle peut varier. Ouvrez le couvercle et retirez les gaufres.
- 8) Si vous ne souhaitez pas préparer d'autres gaufres, retirez la fiche secteur de la prise secteur.

## Griller

- 1) Sélectionnez les plaques interchangeables «Griller» et insérez-les.

### ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

► N'utilisez jamais deux plaques interchangeables différentes en même temps.

- 2) Fermez le couvercle et verrouillez-le avec le verrouillage du couvercle ⑩.
- 3) Enfichez la fiche secteur dans une prise électrique. Le témoin de contrôle orange «Power» ⑪ est allumé.
- 4) Dès que l'appareil a chauffé, le témoin de contrôle vert «Prêt à l'opération» ⑫ est allumé.
- 5) Ouvrez le couvercle et placez les aliments à griller sur la plaque interchangeable inférieure.
- 6) Fermez le couvercle. Ne verrouillez pas le couvercle !
- 7) Contrôlez de temps en temps le degré de dorage, en soulevant le couvercle.

### ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

► Retirez tous les aliments des plaques interchangeables à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois ou d'un autre objet adapté, non métallique, pour ne pas endommager le revêtement anti-adhésif du sandwichmaker.

- 8) Lorsque les aliments sont bien cuits, veuillez les retirer de la plaque interchangeable.
- 9) Si vous n'avez plus besoin de l'appareil, retirez la fiche secteur de la prise secteur.

## Nettoyage

### AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION

- ▶ Débranchez tout d'abord la fiche de la prise secteur avant de nettoyer l'appareil.



N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides ! Sinon, il y a danger de mort par électrocution.

### AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ACCIDENT !

- ▶ Laissez l'appareil suffisamment refroidir avant le nettoyage.  
Risque de brûlure !

### ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez pas de produit de nettoyage abrasif ou agressif. Il risque d'attaquer la surface de l'appareil.
- ▶ Ne jamais mettre les plaques amovibles ou l'appareil dans le lave-vaisselle

### REMARQUE

- ▶ N'attendez pas trop longtemps avant de procéder au nettoyage. Attendez que l'appareil soit suffisamment refroidi pour pouvoir le saisir sans risque de brûlure. Il est ainsi plus facile de retirer les restes d'aliments.
- Nettoyez le boîtier avec un chiffon sec ou légèrement humidifié.
- Retirez les plaques interchangeable et nettoyez-les à l'eau chaude et ajoutez un peu de produit vaisselle.
- Si de la graisse venait à glisser sous les plaques interchangeable dans l'espace où se trouvent les serpentins de chauffage ② ④, veuillez procéder comme suit :
  - Retirez la graisse ou d'autres liquides avec un peu d'essuie-tout.
  - Retirez les résidus cuits à l'aide d'une spatule en bois ou une petite baguette en bois.
- Séchez soigneusement toutes les pièces avant de les utiliser à nouveau.

## Rangement

- Rangez le sandwichmaker dans un endroit sec.
- Nettoyez l'appareil comme indiqué au chapitre «Nettoyage».

## Dépannage

Panne	Cause	Remède
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche secteur n'a pas été insérée dans la prise secteur.	Raccordez la fiche secteur au réseau électrique.
	L'appareil est défectueux.	Adressez-vous au service clientèle.
Les sandwichs/ gaufres/les aliments à griller sont trop foncés.	Les sandwichs/gaufres/ les aliments à griller étaient trop longtemps dans le sandwichmaker.	Retirez les sandwichs/ gaufres/les aliments à griller un peu plus tôt.

FR  
BE

## Recettes

### Toast aux tomates hollandais

#### Ingrédients :

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

- 1) Lavez les oignons et laissez-les ensuite s'égoutter. Coupez en deux les oignons verts dans la longueur, puis hachez-les grossièrement. Portez de l'eau salée à ébullition dans une casserole. Ajoutez les oignons verts et blanchissez-les pendant env. 1 minute.  
Mettez ensuite les oignons verts dans un tamis, recouvrez-les d'eau froide et laissez-les s'égoutter.
- 2) Lavez les tomates et tapotez-les pour les sécher. Coupez-les en deux et retirez les tiges. Coupez les tomates en tranches.
- 3) Tartinez une tranche de toast avec du beurre aux herbes et placez une tranche de jambon pliée sur la tranche de toast tartinée. Répartissez-y les morceaux d'oignons verts et les tranches de tomate. Assaisonnez de sel et de poivre.
- 4) Posez les tranches de fromage sur la tranche de toast.
- 5) Recouvrir une autre tranche de toast avec un peu de beurre aux herbes puis fermez le sandwich avec la tranche précédemment préparée.

## **Toast italien**

### **Ingrédients :**

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

- 1) Mélangez le concentré de tomates, la mayonnaise, le sel, les herbes de Provence et le poivre. Tartinez-en les tranches de toast.
- 2) Lavez les tomates et tapotez-les pour les sécher. Coupez-les en deux et retirez les tiges. Coupez les tomates en tranches.
- 3) Laissez goûter la mozzarella dans une passoire et découpez-la en tranches. Coupez cette dernière encore une fois en deux.
- 4) La tranche de toast déjà tartinée est maintenant garnie de tranches de tomates et de mozzarella et assaisonnée avec du poivre.
- 5) Refermez le sandwich avec une autre tranche de toast.



## Toast Hawaii

### Ingrédients :

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

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

## Gaufres

### Ingrédients :

- ◆ 250 g de margarine ou de beurre
- ◆ env. 200 g de sucre
- ◆ 2 sachets de sucre vanillé
- ◆ 5 œufs
- ◆ 500 g de farine
- ◆ 2 CC de levure
- ◆ 350 - 400 ml de lait

- 1) Battez les œufs en mousse.
- 2) Ajoutez le sucre et le sucre vanillé et mélangez-le tout.
- 3) Ajoutez le beurre fondu ou la margarine.
- 4) Incorporez la levure chimique.
- 5) Incorporez progressivement le lait et la farine en alternance.
- 6) Mélangez le tout à haute puissance avec le mixeur à main jusqu'à obtenir une pâte lisse.

## Gaufres aux pommes

### Ingrédients :

- ◆ 250 g de margarine ou de beurre
- ◆ 75 g de sucre
- ◆ 4 œufs
- ◆ 250 g de farine
- ◆ 1 CC de levure chimique
- ◆ 125 ml de lait tiède
- ◆ 300 g de pommes (pelées, coupées en dés)
- ◆ 50 g d'amandes ou de noix moulues

- 1) Battez les œufs en mousse.
- 2) Ajoutez le sucre et mélangez le tout.
- 3) Ajoutez le beurre fondu ou la margarine.
- 4) Incorporez la levure chimique.
- 5) Incorporez progressivement le lait et la farine en alternance.
- 6) En dernier lieu, incorporez les amandes ou les noix et les dés de pommes.
- 7) Mélangez le tout à haute puissance avec le mixeur à main jusqu'à obtenir une pâte lisse.

## Brochette de crevettes

### Ingrédients :

- ◆ 250 g de crevettes décortiquées de taille moyenne
- ◆ 2 gousses d'ail (finement hachées)
- ◆ 5 CS d'huile d'olive
- ◆ 12 petites tomates (tomates cerise)
- ◆ 1 CS de persil haché
- ◆ Poivre, sel et poudre de piment

- 1) Ajoutez l'huile d'olive, l'ail, un peu de poudre de piment, du sel, du poivre et le persil dans un bol et mélangez le tout.
- 2) Ajoutez les crevettes et mélangez le tout afin que les crevettes soient largement recouvertes d'un mélange d'épices et d'herbes.
- 3) Laissez mariner les crevettes pendant env. 20 minutes dans ce mélange.
- 4) Embrochez toujours une tomate par alternance avec une crevette sur une brochette en bois.
- 5) Faites griller les brochettes pendant env. 5 minutes.

## Mise au rebut



**L'appareil ne doit jamais être jeté dans la poubelle domestique normale.**

**Ce produit est assujéti à la directive européenne 2012/19/EU (Waste Electrical and Electronic Equipment).**

Remettez l'appareil destiné au recyclage à une entreprise spécialisée ou au centre de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doutes, contactez votre organisme de recyclage.

## Garantie et service après-vente

Cet appareil bénéficie de 3 ans de garantie à compter de la date d'achat. L'appareil a été fabriqué avec soin et consciencieusement contrôlé avant sa distribution.

Veillez conserver le ticket de caisse en guise de preuve d'achat. Dans le cas où la garantie s'applique, veuillez appeler le service après-vente compétent. Cette condition doit être respectée pour assurer l'expédition gratuite de votre marchandise.

### REMARQUE

- Cette garantie concerne uniquement les vices de fabrication et ne couvre pas les dommages de transport, les pièces d'usure ou les dommages subis par des éléments fragiles, par ex. le commutateur ou les accus.

Ce matériel est exclusivement destiné à un usage privé et non commercial. La garantie est annulée en cas d'utilisation incorrecte et inappropriée, d'utilisation brutale et en cas d'intervention qui n'aurait pas été réalisée par un centre de service après-vente agréé.

Cette garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux. La période sous garantie n'est pas prolongée par la garantie du fabricant. Ceci vaut également pour les pièces remplacées et réparées.

Tous dommages et défauts éventuellement déjà présents à l'achat doivent être notifiés immédiatement après le déballage, au plus tard deux jours après la date d'achat.

Toutes réparations effectuées après la période sous garantie sont payantes.

FR

#### Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: [kompennass@lidl.fr](mailto:kompennass@lidl.fr)

IAN 100047

BE

#### Service Belgique

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: [kompennass@lidl.be](mailto:kompennass@lidl.be)

IAN 100047

**Heures de service de notre hotline :** du lundi au vendredi de 8 h à 20 h (HEC)

## Importateur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

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



# Inhoud

<b>Inleiding</b> .....	<b>92</b>
Auteursrecht .....	92
Beperking van aansprakelijkheid .....	92
Gebruik in overeenstemming met bestemming .....	92
<b>Inhoud van het pakket</b> .....	<b>93</b>
De verpakking afvoeren .....	93
<b>Productbeschrijving</b> .....	<b>94</b>
<b>Technische gegevens</b> .....	<b>94</b>
<b>Veiligheidsvoorschriften</b> .....	<b>95</b>
<b>De wisselplaten omwisselen</b> .....	<b>97</b>
De wisselplaten plaatsen .....	97
De wisselplaten uitnemen .....	98
<b>Ingebruikname</b> .....	<b>98</b>
<b>Bedienen</b> .....	<b>99</b>
Sandwiches roosteren .....	99
Wafels bakken .....	99
Grillen .....	100
<b>Reinigen</b> .....	<b>101</b>
<b>Opbergen</b> .....	<b>101</b>
<b>Problemen oplossen</b> .....	<b>102</b>
<b>Recepten</b> .....	<b>102</b>
Hollandse tomatentosti .....	102
Italiaanse tosti .....	103
Tosti Hawaii .....	104
Wafels .....	104
Wafels met appel .....	105
Garnalenspies .....	106
<b>Afvoeren</b> .....	<b>106</b>
<b>Garantie en service</b> .....	<b>107</b>
<b>Importeur</b> .....	<b>107</b>

## Inleiding

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat!

U hebt hiermee gekozen voor een hoogwaardig product. De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en afvoeren. Lees alle bedienings- en veiligheidsaanwijzingen voordat u het product in gebruik neemt. Gebruik het product uitsluitend op de voorgeschreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Geef alle documenten mee als u het product doorgeeft aan een derde.

## Auteursrecht

Deze documentatie is auteursrechtelijk beschermd.

Iedere reproductie, resp. iedere herdruk, ook gedeeltelijk, evenals de weergave van afbeeldingen, ook in veranderde toestand, is alleen toegestaan met schriftelijke toestemming van de fabrikant.

## Beperking van aansprakelijkheid

Alle technische informatie, gegevens en aanwijzingen voor de aansluiting en de bediening in deze gebruiksaanwijzing voldoen aan de laatste stand bij het ter perse gaan en worden naar ons beste weten verstrekt, met inachtneming van onze bestaande ervaringen en inzichten.

Er kunnen geen aanspraken worden gedaan op basis van de gegevens, afbeeldingen en beschrijvingen in deze gebruiksaanwijzing.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade voortvloeiend uit het niet in acht nemen van de handleiding, gebruik in strijd met de bestemming, ondeskundig uitgevoerde reparaties, zonder toestemming uitgevoerde veranderingen of gebruik van niet toegestane vervangingsonderdelen.

## Gebruik in overeenstemming met bestemming

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor het roosteren van gevulde sandwiches, het bakken van wafels en het grillen van levensmiddelen.

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor gebruik in privéhuishoudens. Gebruik het apparaat niet bedrijfsmatig!

## Inhoud van het pakket

Het apparaat wordt standaard met de volgende componenten geleverd:

- Sandwichmaker
- 2 wisselplaten "Sandwich"
- 2 wisselplaten "Wafels"
- 2 wisselplaten "Grill"
- Gebruiksaanwijzing

- 1) Haal het apparaat, de wisselplaten en de gebruiksaanwijzing uit de doos.
- 2) Verwijder al het verpakkingsmateriaal.

### OPMERKING

- ▶ Controleer of het pakket compleet is en of er sprake is van zichtbare schade.
- ▶ Neem contact op met de Service-Hotline (zie het hoofdstuk **Garantie en service**) als het pakket niet compleet is, of indien er sprake is van schade door gebrekkige verpakking of transport.

NL  
BE

## De verpakking afvoeren

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu. Ze zijn gekozen op grond van milieuvriendelijkheid en daarom recyclebaar.



Het terugvoeren van de verpakking in de materiaalkringloop betekent een besparing op grondstoffen en zorgt voor minder afval. Voer niet meer benodigde verpakkingsmaterialen af conform de plaatselijk geldende voorschriften.

### OPMERKING

- ▶ Bewaar, indien mogelijk, de originele verpakking gedurende de garantieperiode van het apparaat, om het apparaat bij een garantiekwestie volgens de voorschriften te kunnen verpakken.



## Productbeschrijving

Afbeelding A:

- ❶ Vergrendelingen
- ❷ Verwarmingsbuis
- ❸ Houders onder
- ❹ Verwarmingsbuis
- ❺ Vergrendelingen
- ❻ Houders achter

Afbeelding B (sandwichplaten):

- ❼ Nokken boven
- ❽ Nokken onder en achter
- ❾ Nokken voor

Afbeelding C (wafelplaten):

- ❼ Nokken boven
- ❽ Nokken onder en achter
- ❾ Nokken voor

Afbeelding D (grillplaten):

- ❼ Nokken boven
- ❽ Nokken onder en achter
- ❾ Nokken voor

Afbeelding E:

- ❿ Dekselvergrendeling
- ⓫ Indicatielampje "Power"
- ⓬ Indicatielampje "Gebruiksklaar"

## Technische gegevens

Spanning	220 - 240 V ~, 50 Hz
Vermogen	750 W

## Veiligheidsvoorschriften



### WAARSCHUWING!

### GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ Laat beschadigde snoeren of stekkers onmiddellijk door geautoriseerd en vakkundig personeel vervangen, om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- ▶ Gebruik het apparaat alleen in droge ruimtes, niet in de openlucht.  
Dompel het apparaat nooit onder in water of in andere vloeistoffen! Anders bestaat er levensgevaar door een elektrische schok.
- ▶ Let er bij het reinigen op dat er geen water het apparaat binnendringt. Maak het apparaat nooit schoon onder stromend water.
- ▶ Zorg ervoor dat het apparaat nooit met water in aanraking kan komen. Gebruik het apparaat nooit in de buurt van water of naast voorwerpen die vloeistof bevatten.
- ▶ Let erop dat het snoer nooit nat of vochtig wordt wanneer het apparaat in bedrijf is. Leg het snoer zo neer dat het niet beklemd raakt of anderszins beschadigd kan raken.
- ▶ Haal na elk gebruik de stekker uit het stopcontact om het apparaat uit te schakelen.
- ▶ Open nooit de behuizing van het apparaat.

** WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**

- ▶ Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- ▶ De onderdelen van het apparaat kunnen tijdens gebruik heet worden. Raak daarom alleen de handgrepen aan.
- ▶ Laat het apparaat eerst helemaal afkoelen voordat u het reinigt of opbergt of de wisselplaten vervangt door andere.
- ▶ Wees voorzichtig bij het uitnemen van bereide etenswaren (sandwiches, wafels, enz.). Het apparaat en de etenswaren zijn zeer heet.
- ▶ Plaats het apparaat voor gebruik alleen op een stabiele, antislip-ondergrond die waterpas is.
- ▶ Gebruik geen externe tijdschakelklok of een separaat systeem voor afstandsbediening om het apparaat te bedienen.



Let op! Heet oppervlak!

**LET OP - BRANDGEVAAR!**

- ▶ Het apparaat mag niet worden gebruikt in de buurt van brandbare materialen.
- ▶ Dek het apparaat niet af zolang het in bedrijf is.
- ▶ Gebruik het apparaat uitsluitend op een hittebestendige ondergrond.
- ▶ Gebruik het apparaat nooit zonder toezicht.

**LET OP - MATERIËLE SCHADE!**

- ▶ Verwijder de etenswaren alleen met een spatel van kunststof of hout of met een ander geschikt, niet-metalen voorwerp, om de antiaanbclaag van de sandwichmaker niet te beschadigen.
- ▶ Gebruik voor het reinigen geen agressieve schoonmaakmiddelen en spitse voorwerpen.

**De wisselplaten omwisselen**

U kunt uit 3 verschillende wisselplaten kiezen.

- Wisselplaten "Sandwich": voor het bereiden van gevulde sandwiches.
- Wisselplaten "Wafels": voor het bakken van wafels.
- Wisselplaten "Grill": voor het grillen van vlees, vis, enz.

**⚠ WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK**

- ▶ Haal eerst de stekker uit het stopcontact voordat u de wisselplaten omwisselt.

**⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**

- ▶ Laat het apparaat afkoelen voordat u de wisselplaten omwisselt!  
Verbrandingsgevaar!

NL  
BE**De wisselplaten plaatsen**

- 1) Open de sandwichmaker door de dekselvergrendeling 10 los te maken en het deksel omhoog te klappen.
- 2) Bovenste wisselplaat: schuif eerst de onderste nokken 8 in de onderste houders 3.
- 3) Druk nu de bovenste nokken 7 op de vergrendelingen 1, zodat de nokken 7 onder de vergrendelingen 1 springen en de wisselplaat vastzit.
- 4) Onderste wisselplaat: schuif eerst de achterste nokken 8 in de achterste houders 6.
- 5) Druk nu de voorste nokken 9 op de vergrendelingen 5, zodat de nokken 9 onder de vergrendelingen 5 springen en de wisselplaat vastzit.
- 6) Druk één keer krachtig op het midden van de onderste wisselplaat om te controleren of deze goed vastzit.

## De wisselplaten uitnemen

- 1) Bovenste wisselplaat: schuif de vergrendelingen ❶ omhoog en kantel tegelijkertijd de wisselplaat naar voren, zodat u deze uit de onderste houders ❷ kunt nemen.
- 2) Onderste wisselplaat: trek de vergrendelingen ❸ naar voren en til de wisselplaat op, zodat u deze uit de achterste houders ❹ kunt trekken.

## Ingebruikname

Voer de volgende procedure uit met elk van de 3 stellen wisselplaten.

- Wrijf eenmalig de antiaanbaklaag van de wisselplaten in met voor consumptie geschikte olie.

### **WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**

- ▶ Laat het apparaat afkoelen voordat u de wisselplaten omwisselt!  
Verbrandingsgevaar!

- Plaats één stel wisselplaten in het apparaat.
- Steek de stekker in een stopcontact.
- Sluit het apparaat en vergrendel het met de dekselvergrendeling ❶.
- Laat het apparaat ca. 10 minuten heet worden.

### **OPMERKING**

- ▶ Bij het eerste gebruik kan er sprake zijn van een lichte geur (mogelijk ook van lichte rookontwikkeling). Dit is normaal en gaat na korte tijd over. Zorg voor voldoende ventilatie. Open bijvoorbeeld een raam.
- Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- Reinig de wisselplaten en het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk "Reinigen".

Nu is het apparaat gereed voor gebruik.

## Bedienen

### Sandwiches roosteren

- 1) Kies de wisselplaten "Sandwich" en bevestig deze.

#### LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- Gebruik nooit twee verschillende wisselplaten tegelijk.

- 2) Sluit het deksel en vergrendel het met de dekselvergrendeling ⑩.
- 3) Steek de stekker in een stopcontact. Het oranje indicatielampje "Power" ⑪ gaat branden.
- 4) Zodra het apparaat heet genoeg is, gaat het groene indicatielampje "Gebruiksklaar" ⑫ branden.
- 5) Open het deksel en leg twee voorbereide sandwiches op de onderste wisselplaat.
- 6) Sluit het deksel en vergrendel het met de dekselvergrendeling ⑩. Als de sandwich te dik is, waardoor de dekselvergrendeling ⑩ niet meer kan worden gesloten, haalt u een beetje beleg van de sandwiches.

#### LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- Verwijder de sandwiches alleen met een spatel van kunststof of hout of met een ander geschikt, niet-metalen voorwerp, om de antiaanbaklaag van de sandwichmaker niet te beschadigen.

- 7) Na ca. 5 - 6 minuten zijn de sandwiches klaar. Deze tijd kan variëren al naar gelang het gebruikte beleg en uw persoonlijke smaak. Open het deksel en haal de sandwiches uit het apparaat.
- 8) Wanneer u geen andere sandwiches meer wilt bereiden, haalt u de stekker uit het stopcontact.

### Wafels bakken

- 1) Kies de wisselplaten "Wafels" en bevestig deze.

#### LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- Gebruik nooit twee verschillende wisselplaten tegelijk.

- 2) Sluit het deksel en vergrendel het met de dekselvergrendeling ⑩.
- 3) Steek de stekker in een stopcontact. Het oranje indicatielampje "Power" ⑪ gaat branden.
- 4) Zodra het apparaat heet genoeg is, gaat het groene indicatielampje "Gebruiksklaar" ⑫ branden.
- 5) Open het deksel en doe ongeveer 2 - 3 grote eetlepels wafelbeslag in elk van beide wafelbakvlakken van de onderste wisselplaat.

- 6) Sluit de deksel. Vergrendel het deksel **niet!**

**LET OP - MATERIËLE SCHADE!**

- ▶ Verwijder de wafels alleen met een spatel van kunststof of hout of met een ander geschikt, niet-metalen voorwerp, om de antiaanbaklaag van de sandwichmaker niet te beschadigen.
- 7) Na ca. 5 - 7 minuten zijn de wafels klaar. Deze tijd kan variëren al naar gelang het gebruikte wafelbeslag en uw persoonlijke smaak. Open het deksel en haal de wafels uit het apparaat.
- 8) Wanneer u geen andere wafels meer wilt bakken, haalt u de stekker uit het stopcontact.

## Grillen

- 1) Kies de wisselplaten "Grill" en bevestig deze.

**LET OP - MATERIËLE SCHADE!**


- ▶ Gebruik nooit twee verschillende wisselplaten tegelijk.
- 2) Sluit het deksel en vergrendel het met de dekselvergrendeling ⑩.
- 3) Steek de stekker in een stopcontact. Het oranje indicatielampje "Power" ⑪ gaat branden.
- 4) Zodra het apparaat heet genoeg is, gaat het groene indicatielampje "Gebruiksklaar" ⑫ branden.
- 5) Open het deksel en leg de te grillen levensmiddelen op de onderste wisselplaat.
- 6) Sluit de deksel. Vergrendel het deksel **niet!**
- 7) Controleer zo nu en dan de bruiningsgraad door het deksel op te tillen.

**LET OP - MATERIËLE SCHADE!**

- ▶ Verwijder de etenswaren alleen met een spatel van kunststof of hout of met een ander geschikt, niet-metalen voorwerp van de wisselplaten om de antiaanbaklaag niet te beschadigen.
- 8) Wanneer de levensmiddelen gaar zijn, haalt u ze van de wisselplaat af.
- 9) Haal de stekker uit het stopcontact als u het apparaat daarna niet meer gebruikt.

## Reinigen

### **WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK**

- ▶ Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.
-  Dompel het apparaat nooit onder in water of in andere vloeistoffen! Anders bestaat er levensgevaar door een elektrische schok.

### **WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**

- ▶ Laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt. Verbrandingsgevaar!

### **LET OP - MATERIËLE SCHADE!**

- ▶ Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen. Deze tasten het oppervlak van het apparaat aan.
- ▶ Reinig de wisselplaten of het apparaat niet in de afwasmachine!

### **OPMERKING**

- ▶ Wacht niet te lang met reinigen. Wacht tot het apparaat zover is afgekoeld dat u het zonder verbrandingsgevaar kunt vastpakken. Dan laten resten van levensmiddelen zich beter verwijderen.
- Reinig de behuizing met een droge of licht bevochtigde doek.
- Neem de wisselplaten af en reinig de wisselplaten in warm water waaraan u wat afwasmiddel toevoegt.
- Mochten er onder de wisselplaten in de ruimte waarin zich de verwarmingsbuizen **2** **4** bevinden, vet of etenswaren zijn terechtgekomen, ga dan als volgt te werk:
  - Dep vet of andere vloeistoffen op met een stuk keukenpapier.
  - Verwijder vastgekoekte stukjes met een houten spatel of een houten spiesje.
- Droog alle delen goed af alvorens ze opnieuw te gebruiken.

## Opbergen

- Berg de sandwichmaker op een droge plaats op.
- Reinig het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk "Reinigen".



## Problemen oplossen

Storing	Oorzaak	Oplossing
Het apparaat werkt niet.	De stekker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in het stopcontact.
	Het apparaat is defect.	Neem contact op met de klantenservice.
De sandwiches/wafels/grillproducten worden te donker.	De sandwiches/wafels/grillproducten zijn te lang in de sandwichmaker geweest.	Verwijder de sandwiches/wafels/grillproducten eerder.

## Recepten

### Hollandse tomatentosti

#### Ingrediënten:

- ◆ 4 plakjes witbrood
- ◆ Water
- ◆ Lente-uitjes
- ◆ 1 middelgrote tomaat
- ◆ Kruidenboter
- ◆ 2 plakken gekookte ham
- ◆ Zout
- ◆ Versgemalen peper
- ◆ 2 plakken jonge Goudse kaas

- 1) Was de lente-uitjes en laat ze uitlekken. Halveer de lente-uitjes in de lengte en snij ze in grote stukken. Breng het water met het zout in een pan aan de kook. Voeg de lente-uitjes toe en blancheer ze ongeveer 1 minuut. Doe daarna de lente-uitjes in een vergiet, giet er koud water over en laat ze uitlekken.
- 2) Was de tomaten en dep ze droog. Halveer ze en verwijder de aanzetten van de steeltjes. Snijd de tomaten in plakjes.
- 3) Bestrijk een boterham met kruidenboter en leg een dichtgeklapte plak ham op de bestreken boterham. Verdeel de stukjes lente-ui en de plakjes tomaat erover. Breng op smaak met zout en peper.
- 4) Leg de plakjes kaas op de boterham.
- 5) Besmeer nog een boterham met kruidenboter en leg deze op de sandwich met de besmeerde kant omlaag.

## Italiaanse tosti

### Ingrediënten:

- ◆ 4 plakjes witbrood
- ◆ 4 el tomatenpuree
- ◆ 2 el mayonaise
- ◆ zout
- ◆ Provençaalse kruiden
- ◆ versgemalen peper
- ◆ 1 middelgrote tomaat
- ◆ 1 pakje mozzarella
- ◆ versgemalen gemengde peper

- 1) Roer de tomatenpuree, de mayonaise, het zout, de Provençaalse kruiden en de peper door elkaar. Bestrijk de boterhammen hiermee.
- 2) Was de tomaten en dep ze droog. Halveer ze en verwijder de aanzetten van de steeltjes. Snijd de tomaten in plakjes.
- 3) Laat de mozzarella uitlekken in een vergiet en snijd de kaas in plakjes. Halveer de plakjes.
- 4) Bedek de reeds bestreken boterham met plakjes tomaat en mozzarella en bestrooi deze met peper.
- 5) Leg de andere boterham op de sandwich.

## Tosti Hawaii

### Ingrediënten:

- ◆ 4 plakjes witbrood
- ◆ 2 schijven ananas (uit blik)
- ◆ Boter
- ◆ 2 plakken gekookte ham
- ◆ 2 plakjes kaas

- 1) Laat de ananas uitlekken in een vergiet.
- 2) Besmeer de boterham met boter.
- 3) Beleg de boterham met de ham en de ananas.
- 4) De kaas wordt als laatste op de ananas gelegd.
- 5) Leg nog een boterham op de sandwich.

NL  
BE

## Wafels

### Ingrediënten:

- ◆ 250 g margarine of boter
- ◆ ca. 200 g suiker
- ◆ 2 pakjes vanillesuiker
- ◆ 5 eieren
- ◆ 500 g meel
- ◆ 2 tl bakpoeder
- ◆ 350 - 400 ml melk

- 1) Klop de eieren schuimig.
- 2) Voeg de suiker en de vanillesuiker toe en roer alles door elkaar.
- 3) Voeg de zachte boter of margarine toe.
- 4) Roer het bakpoeder erdoor.
- 5) Voeg onder voortdurend roeren de melk en het meel afwisselend beetje bij beetje toe.
- 6) Meng alles met de handmixer op de hoogste stand tot er een glad beslag ontstaat.

## Wafels met appel

### Ingrediënten:

- ◆ 250 g margarine of boter
- ◆ 75 g suiker
- ◆ 4 eieren
- ◆ 250 g meel
- ◆ 1 tl bakpoeder
- ◆ 125 ml lauwe melk
- ◆ 300 g appel (geschild, in blokjes gesneden)
- ◆ 50 g geraspte amandelen of noten

- 1) Klop de eieren schuimig.
- 2) Voeg de suiker toe en roer alles door elkaar.
- 3) Voeg de zachte boter of margarine toe.
- 4) Roer het bakpoeder erdoor.
- 5) Voeg onder voortdurend roeren de melk en het meel afwisselend beetje bij beetje toe.
- 6) Als laatste spatelt u de amandelen of noten en de blokjes appel erdoor.
- 7) Meng alles met de handmixer op de hoogste stand tot er een glad beslag ontstaat.

## Garnalenspies

### Ingrediënten:

- ◆ 250 g middelgrote, gepelde garnalen
- ◆ 2 teentjes knoflook (fijngehakt)
- ◆ 5 el olijfolie
- ◆ 12 kleine tomaten (cherrytomaten)
- ◆ 1 el fijngehakte peterselie
- ◆ Zout, peper, paprikapoeder

- 1) Doe de olijfolie, de knoflook, een beetje paprikapoeder, zout, peper en de peterselie in een kom en roer alles door elkaar.
- 2) Voeg de garnalen toe en roer alles door elkaar, zodat de garnalen het kruiden-/specerijenmengsel goed opnemen.
- 3) Laat de garnalen ca. 20 minuten in het mengsel rusten.
- 4) Steek steeds afwisselend een tomaat en een garnaal op een houten spies.
- 5) Grill de spiezen ca. 5 minuten.

NL  
BE

## Afvoeren



**Gooi het apparaat in geen geval weg bij het gewone huisvuil.  
Dit product voldoet aan de Europese richtlijn 2012/19/EU.  
(Afgedankte elektrische en elektronische apparatuur).**

Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentereiniging. Neem de momenteel geldende voorschriften in acht. Neem bij twijfel contact op met de verantwoordelijke instantie.

## Garantie en service

U hebt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. Het apparaat is met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

Bewaar de kassabon als bewijs van aankoop. Neem telefonisch contact op met uw servicepunt, mocht u aanspraak willen maken op de garantie. Alleen op die manier is een kosteloze verzending van uw product gegarandeerd.

### OPMERKING

- ▶ De garantie geldt uitsluitend voor materiaal- of fabricagefouten, echter niet voor transportschade, aan slijtage onderhevige delen of voor beschadigingen van breekbare delen, bijv. schakelaars of accu's.

Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons erkend servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

Uw wettelijke rechten worden door deze garantie niet beperkt. De garantieperiode wordt door deze waarborg niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen.

Eventueel al bij aankoop aanwezige schade en gebreken moeten meteen na het uitpakken worden gemeld, echter uiterlijk twee dagen na de aankoopdatum.

Voor reparaties na afloop van de garantieperiode worden kosten in rekening gebracht.

De garantieperiode wordt door deze waarborg niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen.

#### **NL** Service Nederland

Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)

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

IAN 100047

#### **BE** Service België

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

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

IAN 100047

**Bereikbaarheid hotline:** Maandag t/m vrijdag van 8:00 tot 20:00 uur (CET)

## Importeur

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



# Inhaltsverzeichnis

<b>Einführung</b> .....	<b>110</b>
Urheberrecht .....	110
Haftungsbeschränkung .....	110
Bestimmungsgemäße Verwendung .....	110
<b>Lieferumfang</b> .....	<b>111</b>
Entsorgung der Verpackung .....	111
<b>Gerätebeschreibung</b> .....	<b>112</b>
<b>Technische Daten</b> .....	<b>112</b>
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>113</b>
<b>Austauschen der Wechselplatten</b> .....	<b>115</b>
Einsetzen der Wechselplatten .....	115
Herausnehmen der Wechselplatten .....	116
<b>Erste Inbetriebnahme</b> .....	<b>116</b>
<b>Bedienen</b> .....	<b>117</b>
Sandwiches rösten .....	117
Waffeln backen .....	117
Grillen .....	118
<b>Reinigen</b> .....	<b>119</b>
<b>Aufbewahren</b> .....	<b>119</b>
<b>Fehlerbehebung</b> .....	<b>120</b>
<b>Rezepte</b> .....	<b>120</b>
Holländischer Tomatentoast .....	120
Italienischer Toast .....	121
Toast Hawaii .....	122
Waffeln .....	122
Apfelwaffeln .....	123
Garnelenspieß .....	124
<b>Entsorgung</b> .....	<b>124</b>
<b>Garantie und Service</b> .....	<b>125</b>
<b>Importeur</b> .....	<b>125</b>



## **Einführung**

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes!

Sie haben sich damit für ein modernes und hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produktes. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie dieses Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

## **Urheberrecht**

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Jede Vervielfältigung, bzw. jeder Nachdruck, auch auszugsweise, sowie die Wiedergabe der Abbildungen, auch im veränderten Zustand, ist nur mit schriftlicher Zustimmung des Herstellers gestattet.

## **Haftungsbeschränkung**

Alle in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen technischen Informationen, Daten und Hinweise für den Anschluss und die Bedienung entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung und erfolgen unter Berücksichtigung unserer bisherigen Erfahrungen und Erkenntnisse nach bestem Wissen.

Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibungen in dieser Anleitung können keine Ansprüche hergeleitet werden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund von Nichtbeachtung der Anleitung, nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommenen Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

## **Bestimmungsgemäße Verwendung**

Dieses Gerät ist ausschließlich vorgesehen für das Rösten von gefüllten Sandwiches, das Backen von Waffeln und das Grillen von Lebensmitteln.

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

## Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Sandwichmaker
  - 2 Wechselplatten „Sandwich“
  - 2 Wechselplatten „Waffeln“
  - 2 Wechselplatten „Grill“
  - Bedienungsanleitung
- 1) Entnehmen Sie das Gerät, die Wechselplatten und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
  - 2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.

### HINWEIS

- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel **Garantie und Service**).

## Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.



Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.

### HINWEIS

- ▶ Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können.

## Gerätebeschreibung

Abbildung A:

- ❶ Arretierungen
- ❷ Heizschlange
- ❸ untere Halterungen
- ❹ Heizschlange
- ❺ Arretierungen
- ❻ hintere Halterungen

Abbildung B (Sandwichplatten):

- ❼ obere Rastnasen
- ❽ untere und hintere Rastnasen
- ❾ vordere Rastnasen

Abbildung C (Waffelplatten):

- ❼ obere Rastnasen
- ❽ untere und hintere Rastnasen
- ❾ vordere Rastnasen

Abbildung D (Grillplatten):

- ❼ obere Rastnasen
- ❽ untere und hintere Rastnasen
- ❾ vordere Rastnasen

Abbildung E:


- ❿ Deckelverriegelung
- ⓫ Kontrollleuchte „Power“
- ⓬ Kontrollleuchte „Betriebsbereit“

## Technische Daten

Spannung	220 - 240 V ~, 50 Hz
Leistungsaufnahme	750 W

## Sicherheitshinweise

### **WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR!**

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

**⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

## ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

## Austauschen der Wechselplatten

Sie können zwischen 3 verschiedenen Wechselplatten wählen:

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

### **WARNUNG! STROMSCHLAGEGFAHR**

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

### **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

## Einsetzen der Wechselplatten

- 1) Öffnen Sie den Sandwichmaker, indem Sie die Deckelverriegelung **10** lösen und den Deckel aufklappen.
- 2) Obere Wechselplatte: Schieben Sie zuerst die unteren Rastnasen **8** in die unteren Halterungen **3**.
- 3) Drücken Sie nun die oberen Rastnasen **7** auf die Arretierungen **1**, so dass die Rastnasen **7** unter die Arretierungen **1** springen und die Wechselplatte fest sitzt.
- 4) Untere Wechselplatte: Schieben Sie zuerst die hinteren Rastnasen **8** in die hinteren Halterungen **6**.
- 5) Drücken Sie nun die vorderen Rastnasen **9** auf die Arretierungen **5**, so dass die Rastnasen **9** unter die Arretierungen **5** springen und die Wechselplatte fest sitzt.
- 6) Drücken Sie einmal kräftig auf die Mitte der unteren Wechselplatte, um sicherzustellen, dass diese sicher eingesetzt ist.

## Herausnehmen der Wechselplatten

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

## Erste Inbetriebnahme

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

- Reiben Sie einmalig die Antihafbeschichtung der Wechselplatten mit zum Kochen geeignetem Öl ein.

### **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Lassen Sie das Gerät vor dem Wechseln der Wechselplatten abkühlen! Verbrennungsgefahr!

- Setzen Sie ein Paar der Wechselplatten in das Gerät ein.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
- Schließen Sie das Gerät und verriegeln Sie es mit der Deckelverriegelung ❿.
- Lassen Sie das Gerät ca. 10 Minuten aufheizen.

### **HINWEIS**

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

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

## Bedienen

### Sandwiches rösten

- 1) Wählen Sie die Wechselplatten „Sandwich“ und setzen Sie diese ein.

#### ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ▶ Benutzen Sie niemals zwei verschiedene Wechselplatten gleichzeitig.

- 2) Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn mit der Deckelverriegelung 10.
- 3) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Die orangene Kontrollleuchte „Power“ 11 leuchtet.
- 4) Sobald das Gerät aufgeheizt ist, leuchtet die grüne Kontrollleuchte „Betriebsbereit“ 12.
- 5) Öffnen Sie den Deckel und legen Sie zwei vorbereitete Sandwiches auf die untere Wechselplatte.
- 6) Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn mit der Deckelverriegelung 10. Sollte das Sandwich zu dick sein, so dass sich die Deckelverriegelung 10 nicht schließen lässt, entfernen Sie etwas Belag von den Sandwiches.

#### ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

### Waffeln backen

- 1) Wählen Sie die Wechselplatten „Waffeln“ und setzen Sie diese ein.

#### ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ▶ Benutzen Sie niemals zwei verschiedene Wechselplatten gleichzeitig.

- 2) Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn mit der Deckelverriegelung 10.
- 3) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Die orangene Kontrollleuchte „Power“ 11 leuchtet.
- 4) Sobald das Gerät aufgeheizt ist, leuchtet die grüne Kontrollleuchte „Betriebsbereit“ 12.
- 5) Öffnen Sie den Deckel und füllen Sie etwa 2 - 3 große EL Waffelteig in jede der beiden Waffelbackflächen der unteren Wechselplatte.



- 6) Schließen Sie den Deckel. Verriegeln Sie **nicht** den Deckel!

## ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ▶ Entnehmen Sie die Waffeln nur mit einem Kunststoff- oder Holzspatel oder einem anderen geeigneten, nichtmetallischen Gegenstand, um die Antihafbeschichtung des Sandwichmakers nicht zu zerstören.

- 7) Nach ca. 5 - 7 Minuten sind die Waffeln fertig. Diese Zeitangabe kann, je nach verwendetem Waffelteig und persönlichem Geschmack, variieren. Öffnen Sie den Deckel und entnehmen Sie die Waffeln.
- 8) Wenn Sie keine weiteren Waffeln mehr backen wollen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

## Grillen

- 1) Wählen Sie die Wechselplatten „Grill“ und setzen Sie diese ein.

## ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ▶ Benutzen Sie niemals zwei verschiedene Wechselplatten gleichzeitig.

- 2) Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn mit der Deckelverriegelung ⑩.
- 3) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Die orangene Kontrollleuchte „Power“ ⑪ leuchtet.
- 4) Sobald das Gerät aufgeheizt ist, leuchtet die grüne Kontrollleuchte „Betriebsbereit“ ⑫.
- 5) Öffnen Sie den Deckel und legen Sie die zu grillenden Lebensmittel auf die untere Wechselplatte.
- 6) Schließen Sie den Deckel. Verriegeln Sie **nicht** den Deckel!
- 7) Kontrollieren Sie ab und zu den Bräunungsgrad, indem Sie den Deckel anheben.

## ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ▶ Nehmen Sie die Speisen nur mit einem Kunststoff- oder Holzspatel oder einem anderen geeigneten, nichtmetallischen Gegenstand, von den Wechselplatten herunter, um die Antihafbeschichtung nicht zu zerstören.
- 8) Wenn die Speisen durchgegart sind, nehmen Sie diese von der Wechselplatte herunter.
- 9) Wenn Sie das Gerät nicht mehr benötigen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

## Reinigen

### **WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR**

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



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

### **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen. Verbrennungsgefahr!

### **ACHTUNG - SACHSCHADEN!**

- ▶ Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Das greift die Oberfläche des Gerätes an.
- ▶ Reinigen Sie die Wechselplatten oder das Gerät keinesfalls in der Spülmaschine!

### **HINWEIS**

- ▶ Warten Sie mit der Reinigung nicht zu lange. Warten Sie, bis sich das Gerät soweit abgekühlt hat, dass Sie es ohne Verbrennungsgefahr anfassen können. Dann lassen sich die Lebensmittelreste besser entfernen.
- Das Gehäuse reinigen Sie mit einem trockenen Tuch oder einem leicht angefeuchteten Lappen.
- Nehmen Sie die Wechselplatten ab und reinigen Sie die Wechselplatten in warmem Wasser und geben Sie etwas Spülmittel hinzu.
- Sollten Fett oder Lebensmittel unter die Wechselplatten in den Raum, in welchem sich die Heizschlangen **2** **4** befinden, gelaufen sein, gehen Sie folgendermaßen vor:
  - Tupfen Sie Fett oder andere Flüssigkeiten mit einem Stück Küchenpapier ab.
  - Entfernen Sie festgebrannte Rückstände mit einem Holzspatel oder kleinem Holzspieß.
- Trocknen Sie alle Teile vor dem erneuten Gebrauch gut ab.

## Aufbewahren

- Bewahren Sie den Sandwichmaker an einem trockenen Ort auf.
- Reinigen Sie das Gerät wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

## Fehlerbehebung

Störung	Ursache	Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker steckt nicht in der Netzsteckdose.	Verbinden Sie den Netzstecker mit dem Stromnetz.
	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Die Sandwiches/Waffeln/das Grillgut wird zu dunkel.	Die Sandwiches/Waffeln/das Grillgut war zu lange im Sandwichmaker.	Nehmen Sie die Sandwiches/Waffeln/das Grillgut eher heraus.

## Rezepte

### Holländischer Tomatentoast

#### Zutaten:

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

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

## Italienischer Toast

### Zutaten:

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

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

## Waffeln

### Zutaten:

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

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

## Apfelwaffeln

### Zutaten:

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

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

## Garnelenspieß

### Zutaten:

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

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

## Entsorgung



**Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. (Waste Electrical and Electronic Equipment).**

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

## Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.

Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

### HINWEIS

- Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus.

Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum.

Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

#### DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

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

IAN 100047

#### AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)

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

IAN 100047

#### CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

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

IAN 100047

**Erreichbarkeit Hotline:** Montag bis Freitag von 8:00 Uhr – 20:00 Uhr (MEZ)

## Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

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



**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

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

Last Information Update · Tietojen tila · Informationsstatus

Tilstand af information · Version des informations

Stand van de informatie · Stand der Informationen:

04 / 2014 · Ident.-No.: SSMW750B2-032014-1

---

IAN 100047