

SILVER CREST®



www.lidl-service.com



SANDWICH TOASTER SSMW 750 B2

(GB)

SANDWICH TOASTER

Operating instructions

(HU)

SZENDVICSSÜTŐ

Használati utasítás

(SK)

HRIANKOVAČ

Návod na obsluhu

(PL)

OPIEKACZ DO KANAPEK

Instrukcja obsługi

(CZ)

SENDVIČOVAČ

Návod k obsluze

(DE)

(AT)

(CH)

SANDWICHMAKER

Bedienungsanleitung

IAN 100047

(PL) (HU) (CZ) (SK)



GB

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

PL

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

HU

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

CZ

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

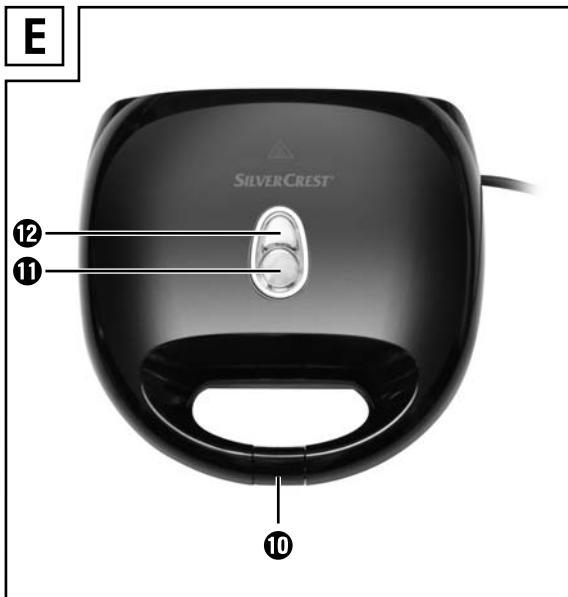
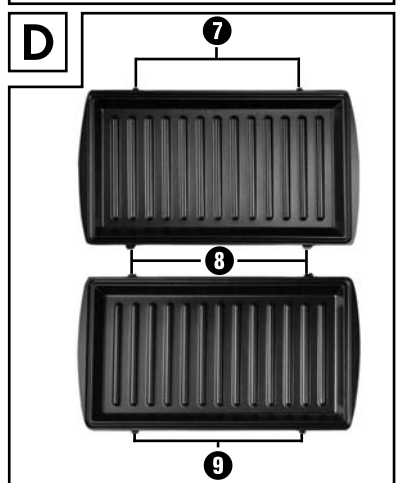
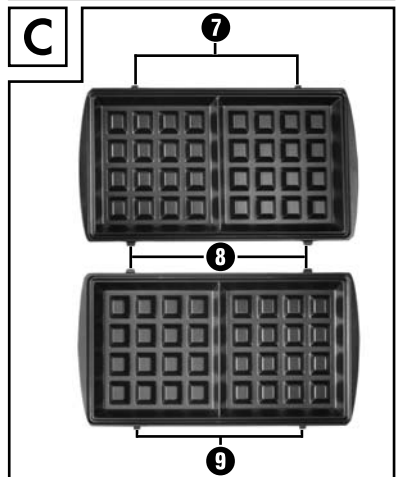
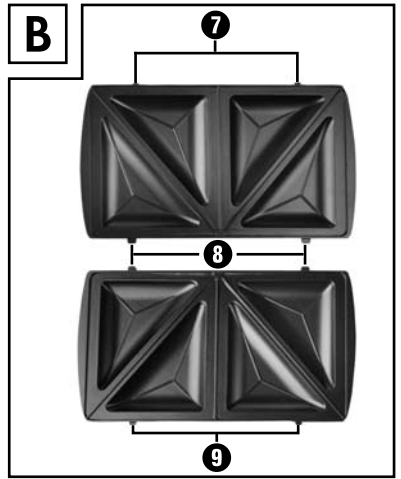
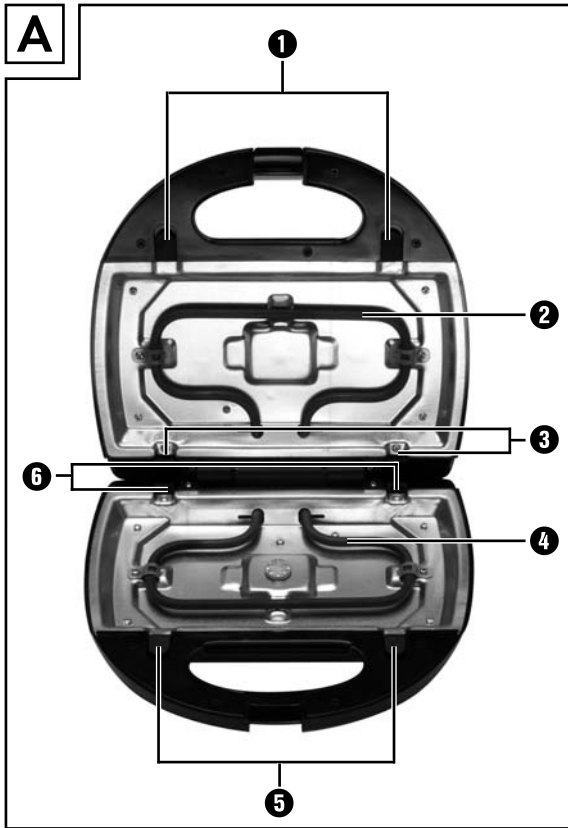
SK

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

DE AT CH

Clappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

GB	Operating instructions	Page	1
PL	Instrukcja obsługi	Strona	19
HU	Használati utasítás	Oldal	37
CZ	Návod k obsluze	Strana	55
SK	Návod na obsluhu	Strana	73
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	91



Index

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

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 ❶ upwards and simultaneously tilt the removable plate forward so that you can lift it out from underneath the lower mountings ❸.
- 2) Lower removable plate: Pull the locking devices ❺ forward and lift the removable plate so that you can pull it out from the rear mountings ❻.

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 ❶.
- 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

IAN 100047

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

Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompennass.com

Spis treści

Wprowadzenie	20
Prawo autorskie	20
Ograniczenie odpowiedzialności	20
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	20
Zakres dostawy	21
Utylizacja opakowania	21
Opis urządzenia	22
Dane techniczne	22
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	23
Wymiana płytek wymiennych	25
Montaż płytek wymiennych	25
Demontaż płytek wymiennych	26
Pierwsze uruchomienie	26
Obsługa	27
Opiekanie kanapek	27
Pieczenie gofrów	27
Grillowanie	28
Czyszczenie	29
Przechowywanie	29
Usuwanie usterek	30
Przepisy	30
Holenderskie tosty z pomidorami	30
Tost włoski	31
Tost hawajski	32
Gofry	32
Gofry jabłkowe	33
Szaszłyk z krewetek	34
Utylizacja	34
Gwarancja i serwis	35
Importer	35

Wprowadzenie

Gratulujemy zakupu nowego urządzenia!

Jest to nowoczesny i wartościowy produkt. Instrukcja obsługi stanowi element składowy produktu. Zawiera ona ważne wskazówki na temat bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed przystąpieniem do użytkowania produktu zapoznaj się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować wyłącznie zgodnie z zamieszczonym tu opisem oraz w podanym zakresie zastosowań. W przypadku przekazania urządzenia następnej osobie, nie zapomnij dołączyć również instrukcji obsługi.

Prawo autorskie

Niniejsza dokumentacja jest chroniona prawem autorskim.

Wszelkie rozpowszechnianie, wgl. każdy przedruk, także we fragmentach, jak również odtwarzanie ilustracji, także w zmienionym stanie, jest dozwolone wyłącznie po uzyskaniu pisemnej zgody producenta.

Ograniczenie odpowiedzialności

Wszystkie zawarte w niniejszej instrukcji obsługi informacje techniczne, dane, wskazówki montażu i podłączania oraz obsługi, są aktualne na dzień przekazania do druku i uwzględniają nasze dotychczasowe doświadczenie oraz spostrzeżenia zgodnie z najlepszą wiedzą.

Na podstawie zawartych tu informacji, ilustracji i opisów nie można wysuwać żadnych roszczeń.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprzestrzeganiem instrukcji, użytkowaniem urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem, niefachowymi naprawami, niedozwolonymi przeróbkami ani używaniem niedozwolonych części zamiennych.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Niniejsze urządzenie przewidziane jest wyłącznie do opiekania wypełnianych kanapek, pieczenia gofrów oraz grillowania produktów spożywczych.

Urządzenie to przeznaczone jest wyłącznie do zastosowania w gospodarstwach domowych. Nie używaj urządzenia do celów komercyjnych!

Zakres dostawy

Urządzenie dostarczane jest standardowo z następującymi elementami:

- Opiekacz do kanapek
- 2 wymienne płytki „Kanapka”
- 2 wymienne płytki „Gofry”
- 2 wymienne płytki „Grill”
- Instrukcja obsługi

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

WSKAZÓWKA

- ▶ Po rozpakowaniu nowego urządzenia sprawdź, czy w środku znajdują się wszystkie części oraz czy nie ma żadnych widocznych uszkodzeń.
- ▶ W przypadku niekompletnej dostawy lub wystąpienia uszkodzeń na skutek wadliwego opakowania, bądź podczas transportu należy skontaktować się infolinią serwisową (patrz rozdział **Gwarancja i serwis**).

Utylizacja opakowania

Opakowanie chroni urządzenie przed uszkodzeniami podczas transportu. W trosce o ochronę środowiska, wszystkie zastosowane elementy opakowania mogą zostać poddane recyklingowi.



Zwracanie opakowania do obiegu materiałów oszczędza surowce naturalne i zmniejsza zanieczyszczenie odpadami. Zbędne materiały opakowania utylizować zgodnie z miejscowo obowiązującymi przepisami.

WSKAZÓWKA

- ▶ W miarę możliwości zachowaj oryginalne opakowanie na czas trwania gwarancji, by w razie odsyłania urządzenia móc je prawidłowo zapakować.

Opis urządzenia

Rysunek A:

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

Rysunek B (płytki do kanapek):

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

Rysunek C (płytki do gofrów):

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

Rysunek D (płytki do grillowania):

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

Rysunek E:

- ❿ zamek pokrywy
- ⓫ kontrolka „Power“
- ⓬ kontrolka „Gotowy do pracy“

Dane techniczne

Napięcie	220 - 240 V ~, 50 Hz
Pobór mocy	750 W

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ By uniknąć zagrożeń, uszkodzone kable sieciowe i wtyki oddawaj do naprawy wyłącznie specjaliście.
- ▶ Urządzenie wolno stosować wyłącznie w suchych pomieszczeniach. Nie wolno stosować go na otwartej przestrzeni.



- Nigdy nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie ani w innych cieczach. Grozi to śmiertelnym wypadkiem na skutek porażenia prądem elektrycznym.
- ▶ W czasie czyszczenia uważać, aby woda nie dostała się do wnętrza obudowy. Nigdy nie czyścić urządzenia pod strumieniem wody.
 - ▶ Dopilnuj, aby urządzenie nie miało kontaktu z wodą. Nigdy nie używaj urządzenia w pobliżu wody ani pojemników zawierających płyny.
 - ▶ Dopilnuj, by kabel sieciowy podczas pracy nigdy nie został zamoczniony ani zamoczony. Kabel układaj w taki sposób, aby nie został on zakleszczony ani uszkodzony w inny sposób.
 - ▶ Po każdym użyciu urządzenia należy wyjąć wtyk z gniazda sieciowego, aby wyłączyć urządzenie.
 - ▶ Nigdy nie otwierać obudowy urządzenia.

⚠ OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŻEŃ!

- ▶ To urządzenie może być używane przez dzieci od 8 roku życia oraz przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- ▶ Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- ▶ Czyszczenia ani konserwacji przez użytkownika nie mogą wykonywać dzieci, chyba że ukończyły 8 lat i są pod nadzorem. Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia i kabla zasilającego.
- ▶ Temperatura dostępnych powierzchni może być wyższa gdy sprzęt pracuje. Z tego powodu chwytaj wyłącznie za uchwyty urządzenia.
- ▶ Przed czyszczeniem, przed wymianą płytek wymiennych oraz przed schowaniem urządzenia odczekaj do całkowitego ostygnięcia urządzenia.
- ▶ Zachowaj ostrożność podczas wyjmowania gotowych produktów (kanapki, gofry itp.). Urządzenie, jak również potrawy są bardzo gorące.
- ▶ Urządzenie użytkować wyłącznie na stabilnym, nie śliskim i płaskim podłożu.
- ▶ Do sterowania pracą urządzenia nie próbuj używać żadnych zewnętrznych zegarów sterujących ani innego systemu zdalnego sterowania.



Uwaga! Gorąca powierzchnia!

UWAGA – NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

- ▶ Nie używaj urządzenia w pobliżu łatwopalnych materiałów!
- ▶ Nigdy nie przykrywaj urządzenia w czasie pracy.
- ▶ Urządzenie można ustawiać wyłącznie na podłożu odpornym na wysoką temperaturę.
- ▶ Nigdy nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Aby nie uszkodzić teflonowej powłoki urządzenia, potrawy wyjmuj zawsze z opiekacza plastikową lub drewnianą łypatką lub innym odpowiednim, niemetalowym przedmiotem.
- ▶ Nie używaj do czyszczenia żadnych ostrych środków czyszczących ani ostrych przedmiotów.

Wymiana płytek wymiennych

Możesz wybierać spośród 3 różnych płytek wymiennych.

- Płytki wymienne „Kanapka”: do przygotowywania nadziewanych kanapek.
- Płytki wymienne „Gofry”: do pieczenia gofrów.
- Płytki wymienne „Grill”: do grillowania mięsa, ryb itp.

**⚠ OSTRZEŻENIE!
NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!**

- ▶ Przed wymianą płytek wymiennych wyciągnij wtyk z gniazda sieciowego.

⚠ OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŹEN!

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

Montaż płytek wymiennych

- 1) Otwórz opiekacz do kanapek, zwalniając przycisk zamka pokrywy ⑩ i jednocześnie podnosząc pokrywę.
- 2) Górna płytka wymienna: Wsuń najpierw dolne noski blokady ⑧ w dolne uchwyty ③.
- 3) Wciśnij teraz górne noski blokad ⑦ na blokady ①, w taki sposób, aby noski blokad ⑦ wskoczyły pod blokady ①, a płytka została zablokowana.
- 4) Dolna płytka wymienna: Wsuń najpierw tylne noski blokady ⑧ w tylne uchwyty ⑥.
- 5) Wciśnij teraz dolne noski blokad ④ na blokady ⑤, w taki sposób, aby noski blokad ④ wskoczyły pod blokady ⑤, a płytka została zablokowana.
- 6) Przyciśnij mocno na środku dolnej płytki wymiennej, aby się upewnić, że została ona prawidłowo zamontowana.

Demontaż płytek wymiennych

- 1) Górna płytka wymienna: Przesuń blokady ❶ do góry i jednocześnie przechyl płytkę wymienną do przodu, aby można ją było wyjąć z dolnych uchwytów ❸.
- 2) Dolna płytka wymienna: Pociągnij blokady ❺ do przodu i podważ płytkę wymienną, aby można ją było wysunąć z tylnych uchwytów ❻.

Pierwsze uruchomienie

Z każdą z 3 par płytek wymiennych przeprowadź następującą procedurę.

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

OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŹEN!

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

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

WSKAZÓWKA

- ▶ Przy pierwszym użyciu może wystąpić lekki zapach spalenizny (może także wydzielić się niewielka ilość dymu). Jest to objaw normalny, który z czasem ustępuje. Zadbaj o dostateczne przewietrzenie pomieszczenia. Na przykład otwórz okno.
- Następnie wyciągnij wtyczkę z gniazda i pozostaw urządzenie do ostygnięcia.
- Oczyszczyć dokładnie płytki wymienne oraz urządzenie w sposób opisany w rozdziale „Czyszczenie”.

Teraz urządzenie jest gotowe do pracy.

Obsługa

Opiekanie kanapek

- 1) Wybierz płytki do opiekania kanapek i zamontuj je.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nigdy nie używaj jednocześnie dwóch różnych płytek wymiennych.

- 2) Zamknij pokrywę i zablokuj jej zamek 10.
- 3) Podłącz wtyk do gniazda sieciowego. Zapala się pomarańczowa kontrolka „Power” 11.
- 4) Gdy urządzenie się rozgrzeje, zapali się zielona kontrolka „Gotowy do pracy” 12.
- 5) Otwórz pokrywę i połóż dwie przygotowane kanapki na dolnej płytce wymiennej.
- 6) Zamknij pokrywę i zablokuj jej zamek 10. Gdyby kanapka była za gruba przez co niemożliwe byłoby zamknięcie zamka pokrywy 10, należy usunąć część produktów z kanapek.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Aby nie uszkodzić teflonowej powłoki urządzenia, kanapki wyjmuj zawsze z opiekacza plastikową lub drewnianą łyżką lub innym odpowiednim, niemetalowym przedmiotem.
- 7) Po ok. 5 - 6 minutach kanapki są gotowe. W zależności od produktów na kanapce oraz indywidualnych preferencji czas ten może być różny. Otwórz pokrywę i wyjmij kanapki.
 - 8) Jeśli nie chcesz już przygotowywać kolejnych kanapek, wyciągnij wtyk z gniazda sieciowego.

Pieczenie gófrów

- 1) Wybierz płytki wymienne „Gofry” i zamontuj je.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nigdy nie używaj jednocześnie dwóch różnych płytek wymiennych.

- 2) Zamknij pokrywę i zablokuj jej zamek 10.
- 3) Podłącz wtyk do gniazda sieciowego. Zapala się pomarańczowa kontrolka „Power” 11.
- 4) Gdy urządzenie się rozgrzeje, zapali się zielona kontrolka „Gotowy do pracy” 12.
- 5) Otwórz pokrywę i nalej około 2 - 3 łyżki stołowe ciasta na gofry na każdą z dwóch powierzchni do pieczenia gófrów dolnej płytki wymiennej.

- 6) Zamknij pokrywę. **Nie** blokuj pokrywy!

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

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

- 7) Po ok. 5 - 7 minutach gofry są gotowe. W zależności od zastosowanego ciasta oraz indywidualnych preferencji czas ten może być różny. Otwórz pokrywę i wyjmij gofry.
- 8) Jeśli nie chcesz już przygotowywać kolejnych gofrów, wyciągnij wtyk z gniazda sieciowego.

Grillowanie

- 1) Wybierz płytki wymienne „Grill” i zamontuj je.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

► Nigdy nie używaj jednocześnie dwóch różnych płytek wymiennych.

- 2) Zamknij pokrywę i zablokuj jej zamek ⑩.
- 3) Podłącz wtyk do gniazda sieciowego. Zapala się pomarańczowa kontrolka „Power” ⑪.
- 4) Gdy urządzenie się rozgrzeje, zapali się zielona kontrolka „Gotowy do pracy” ⑫.
- 5) Otwórz pokrywę i połóż przeznaczone do grillowania produkty na dolnej płytce wymiennej.
- 6) Zamknij pokrywę. **Nie** blokuj pokrywy!
- 7) Sprawdzaj od czasu do czasu stopień zarumienienia produktów, podnosząc w tym celu pokrywę.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

► Aby nie uszkodzić teflonowej powłoki urządzenia, potrawy zdejmuj zawsze z płytek wymiennych opiekacza plastikową lub drewnianą łyżką lub innym odpowiednim, niemetalowym przedmiotem.

- 8) Gdy potrawy się upieką, zdejmij je z płytki wymiennej.
- 9) Na czas dłuższych przerw w użytkowaniu urządzenia zawsze wyciągaj wtyk z gniazda.

Czyszczenie

OSTRZEŻENIE! **NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!**

- ▶ Przed czyszczeniem urządzenia wyciągnij wtyk z gniazda sieciowego.

Nigdy nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie ani w innych cieczach. Grozi to śmiertelnym wypadkiem na skutek porażenia prądem elektrycznym.



OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŹEŃ!

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

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nie używaj ostrych ani szorujących środków czyszczących. Mogą one powodować zarysowanie powierzchni urządzenia.
- ▶ Płyty wymiennych ani urządzenia nie wolno myć w zmywarce!

WSKAZÓWKA

- ▶ Nie czekaj z czyszczeniem zbyt długo. Odczekaj, aż urządzenie ostygnie do tego stopnia, aby można je było dotknąć bez ryzyka poparzenia się. Wtedy łatwiej jest usuwać pozostałości produktów spożywczych.
- Obudowę czyść suchą lub lekko zwilżoną szmatką.
- Zdejmij płytki wymienne i umyj je w ciepłej wodzie z niewielką ilością płynu do mycia naczyń.
- Gdyby tłuszcz lub produkty spożywcze przedostały się pod płytki wymienne do przestrzeni, w której znajdują się grzałki **2** **4**, postępuj w następujący sposób:
 - Wytrzyj tłuszcz lub inne ciecze kawałkiem papieru kuchennego.
 - Przypalone pozostałości usuwaj drewnianą łopatką lub drewnianym patykiem.
- Przed ponownym użyciem urządzenia dokładnie wysusz wszystkie jego elementy.

Przechowywanie

- Przechowuj opiekacz do kanapek w suchym miejscu.
- Oczyść dokładnie wszystkie elementy urządzenia w sposób opisany w rozdziale „Czyszczenie”.

Usuwanie usterek

Usterka	Przyczyna	Środek zaradczy
Urządzenie nie działa.	Wtyk nie jest podłączony do gniazda sieciowego.	Podłącz wtyk o do gniazda.
	Urządzenie jest uszkodzone.	W takim przypadku zwróć się do serwisu.
Kanapki/gofry/grillowane potrawy stają się za ciemne.	Kanapki/gofry/grillowane potrawy były za długo w opiekaczu.	Wyjmuj kanapki/gofry/grillowane potrawy wcześniej z opiekacza.

PL

Przepisy

Holenderskie tosty z pomidorami

Składniki:

- ◆ 4 kromki chleba tostowego
- ◆ Woda
- ◆ Młoda cebulka
- ◆ 1 średni pomidor
- ◆ Masło ziołowe
- ◆ 2 plasterki gotowanej szynki
- ◆ Sól
- ◆ Świeżo mielony pieprz
- ◆ 2 plasterki młodego sera Gouda

- 1) Umyć młodą cebulkę i następnie odczekać, aż ocieknie. Cebulkę przekroić wzdłuż na pół, następnie pokroić na duże kawałki. Zagotować w garnku wodę z solą. Dodać młodą cebulkę i blanszować przez około 1 minutę. Następnie przelać młodą cebulkę do sита, zalać zimną wodą i pozostawić, aż ocieknie.
- 2) Umyć pomidory i osuszyć je. Pokroić je na pół i usunąć gniazda łodyg. Pokroić pomidory w plastry.
- 3) Posmarować kromki tostów masłem ziołowym i położyć złożony plasterek szynki na tak posmarowany tost. Rozłożyć na toście kawałki młodej cebulki i plasterki pomidorów. Doprawić solą i pieprzem.
- 4) Połóż na toście plasterki sera.
- 5) Drugą kromkę chleba posmarować lekko masłem ziołowym i przykryć kanapkę posmarowaną stroną skierowaną w dół.

Tost włoski

Składniki:

- ◆ 4 kromki chleba tostowego
- ◆ 4 łyżki stołowe przecieru pomidorowego
- ◆ 2 łyżki stołowe majonezu
- ◆ Sól
- ◆ Zioła prowansalskie
- ◆ Świeżo mielony pieprz
- ◆ 1 średni pomidor
- ◆ 1 opakowanie sera mozzarella
- ◆ Świeżo mielony pieprz kolorowy

- 1) Wymieszać przecier pomidorowy, majonez, sól, zioła prowansalskie i pieprz ze sobą. Posmarować następnie tym tost.
- 2) Umyć pomidory i osuszyć je. Pokroić je na pół i usunąć gniazda łądy. Pokroić pomidory w plastry.
- 3) Sitkiem odcedzić ser mozzarella z wody i pokroić na plasterki. Plasterki pokroić na pół.
- 4) Na posmarowane uprzednio kromki chleba położyć plasterki pomidorów i sera mozzarella i doprawić pieprzem.
- 5) Gotową kanapkę przykryć drugą kromką pieczywa tostowego.

Tost hawajski

Składniki:

- ◆ 4 kromki chleba tostowego
- ◆ 2 plastry ananasa (z puszki)
- ◆ masło
- ◆ 2 plasterki szynki gotowanej
- ◆ 2 plasterki sera

- 1) Odcedzić ananas z wody na sitku.
- 2) Smarujemy kromkę chleba masłem.
- 3) Położyć na toście szynkę i ananas.
- 4) Na końcu położyć ser na ananas.
- 5) Przykryć kanapkę drugą kromką pieczywa tostowego.

Gofry

Składniki:

- ◆ 250 g margaryny lub masła
- ◆ ok. 200 g cukru
- ◆ 2 opakowania cukru waniliowego
- ◆ 5 jaj
- ◆ 500 g mąki
- ◆ 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- ◆ 350 - 400 ml mleka

- 1) Utrzeć jajka na pianę.
- 2) Dodać cukier i cukier waniliowy, a następnie wszystko wymieszać.
- 3) Dodać rozpuszczone masło lub margarynę.
- 4) Dodać proszek do pieczenia i wymieszać.
- 5) Mieszając dodawać stopniowo mleko i mąkę na przemian.
- 6) Zmieszać wszystko na najszybszym ustawieniu miksera, aż powstanie gładkie ciasto.

Gofry jabłkowe

Składniki:

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

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

Szaszłyk z krewetek

Składniki:

- ◆ 250 g średnich, obranych krewetek
- ◆ 2 ząbki czosnku (drobno posiekane)
- ◆ 5 łyżka stołowa oliwy z oliwek
- ◆ 12 małych pomidorów (pomidorki cherry)
- ◆ 1 łyżka stołowa siekanej pietruszki
- ◆ sól, pieprz, papryka w proszku

- 1) Dodać olej z oliwek, czosnek, nieco papryki w proszku, soli i pietruszki do miski i zmieszać wszystko ze sobą.
- 2) Dodać do tego krewetki i wszystko wymieszać, aby krewetki zostały dobrze pokryte mieszanką ziołową.
- 3) Pozostawić krewetki w mieszance ziołowej na ok. 20 minut.
- 4) Nadziewać naprzemiennie pomidory i krewetki na szpadki do grilla.
- 5) Szaszłyki opiekąć przez ok. 5 minut.

Utylizacja



Nie należy wyrzucać urządzenia do normalnych śmieci domowych.

Ten produkt podlega dyrektywie europejskiej 2012/19/EU. (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Urządzenie utylizować przez dostarczenie go do specjalistycznego zakładu utylizacji odpadów lub do komunalnego zakładu utylizacji odpadów. Przestrzegać aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań i wątpliwości odnośnie zasad utylizacji skontaktować się z najbliższym zakładem utylizacji.

Gwarancja i serwis

Urządzenie objęte jest trzyletnią gwarancją, licząc od daty zakupu. Urządzenie zostało przed dostarczeniem starannie wyprodukowane i poddane skrupulatnej kontroli.

Paragon zachowaj jako dowód dokonania zakupu. W przypadku napraw gwarancyjnych skontaktuj się telefonicznie z najbliższym punktem serwisowym. Tylko w ten sposób można zagwarantować bezpłatną wysyłkę zakupionego produktu.

WSKAZÓWKA

- Gwarancja obejmuje wyłącznie wady materiałowe i fabryczne, natomiast nie obejmuje szkód transportowych, części ulegających zużyciu ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. wyłącznika lub akumulatorów.

Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań przemysłowych i profesjonalnych. Gwarancja traci ważność w przypadku niewłaściwego używania urządzenia, używania niezgodnego z przeznaczeniem, użycia siły lub ingerencji w urządzenie dokonywanej poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi.

Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw nabywcy urządzenia. Wykonanie usługi gwarancyjnej nie przedłuża czasu gwarancji. Dotyczy to również części wymienionych i naprawionych.

Wszelkie szkody i wady wykryte podczas zakupu należy zgłosić bezpośrednio po rozpakowaniu urządzenia, nie później niż po upływie dwóch dni od daty zakupu.

Po upływie czasu gwarancji wszelkie naprawy będą wykonywane odpłatnie.

Wykonanie usługi gwarancyjnej nie przedłuża czasu gwarancji. Dotyczy to również części wymienionych i naprawionych.

PL Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@idl.pl

IAN 100047

Czas pracy infolinii: od poniedziałku do piątku, w godzinach 08:00 - 20:00 czasu środkowoeuropejskiego

Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Tartalomjegyzék

Bevezető	38
Szerzői jogvédelem	38
A felelősség korlátozása	38
Rendeltetésszerű használat	38
A csomag tartalma	39
A csomagolás ártalmatlanítása	39
A készülék leírása	40
Műszaki adatok	40
Biztonsági utasítások	41
A cserelapok cseréje	43
A cserelapok behelyezése	43
A cserelapok kivétele	44
Első használat	44
Kezelés	45
Szendvics pirítása	45
Gofrisütés	45
Grillezés	46
Tisztítás	47
Tárolás	47
Hibaelhárítás	48
Receptek	48
Holland paradicsomos toast	48
Olasz pirítós	49
Hawaii toast	50
Gofri	50
Almás gofri	51
Garnélyanyárs	52
Ártalmatlanítás	52
Garancia és szerviz	53
Gyártja	53

Bevezető

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához!

Vásárlásával modern és kiváló minőségű termék mellett döntött. A használati útmutató a termék része. Fontos tudnivalókat tartalmaz a biztonságra, használatra és ártalmatlanításra vonatkozóan. A termék használata előtt ismerkedjen meg valamennyi használati útmutatóval és biztonsági figyelmeztetéssel. Csak a leírtak szerint és a megadott célokra használja a terméket. A készülék harmadik személynek történő továbbadása esetén adja át a készülékhez tartozó valamennyi leírást is.

Szerzői jogvédelem

Ez a dokumentáció szerzői jogvédelem alatt áll.

Bármilyen sokszorosítás, ill. utánnymás még kivonatos formában is, valamint az ábrák megjelentetése még módosított formában is csak a gyártó írásos engedélyével lehetséges.

A felelősség korlátozása

A jelen használati útmutatóban lévő valamennyi műszaki információ, a beszerelésre, csatlakoztatásra és kezelésre vonatkozó tudnivalók megfelelnek a nyomtatás időpontjában aktuális változatnak, melybe legjobb tudomásunk szerint vontuk be eddigi tapasztalatainkat és felismeréseinket.

A jelen használati útmutató adataiból, ábráiból és leírásaiból semmiféle igény nem támasztható.

A gyártó nem vállal felelősséget a leírás be nem tartásából, rendeltetésével ellentétes használatból, szakszerűtlen javítási munkából, engedély nélkül elvégzett módosításból vagy a nem engedélyezett pótalkatrészekből eredő károkért.

Rendeltetésszerű használat

Ez a készülék kizárólag töltött szendvics pirítására, gofri sütésére és élelmiszerek grillezésére készült.

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

A csomag tartalma

A készüléket alapvetően az alábbi elemekkel szállítjuk:

- szendvicssütő
- 2 „szendvics” cserelap
- 2 „gofri” cserelap
- 2 „grill” cserelap
- használati útmutató

- 1) Vegye ki a készüléket, a cserelapokat és a használati útmutatót a kartondobozból.
- 2) Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.

TUDNIVALÓ

- ▶ Ellenőrizze a csomag tartalmát, hogy hiánytalan-e és nincs-e rajta látható sérülés.
- ▶ Hiányos szállítás vagy a nem megfelelő csomagolásból eredő, illetve a szállítás során keletkezett károk esetén forduljon az ügyfélszolgálathoz (lásd a **Garancia és szerviz** fejezetet).

A csomagolás ártalmatlanítása

A csomagolás védi a készüléket a sérülésektől a szállítás során. A csomagolóanyagok környezetbarát és hulladék ártalmatlanítási szempontok szerint kerültek kiválasztásra és ezért újrahasznosíthatók.



Nyersanyagot takarít meg és csökkenti a hulladékmennyiséget, ha a csomagolást visszajuttatja az anyagkörforgásba. A feleslegessé vált csomagolóanyagokat a hatályos helyi előírásoknak megfelelően helyezze el a hulladékban.

TUDNIVALÓ

- ▶ Amennyiben lehetséges, őrizze meg az eredeti csomagolást a garancia ideje alatt, hogy garanciális javítás esetén a készüléket megfelelően vissza lehessen csomagolni bele.

A készülék leírása

„A” ábra:

- ❶ rögzítők
- ❷ fűtőszál
- ❸ alsó tartók
- ❹ fűtőszál
- ❺ rögzítők
- ❻ hátsó tartók

„B” ábra (szendvicslapok):

- ❷ felső rögzítő pöckök
- ❸ alsó és hátsó rögzítő pöckök
- ❹ elülső rögzítő pöckök

„C” ábra (gofrilapok):

- ❷ felső rögzítő pöckök
- ❸ alsó és hátsó rögzítő pöckök
- ❹ elülső rögzítő pöckök

„D” ábra (grilllapok):

- ❷ felső rögzítő pöckök
- ❸ alsó és hátsó rögzítő pöckök
- ❹ elülső rögzítő pöckök

„E” ábra:


- ❿ fedélzár
- ⓫ „Power” ellenőrző lámpa
- ⓬ „üzemkész” ellenőrző lámpa

Műszaki adatok

Feszültség	220-240 V ~, 50 Hz
Teljesítményfelvétel	750 W

Biztonsági utasítások

FIGYELMEZTETÉS! ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!

- ▶ A veszélyek elkerülése érdekében a sérült hálózati kábelt vagy csatlakozót azonnal cseréltesse ki erre felhatalmazott szakemberrel.
- ▶ A készüléket csak száraz helyiségekben és soha ne a szabadban használja.
-  Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba! Egyébként áramütés miatti életveszély áll fenn.
- ▶ Tisztításakor ügyeljen arra, hogy ne kerüljön víz a készülék belsejébe. Soha ne tisztítsa a készüléket folyó víz alatt.
- ▶ Ügyeljen rá, hogy a készülék soha ne kerüljön érintkezésbe vízzel. Soha ne üzemeltesse a készüléket víz közelében vagy folyadékot tartalmazó edények mellett.
- ▶ Ügyeljen rá, hogy a hálózati kábel ne legyen vizes vagy nedves az üzemeltetés közben. Tárolja úgy, hogy ne szorulhasson be és más módon se sérülhessen meg.
- ▶ A készülék minden használata után húzza ki a csatlakozót a csatlakozóaljzatból a készülék kikapcsolásához.
- ▶ Soha ne nyissa fel a készülék házát.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A készüléket 8 éves kor feletti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű vagy tapasztalattal és/vagy tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.
- ▶ Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- ▶ Tisztítást és a felhasználói karbantartást 8 évesnél fiatalabb vagy felügyelet nélküli gyermekek nem végezhetnek. Ne engedjen 8 évesnél fiatalabb gyerekeket a készülék és a csatlakozó vezeték közelébe.
- ▶ A készülék részei üzemelés közben felforrósodhatnak. Ezért csak a fogantyúkat fogja meg.
- ▶ Hagyja teljesen lehűlni a készüléket, mielőtt megtisztítja, cserelapokat cserél vagy visszateszi tárolási helyére.
- ▶ Legyen óvatos, amikor kiveszi az elkészült ételleket (szendvicset, gofrit stb.). A készülék, valamint az ételek nagyon forrók.
- ▶ A készüléket stabil, csúszásmentes és egyenes felületen üzemeltesse.
- ▶ A készülék üzemeltetéséhez ne használjon külső időkapcsolót vagy külön távműködtető rendszert.



Figyelem! Forró felület!

FIGYELEM - TŰZVESZÉLY!

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

FIGYELEM - ANYAGI KÁR!

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

HU

A cserelapok cseréje

3 különböző cserelap közül választhat.

- „szendvics” cserelapok: töltött szendvics készítéséhez.
- „gofri” cserelapok: gofri sütéséhez.
- „grill” cserelapok: hús, hal stb. grillezéséhez

⚠ FIGYELMEZTETÉS! ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!

- ▶ A cserelapok cseréje előtt először mindig húzza ki a hálózati csatlakozót az aljzatból.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A cserelapok cseréje előtt hagyja lehűlni a készüléket!
Égési sérülés veszélye!

A cserelapok behelyezése

- 1) Nyissa ki a szendvicssütőt oly módon, hogy kioldja a fedélzárát **10** és felnyitja a fedelet.
- 2) Felső cserelap: Először tolja be az alsó rögzítő pöcköket **8** az alsó tartókba **3**.
- 3) Ezután nyomja a felső rögzítő pöcköket **7** a rögzítőkre **1** oly módon, hogy a rögzítő pöckök **7** a rögzítők **1** alá pattanjanak és a cserelap beakadjon.
- 4) Alsó cserelap: Először tolja be a hátsó rögzítő pöcköket **6** a hátsó tartókba **6**.
- 5) Ezután nyomja az elülső rögzítő pöcköket **9** a rögzítőkre **5** oly módon, hogy a rögzítő pöckök **9** a rögzítők **5** alá pattanjanak és a cserelap beakadjon.
- 6) Nyomja meg egyszer határozottan az alsó cserelap közepét annak érdekében, hogy az biztosan beakadjon.

A cserelapok kivétele

- 1) Felső cserelap: Tolja a rögzítőket **1** felfelé és egyidejűleg billentse előre a cserelapot úgy, hogy ki tudja emelni az alsó tartókból **3**.
- 2) Alsó cserelap: Húzza a rögzítőket **5** előrefelé és emelje meg a cserelapot oly módon, hogy ki tudja húzni a hátsó tartókból **6**.

Első használat

Végezze el a következő műveletet a 3 cserelap-pár mindegyikével.

- Kenje be a cserelapok tapadásmentes felületét főzésre alkalmas olajjal.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A cserelapok cseréje előtt hagyja lehűlni a készüléket!
Égési sérülés veszélye!

- Helyezzen be egy pár cserelapot a készülékbe.
- Csatlakoztassa a hálózati csatlakozót egy aljzatba.
- Csukja be a készüléket és zárja le a fedélzárrel **10**.
- Melegítse elő a készüléket kb. 10 percig.

TUDNIVALÓ

- ▶ Az első használatkor enyhe szag képződhet (kis füst is lehetséges). Ez normális jelenség és rövid idő után megszűnik. Gondoskodjon megfelelő szellőzésről. Például nyissa ki az ablakot.
- Húzza ki a hálózati csatlakozót és hagyja a készüléket lehűlni.
- Tisztítsa meg a cserelapokat és a készüléket a „Tisztítás” fejezetben leírtak szerint.

A készülék ezzel üzemkész.

Kezelés

Szendvics piritása

- 1) Válassza ki a „szendvics” cserelapokat és helyezze be őket.

FIGYELEM - ANYAGI KÁR!

- ▶ Soha ne használjon két különböző cserelapot egyidejűleg.

- 2) Csukja le a fedelet és zárja le a fedélzárral 10.
- 3) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozót egy aljzatba. A narancsszínű „Power” ellenőrző lámpa 11 világít.
- 4) Amint a készülék elérte a megfelelő hőmérsékletet, kigyullad a zöld „üzemkész” ellenőrző lámpa 12.
- 5) Nyissa ki a fedelet és tegyen két előkészített szendvicset az alsó cserelapra.
- 6) Csukja le a fedelet és zárja le a fedélzárral 10. Amennyiben a szendvics túl vastag és emiatt a fedélzár 10 nem záródik, távolítsa el kevés feltétet a szendvicsekből.

FIGYELEM - ANYAGI KÁR!

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

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

Gofrisütés

- 1) Válassza ki a „gofri” cserelapokat és helyezze be őket.

FIGYELEM - ANYAGI KÁR!

- ▶ Soha ne használjon két különböző cserelapot egyidejűleg.

- 2) Csukja le a fedelet és zárja le a fedélzárral 10.
- 3) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozót egy aljzatba. A narancsszínű „Power” ellenőrző lámpa 11 világít.
- 4) Amint a készülék elérte a megfelelő hőmérsékletet, kigyullad a zöld „üzemkész” ellenőrző lámpa 12.
- 5) Nyissa ki a fedelet és töltsön 2 - 3 nagy evőkanál gofritésztát az alsó cserelap mindkét gofrisütő felületébe.

- 6) Csukja be a fedelet. **Ne** zárja be a fedelet!

FIGYELEM - ANYAGI KÁR!

▶ A gofrit csak műanyag- vagy fakanállal, vagy más erre alkalmas nemfém tárgyval vegye ki, hogy a szendvicssütő tapadásmentes felülete ne sérüljön meg.

- 7) Kb. 5 - 7 perc elteltével kész a gofri. Ez az idő a felhasznált gofritésztától és a személyes ízléstől függően változhat. Nyissa ki a készülék fedelét és vegye ki a gofrikat.
- 8) Amennyiben nem kíván több gofrit sütni, húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozó aljzatból.

Grillezés

- 1) Válassza ki a „grill” cserelapokat és helyezze be őket.

FIGYELEM - ANYAGI KÁR!

▶ Soha ne használjon két különböző cserelapot egyidejűleg.

- 2) Csukja le a fedelet és zárja le a fedélzárral **10**.
- 3) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozót egy aljzatba. A narancsszínű „Power” ellenőrző lámpa **11** világít.
- 4) Amint a készülék elérte a megfelelő hőmérsékletet, kigyullad a zöld „üzemkész” ellenőrző lámpa **12**.
- 5) Nyissa ki a fedelet és tegye a grillezni kívánt élelmiszereket az alsó cserelapra.
- 6) Csukja be a fedelet. **Ne** zárja be a fedelet!
- 7) Ellenőrizze időnként a barnulást a fedél felemelésével.

FIGYELEM - ANYAGI KÁR!

▶ Az ételeket csak műanyag- vagy fakanállal, vagy más erre alkalmas nemfém tárgyval vegye le a cserelapokról, hogy a tapadásmentes felület ne sérüljön meg.

- 8) Amikor az ételek megpuhultak, vegye le őket a cserelapról.
- 9) Ha nem szeretné tovább használni a készüléket, húzza ki a csatlakozót a csatlakozó aljzatból.

Tisztítás

FIGYELMEZTETÉS! ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!

- ▶ A készülék tisztítása előtt először húzza ki a csatlakozót a hálózati aljzatból.



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

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

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

FIGYELEM - ANYAGI KÁR!

- ▶ Ne használjon erős vagy súroló hatású tisztítószeret. Ez kárt tehet a készülék felületében.
- ▶ Semmiképpen se tisztítsa a cserелеmeket vagy a készüléket mosogatógépben!

TUDNIVALÓ

- ▶ Ne várjon túl sokáig a készülék tisztításával. Várja meg, amíg a készülék annyira lehűlt, hogy azt égési sérülés veszélye nélkül meg tudja fogni. Ezután az élelmiszer-maradékok könnyebben eltávolíthatók.
- A készülék házát száraz, vagy enyhén benedvesített törülközővel tisztítsa.
- Vegye le a cserelapokat és tisztítsa meg őket enyhén mosogatószeres meleg vízben.
- Amennyiben zsír vagy élelmiszer jutott a cserelapok alá abba a térbe, ahol a fűtőszálak **2** **4** vannak, a következőképpen járjon el:
 - A zsírt vagy egyéb folyadékot konyhai papírtörülkövel törölje le.
 - A ráégett maradékokat fakanállal vagy kis fanyárrsal távolítsa el.
- Jól szárítsa meg minden elemet, mielőtt újra használná.

Tárolás

- A szendvicssütőt száraz helyen tárolja.
- A készüléket a „Tisztítás” fejezetben leírtak szerint tisztítsa.

Hibaelhárítás

Hibajelenség	Oka	A hiba elhárítása
A készülék nem működik.	A hálózati csatlakozó nincsen bedugva a hálózati aljzatba.	Csatlakoztassa a hálózati csatlakozót a hálózati aljzatba.
	A készülék elromlott.	Forduljon az ügyfélszolgálatához.
A szendvics/gofri/grill étel túlságosan sötét lesz.	A szendvics/gofri/grill étel túl hosszú volt a szendvics-sütőben.	Hamarabb vegye ki a szendvics/gofri/grill ételt.

Receptek

Holland paradicsomos toast

Hozzávalók:

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

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

Olasz pirítós

Hozzávalók:

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

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

Hawaii toast

Hozzávalók:

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

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

Gofri

Hozzávalók:

- ◆ 25 dkg margarin vagy vaj
- ◆ kb. 20 dkg cukor
- ◆ 2 csomag vaníliás cukor
- ◆ 5 tojás
- ◆ 50 dkg liszt
- ◆ 2 teáskanál sütőpor
- ◆ 3,5 - 4 dl tej

- 1) Keverje ki habosra a tojásokat.
- 2) Adja hozzá a cukrot és a vaníliás cukrot, majd keverje össze.
- 3) A megolvasztott vaját vagy margarint is adja hozzá.
- 4) Keverje bele a sütőport.
- 5) Állandó keverés mellett apránként, váltogatva adja hozzá a tejet és a lisztet.
- 6) Keverje össze az egészet a kézi mixer legmagasabb fokozatán, amíg sima tésztát nem kap.

Almás gofri

Hozzávalók:

- ◆ 25 dkg margarin vagy vaj
- ◆ 7,5 dkg cukor
- ◆ 4 tojás
- ◆ 25 dkg liszt
- ◆ 1 teáskanál sütőpor
- ◆ 125 ml langyos tej
- ◆ 30 dkg alma (hámozva és kockára vágva)
- ◆ 5 dkg reszelt mandula vagy dió

- 1) Keverje ki habosra a tojásokat.
- 2) Adja hozzá a cukrot és keverje össze az egészet.
- 3) A megolvasztott vaját vagy margarint is adja hozzá.
- 4) Keverje bele a sütőport.
- 5) Állandó keverés mellett apránként, váltogatva adja hozzá a tejet és a lisztet.
- 6) Utoljára keverje el benne a mandulát vagy diót és az almaszeleteket.
- 7) Keverje össze az egészet a kézi mixer legmagasabb fokozatán, amíg sima tésztát nem kap.

Garnélanyárs

Hozzávalók:

- ◆ 25 dkg közepes méretű, hántott garnéla
- ◆ 2 fokhagymagerezd (finomra aprítva)
- ◆ 5 evőkanál olívaolaj
- ◆ 12 kis paradicsom (cherry paradicsom)
- ◆ 1 ek. apróra vágott petrezselyem
- ◆ só, bors, őrölt paprika

- 1) Tegye az olívaolajat, a fokhagymát, kevés őrölt paprikát, sót, borsot és a petrezselymet egy edénybe és keverje össze.
- 2) Adja hozzá a garnélarákat és keverje össze az egészet, hogy a garnélára jól rátapadjon a fűszeres keverék.
- 3) Pihentesse a garnélát kb. 20 percig a keverékben.
- 4) Húzza a paradicsomokat a garnélával felváltva egy fanyársra.
- 5) Grillezze a nyársakat kb. 5 percig.

Ártalmatlanítás



Semmi esetre se dobja a készüléket a háztartási hulladékba. A termékre a 2012/19/EU uniós irányelv vonatkozik. (Waste Electrical and Electronic Equipment).

A készüléket engedélyezett hulladékgyűjtő helyen vagy a helyi hulladéktároló üzemnél tudja leadni. Vegye figyelembe az érvényben lévő előírásokat. Ha bizonytalan, vegye fel a kapcsolatot a hulladékkezelővel.

Garancia és szerviz

A készülékre a vásárlás napjától számított 3 év garanciát vállalunk. A készüléket gondosan gyártottuk, és szállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük.

Kérjük, hogy a vásárlás igazolására őrizze meg a pénztári blokkot. Kérjük, hogy garanciaigény esetén telefonon keresse fel ügyfélszolgálatát. Csak ebben az esetben garantálhatjuk, hogy ingyen tudja beküldeni az árut.

TUDNIVALÓ

- ▶ A garancia csak anyag- és gyártási hibára vonatkozik, nem pedig szállítási kárra, kopásra vagy törékeny részek (pl. kapcsoló vagy elem) sérülésére.

A termék kizárólag magánhasználatra, nem ipari felhasználásra készült. A garancia érvényét veszti visszaélészerű vagy szakszerűtlen kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket általunk nem engedélyezett szervizben végeztek el.

Az Ön törvényben előírt jogait ez a garancia nem korlátozza. A garancia ideje nem hosszabbodik meg a jótállással. Ez a cserélt és javított alkatrészekre is vonatkozik.

Az esetlegesen már vételkor meglévő károkat és hiányokat a kicsomagolás után azonnal, de legkésőbb 2 nappal a vásárlás napja után jelezni kell.

A garanciaidő lejárta után esedékes javítások díjkötelesek.

A garancia ideje nem hosszabbodik meg a jótállással. Ez a cserélt és javított alkatrészekre is vonatkozik.

HU Szerviz Magyarország

Tel.: 0640 102785

E-Mail: kompernass@idl.hu

IAN 100047

Forródrót elérhetősége: hétfő - péntek 8:00 - 20:00 óra (KEI)

Gyártja

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Obsah

Úvod	56
Autorské právo	56
Omezení ručení	56
Použití dle předpisů	56
Rozsah dodávky	57
Likvidace obalu	57
Popis přístroje	58
Technická data	58
Bezpečnostní pokyny	59
Výměna vyměnitelných plotničků	61
Nasazení vyměnitelných plotničků	61
Vyjmutí vyměnitelných plotničků	62
První uvedení do provozu	62
Obsluha	63
Opékání sendviče	63
Pečení vafelí	63
Grilování	64
Čištění	65
Uložení	65
Odstranění závad	66
Recepty	66
Holandský rajčatový toast	66
Italský toast	67
Toast Hawaii	68
Vafle	68
Vafle s jablky	69
Krevetový špíz	70
Likvidace	70
Záruka a servis	71
Dovozce	71

Úvod

Gratulujeme Vám k zakoupení nového přístroje!

Vášim nákupem jste si vybrali moderní a kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité pokyny a upozornění ohledně bezpečnosti, použití a likvidace. Před použitím výrobku si dobře přečtěte provozní a bezpečnostní pokyny. Tento výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a v uvedených oblastech použití. Při předávání výrobku třetím osobám předávejte i tyto podklady.

Autorské právo

Tato dokumentace je chráněná autorským právem.

Jákékoli rozmnožování, resp. dotisk, i jenom částečně, a reprodukce ilustrací i ve změněném stavu, je dovolené pouze za výslovného písemného souhlasu výrobce.

Omezení ručení

Všechny technické informace, obsažené v tomto návodu k obsluze, jakož i údaje a pokyny pro instalaci a připojení a obsluhu, odpovídají poslednímu stavu techniky v době tisku a byly provedené s přihlédnutím na naše dosavadní zkušenosti a poznatky podle nejlepšího vědomí.

Z údajů, obrázků a popisů v tomto návodu nelze odvodit žádné nároky.

Výrobce nepřebírá ručení za škody, vzniklé na základě nedodržení návodu, na základě použití ne dle předpisů, neodborných oprav, nedovoleně provedených změn nebo na základě použití nedovolených náhradních dílů.

Použití dle předpisů

Tento přístroj je určen výhradně pro opékání plněných sendvičů, pečení vafelí a grilování potravin.

Tento přístroj je určen výlučně pro použití v oblasti soukromých domácností. Nepoužívejte přístroj pro komerční účely!

Rozsah dodávky

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponenty:

- Sendvičovač
- 2 vyměnitelné plotničky "sendvič"
- 2 vyměnitelné plotničky "vafle"
- 2 vyměnitelné plotničky "gril"
- Návod k obsluze

- 1) Vyjměte přístroj, vyměnitelné plotničky a návod k obsluze z krabice.
- 2) Odstraňte veškerý obalový materiál.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Zkontrolujte dodávku na kompletnost a viditelné poškození.
- ▶ V případě neúplné dodávky nebo poškození, vzniklé v důsledku vadného obalu nebo dopravou, kontaktujte servisní Hotline (viz kapitolu **Záruka a servis**).

Likvidace obalu

Obal chrání přístroj před poškozením při přepravě. Obalový materiál je zvolen podle ekologického a likvidačně technického hlediska, a proto jej lze recyklovat.



Navrácení obalu do oběhu zpracování materiálu šetří suroviny a snižuje produkci odpadů. Více nepotřebný obalový materiál zlikvidujte dle místně platných předpisů.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Pokud možno, uschovejte originální balení během záruční doby přístroje, aby bylo možné, v případě záruky přístroj řádně zabalit.

Popis přístroje

Obrázek A:

- ❶ aretace
- ❷ topné těleso
- ❸ spodní přídržení
- ❹ topné těleso
- ❺ aretace
- ❻ zadní přídržení

Obrázek B (sendvičové plotničky):

- ❷ horní západky
- ❸ spodní a zadní západky
- ❹ přední západky

Obrázek C (vaflové plotničky):

- ❷ horní západky
- ❸ spodní a zadní západky
- ❹ přední západky

Obrázek D (grilovací plotničky):

- ❷ horní západky
- ❸ spodní a zadní západky
- ❹ přední západky

Obrázek E:


- ❿ zablokování víka
- ⓫ kontrolní světlo "Power"
- ⓬ kontrolní světlo "připraveno k provozu"

Technická data

Napětí	220 - 240 V ~, 50 Hz
Příkon	750 W

Bezpečnostní pokyny

VÝSTRAHA! **NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!**

- ▶ Nechte poškozený síťový kabel nebo síťovou zástrčku okamžitě vyměnit autorizovaným odborným personálem, abyste zabránili ohrožení.
- ▶ Přístroj používejte jen v suchých prostorách, ne venku.
- ▶  Přístroj nikdy neponořujte do vody či jiných tekutin! V opačném případě hrozí nebezpečí ohrožení života elektrickým proudem.
- ▶ Při čištění dbejte na to, aby se do vnitřní části spotřebiče nedostala voda. Spotřebič nikdy nečistěte pod tekoucí vodou.
- ▶ Ujistěte se, zda přístroj nemůže nikdy přijít do styku s vodou. Nepoužívejte přístroj nikdy v blízkosti vody nebo nádob, které obsahují kapaliny.
- ▶ Dbejte na to, aby přívodní kabel během provozu nikdy nenavlnul. Ved'te jej tak, aby se nikde nemohl zachytit nebo jinak poškodit.
- ▶ K vypnutí přístroje vytáhněte po každém použití zástrčku ze zásuvky.
- ▶ Kryt přístroje nikdy neotevírejte.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

- ▶ Tento přístroj smí používat děti ve věku od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí, pokud jsou pod dozorem, nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pochopily rizika, vyplývající z používání přístroje.
- ▶ Děti si nesmí hrát s přístrojem.
- ▶ Čištění a údržbu uživatele nesmí provádět děti, ledaže jsou starší než 8 let a jsou pod dohledem. Děti mladší než 8 let nesmí mít přístup k přístroji a přívodnímu kabelu.
- ▶ Součásti přístroje mohou být během provozu horké. Proto přístroj uchopte pouze za rukojeť.
- ▶ Před čištěním přístroje, výměnou vyměnitelných plotničků nebo před uložením přístroje jej nechte úplně ochladit.
- ▶ Při vyjímání hotového pokrmu buďte opatrní (sendvič, vafle, atd.). Přístroj i sendvič jsou velmi horké.
- ▶ Přístroj provozujte pouze na stabilní a rovné ploše, která není kluzká.
- ▶ K provozu přístroje nepoužívejte externí minutník ani zvláštní dálkové ovládání.



Pozor! Horký povrch!

POZOR - NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

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

POZOR-VĚCNÉ ŠKODY!

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

Výměna vyměnitelných plotničiek

Můžete volit mezi 3 druhy vyměnitelných plotničiek:

- Vyměnitelné plotničky "sendvič": k přípravě plněných sendvičů.
- Vyměnitelné plotničky "vafle": k pečení vafelí.
- Vyměnitelné plotničky "gril": pro grilování masa, ryb, atd.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ÚDERU ELEKTRICKÝM PROUDEM

- ▶ Nejprve vytáhněte zástrčku ze zásuvky, než se pusťte do výměny vyměnitelných plotničiek.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

- ▶ Před vyjmutím vyměnitelné plotničky nechte přístroj vychladnout!
Nebezpečí popálení!

Nasazení vyměnitelných plotničiek

- 1) Sendvičovač otevřte uvolněním zablokování víka 10 a jeho vyklopením.
- 2) Horní vyměnitelná plotnička: Spodní západky 6 zasuňte nejdříve do spodního přídržení 3.
- 3) Nyní zatlačte horní západky 7 na aretace 1 tak, aby západky 7 zaskočily pod aretace 1 a vyměnitelná plotnička dosedala napevno.
- 4) Spodní vyměnitelné plotničky: Zadní západky 8 zasuňte nejdříve do zadního přídržení 6.
- 5) Nyní zatlačte přední západky 9 na aretace 5 tak, aby západky 9 zaskočily pod aretace 5 a vyměnitelná plotnička dosedala napevno.
- 6) Ke zjištění, zda je plotnička bezpečně a správně vsazená, tlačte jednou silně na střed spodní vyměnitelné plotničky.

Vyjmutí vyměnitelných plotničiek

- 1) Horní vyměnitelná plotnička: Aretace ❶ vysuňte směrem nahoru a současně vyklepte vyměnitelnou plotničku dopředu tak, abyste ji mohli vysunout ze spodního přídržení ❷.
- 2) Spodní vyměnitelné plotničky: Aretace ❸ vytáhněte dopředu a vyměnitelnou plotničku nadzvedněte tak, abyste tuto mohli vytáhnout ze zadního přídržení ❹.

První uvedení do provozu

Následující postup proveďte s každou ze tří párů vyměnitelných plotničiek.

- Antiadhézní povrch vyměnitelných plotničiek k vaření potřete vhodným olejem.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

- ▶ Před výměnou vyměnitelné plotničky nechte přístroj vychladnout! Nebezpečí popálení!

- Do přístroje vsaďte pár vyměnitelných plotničiek.
- Zapojte zástrčku do zásuvky.
- Přístroj zavřete a zablokujte zablokování víka ❿.
- Přístroj nechte 10 minut rozehtát.

UPOZORNĚNÍ

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

Nyní je přístroj připravený k provozu.

Obsluha

Opékání sendviče

- 1) Zvolte vyměnitelnou plotničku "sendvič" a tuto nasadíte.

POZOR-VĚCNÉ ŠKODY!

- Nikdy neoužívejte současně dvě různé vyměnitelné plotničky.

- 2) Zavřete víko a zablokujte jej zablokováním víka 10.
- 3) Zapojte zástrčku do zásuvky. Svítí oranžová kontrolka "Power" 11.
- 4) Jakmile je přístroj rozehřán, svítí zelená kontrolka "připraveno k provozu" 12.
- 5) Otevřete víko a položte dva připravené sendviče na spodní vyměnitelnou plotničku.
Zavřete víko a zablokujte jej zablokováním víka 10. Pokud je sendvič příliš hrubý, že se zablokování víka 10 nedá zavřít, odeberte trochu přísad z náplně sendviče.

POZOR-VĚCNÉ ŠKODY!

- Sendviče vyjímajte pouze špachtlí z umělé hmoty nebo ze dřeva nebo jiným vhodným nekovovým předmětem, aby jste nezničili nepřilnavý povrch Vašeho sendvičovače.

- 6) Po cca 5 - 6 minutách jsou sendviče hotové. Tento časový údaj se může lišit od použité oblohy a osobní chuti. Otevřete víko a odeberte sendviče.
- 7) Pokud nechcete více připravovat další sendviče, vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

Pečení vafli

- 1) Zvolte vyměnitelnou plotničku "vafle" a tuto nasadíte.

POZOR-VĚCNÉ ŠKODY!

- Nikdy neoužívejte současně dvě různé vyměnitelné plotničky.

- 2) Zavřete víko a zablokujte jej zablokováním víka 10.
- 3) Zapojte zástrčku do zásuvky. Svítí oranžová kontrolka "Power" 11.
- 4) Jakmile je přístroj rozehřán, svítí zelená kontrolka "připraveno k provozu" 12.
- 5) Otevřete víko a na každou pečící plochu na vafle spodní vyměnitelné plotničky dejte cca 2 - 3 velké polévkové lžíce vaflového těsta.

- 6) Zavřete víko. Víko nezablokujte!

POZOR-VĚCNÉ ŠKODY!

- ▶ Vafle vyjímajte pouze špachtlí z umělé hmoty nebo ze dřeva nebo jiným vhodným nekovovým předmětem, aby jste nezničili nepřilnavý povrch Vašeho sendvičovače.

- 7) Po cca 5 - 7 minutách jsou vafle hotové. Tento časový údaj se může lišit od použitého vaflového těsta a osobní chuti. Otevřete víko a odeberte vafle.
- 8) Pokud nechcete více péct další vafle, vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

Grilování

- 1) Zvolte vyměnitelnou plotničku "gril" a tuto nasadíte.

POZOR-VĚCNÉ ŠKODY!

- ▶ Nikdy neoužívejte současně dvě různé vyměnitelné plotničky.

- 2) Zavřete víko a zablokujte jej zablokováním víka 10.
- 3) Zapojte zástrčku do zásuvky. Svítí oranžová kontrolka "Power" 11.
- 4) Jakmile je přístroj rozehrán, svítí zelená kontrolka "připraveno k provozu" 12.
- 5) Otevřete víko a položte potraviny, připravené ke grilování na spodní vyměnitelnou plotničku.
- 6) Zavřete víko. Víko nezablokujte!
- 7) Stupeň zhnědnutí občas zkontrolujte nadzvednutím víka.

POZOR-VĚCNÉ ŠKODY!

- ▶ Hotové pokrmy odebírejte z vyměnitelných plotniček pouze špachtlí z umělé hmoty nebo ze dřeva nebo jiným vhodným nekovovým předmětem, aby jste nezničili nepřilnavý povrch Vašeho sendvičovače.

- 8) Jakmile jsou jídla hotová, odeberte tyto z vyměnitelných plotniček.
- 9) Pokud přístroj nepoužíváte, vytáhněte vždy síťovou zástrčku ze zásuvky.

Čištění

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ÚDERU ELEKTRICKÝM PROUDEM

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



Přístroj nikdy neponožujte do vody či jiných tekutin! V opačném případě hrozí nebezpečí ohrožení života elektrickým proudem.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

- ▶ Před začátkem čištění nechte přístroj dostatečně zchladit. Nebezpečí popálení!

POZOR-VĚCNÉ ŠKODY!

- ▶ K čištění nepoužívejte ostré předměty nebo abrazivní čisticí prostředky. Jimi se povrch přístroje poškodí.
- ▶ Neumývejte výměnné desky nebo přístroj v žádném případě v myčce!

UPOZORNĚNÍ

- ▶ S čištěním nečekejte příliš dlouho. Počkejte, až přístroj vychladne natolik, že se jej můžete dotknout i bez nebezpečí popálení. Poté se dají zbytky potravin lépe odstranit.
- Otřete povrch krytu suchým hadříkem nebo mírně navlhčeným hadříkem.
- Vyměnitelné plotničky vyjměte a vymyjte je v teplé vodě s trochou mycího prostředku.
- Pokud se vnikly tuk nebo potraviny pod vyměnitelné plotničky do prostoru, ve kterém se nachází topná tělesa **2** **4**, postupujte následujícím způsobem:
 - Tuk nebo jiné kapaliny vytřete kusem kuchyňské papírové utěrky.
 - Připečené zbytky potravin odstraňte dřevěnou špachtlí nebo malou dřevěnou špejlí.
- Před opětovným použitím všechny díly dobře vyřete do sucha.

Uložení

- Uchovávejte sendvičovač na suchém místě.
- Přístroj vyčistěte, jak je uvedeno v kapitole "Čištění".

Odstranění závad

Porucha	Příčina	Odstranění problému
Spotřebič nefunguje.	Zástrčka není zastrčená do zásuvky.	Zapojte zástrčku do sítě.
	Přístroj je vadný.	Obraťte se na zákaznický servis.
Sendviče/vafle/potraviny ke grilování jsou příliš tmavé.	Sendviče/vafle/potraviny ke grilování byly příliš dlouho v sendvičovači.	Sendviče/vafle/potraviny ke grilování vyberte z přístroje dříve.

Recepty

Holandský rajčatový toast

Suroviny:

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

- 1) Umyjte jarní cibulku a nechte ji odkapat. Nakrájejte jarní cibulku podélně na velké kusy. Vodu se solí nechte svařit v hrnci. Přidejte jarní cibulku a nechte ji cca 1 minutu spařit. Vzápětí odeberte jarní cibulky sítkem, přelijte je studenou vodou a nechte odkapat.
- 2) Omyjte rajčata a osušte. Nakrájejte je na půlky a odstraňte stopky. Nakrájejte rajčata na plátky.
- 3) Plátky toastů potřete bylinkovým máslem a na takto potřené toast položte přeložený plátek šunky. Poté k tomku přidejte kusy jarní cibulky a plátky rajčata. Posypte solí a pepřem.
- 4) Nakonec na toastovací krajíc položte plátek sýra.
- 5) Další toastovací krajíc namažte trochou bylinkového másla a touto namazanou stranou sendvič zakryjte.

Italský toast

Suroviny:

- ◆ 4 krajíce toastovacího chleba
- ◆ 4 polévkové lžíce rajčatového protlaku
- ◆ 2 velké lžíce salátové majonézy
- ◆ sůl
- ◆ provensálské koření
- ◆ čerstvě mletý pepř
- ◆ 1 středně velké rajče
- ◆ 1 bal. mozzarely
- ◆ čerstvě mletý barevný pepř

- 1) Smíchejte dohromady rajský protlak, majonézu, sůl, provensálské koření a pepř. Touto nátěrkou potřete plátky toastu.
- 2) Omyjte rajčata a osušte. Nakrájejte je na půlky a odstraňte stopky. Nakrájejte rajčata na plátky.
- 3) Dále nechte mozzarellu odkapat v sítku a poté ji nakrájejte na plátky. Tyto ještě jednou přepulte.
- 4) Již namazaný toast se obloží plátky rajčat a mozzarely a posype pepřem.
- 5) Sendvič překryjte dalším plátkem toastovacího chleba.

Toast Hawaii

Suroviny:

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

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

Vafle

Suroviny:

- ◆ 250 g margarínu nebo másla
- ◆ cca 200 g cukru
- ◆ 2 balíček vanilkového cukru
- ◆ 5 vajec
- ◆ 500 g mouky
- ◆ 2 malé lžičky prášku do pečiva
- ◆ 350 - 400 ml mléka

- 1) Smíchejte vejce do pěny.
- 2) Přidejte cukr, vanilkový cukr a vajíčka a vše dobře promíchejte.
- 3) Přimíchejte rozpuštěné máslo nebo margarín.
- 4) Přimíchejte prášek do pečiva.
- 5) Za stálého míchání střídavě a postupně přidávejte mléko a mouku.
- 6) Vše dobře promíchejte ručním mixérem, nastaveným na nejvyšší stupeň, dokud nevznikne hladké těsto.

Vafle s jablky

Suroviny:

- ◆ 250 g margarínu nebo másla
- ◆ 75 g cukru
- ◆ 4 vejce
- ◆ 250 g mouky
- ◆ 1 malá lžička prášku do pečiva
- ◆ 125 ml vlažného mléka
- ◆ 300 g jablek (oloupané, nakrájené na kostky)
- ◆ 50 g strouhaných mandlí nebo ořechů

- 1) Smíchejte vejce do pěny.
- 2) Přidejte cukr a vše dobře promíchejte.
- 3) Přimíchejte rozpuštěné máslo nebo margarín.
- 4) Přimíchejte prášek do pečiva.
- 5) Za stálého míchání střídavě a postupně přidávejte mléko a mouku.
- 6) Jako poslední zamíchejte do těsta mandle nebo ořechy a jablka, pokrájená na kostky.
- 7) Vše dobře promíchejte ručním mixérem, nastaveným na nejvyšší stupeň, dokud nevznikne hladké těsto.

Krevetový špíz

Suroviny:

- ◆ 250 g středně velkých olopovaných krevet
- ◆ 2 stroužky česneku (jemně nasekaný)
- ◆ 5 lžíce olivového oleje
- ◆ 12 malá rajčata (cherry rajčata)
- ◆ 1 polévková lžíce nadrobno pokrájené petrželky
- ◆ pepř, sůl, paprika v prášku

- 1) Olivový olej, česnek, trochu prášku papriky, sůl, pepř a petrželku dejte do mísy a vše dobře promíchejte.
- 2) Poté přidejte krevety a opět vše dobře promíchejte, aby krevety byly dobře obaleny bylinkovou směsí.
- 3) Poté nechte krevety cca 20 minut v této směsi odležet.
- 4) Střídavě napíchněte na dřevěný špíz rajče s krevetou.
- 5) Špízy grilujte cca 5 minut.

Likvidace



V žádném případě nevyhazujte přístroj do normálního domovního odpadu.

Tento výrobek podléhá evropské směrnici č. 2012/19/EU (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Přístroj předejte k likvidaci odborné firmě nebo jej odevzdejte ve Vašem místním recyklačním zařízení. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochyb se poraďte s recyklační firmou.

Záruka a servis

Na tento přístroj platí 3 letá záruka od data zakoupení. Přístroj byl vyroben s nejvyšší pečlivostí a před odesláním prošel výstupní kontrolou.

Uchovejte si, prosím, pokladní lístek jako doklad o nákupu. Budete-li uplatňovat záruku, spojte se prosím telefonicky se servisní provozovnou. Pouze tak vám můžeme zajistit bezplatné zaslání vašeho zboží.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Záruční plnění se vztahuje pouze na vady materiálu nebo výrobní závady, nikoliv však na opotřebované díly nebo poškození, vzniklé při dopravě a na poškození rozbitných součástí, např. spínačů nebo akumulátorů.

Výrobek je určen výhradně pro soukromé použití, nikoliv pro podnikatelské účely. Při nesprávném a neodborném využívání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovny, záruční nároky zanikají.

Vaše práva vyplývající ze zákona touto zárukou nejsou omezena. Záručním plněním se záruční doba neprodlouží. To platí jak pro nahrazené, tak i pro opravené díly.

Případné škody a nedostatky, zjištěné už při koupě, se musí hlásit hned po vybalení výrobku, nejpozději však do dvou dnů od data nákupu.

Po uplynutí záruční doby podléhají veškerá opravy poplatkům.

CZ Servis Česko

Tel.: 800 143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 100047

Dostupnost horké linky: pondělí až pátek 8:00 hod. – 20:00 hod. (SEČ)

Dovozce

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Obsah

Úvod	74
Autorské právo	74
Obmedzenie ručenia	74
Používanie v súlade s určením	74
Rozsah dodávky	75
Zneškodnenie obalových materiálov	75
Popis prístroja	76
Technické údaje	76
Bezpečnostné upozornenia	77
Výmena vymeniteľných diskov	79
Nasadenie vymeniteľných platní	79
Vyberanie vymeniteľných platní	80
Prvé uvedenie do prevádzky	80
Obsluha	81
Zapekanie sendvičov	81
Pečenie vafli	81
Grilovanie	82
Čistenie	83
Uskladnenie	83
Odstraňovanie porúch	84
Recepty	84
Holandský rajčinový toast	84
Taliansky toast	85
Toast Hawaii	86
Vafle	86
Jablkové vafle	87
Krevetí špíz	88
Zneškodnenie	88
Záruka a servis	89
Dovozca	89

Úvod

Srdečne vám gratulujeme ku kúpe tohto nového prístroja.

Rozhodli ste sa tým pre vysokokvalitný výrobok. Návod na používanie je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a zneškodnenia. Pred používaním výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na obsluhu a bezpečnostnými upozoreniami. Výrobok používajte iba tak, ako je tu opísané a iba v tých oblastiach použitia, ktoré sú tu uvedené. Pri postúpení výrobku tretej osobe odovzdajte s ním aj všetky podklady.

Autorské právo

Táto dokumentácia je chránená autorským právom.

Akékoľvek rozmnožovanie alebo doťah, aj čiastková, ako aj reprodukcia obrázkov, aj v zmenenej podobe, je povolená len s písomným súhlasom výrobcu.

Obmedzenie ručenia

Všetky technické informácie, uvedené v tomto návode na obsluhu, údaje a pokyny pre pripojenie a obsluhu zodpovedajú, pri odovzdávaní do tlače, najnovšiemu stavu a zohľadňujú s najlepším vedomím naše doterajšie skúsenosti a znalosti.

Z údajov, zobrazení a popisov v tomto návode nemožno odvodzovať žiadne nároky.

Výrobca nepreberá žiadnu záruku za škody, ktoré vzniknú nedodržaním tohto návodu, nesprávnym používaním, neodbornými opravami, nepovolenými zmenami alebo použitím nepovolených náhradných dielov.

Používanie v súlade s určením

Tento prístroj je určený výlučne na zapekanie plnených sendvičov, pečenie vaflí a grilovanie potravín.

Tento prístroj je určený výlučne na používanie v domácnosti. Nepoužívajte prístroj na podnikateľské účely!

Rozsah dodávky

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledujúcimi komponentmi:

- Hriankovač
- 2 vymeniteľné platne „Sendvič“
- 2 vymeniteľné platne „Vafle“
- 2 vymeniteľné platne „Gril“
- Návod na obsluhu

- 1) Vyberte zo škatule prístroj, vymeniteľné platničky a návod na obsluhu.
- 2) Odstráňte všetok obalový materiál.

UPOZORNENIE

- ▶ Prekontrolujte kompletnosť dodávky a prípadné viditeľné poškodenia.
- ▶ V prípade nekompletnej dodávky alebo poškodení spôsobených zlým balením alebo prepravou sa obráťte na zákaznícku linku servisu (pozri kapitolu **Záruka a servis**).

SK

Zneškodnenie obalových materiálov

Obal chráni prístroj pred poškodením počas prepravy. Voľba obalových materiálov zohľadňuje aspekty ekologického a technického zneškodnenia, a preto sú tieto materiály recyklovateľné.



Vrátenie obalových materiálov späť do obehu šetrí suroviny a znižuje náklady na odpad. Nepotrebné obalové materiály zneškodnite podľa miestne platných predpisov.

UPOZORNENIE

- ▶ Podľa možnosti obalové materiály počas záručnej doby prístroja odložte, aby ste mohli prístroj v prípade uplatňovania záruky správne zabaliť.

Popis prístroja

Obrázok A:

- ❶ aretácie
- ❷ ohrievacie teleso
- ❸ dolné držiaky
- ❹ ohrievacie teleso
- ❺ aretácie
- ❻ zadné držiaky

Obrázok B (Disky na sendviče):

- ❼ horné západky
- ❽ dolné a zadné západky
- ❾ predné západky

Obrázok C (Disky na vafle):

- ❼ horné západky
- ❽ dolné a zadné západky
- ❾ predné západky

Obrázok D (Disky na grilovanie):

- ❼ horné západky
- ❽ dolné a zadné západky
- ❾ predné západky

Obrázok E:

- ❿ zámok veka
- ⓫ kontrolka „Power“
- ⓬ kontrolka „Pripravený na prevádzku“

Technické údaje

Napätie	220 - 240 V ~, 50 Hz
Príkon	750 W

Bezpečnostné upozornenia

VAROVANIE! NEBEZPEČENSTVO ZASIAHNUTIA ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- ▶ Poškodený prívodný kábel alebo zástrčku nechajte ihneď vymeniť autorizovaným odborným personálom, aby ste zamedzili nebezpečenstvu.
- ▶ Prístroj používajte len v suchých a uzavretých priestoroch, nie vonku.



Nikdy neponárajte prístroj do vody ani do iných tekutín!

V opačnom prípade hrozí smrteľné nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

- ▶ Pri čistení dbajte na to, aby sa do vnútra prístroja nedostala žiadna voda. Nikdy nečistite prístroj pod tečúcou vodou.
- ▶ Zabezpečte, aby tento prístroj nikdy nemohol prísť do styku s vodou. Nikdy nepoužívajte prístroj v blízkosti vody ani pri žiadnych nádobách, ktoré obsahujú vodu.
- ▶ Dbajte na to, aby počas prevádzky nemohol prívodný kábel nikdy navlhnúť. Veďte ho tak, aby sa nikde nezachytil alebo sa iným spôsobom nepoškodil.
- ▶ Po každom používaní vyťahnite zástrčku z elektrickej zásuvky, aby sa prístroj vypol.
- ▶ Otvorte veko prístroja.

⚠ VAROVANIE! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Tento prístroj môžu používať deti od 8 rokov, ako aj osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami alebo znalosťami, ak sú pod dohľadom alebo boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- ▶ Deti sa s prístrojom nesmú hrať.
- ▶ Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, okrem prípadov, ak sú staršie než 8 rokov a sú pod dozorom.
Deti mladšie ako 8 rokov sa musia zdržiavať mimo dosahu zariadenia a prípojného kábla.
- ▶ Časti prístroja môžu byť počas prevádzky horúce. Preto sa dotýkajte len držiadiel.
- ▶ Pred čistením prístroja, výmenou vymeniteľných platní alebo odložením nechajte prístroj najprv celkom vychladiť.
- ▶ Buďte opatrní pri vyberaní hotových jedál (sendviče, vafle, atď.). Prístroj, ako aj jedlá sú veľmi horúce.
- ▶ Prístroj používajte len na stabilnom, nešmykľavom a rovnom povrchu.
- ▶ Na zapínanie a vypínanie prístroja nepoužívajte žiadny externý časový spínač ani samostatný systém diaľkového ovládania.



Pozor! Horúci povrch!

POZOR - NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!

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

POZOR - VECNÉ ŠKODY!

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

Výmena vymeniteľných diskov

Môžete si vyberať medzi 3 vymeniteľnými platňami:

- Vymeniteľné platne „Sendvič“: na prípravu plnených sendvičov.
- Vymeniteľné platne „Vafle“: na pečenie vaflí.
- Vymeniteľné platne „Gril“: na grilovanie mäsa, rýb, atď.

⚠ VAROVANIE!**NEBEZPEČENSTVO ZASIAHNUTIA ELEKTRICKÝM PRÚDOM**

- ▶ Pred výmenou vymeniteľných platní najprv vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky.

⚠ VAROVANIE! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Pred výmenou vymeniteľných platní nechajte prístroj vychladieť!
Nebezpečenstvo popálenia!

Nasadenie vymeniteľných platní

- 1) Otvorte sendvičovač tak, že uvoľníte zámok veka 10 a odklopite veko.
- 2) Horná vymeniteľná platňa: Najprv zasunite dolné západky 8 do dolných držiakov 3.
- 3) Teraz tlačte horné západky 7 na aretácie 1 tak, že západky 7 zaskočia pod aretácie 1 a vymeniteľná platňa je upevnená.
- 4) Spodná vymeniteľná platňa: Najprv zasunite zadné západky 8 do zadných držiakov 6.
- 5) Teraz tlačte predné západky 9 na aretácie 5 tak, že západky 9 zaskočia pod aretácie 5 a vymeniteľná platňa je upevnená.
- 6) Raz silno zatlačte na stred spodnej vymeniteľnej platne, aby ste sa uistili, že je bezpečne nasadená.

Vyberanie vymeniteľných platní

- 1) Horná vymeniteľná platňa: Aretácie ❶ posuňte smerom hore a súčasne vyklepte vymeniteľnú platňu dopredu, aby ste ju mohli vybrať z dolných držiakov ❷.
- 2) Spodná vymeniteľná platňa: Aretácie ❸ ťahajte smerom dopredu a nadvihnite vymeniteľnú platňu tak, aby ste ju mohli vytiahnuť zo zadných držiakov ❹.

Prvé uvedenie do prevádzky

Tento postup vykonajte s každým z 3 párov vymeniteľných platní.

- Nepriľnavý povrch vymeniteľných platní jednorazovo natrite olejom vhodným na varenie.

VAROVANIE! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Pred výmenou vymeniteľných platní nechajte prístroj vychladieť!
Nebezpečenstvo popálenia!

- Do prístroja nasadíte pár vymeniteľných platní.
- Zástrčku zasuniete do elektrickej zásuvky.
- Zatvorte prístroj a zablokujte ho zámkom veka ❶.
- Prístroj nechajte nahriať cca 10 minút.

UPOZORNENIE

- ▶ Pri prvom použití môže vzniknúť mierny zápach (možný je aj mierny dym). To je celkom normálne a po krátkom čase tento jav zmizne. Zabezpečte dostatočné vetranie. Napríklad otvorte okno.

- Vytiahnite sieťovú zástrčku a prístroj nechajte vychladieť.
- Vyčistite vymeniteľné platne a prístroj ako je popísané v kapitole „Čistenie“.

Prístroj je teraz pripravený na prevádzku.

Obsluha

Zapekanie sendvičov

- 1) Vyberte vymeniteľné platne „Sendvič“ a nasadte ich.

POZOR - VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Nikdy nepoužívajte dve rozdielne vymeniteľné platne súčasne.

- 2) Zatvorte veko a zablokujte ho pomocou zámku veka ⑩.
- 3) Zasuňte zástrčku do elektrickej zásuvky. Oranžová kontrolka „Power“ ⑪ svieti.
- 4) Keď je prístroj nahriaty, zasvieti zelená kontrolka „Pripravený na prevádzku“ ⑫.
- 5) Otvorte veko a položte dva pripravené sendviče na spodnú vymeniteľnú platňu.
- 6) Zatvorte veko a zablokujte ho pomocou zámku veka ⑩. Ak je sendvič taký hrubý, že nie je možné zatvoriť zámok veka ⑩, odstráňte zo sendviča trochu náplne.

POZOR - VECNÉ ŠKODY!

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

Pečenie vafli

- 1) Vyberte vymeniteľné platne „Vafle“ a nasadte ich.

POZOR - VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Nikdy nepoužívajte dve rozdielne vymeniteľné platne súčasne.

- 2) Zatvorte veko a zablokujte ho pomocou zámku veka ⑩.
- 3) Zasuňte zástrčku do elektrickej zásuvky. Oranžová kontrolka „Power“ ⑪ svieti.
- 4) Keď je prístroj nahriaty, zasvieti zelená kontrolka „Pripravený na prevádzku“ ⑫.
- 5) Otvorte veko a naplňte približne 2 - 3 polievkové lyžice vaflového cesta do každej z oboch plôch na pečenie vafli na spodnej vymeniteľnej platni.

- 6) Zatvorte veko. Veko **nezablokujte!**

POZOR - VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Vafle vyberajte len lopatkou z plastu alebo dreva alebo iným vhodným, nekovovým predmetom, aby ste nepoškodili nepríľnavú povrchovú úpravu sendvičovača.

- 7) Po cca 5 - 7 minútach sú vafle hotové. Tento časový údaj sa môže odlišovať podľa používaného cesta na vafle a osobnej chuti. Otvorte kryt a vyberte vafle.
- 8) Ak už nechcete piecť ďalšie vafle, vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky.

Grilovanie

- 1) Vyberte vymeniteľné platne „Gril“ a nasadte ich.

POZOR - VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Nikdy nepoužívajte dve rozdielne vymeniteľné platne súčasne.

- 2) Zatvorte veko a zablokujte ho pomocou zámku 10.
- 3) Zasuňte zástrčku do elektrickej zásuvky. Oranžová kontrolka „Power“ 11 svieti.
- 4) Keď je prístroj nahriaty, zasvieti zelená kontrolka „Pripravený na prevádzku“ 12.
- 5) Otvorte veko a vložte potraviny určené na grilovanie na spodnú vymeniteľnú platňu.
- 6) Zatvorte veko. Veko **nezablokujte!**
- 7) Občas skontrolujte stupeň zhnednutia tak, že nadvihnete veko.

POZOR - VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Jedlá vyberajte len lopatkou z plastu alebo dreva alebo iným vhodným, nekovovým predmetom, aby ste nepoškodili nepríľnavú povrchovú úpravu sendvičovača.

- 8) Keď sú jedlá prepečené, vyberte ich z vymeniteľnej platne.
- 9) Keď už prístroj nepoužívate, vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky.

Čistenie

VAROVANIE! **NEBEZPEČENSTVO ZASIAHNUTIA ELEKTRICKÝM PRÚDOM**

- Pred čistením zariadenia najprv vytriahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky.



Nikdy neponárajte prístroj do vody ani do iných tekutín! V opačnom prípade hrozí smrteľné nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

VAROVANIE! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Pred čistením nechajte prístroj vychladnúť. Nebezpečenstvo popálenia!

POZOR - VECNÉ ŠKODY!

- Nepoužívajte žiadne ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky. Poškodili by ste nimi povrch prístroja.
- Vymeniteľné disky alebo prístroj v žiadnom prípade nečistite v umývačke riadu!

UPOZORNENIE

- S čistením nečakajte príliš dlho. Počkejte, kým je prístroj tak vychladený, že s ním môžete zaobchádzať bez nebezpečenstva popálenia. Potom je možné ľahšie odstrániť zvyšky potravín.
- Kryt čistíte suchou utierkou alebo vlhkou handričkou.
- Vyberte vymeniteľné platne a vyčistite ich v teplej vode s pridaním malého množstva čistiaceho prostriedku.
- Ak sa pod vymeniteľné platne do priestoru, v ktorom sa nachádzajú ohrievacie telesá ② ④, dostal tuk alebo potraviny, postupujte nasledovne:
 - Tuk alebo iné tekutiny zotrite kúskom kuchynskej utierky.
 - Pevne pripálené zvyšky odstráňte drevenou lopatkou alebo malým dreveným špáradlom.
- Pred novým používaním všetky časti dobre osušte.

Uskladnenie

- Sendvičovač uschovávať na suchom mieste.
- Prístroj vyčistite tak, ako je uvedené v kapitole „Čistenie“.

Odstraňovanie porúch

Porucha	Príčina	Odstránenie
Prístroj nefunguje.	Zástrčka nie je zasunutá v zásuvke.	Zasuňte sieťovú zástrčku do zásuvky.
	Prístroj je pokazený.	Obráťte sa na zákaznícky servis.
Sendviče/vafle/grilované jedlá sú veľmi tmavé.	Sendviče/vafle/grilované jedlá boli v sendvičovači veľmi dlho.	Sendviče/vafle/grilované jedlá vyberte zo sendvičovača skôr.

SK

Recepty

Holandský rajčinový toast

Prísady:

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

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

Taliansky toast

Prísady:

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

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

Toast Hawaii

Prísady:

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

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

Vafle

Prísady:

- ◆ 250 g margarínu alebo masla
- ◆ cca 200 g cukru
- ◆ 2 balíčky vanilkového cukru
- ◆ 5 vajec
- ◆ 500 g múky
- ◆ 2 ČL prášku do pečiva
- ◆ 350 - 400 ml mlieka

- 1) Vajcia vymiešame do peny.
- 2) Pridáme cukor a vanilkový cukor a všetko zmiešame.
- 3) Pridáme rozpustené maslo alebo margarín.
- 4) Primiešame prášok do pečiva.
- 5) Za stáleho miešania striedavo pridávame mlieko a múku.
- 6) Všetko spolu miešame ručným mixérom na najvyššom stupni, kým nevznikne hladké cesto.

Jablkové vafle

Prísady:

- ◆ 250 g margarínu alebo masla
- ◆ 75 g cukru
- ◆ 4 vajcia
- ◆ 250 g múky
- ◆ 1 ČL prášku do pečiva
- ◆ 125 ml vlažného mlieka
- ◆ 300 g jablák (olúpané, nakrájané na kocky)
- ◆ 50 g strúhaných mandlí alebo orechov

- 1) Vajcia vymiešame do peny.
- 2) Pridáme cukor a všetko zmiešame.
- 3) Pridáme rozpustené maslo alebo margarín.
- 4) Primiešame prášok do pečiva.
- 5) Za stáleho miešania striedavo pridávame mlieko a múku.
- 6) Ako posledné vmiešame mandle alebo orechy a kúsky jablák.
- 7) Všetko spolu miešame ručným mixérom na najvyššom stupni, kým nevznikne hladké cesto.

Krevetí špíz

Prísady:

- ◆ 250 g stredne veľkých, lúpaných kreviet
- ◆ 2 strúčiky cesnaku (jemne nasekané)
- ◆ 5 PL olivového oleja
- ◆ 12 malých paradajok (cherry paradajky)
- ◆ 1 PL nasekaného petržlenu
- ◆ soľ, čierne korenie, mletá paprika

- 1) Do misky dáme olivový olej, cesnak, trocha mletej papriky, soľ, čierne korenie a petržlen a všetko zmiešame.
- 2) Pridáme krevety a všetko miešame, aby boli krevety dobre obalené zmesou zeleniny a korenia.
- 3) Krevety necháme cca 20 minút odpočívať v zmesi.
- 4) Na drevenú špajľu striedavo napichujeme paradajky a krevety.
- 5) Špízy grilujeme cca 5 minút.

Zneškodnenie



Prístroj v žiadnom prípade nevyhadzujte do bežného komunálneho odpadu.

Tento produkt podlieha európskej smernici 2012/19/EU. (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Prístroj zneškodnite v autorizovanej prevádzke na zneškodňovanie odpadu alebo v komunálnej inštitúcii na zneškodňovanie odpadov. Dodržiavajte pritom aktuálne platné predpisy. V prípade pochybností kontaktujte inštitúciu na zneškodnenie odpadov.

Záruka a servis

Na toto prístroj máte záruku 3 roky od dátumu zakúpenia. Prístroj bolo starostlivo vyrobené a pred expedíciou dôkladne odskúšané.

Pokladničný blok si uschovajte ako dôkaz o zakúpení. V prípade uplatnenia záruky telefonicky kontaktujte servis. Len tak sa dá zabezpečiť bezplatné zaslanie Vášho tovaru.

UPOZORNENIE

- ▶ Záruka platí len na chyby materiálu a výroby, nie na škody spôsobené prepravou alebo opotrebením, ani na poškodenia krehkých častí, ako sú napr. spínače alebo akumulátory.

Výrobok je určený len na súkromné použitie a nie na komerčné použitie. Záruka stráca platnosť pri nesprávnom zaobchádzaní a pri neodbornom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neboli vykonané našim autorizovaným servisom.

Vaše práva, vyplývajúce zo zákona, nie sú touto zárukou obmedzené. Záručná doba sa nepredlžuje záručnou opravou. To platí tiež pre náhradné a opravené diely. Prípadné chyby a nedostatky, zistené už pri zakúpení, musíte nahlásiť ihneď po vybalení, najneskoršie však do dvoch dní od dátumu zakúpenia.

Opravy, vykonané po uplynutí záručnej doby, sa musia zaplatiť.

Záručná doba sa nepredlžuje záručnou opravou. To platí tiež pre náhradné a opravené diely.

SK Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 100047

Dostupnosť hotline: pondelok až piatok od 8:00 hod. – 20:00 hod. (SEČ)

Dovozca

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einführung	92
Urheberrecht	92
Haftungsbeschränkung	92
Bestimmungsgemäße Verwendung	92
Lieferumfang	93
Entsorgung der Verpackung	93
Gerätebeschreibung	94
Technische Daten	94
Sicherheitshinweise	95
Austauschen der Wechselplatten	97
Einsetzen der Wechselplatten	97
Herausnehmen der Wechselplatten	98
Erste Inbetriebnahme	98
Bedienen	99
Sandwiches rösten	99
Waffeln backen	99
Grillen	100
Reinigen	101
Aufbewahren	101
Fehlerbehebung	102
Rezepte	102
Holländischer Tomatentost	102
Italienischer Toast	103
Toast Hawaii	104
Waffeln	104
Apfelwaffeln	105
Garnelenspieß	106
Entsorgung	106
Garantie und Service	107
Importeur	107

DE
AT
CH

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**).

DE
AT
CH

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! STROMSCHLAGEFAHR!

- ▶ 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 Wechsellplatten 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 ④ auf die Arretierungen ⑤, so dass die Rastnasen ④ 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 Tomatentost

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.

DE
AT
CH

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: kompernass@lidl.de

IAN 100047

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompernass@lidl.at

IAN 100047

CH Service Schweiz

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

E-Mail: kompernass@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.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Stan informacii · Információk állása

Stav informací · Stav informácií · Stand der Informationen:

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

IAN 100047

