

# SILVER CREST®



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



## SANDWICH TOASTER SSMW 750 B2

GB

### SANDWICH TOASTER

Operating instructions

BG

### ТОСТЕР ЗА САНДВИЧИ

Ръководство за експлоатация

DE AT CH

### SANDWICHMAKER

Bedienungsanleitung

RO

### APARAT PENTRU SENDVIȘURI

Instrucțiuni de utilizare

GR

### ΤΟΣΤΙΕΡΑ

Οδηγίες χρήσης

IAN 100047

RO BG GR



GB

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

---

RO

Înainte de a citi instrucțiunile, priviți ambele pagini cu imagini și familiarizați-vă cu toate funcțiile aparatului.

---

BG

Преди да прочетете отворете двете страници с фигурите и след това се запознайте с всички функции на уреда.

---

GR

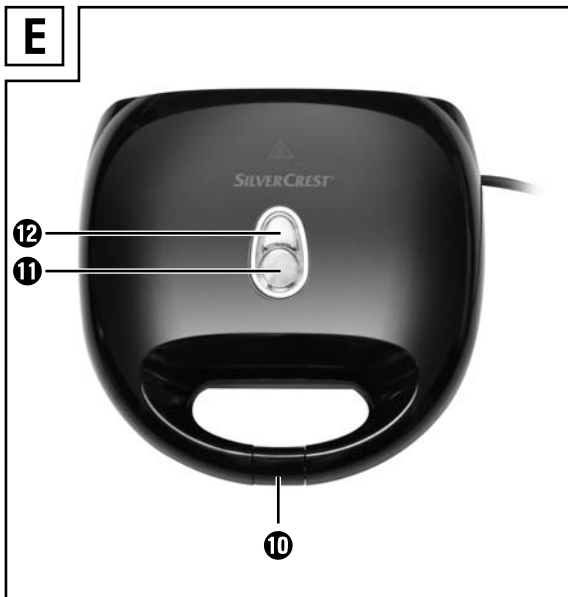
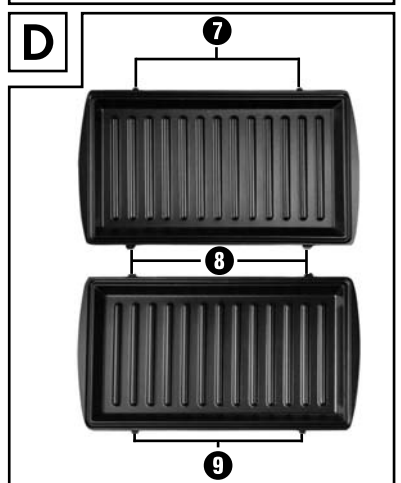
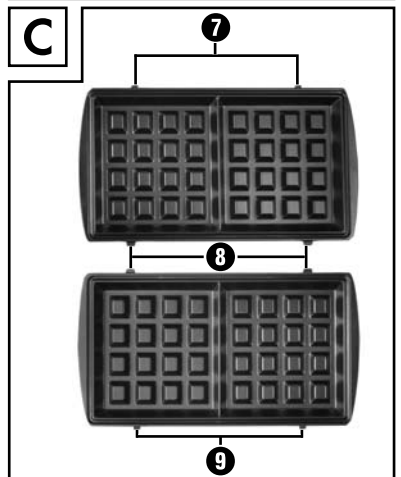
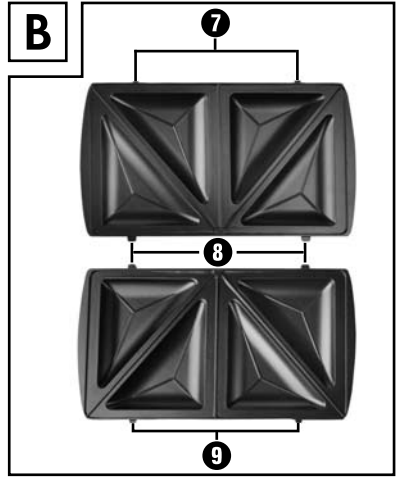
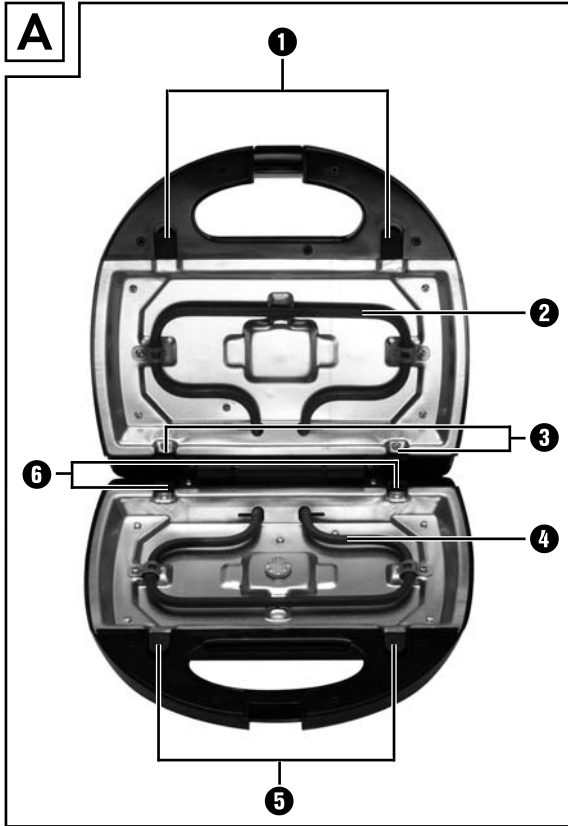
Πριν ξεκινήσετε την ανάγνωση, ανοίξτε τις δυο σελίδες με τις εικόνες και εξοικειωθείτε με όλες τις λειτουργίες της συσκευής.

---

DE AT CH

Klappen Sie vor dem Lesen die beiden Seiten mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

GB	Operating instructions	Page	1
RO	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	19
BG	Ръководство за експлоатация	Страница	37
GR	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	55
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	73



# Index

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

## Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance!

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

## Copyright

This documentation is copyright protected.

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

## Limited liability

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

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

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

## Intended use

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

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

## Items supplied

The appliance is delivered with the following components as standard:

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

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

### NOTICE

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

## Disposal of the packaging

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



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

### NOTICE

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

## Appliance description

Illustration A:

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

Illustration B (Sandwich plates):

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

Illustration C (Waffle plates):

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

Illustration D (Grill plates):

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

Illustration E:

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

## Technical data

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

## Safety instructions

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

- ▶ Arrange for damaged power cables and/or plugs to be replaced as soon as possible by a qualified specialist or by Customer Services.

- ▶ Use the appliance only in dry indoor areas, not outdoors.



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

If you do, then you could receive a potentially fatal electric shock.

- ▶ When cleaning, ensure that water cannot permeate into the appliance. **NEVER** clean the appliance under running water.
- ▶ Ensure that the appliance can never come into contact with water. **NEVER** use the appliance adjacent to water or close to vessels containing liquids.
- ▶ Ensure that the power cable never gets wet or moist when the appliance is in use. Lay the cable such that it cannot be clamped or otherwise damaged.
- ▶ After use, disconnect the power cable from the mains power socket to turn off the unit.
- ▶ **NEVER** open the housing of the appliance.



**⚠ WARNING! RISK OF INJURY!**

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



Attention! Hot surfaces!

**CAUTION - RISK OF FIRE!**

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

**CAUTION - PROPERTY DAMAGE!**

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

**Exchanging the removable plates**

You can choose between 3 different removable plates:

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

**⚠ WARNING! RISK OF ELECTRIC SHOCK**

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

**⚠ WARNING! RISK OF INJURY!**

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

**Placement of the removable plates**

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

## Extracting the removable plate

- 1) Upper removable plate: Slide the locking devices 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 ❿.
- 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: [kompernass@lidl.co.uk](mailto:kompernass@lidl.co.uk)

IAN 100047

## Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

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



# Cuprins

<b>Introducere</b> .....	<b>20</b>
Dreptul de autor .....	20
Limitarea responsabilității .....	20
Utilizarea conform destinației .....	20
<b>Furnitura</b> .....	<b>21</b>
Eliminarea ambalajelor .....	21
<b>Descrierea aparatului</b> .....	<b>22</b>
<b>Date tehnice</b> .....	<b>22</b>
<b>Indicații de siguranță</b> .....	<b>23</b>
<b>Schimbarea plăcilor detașabile</b> .....	<b>25</b>
Utilizarea plăcilor detașabile .....	25
Îndepărtarea plăcilor detașabile .....	26
<b>Prima punere în funcțiune</b> .....	<b>26</b>
<b>Operarea</b> .....	<b>27</b>
Rumenirea sandviciurilor .....	27
Coacerea vafelor .....	27
Funcția grill .....	28
<b>Curățarea</b> .....	<b>29</b>
<b>Depozitarea</b> .....	<b>29</b>
<b>Remediarea defecțiunilor</b> .....	<b>30</b>
<b>Rețete</b> .....	<b>30</b>
Toast olandez cu roșii .....	30
Toast italian .....	31
Toast Hawaii .....	32
Vafe .....	32
Vafe cu mere .....	33
Frigărui .....	34
<b>Eliminarea aparatelor uzate</b> .....	<b>34</b>
<b>Garanția și service-ul</b> .....	<b>35</b>
<b>Importator</b> .....	<b>35</b>

## Introducere

Felicitări pentru cumpărarea noului dumneavoastră aparat!

Acum dețineți un produs modern și de calitate excepțională. Instrucțiunile de utilizare sunt o parte integrantă a acestui produs. Acestea conțin indicații importante privind siguranța, modul de utilizare și de eliminare al aparatelor uzate. Înainte de a utiliza produsul, familiarizați-vă cu toate indicațiile de operare și de siguranță. Utilizați acest produs numai în modul descris și doar pentru domeniile de utilizare specificate. Dacă înmânați aparatul altor persoane, predați, de asemenea, și documentele aferente produsului.

## Dreptul de autor

Această documentație este protejată de legea privind drepturile de autor.

Multiplacarea, resp. retipărirea, chiar și în extras, cât și redarea imaginilor, chiar și modificate, sunt permise doar cu acordul scris al producătorului.

## Limitarea responsabilității

Toate informațiile tehnice, datele și indicațiile de conectare și operare din aceste instrucțiuni de utilizare corespund stadiului tehnic din momentul tipării, fiind concepute pe baza experienței și cunoștințelor noastre de până acum.

Din specificațiile, imaginile și descrierile din acest manual nu pot fi derivate niciun fel de pretenții.

Producătorul nu răspunde pentru pagubele rezultate în urma nerespectării instrucțiunilor, a utilizării neconforme, a reparațiilor necorespunzătoare, a modificărilor operate neautorizate sau a utilizării pieselor de schimb neaprobate.

## Utilizarea conform destinației

Acest aparat este destinat exclusiv pentru rumenirea sandviciurilor umplute, coacerea vafelor și prepararea alimentelor pe grill.

Acest aparat este destinat exclusiv utilizării în gospodării private. A nu se utiliza în scopuri comerciale!

## Furnitura

Standard, aparatul este livrat împreună cu următoarele componente:

- Aparat pentru sendvișuri
- 2 plăci detașabile "Sandvici"
- 2 plăci detașabile "Vafe"
- 2 plăci detașabile "Grill"
- Instrucțiuni de utilizare

- 1) Scoateți din cutie aparatul, plăcile detașabile și manualul de utilizare.
- 2) Îndepărtați toate ambalajele.

### INDICAȚIE

- ▶ Verificați dacă furnitura este completă și dacă prezintă deteriorări vizibile.
- ▶ Dacă livrarea nu este completă sau dacă există deteriorări rezultate în urma transportului sau a ambalajului defectuos, sunați la departamentul de service (vezi capitolul **Garanție și service**).

## Eliminarea ambalajelor

Ambalajul protejează aparatul împotriva deteriorărilor din timpul transportului. Ambalajele sunt selectate în funcție de compatibilitatea lor cu mediul și pe considerente privind metodele de eliminare fiind astfel sunt reciclabile.



Reintroducerea ambalajelor în circuitul de materiale contribuie la economia de materie primă și reduce cantitatea de deșeuri. Eliminați ambalajele de care nu mai aveți nevoie conform prevederilor locale în vigoare.

### INDICAȚIE

- ▶ Dacă este posibil, păstrați ambalajul original în timpul perioadei de garanție, pentru a-l putea ambala corespunzător în cazul reparațiilor în perioada de garanție.



## Descrierea aparatului

Imaginea A:

- ❶ Elemente de fixare
- ❷ Tub de încălzire
- ❸ Suport inferior
- ❹ Tub de încălzire
- ❺ Elemente de fixare
- ❻ Suport spate

Imaginea B (plăci pentru sandviciuri):

- ❼ Dispozitiv de blocare superior
- ❽ Dispozitiv de blocare inferior și spate
- ❾ Dispozitiv de blocare față

Imaginea C (plăci pentru vafe):

- ❼ Dispozitiv de blocare superior
- ❽ Dispozitiv de blocare inferior și spate
- ❾ Dispozitiv de blocare față

Imaginea D (plăci pentru grill):

- ❼ Dispozitiv de blocare superior
- ❽ Dispozitiv de blocare inferior și spate
- ❾ Dispozitiv de blocare față

Imaginea E:


- ❿ Element de blocare capac
- ⓫ Lumină de control "Power"
- ⓬ Lumină de control "Gata de funcționare"

## Date tehnice

Tensiune	220 - 240 V ~, 50 Hz
Consum	750 W

## Indicații de siguranță

### **AVERTIZARE! PERICOL DE ELECTROCUTARE!**

- ▶ În cazul în care ștecărul sau cablul de alimentare sunt defecte, solicitați imediat un specialist autorizat ca să le înlocuiască, pentru a evita orice fel de pericol.
- ▶ A se utiliza aparatul doar în locuri uscate și nu în spații libere.
-  Nu introduceți niciodată aparatul în apă sau în alte lichide!  
În caz contrar, există pericol de moarte prin electrocutare.
- ▶ Asigurați-vă ca, pe durata procesului de curățare să nu ajungă apă în interiorul aparatului. Nu curățați aparatul niciodată sub jet de apă.
- ▶ Asigurați-vă că aparatul nu intră niciodată în contact cu apa. Nu utilizați aparatul în apropierea apei sau lângă recipientele care conțin lichide.
- ▶ Asigurați-vă că în timpul funcționării cablul de alimentare nu se va uda niciodată. Ghidați cablul astfel încât să nu se blocheze sau să se deterioreze într-un alt mod.
- ▶ Trageți ștecărul din priză după fiecare utilizare pentru a opri aparatul.
- ▶ Nu deschideți niciodată carcasa aparatului.

**⚠️ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!**

- ▶ Acest aparat poate fi utilizat de către copii de peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau intelectuale limitate sau cu o experiență și/sau cunoștințe limitate, în cazul în care sunt supravegheate de o persoană sau au primit instrucțiuni de la aceasta cu privire la un mod sigur de utilizare a aparatului și dacă au înțeles posibilele pericole privind acest aparat.
- ▶ Copiii nu au voie să se joace cu aparatul.
- ▶ Curățarea și întreținerea nu au voie să fie efectuate de către utilizator prin intermediul copiilor, doar dacă aceștia au mai mult de 8 ani sau dacă sunt supravegheați.  
Copiii mai mici de 8 ani nu au voie să se afle în apropierea aparatului și a cablului de racordare.
- ▶ Componentele aparatului pot deveni fierbinți în timpul utilizării.  
De aceea, puneți mâna doar pe mânere.
- ▶ Lăsați aparatul să se răcească în totalitate, înainte de a-l curăța, de a schimba plăcile detașabile sau înainte de a depozita aparatul.
- ▶ Aveți grijă când luați preparatele gătite de pe aparat (sandviciuri, vafe, etc.). Atât aparatul, cât și preparatele sunt fierbinți.
- ▶ Utilizați aparatul doar pe suprafețe stabile, plane și anti-alunecare.
- ▶ Nu utilizați temporizatoare externe sau sisteme separate de comandă de la distanță pentru a opera aparatul.



Atenție! Suprafață fierbinte!

**ATENȚIE - PERICOL DE INCENDIU!**

- ▶ Aparatul nu are voie să fie utilizat în apropierea materialelor inflamabile.
- ▶ Nu acoperiți aparatul atâta cât timp se află în funcțiune.
- ▶ Utilizați aparatul doar pe o suprafață rezistentă la căldură.
- ▶ Nu utilizați niciodată aparatul fără supraveghere.

**ATENȚIE - PAGUBE MATERIALE!**

- ▶ Îndepărtați preparatele doar cu ajutorul unei spatule din material plastic sau de lemn sau cu o altă ustensilă corespunzătoare, care să nu fie din metal, pentru a nu distruge stratul antiaderent al aparatului.
- ▶ Pentru curățare, nu utilizați detergenți agresivi și ustensile ascuțite.

**Schimbarea plăcilor detașabile**

Puteți alege între 3 plăci detașabile diferite:

- Plăci detașabile "Sandwich": pentru prepararea sandviciurilor umplute.
- Plăci detașabile "Waffeln": pentru coacerea vafelor.
- Plăci detașabile "Grill": pentru prăjirea cărnii, peștelui, etc.

**⚠ AVERTIZARE: PERICOL DE ELECTROCUTARE**

- ▶ Trageți ștecărul din priză înainte de a curăța aparatul.

**⚠ AVERTIZARE: PERICOL DE RĂNIRE!**

- ▶ Lăsați aparatul să se răcească înainte de a schimba plăcile detașabile! Pericol de arsuri!

**Utilizarea plăcilor detașabile**

- 1) Deschideți aparatul prin eliberarea elementului de blocare ⑩ și ridicarea capacului.
- 2) Placa detașabilă superioară: împingeți mai întâi dispozitivul de blocare inferior ⑧ în suportul de jos ④.
- 3) Apăsăți apoi dispozitivul de blocare superior ⑦ pe elementele de fixare ①, astfel încât dispozitivele de blocare ⑦ să ajungă sub elementele de fixare ① iar placa detașabilă să nu se poată mișca.
- 4) Placa detașabilă inferioară: împingeți mai întâi dispozitivul de blocare spate ⑧ în suportul spate ⑥.
- 5) Apăsăți apoi dispozitivul de blocare față ⑨ pe elementele de fixare ⑤, astfel încât dispozitivele de blocare ⑨ să ajungă sub elementele de fixare ⑤ iar placa detașabilă să nu se poată mișca.
- 6) Apăsăți cu putere pe mijlocul plăcii detașabile inferioare, pentru a fi siguri că este bine fixată.

## Îndepărtarea plăcilor detașabile

- 1) Placa detașabilă superioară: împingeți elementele de fixare **1** în sus și trageți în același timp placa detașabilă în față, astfel încât să o puteți ridica din suportul inferior **3**.
- 2) Placa detașabilă inferioară: trageți elementele de fixare **5** în față și ridicați placa detașabilă astfel încât să o puteți ridica din suportul spate **6**.

## Prima punere în funcțiune

Repetati următoarea procedură cu fiecare dintre cele 3 plăci detașabile.

- Ungeți o dată stratul antiaderent al plăcilor detașabile cu ulei pentru gătit.

### **AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!**

- ▶ Lăsați aparatul să se răcească înainte de a schimba plăcile detașabile! Pericol de arsuri!

- Puneți o pereche de plăci detașabile în aparat.
- Introduceți ștecărul în priză.
- Închideți aparatul și blocați-l cu ajutorul elementului de blocare al capacului **10**.
- Lăsați aparatul cca 10 minute să se încălzească.

### **INDICAȚIE**

- ▶ La prima utilizare se poate forma un ușor miros (de asemenea, este posibilă degajarea de fum). Acest lucru este normal și dispare după scurt timp. Asigurați aerisirea suficientă a încăperii. Deschideți de exemplu o fereastră.

- Trageți ștecărul din priză și lăsați aparatul să se răcească.
- Curățați plăcile detașabile conform descrierii din capitolul "Curățare".

Acum puteți utiliza aparatul.

## Operarea

### Rumenirea sandviciurilor

- 1) Alegeți plăcile detașabile "Sandwich" și instalați-le.

#### ATENȚIE - PAGUBE MATERIALE!

- ▶ Nu utilizați niciodată două plăci detașabile diferite, în același timp.

- 2) Închideți capacul și fixați-l cu elementul de blocare al capacului 10.
- 3) Introduceți ștecărul în priză. Lumina de control, portocalie "Power" 11 luminează.
- 4) Imediat ce aparatul este încălzit, lumina de control, verde "Gata de funcționare" 12 luminează.
- 5) Deschideți capacul și așezați cele două sandviciuri pregătite pe placa detașabilă inferioară.
- 6) Închideți capacul și fixați-l cu elementul de blocare al capacului 10. Dacă sandviciul este prea gros iar elementul de blocare al capacului 10 nu poate fi apăsat, îndepărtați puțin din conținutul sandviciului.

#### ATENȚIE - PAGUBE MATERIALE!

- ▶ Îndepărtați sandviciurile doar cu ajutorul unei spatule din material plastic sau de lemn sau cu o altă ustensilă corespunzătoare, care să nu fie din metal, pentru a nu distruge stratul antiaderent al aparatului.
- 7) După cca 5 - 6 minute sunt gata sandviciurile. Această durată poate varia în funcție de conținut și gusturile fiecăruia. Deschideți capacul și luați sandviciurile.
  - 8) Dacă nu mai doriți să preparați alte sandviciuri, trageți ștecărul din priză.

### Coacerea vafelor

- 1) Alegeți plăcile detașabile "Waffeln" și instalați-le.

#### ATENȚIE - PAGUBE MATERIALE!

- ▶ Nu utilizați niciodată două plăci detașabile diferite, în același timp.

- 2) Închideți capacul și fixați-l cu elementul de blocare al capacului 10.
- 3) Introduceți ștecărul în priză. Lumina de control, portocalie "Power" 11 luminează.
- 4) Imediat ce aparatul este încălzit, lumina de control, verde "Gata de funcționare" 12 luminează.
- 5) Deschideți capacul și turnați aproximativ 2 - 3 linguri mari de aluat de vafe în fiecare din cele două forme ale plăcii detașabile inferioare.

- 6) Închideți capacul. **Nu** blocați capacul!

**ATENȚIE - PAGUBE MATERIALE!**

► Îndepărtați vafele doar cu ajutorul unei spatule din material plastic sau de lemn sau cu o altă ustensilă corespunzătoare, care să nu fie din metal, pentru a nu distruge stratul antiaderent al aparatului.

- 7) După cca 5 - 7 minute, vafele sunt gata. Această durată poate varia în funcție de aluatul de vafe folosit și gusturile fiecăruia. Deschideți capacul și luați vafele.
- 8) Dacă nu mai doriți să coaceți alte vafe, trageți ștecărul din priză.

## Funcția grill

- 1) Alegeți plăcile detașabile "Grill" și instalați-le.

**ATENȚIE - PAGUBE MATERIALE!**

► Nu utilizați niciodată două plăci detașabile diferite, în același timp.

- 2) Închideți capacul și fixați-l cu elementul de blocare al capacului ⑩.
- 3) Introduceți ștecărul în priză. Lumina de control, portocalie "Power" ⑪ luminează.
- 4) Imediat ce aparatul este încălzit, lumina de control, verde "Gata de funcționare" ⑫ luminează.
- 5) Deschideți capacul și așezați alimentele pentru grill, pe placa detașabilă inferioară.
- 6) Închideți capacul. **Nu** blocați capacul!
- 7) Controlați din când în când gradul de rumenire prin ridicarea capacului.

**ATENȚIE - PAGUBE MATERIALE!**

► Îndepărtați preparatele doar cu ajutorul unei spatule din material plastic sau de lemn sau cu o altă ustensilă corespunzătoare, care să nu fie din metal, pentru a nu distruge stratul antiaderent al aparatului.

- 8) După ce preparatele au fost prăjite bine, luați-le de pe plăcile detașabile.
- 9) Dacă nu mai utilizați aparatul, trageți ștecărul din priză.

## Curățarea

### AVERTIZARE! PERICOL DE ELECTROCUTARE

- ▶ Înaintea curățării aparatului, scoateți ștecărul din priză.



Nu introduceți niciodată aparatul în apă sau în alte lichide! În caz contrar, există pericol de moarte prin electrocutare.

### AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Înainte de curățare, așteptați ca aparatul să se răcească. Pericol de arsuri!

### ATENȚIE - PAGUBE MATERIALE!

- ▶ Nu utilizați substanțe de curățare agresive sau abrazive. Acestea atacă suprafața aparatului.
- ▶ Plăcile demontabile sau aparatul nu se vor curăța niciodată în mașina de spălat vase!

### INDICAȚIE

- ▶ Nu lăsați să treacă prea mult timp pentru a curăța aparatul. Așteptați până ce aparatul se răcește, astfel încât să nu existe pericol de arsură. Atunci, resturile de alimente pot fi îndepărtate mai ușor.
- Curățați carcasa cu un prosop uscat sau cu o cârpă ușor umezită.
- Îndepărtați plăcile detașabile și curățați-le cu apă caldă și puțin detergent.
- În cazul în care a ajuns grăsime sau alimente în spațiul în care se află tuburile de încălzire **2** **4**, procedați în felul următor:
  - Tamponați grăsimea sau alte lichide cu ajutorul unui șervețel.
  - Îndepărtați resturile arse cu o spatulă de lemn sau cu un bețișor mic de lemn.
- Lăsați toate componentele să se usuce, înainte de o nouă utilizare.

## Depozitarea

- Depozitați aparatul de preparat sandviciuri într-un loc uscat.
- Curățați aparatul conform descrierii din capitolul "Curățarea".



## Remedierea defecțiunilor

Defecțiunea	Cauza	Remediul
Aparatul nu funcționează.	Ștecărul nu este în priză.	Racordați ștecărul la rețeaua de curent.
	Aparatul este defect.	Adresați-vă serviciului pentru clienți.
Sandviciurile/vafele/alimentele prăjite sunt prea închise la culoare.	Sandviciurile/vafele/alimentele prăjite au stat prea mult în aparatul de preparat sandviciuri.	Luați sandviciurile/vafele/alimentele prăjite de pe aparat.

## Rețete

### Toast olandez cu roșii

#### Ingrediente:

- ◆ 4 felii de pâine prăjită
- ◆ apă
- ◆ ceapă de primăvară
- ◆ 1 roșie de mărime medie
- ◆ unt cu verdețuri
- ◆ 2 felii de șuncă fiartă
- ◆ sare
- ◆ piper proaspăt măcinat
- ◆ 2 felii de brânză Gouda

- 1) Spălați ceapa de primăvară și lăsați-o apoi să se usuce. Tăiați ceapa în două, pe lungime și apoi în bucăți mari. Puneți apa cu sare la fiert, într-o oală. Puneți apoi ceapa de primăvară în oală și lăsați-o aproximativ 1 minut la blânșat. Apoi puneți ceapa într-o strecurătoare, turnați apă rece peste aceasta și lăsați-o să se usuce.
- 2) Spălați roșia și tamponați-o ușor ca să se usuce. Tăiați-o în jumătate și îndepărtați partea verde. Tăiați roșia felii.
- 3) Ungeți o felie de pâine prăjită cu unt cu verdețuri și puneți cele două felii de șuncă deasupra. Puneți bucățile de ceapă și feliile de roșie deasupra. Asezonați cu sare și piper.
- 4) Adăugați feliile de brânză.
- 5) Ungeți și cealaltă felie de pâine cu puțin unt cu verdețuri și așezați-o deasupra, cu partea unsă în jos.

## Toast italian

### Ingrediente:

- ◆ 4 felii de pâine prăjită
- ◆ 4 linguri de pulpă de roșii
- ◆ 2 linguri de maioneză
- ◆ sare
- ◆ verdețuri de Provence
- ◆ piper proaspăt măcinat
- ◆ 1 roșie de mărime medie
- ◆ 1 pachetel de brânză mozzarella
- ◆ piper colorat, proaspăt măcinat

- 1) Amestecați pulpa de roșii cu maioneză, sare, verdețuri de Provence și piper. Ungeți feliile de pâine cu acest amestec.
- 2) Spălați roșia și tamponați-o ușor ca să se usuce. Tăiați-o în jumătate și îndepărtați partea verde. Tăiați roșia felii.
- 3) Lăsați mozzarella într-o strecurătoare să se usuce apoi tăiați-o felii. Tăiați aceste felii încă o dată în două.
- 4) Puneți feliile de roșie și mozzarella pe una din feliile de pâine și asezonați cu piper.
- 5) Acoperiți acest sandvici cu cealaltă felie de pâine.

## Toast Hawaii

### Ingrediente:

- ◆ 4 felii de pâine prăjită
- ◆ 2 felii de ananas (din doză)
- ◆ unt
- ◆ 2 felii de șuncă fiartă
- ◆ 2 felii de brânză

- 1) Lăsați ananasul într-o strecurătoare să se usuce.
- 2) Ungeți o felie de pâine cu unt.
- 3) Puneți șunca și ananasul pe această felia de pâine.
- 4) Brânza este ultima care se așează peste ananas.
- 5) Acoperiți acest sandvici cu cealaltă felie de pâine.

## Vafe

### Ingrediente:

- ◆ 250 g de margarină sau unt
- ◆ cca 200 g de zahăr
- ◆ 2 pachetele de zahăr vanilat
- ◆ 5 ouă
- ◆ 500 g de făină
- ◆ 2 lingurițe de praf de copt
- ◆ 350 - 400 ml de lapte

- 1) Bateți ouăle până se fac spumă.
- 2) Adăugați zahărul și zahărul vanilat, apoi amestecați.
- 3) Mai adăugați și untul sau margarina.
- 4) Turnați apoi praful de copt în această compoziție.
- 5) În timp ce amestecați, adăugați treptat laptele și făina.
- 6) Amestecați totul bine cu un blender manual, până ce devine un aluat uniform.

## Vafe cu mere

### Ingrediente:

- ◆ 250 g de margarină sau unt
- ◆ 75 g de zahăr
- ◆ 4 ouă
- ◆ 250 g de făină
- ◆ 1 linguriță de praf de copt
- ◆ 125 ml de lapte cald
- ◆ 300 g de mere (curățate, tăiate cubulețe)
- ◆ 50 g de migdale sau nuci măcinate

- 1) Bateți ouăle până se fac spumă.
- 2) Adăugați zahărul și amestecați.
- 3) Mai adăugați și untul sau margarina.
- 4) Turnați apoi praful de copt în această compoziție.
- 5) În timp ce amestecați, adăugați treptat laptele și făina.
- 6) La final, adăugați migdalele sau nucile și cubulețele de mere.
- 7) Amestecați totul bine cu un blender manual, până ce devine un aluat uniform.

## Frigărui

### Ingrediente:

- ◆ 250 g de creveți curățați
- ◆ 2 căței de usturoi (tăiați mărunț)
- ◆ 5 linguri de ulei de măsline
- ◆ 12 roșii mici (cherry)
- ◆ 1 lingură de pătrunjel tocat
- ◆ sare, piper, boia

- 1) Puneți uleiul de măsline, usturoiul, puțină boia, sarea, piperul și pătrunjelul într-un vas și amestecați totul bine.
- 2) Adăugați creveții și amestecați, astfel încât să fie bine asezonați cu amestecul de verdețuri și condimente.
- 3) Lăsați creveții cca 20 de minute în acest amestec.
- 4) Puneți alternativ câte o roșie și un crevet pe un bețișor de lemn pentru frigărui.
- 5) Lăsați totul cca 5 minute pe grill.

## Eliminarea aparatelor uzate



**Nu aruncați aparatul sub nicio formă în gunoiul menajer obișnuit. Acest produs intră sub incidența Directivei Europene 2012/19/EU (Waste Electrical and Electronic Equipment).**

Eliminați aparatul prin intermediul unei firme specializate și autorizate sau prin intermediul serviciului local de eliminare a deșeurilor. Respectați reglementările actuale în vigoare. Dacă aveți nelămuriri, contactați serviciul dumneavoastră local de eliminare a deșeurilor.

## Garanția și service-ul

Pentru acest aparat se acordă o garanție de 3 ani începând cu data cumpărării. Aparatul a fost produs cu grijă și verificat cu scrupulozitate înaintea livrării.

Păstrați bonul de casă pentru a dovedi cumpărarea. Dacă aveți solicitări privind garanția, contactați telefonic centrul dumneavoastră de service. Numai astfel poate fi asigurată o expediere gratuită a produsului dumneavoastră.

### INDICAȚIE

- ▶ Garanția se acordă numai pentru defectele de material sau de fabricație, nu și pentru daune de transport, piese de uzură sau deteriorări ale componentelor fragile, de exemplu, întrerupător.

Aparatul este destinat numai pentru uz privat și nu pentru o utilizare profesională. În cazul manevrării abuzive sau necorespunzătoare, uzului de forță și intervențiilor care nu au fost realizate de către filiala noastră autorizată de service, garanția își pierde valabilitatea.

Drepturile dumneavoastră legale nu sunt limitate prin această garanție. Perioada de garanție nu este prelungită după realizarea reparațiilor realizate în perioada garanției. Acest lucru este valabil și pentru piesele înlocuite și reparate.

Deteriorările și deficiențele prezente deja la cumpărare trebuie semnalate imediat după dezambalare sau cel târziu în două zile de la data cumpărării.

Reparațiile necesare după expirarea perioadei de garanție se efectuează contra cost.

RO

### Service România

Tel.: 0800896637

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

IAN 100047

**Acces linie telefonică directă:** De luni până vineri, între orele 8:00 - 20:00 (CET)

## Importator

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

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

RO



## Съдържание

<b>Въведение</b> . . . . .	<b>38</b>
Авторско право . . . . .	38
Ограничение на отговорността . . . . .	38
Употреба по предназначение . . . . .	38
<b>Окомплектовка на доставката</b> . . . . .	<b>39</b>
Предаване на опаковката за отпадъци . . . . .	39
<b>Описание на уреда</b> . . . . .	<b>40</b>
<b>Технически характеристики</b> . . . . .	<b>40</b>
<b>Указания за безопасност</b> . . . . .	<b>41</b>
<b>Смяна на сменяемите плочи</b> . . . . .	<b>43</b>
Поставяне на сменяемите плочи . . . . .	43
Изваждане на сменяемите плочи . . . . .	44
<b>Първо пускане в експлоатация</b> . . . . .	<b>44</b>
<b>Работа с уреда</b> . . . . .	<b>45</b>
Препичане на сандвичи . . . . .	45
Приготвяне на гофрети . . . . .	45
Печене на грил . . . . .	46
<b>Почистване</b> . . . . .	<b>47</b>
<b>Съхранение</b> . . . . .	<b>47</b>
<b>Отстраняване на неизправности</b> . . . . .	<b>48</b>
<b>Рецепти</b> . . . . .	<b>48</b>
Холандски тост с домати . . . . .	48
Италиански тост . . . . .	49
Хавайски тост . . . . .	50
Гофрети . . . . .	50
Ябълкови гофрети . . . . .	51
Скариди на шиш . . . . .	52
<b>Предаване за отпадъци</b> . . . . .	<b>52</b>
<b>Гаранция и сервиз</b> . . . . .	<b>53</b>
<b>Вносител</b> . . . . .	<b>53</b>



## Въведение

Поздравяваме ви за покупката на вашия нов уред!

Избрали сте модерен и висококачествен продукт. Ръководството за потребителя е неразделна част от този продукт. То съдържа важни указания относно безопасността, употребата и предаването за отпадъци. Преди да използвате продукта, се запознайте с всички указания за обслужване и безопасност. Използвайте този продукт само според описанието и за посочените области на приложение. Предавайте продукта на трети лица заедно с цялата документация.

## Авторско право

Тази документация е защитена от Закона за авторското право.

Всяко размножаване респ. препечатване на ръководството или на части от него, както и възпроизвеждането на изображенията, също и с направени промени в тях, е разрешено единствено с писменото съгласие на производителя.

## Ограничение на отговорността

Съдържащите се в това ръководство за потребителя техническа информация, данни и указания за свързването и обслужването отговарят на състоянието към момента на даването за печат и вземат под внимание нашите досегашни опит и познания.

Данните, фигурите и описанията в това ръководство не могат да бъдат основание за предявяване на претенции.

Производителят не поема отговорност за щети вследствие на неспазване на ръководството, нецелесъобразна употреба, некомпетентни ремонти, извършени без разрешение изменения или използване на неодобрен резервни части.

## Употреба по предназначение

Този уред е предвиден само за препичане на сандвичи с пълнеж, печене на гофрети и печене на грил на хранителни продукти.

Този уред е предназначен единствено за битова употреба. Не го използвайте за професионални цели!

## Окомплектовка на доставката

Стандартната окомплектовка на доставката включва следните компоненти:

- Тостер за сандвичи
- 2 сменяеми плочи „Сандвич“
- 2 сменяеми плочи „Гофрети“
- 2 сменяеми плочи „Грил“
- Ръководство за потребителя

- 1) Извадете уреда, сменяемите плочи и ръководството за потребителя от кутията.
- 2) Отстранете всички опаковъчни материали.

### УКАЗАНИЕ

- ▶ Проверете доставката за комплектност и видими повреди.
- ▶ При непълна доставка или повреди в резултат на лоша опаковка или получени при транспортирането се обърнете към горещата линия на сервиза (вж. глава **Гаранция и сервиз**).

## Предаване на опаковката за отпадъци

Опаковката предпазва уреда от повреди по време на транспортиране. Опаковъчните материали са подбрани от гледна точка на екологичната съвместимост и утилизацията и затова могат да се рециклират.



Връщането на опаковката в системата за циркулация на материалите спестява суровини и намалява количеството отпадъци. Предавайте за отпадъци опаковъчните материали, които повече не са ви необходими, съгласно действащите местни разпоредби.

### УКАЗАНИЕ

- ▶ По възможност запазете оригиналната опаковка за времето на гаранционния срок, за да можете да опаковате правилно уреда, ако се наложи да се възползвате от гаранцията.

## Описание на уреда

Фигура А:

- ❶ Фиксатори
- ❷ Нагревателна спирала
- ❸ Долни държачи
- ❹ Нагревателна спирала
- ❺ Фиксатори
- ❻ Задни държачи

Фигура В (Плочи за сандвичи):

- ❶ Горни фиксиращи палци
- ❷ Долни и задни фиксиращи палци
- ❸ Предни фиксиращи палци

Фигура С (Плочи за гофрети):

- ❶ Горни фиксиращи палци
- ❷ Долни и задни фиксиращи палци
- ❸ Предни фиксиращи палци

Фигура D (Плочи за грил):

- ❶ Горни фиксиращи палци
- ❷ Долни и задни фиксиращи палци
- ❸ Предни фиксиращи палци

Фигура Е:

- ❶ Блокировка на капака
- ❷ Контролен индикатор „Power“
- ❸ Контролен индикатор „Готов за експлоатация“

## Технически характеристики

Напрежение	220 - 240 V ~, 50 Hz
Консумация на мощност	750 W

## Указания за безопасност

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР!

- ▶ За да се избегнат опасности, повредените захранващи кабели или щепсели трябва да се сменят незабавно от оторизирани специалисти.

- ▶ Използвайте уреда само в сухи помещения, не на открито.



Никога не потапяйте уреда във вода или други течности!

В противен случай съществува опасност за живота вследствие на токов удар.

- ▶ При почистване внимавайте във вътрешността на уреда да не попада вода. Никога не мийте уреда под течаща вода.
- ▶ Никога не допускате контакт на уреда с вода. Никога не използвайте уреда в близост до вода или съдове с течности.
- ▶ По време на работа не допускате захранващият кабел да се намокри или навлажни. Прокарайте го така, че да не се притиска или поврежда по друг начин.
- ▶ След всяка употреба изваждайте щепсела от контакта, за да изключите уреда.
- ▶ Никога не отваряйте корпуса на уреда.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!**

- ▶ Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години, както и от лица с намалени психически, сетивни или умствени възможности или без опит и/или знания, ако са под наблюдение или са инструктирани по отношение на безопасната употреба на уреда и са разбрали опасностите, произтичащи от работата с него.
- ▶ Не допускате деца да играят с уреда.
- ▶ Деца не трябва да извършват почистването и техническото обслужване от страна на потребителя, освен ако не са на възраст над 8 години и под наблюдение. Дръжте уреда и хранящия кабел далеч от деца на възраст под 8 години.
- ▶ По време на работа частите на уреда могат да се нагорещат. Затова докосвайте само дръжките.
- ▶ Преди почистване, смяна на плочите или прибиране оставете уреда да се охлади изцяло.
- ▶ Бъдете предпазливи при изваждането на готовите продукти (сандвичи, гофрети и др.). Уредът, както и продуктите са много горещи.
- ▶ Използвайте уреда само върху стабилна, неплъзгаща се, равна повърхност.
- ▶ За работа с уреда не използвайте външен таймер или отделна система за дистанционно управление.



Внимание! Гореща повърхност!

**ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ ПОЖАР!**

- ▶ Уредът не трябва да се използва в близост до горими материали.
- ▶ Не покривайте уреда, докато работи.
- ▶ Работете с уреда само върху устойчива на висока температура основа.
- ▶ Никога не оставяйте уреда да работи без наблюдение.

**ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!**

- ▶ Изваждайте готовите продукти само с пластмасова или дървена лопатка или друг подходящ, неметален предмет, за да не повредите незалепващото покритие на тостера за сандвичи.
- ▶ За почистване не използвайте агресивни почистващи средства или остри предмети.

BG

**Смяна на сменяемите плочи**

Разполагате с 3 различни сменяеми плочи за избор:

- Сменяеми плочи „Сандвич“: за приготвяне на сандвичи с пълнеж.
- Сменяеми плочи: „Гофрети“: за приготвяне на гофрети.
- Сменяеми плочи „Грил“: за печене на грил на месо, риба и др.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР!**

- ▶ Преди да смените сменяемите плочи, винаги първо изключвайте щепсела от контакта.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!**

- ▶ Преди смяна на сменяемите плочи оставете уреда да се охлади!  
Опасност от изгаряне!

**Поставяне на сменяемите плочи**

- 1) Отворете тостера за сандвичи, като освободите блокировката на капака **10** и отворите капака.
- 2) Горна сменяема плоча: Първо пхнете долните фиксиращи палци **8** в долните държачи **3**.
- 3) След това притиснете горните фиксиращи палци **7** към фиксаторите **1** така, че фиксиращите палци **7** да попаднат под фиксаторите **1** и плочата да се закрепил стабилно.
- 4) Долна сменяема плоча: Първо пхнете задните фиксиращи палци **8** в задните държачи **6**.
- 5) След това притиснете предните фиксиращи палци **9** към фиксаторите **5** така, че фиксиращите палци **9** да попаднат под фиксаторите **5** и плочата да се закрепил стабилно.
- 6) Натиснете силно веднъж в средата на долната плоча, за да се уверите, че е поставена стабилно.

## Изваждане на сменяемите плочи

- 1) Горна сменяема плоча: Избутайте фиксаторите **1** нагоре и същевременно наклонете плочата напред така, че да можете да я извадите от долните държачи **3**.
- 2) Долна сменяема плоча: Издърпайте фиксаторите **5** напред и същевременно повдигнете плочата така, че да можете да я извадите от задните държачи **6**.

## Първо пускане в експлоатация

Изпълнете следната процедура с всяка от трите двойки сменяеми плочи.

- Намазнете еднократно незалепащото покритие на сменяемите плочи с подходящо за готвене олио.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Преди смяна на сменяемите плочи оставете уреда да се охлади! Опасност от изгаряне!

- Поставете двойка сменяеми плочи в уреда.
- Включете щепсела в контакт.
- Затворете уреда и го блокирайте посредством блокировката на капака **10**.
- Оставете уреда да загрее в продължение на припл. 10 минути.

### УКАЗАНИЕ

- ▶ При първата употреба може да се образува лек мирис (възможно е също леко образуване на дим). Това е нормално и изчезва след кратко време. Осигурете достатъчна вентилация на помещението. Например отворете прозорец.
- Изключете щепсела и оставете уреда да се охлади.
- Почистете сменяемите плочи и уреда, както е описано в глава „Почистване“.

Уредът е готов за експлоатация.

## Работа с уреда

### Препичане на сандвичи

- 1) Изберете сменяемите плочи „Сандвич“ и ги поставете.

#### **ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!**

- ▶ Никога не използвайте едновременно две различни сменяеми плочи.

- 2) Затворете капака и го блокирайте посредством блокировката на капака **10**.
- 3) Включете щепсела в контакт. Оранжевият контролен индикатор „Power“ **11** свети.
- 4) След като уредът се загрее, зеленият контролен индикатор „Готов за експлоатация“ **12** светва.
- 5) Отворете капака и поставете два подготвени сандвича върху долната сменяема плоча.
- 6) Затворете капака и го блокирайте посредством блокировката на капака **10**. В случай че дебелината на сандвича е твърде голяма и поради това блокировката на капака **10** не може да се затвори, отстранете малко от пълнежа на сандвича.

#### **ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!**

- ▶ Изваждайте сандвичите само с пластмасова или дървена лопатка или друг подходящ, неметален предмет, за да не повредите незалепващото покритие на тостера за сандвичи.

- 7) След прибл. 5 – 6 минути сандвичите са готови. Времето на приготвяне може да варира в зависимост от използвания пълнеж и личните предпочитания. Отворете капака и извадете сандвичите.
- 8) Ако не желаете да пригответе повече сандвичи, извадете щепсела от контакта.

### Приготвяне на гофрети

- 1) Изберете сменяемите плочи „Гофрети“ и ги поставете.

#### **ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!**

- ▶ Никога не използвайте едновременно две различни сменяеми плочи.

- 2) Затворете капака и го блокирайте посредством блокировката на капака **10**.
- 3) Включете щепсела в контакт. Оранжевият контролен индикатор „Power“ **11** свети.
- 4) След като уредът се загрее, зеленият контролен индикатор „Готов за експлоатация“ **12** светва.
- 5) Отворете капака и сипете около 2 – 3 големи с.л. тесто за гофрети във всяка от двете форми за гофрети на долната плоча.



- 6) Затворете капака. **Не** блокирайте капака!

**ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!**

- ▶ Изваждайте гофретите само с пластмасова или дървена лопатка или друг подходящ, неметален предмет, за да не повредите незалепващото покритие на тостера за сандвичи.

- 7) След припл. 5 – 7 минути гофретите са готови. Времето на приготвяне може да варира в зависимост от използваното тесто за гофрети и личните предпочитания. Отворете капака и извадете гофретите.
- 8) Ако не желаете да пригответе повече гофрети, извадете щепсела от контакта.

## Печене на грил

- 1) Изберете сменяемите плочи „Грил“ и ги поставете.

**ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!**

- ▶ Никога не използвайте едновременно две различни сменяеми плочи.

- 2) Затворете капака и го блокирайте посредством блокировката на капака ⑩.
- 3) Включете щепсела в контакт. Оранжевият контролен индикатор „Power“ ⑪ свети.
- 4) След като уредът се загрее, зеленият контролен индикатор „Готов за експлоатация“ ⑫ светва.
- 5) Отворете капака и поставете хранителните продукти, които ще печете на грил, върху долната сменяема плоча.
- 6) Затворете капака. **Не** блокирайте капака!
- 7) От време на време проверявайте степента на зачервяване, като повдигате капака.

**ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!**

- ▶ Вземайте готовите продукти от сменяемите плочи само с пластмасова или дървена лопатка или друг подходящ, неметален предмет, за да не повредите незалепващото покритие.

- 8) След като се изпекат, вземете готовите продукти от сменяемата плоча.
- 9) Ако няма да използвате повече уреда, изключете щепсела от контакта.

## Почистване

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР!

- ▶ Изключете щепсела от контакта, преди да почистите уреда.



Никога не потапяйте уреда във вода или други течности!  
В противен случай съществува опасност за живота вследствие токов удар.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Преди почистване оставете уреда да се охлади. Опасност от изгаряне!

### ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ Не използвайте агресивни или абразивни препарати за почистване. Това поврежда повърхността на уреда.
- ▶ В никакъв случай не мийте сменяемите плочи или уреда в съдомиялната машина!

### УКАЗАНИЕ

- ▶ Не оставяйте уреда непочистен за продължително време. Изчакайте, докато уредът се охлади достатъчно и може да се докосва без опасност от изгаряне. Тогава остатъците от хранителни продукти се отстраняват по-лесно.
- Почиствайте корпуса със суха или леко навлажнена кърпа.
- Свалете сменяемите плочи и ги измийте с топла вода, като добавите малко количество препарат за миене на чинии.
- В случай че в отделението на нагревателните спирали **2** **4** под сменяемите плочи попадне мазнина или хранителен продукт, постъпете както следва:
  - Попийте мазнината или течността с лист кухненска хартия.
  - Отстранете загорелите остатъци с дървена лопатка или малка дървена клечка.
- Подсушете добре всички части преди следваща употреба.

## Съхранение

- Съхранявайте тостера за сандвичи на сухо място.
- Почиствайте уреда, както е описано в глава „Почистване“.

## Отстраняване на неизправности

Неизправност	Причина	Начин на отстраняване
Уредът не функционира.	Щепселът не е включен в контакта.	Включете уреда в електрическата мрежа.
	Уредът е повреден.	Обърнете се към сервизната служба.
Сандвичите/Гофретите/Продуктите за печене на грил потъмняват твърде много.	Сандвичите/Гофретите/Продуктите за печене на грил са били твърде дълго в тостера за сандвичи.	Изваждайте по-рано сандвичите/гофретите/продуктите за печене на грил.

## Рецепти

### Холандски тост с домати

#### Продукти:

- ◆ 4 филии хляб за тост
- ◆ вода
- ◆ зелен лук
- ◆ 1 средно голям домати
- ◆ масло със зелени подправки
- ◆ 2 резена варена шунка
- ◆ сол
- ◆ прясно смлян черен пипер
- ◆ 2 филийки прясно сирене гауда

- 1) Измийте зеления лук и след това го оставете да се отцеди. Разполовете стръковете зелен лук по дължина и ги нарежете на големи парчета. Оставете да заври вода със сол в тенджерата. Прибавете зеления лук и го бланширайте в продължение на около 1 минута. След това изсипете зеления лук в гевгир, залейте го със студена вода и го оставете да се отцеди.
- 2) Измийте домати и ги подсушете с потупване. Разполовете ги и отстранете зеленото около дръжките им. Нарежете домати на филийки.
- 3) Намажете една филия хляб за тост с масло със зелени подправки и върху намазаната филия поставете сгънат резен шунка. Отгоре разпределете парченцата зелен лук и филийки домати. Подправете със сол и черен пипер.
- 4) Поставете филийките сирене върху филията хляб за тост.
- 5) Намажете друга филия хляб за тост с малко масло със зелени подправки и с намазаната страна надолу покрийте сандвича.

## Италиански тост

### Продукти:

- ◆ 4 филии хляб за тост
- ◆ 4 с.л. доматиена паста
- ◆ 2 с.л. майонеза
- ◆ сол
- ◆ провансалски подправки
- ◆ прясно смлян черен пипер
- ◆ 1 средно голям домати
- ◆ 1 п. сирене моцарела
- ◆ прясно смлян цветен пипер

- 1) Разбъркайте доматиената паста, майонезата, солта, провансалските подправки и черния пипер. Намажете филиите хляб за тост със сместа.
- 2) Измийте доматиите и ги подсушете с потупване. Разполовете ги и отстранете зеленото около дръжките им. Нарезете доматиите на филийки.
- 3) Поставете сиренето моцарела в гевгир, за да се отцеди и го нарежете на филийки. Разрежете ги още веднъж наполовина.
- 4) Върху вече намазаната филия хляб за тост наредете филийки домати и моцарела и поръсете с черен пипер.
- 5) Покрийте сандвича с другата филия хляб за тост.

## Хавайски тост

### Продукти:

- ◆ 4 филии хляб за тост
- ◆ 2 резена ананас (от консерва)
- ◆ масло
- ◆ 2 резена варена шунка
- ◆ 2 слайса сирене

- 1) Поставете ананаса в гевгир, за да се отцеди.
- 2) Намажете филията хляб за тост с масло.
- 3) Върху филията хляб за тост наредете шунката и ананаса.
- 4) Накрая поставете сиренето върху ананаса.
- 5) Покрийте сандвича с филия хляб за тост.

## Гофрети

### Продукти:

- ◆ 250 г маргарин или масло
- ◆ припл. 200 г захар
- ◆ 2 пакетчета ванилова захар
- ◆ 5 яйца
- ◆ 500 г брашно
- ◆ 2 ч.л. бакпулвер
- ◆ 350 – 400 ml мляко

- 1) Разбийте на пiana яйцата.
- 2) Добавете захарта и ваниловата захар и разбъркайте всичко.
- 3) Добавете разтопеното масло или маргарин.
- 4) Смесете с бакпулвера.
- 5) Постепенно добавяйте редувайки мляко и брашно, като бъркате непрекъснато.
- 6) Смесете всичко с миксер на най-силна степен до образуване на гладко тесто.

## Ябълкови гофрети

### Продукти:

- ◆ 250 g маргарин или масло
- ◆ 75 g захар
- ◆ 4 яйца
- ◆ 250 g брашно
- ◆ 1 ч.л. бакпулвер
- ◆ 125 ml топло мляко
- ◆ 300 g ябълки (обелени и нарязани на кубчета)
- ◆ 50 g настъргани бадеми или орехи

- 1) Разбийте на пяна яйцата.
- 2) Добавете захарта и разбъркайте всичко.
- 3) Добавете разтопеното масло или маргарин.
- 4) Смесете с бакпулвера.
- 5) Постепенно добавяйте редувайки мляко и брашно, като бъркате непрекъснато.
- 6) Накрая прибавете бадемите или орехите и ябълковите кубчета.
- 7) Смесете всичко с миксер на най-силна степен до образуване на гладко тесто.

## Скариди на шиш

### Продукти:

- ◆ 250 g средно големи, белени скариди
- ◆ 2 скилидки чесън (ситно накълцан)
- ◆ 5 с.л. зехтин
- ◆ 12 малки домата (чери домати)
- ◆ 1 с.л. нарязан магданоз
- ◆ сол, черен пипер, червен пипер на прах

- 1) Сипете зехтина, чесъна, малко червен пипер на прах, сол, черен пипер и магданоза в купа и смесете всичко.
- 2) Прибавете скаридите и разбъркайте всичко така, че скаридите да се пропият добре със сместа от подправки.
- 3) Оставете скаридите около 20 минути в сместа.
- 4) На дървен шиш нанижете домати и скариди, като ги редувате.
- 5) Печете шишовете на грил около 5 минути.

## Предаване за отпадъци



**В никакъв случай не изхвърляйте уреда с обикновените битови отпадъци.**

**Този продукт подлежи на европейската директива 2012/19/EU. (Waste Electrical and Electronic Equipment, Директива за отпадъци от електрическо и електронно оборудване).**

Предайте уреда за отпадъци чрез лицензирана фирма за управление на отпадъци или общинската служба за управление на отпадъците. Спазвайте действащите в момента разпоредби. В случай на съмнение се обърнете към местния пункт за събиране на отпадъци.

## Гаранция и сервиз

За този уред вие получавате гаранция от 3 години от датата на закупуване. Уредът е произведен старателно и е изпитан щателно преди доставката. Запазете касовата бележка като доказателство за покупката. Ако се наложи да се възползвате от гаранцията, първо се свържете по телефона със сервиза. Само по този начин може да се осигури безплатно връщане на вашата стока.

### УКАЗАНИЕ

- ▶ Предоставянето на гаранция важи само за материални или фабрични дефекти, но не и за транспортни щети, износващи се части или при повреда на лесно чупливи части, напр. ключове, акумулаторни батерии.

Продуктът е предназначен единствено за битова, а не за професионална употреба. При неправилна и нецелесъобразна употреба, упражняване на сила или ремонтни дейности, които не са извършени от нашия оторизиран сервизен филиал, гаранцията отпада.

Законовите ви права не се ограничават от тази гаранция. Гаранционният срок не се удължава от гаранцията. Това важи и за сменени и ремонтирани части.

Евентуално наличните още при закупуването повреди и дефекти трябва да се съобщят незабавно след разопаковането, но най-късно два дни след датата на закупуване.

След като изтече гаранционният срок, ремонтите се заплащат.

Гаранционният срок не се удължава от гаранцията. Това важи и за сменени и ремонтирани части.

**BG** Сервизно обслужване България

Тел.: 00800 111 4920

Е-мейл: [kompnass@lidl.bg](mailto:kompnass@lidl.bg)

IAN 100047

**Работно време на горещата линия:** понеделник до петък от 8:00 ч. – 20:00 ч. (централноевропейско време)

## Вносител

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

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





## Περιεχόμενα

<b>Εισαγωγή</b> . . . . .	<b>56</b>
Πνευματικά δικαιώματα . . . . .	56
Περιορισμός ευθύνης . . . . .	56
Προβλεπόμενη χρήση . . . . .	56
<b>Παραδοτέος εξοπλισμός</b> . . . . .	<b>57</b>
Απόρριψη της συσκευασίας . . . . .	57
<b>Περιγραφή συσκευής</b> . . . . .	<b>58</b>
<b>Τεχνικά χαρακτηριστικά</b> . . . . .	<b>58</b>
<b>Υποδείξεις ασφαλείας</b> . . . . .	<b>59</b>
<b>Αλλαγή των αφαιρούμενων πλακών</b> . . . . .	<b>61</b>
Τοποθέτηση των αφαιρούμενων πλακών . . . . .	61
Αφαίρεση των αφαιρούμενων πλακών . . . . .	62
<b>Πρώτη θέση σε λειτουργία</b> . . . . .	<b>62</b>
<b>Χειρισμός</b> . . . . .	<b>63</b>
Ψήσιμο σάντουιτς . . . . .	63
Ψήσιμο βαφλών . . . . .	63
Ψήσιμο . . . . .	64
<b>Καθαρισμός</b> . . . . .	<b>65</b>
<b>Φύλαξη</b> . . . . .	<b>65</b>
<b>Διόρθωση σφαλμάτων</b> . . . . .	<b>66</b>
<b>Συνταγές</b> . . . . .	<b>66</b>
Ολλανδικό τoστ με τομάτες . . . . .	66
Ιταλικό τoστ . . . . .	67
Τoστ Χαβάνη . . . . .	68
Βάφλες . . . . .	68
Βάφλες με μήλο . . . . .	69
Σουβλάκι με γαρίδες . . . . .	70
<b>Απόρριψη</b> . . . . .	<b>70</b>
<b>Εγγύηση και σέρβις</b> . . . . .	<b>71</b>
<b>Εισαγωγείας</b> . . . . .	<b>71</b>

## Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής!

Με αυτή την αγορά αποφασίσατε την απόκτηση ενός μοντέρνου και υψηλής ποιότητας προϊόντος. Οι οδηγίες χρήσης αποτελούν τμήμα αυτού του προϊόντος. Περιέχουν σημαντικές υποδείξεις για την ασφάλεια, τη χρήση και την απόρριψη. Πριν από τη χρήση του προϊόντος, εξοικειωθείτε με όλες τις υποδείξεις χειρισμού και ασφάλειας. Χρησιμοποιείτε αυτό το προϊόν μόνο όπως περιγράφεται και για τα αναφερόμενα πεδία χρήσης. Παραδώστε όλα τα έγγραφα σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους.

GR

## Πνευματικά δικαιώματα

Αυτές οι οδηγίες έχουν προστασία πνευματικών δικαιωμάτων.

Κάθε ανατύπωση ή επανέκδοση, ακόμη και αποσπασματική, καθώς και η αναπαραγωγή των εικόνων, ακόμα και σε τροποποιημένη κατάσταση, επιτρέπεται μόνο με γραπτή έγκριση του κατασκευαστή.

## Περιορισμός ευθύνης

Όλες οι περιεχόμενες στις παρούσες οδηγίες χρήσης τεχνικές πληροφορίες, τα δεδομένα και οι υποδείξεις σύνδεσης και χειρισμού αντιστοιχούν στην τελευταία λέξη της τεχνολογίας κατά τη στιγμή της εκτύπωσης και πραγματοποιούνται λαμβάνοντας υπόψη τις μέχρι τώρα εμπειρίες και γνώσεις μας στο ανώτερο επίπεδο.

Από τα στοιχεία, τις εικόνες και τις περιγραφές σε αυτές τις οδηγίες δεν μπορούν να εγερθούν απαιτήσεις.

Ο κατασκευαστής δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για βλάβες λόγω μη τήρησης των οδηγιών, μη προβλεπόμενης χρήσης, εσφαλμένων επισκευών, μη εγκεκριμένων τροποποιήσεων ή χρήσης μη επιτρεπόμενων εξαρτημάτων.

## Προβλεπόμενη χρήση

Η συσκευή αυτή προβλέπεται αποκλειστικά για το ψήσιμο σάντουιτς με γέμιση, βαφλών και τροφίμων.

Αυτή η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για χρήση σε νοικοκυριά.

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για επαγγελματικούς σκοπούς!

## Παραδοτέος εξοπλισμός

Η συσκευή παραδίδεται κανονικά με τα εξής στοιχεία:

- Τοστιέρα
- 2 αφαιρούμενες πλάκες «Σάντουιτς»
- 2 αφαιρούμενες πλάκες «Βάφλες»
- 2 αφαιρούμενες πλάκες «Γκριλ»
- Οδηγίες χρήσης

- 1) Αφαιρέστε τη συσκευή, τις αφαιρούμενες πλάκες και τις οδηγίες χρήσης από το χαρτοκιβώτιο.
- 2) Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.

### ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Ελέγχετε τον παραδοτέο εξοπλισμό ως προς την πληρότητα και για εμφανείς φθορές.
- ▶ Σε περίπτωση ελλιπούς παραδοτέου εξοπλισμού ή ζημιών λόγω ελλιπούς συσκευασίας ή λόγω μεταφοράς, απευθυνθείτε στην ανοικτή τηλεφωνική γραμμή εξυπηρέτησης (βλ. κεφάλαιο **Εγγύηση και σέρβις**).

## Απόρριψη της συσκευασίας

Η συσκευασία προστατεύει τη συσκευή από φθορές κατά τη μεταφορά. Τα υλικά συσκευασίας έχουν επιλεγεί σύμφωνα με τους οικολογικούς παράγοντες και τους παράγοντες της τεχνικής απόρριψης και για το λόγο αυτό είναι ανακυκλώσιμα.



Η επιστροφή της συσκευασίας στο κύκλωμα υλικών εξοικονομεί πρώτες ύλες και μειώνει την ποσότητα των απορριμμάτων. Απορρίψτε τα υλικά συσκευασίας που δεν χρησιμοποιούνται πλέον σύμφωνα με τις τοπικές ισχύουσες προδιαγραφές.

### ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Εάν είναι δυνατό φυλάξτε τη γνήσια συσκευασία κατά τη διάρκεια της εγγύησης, για να μπορείτε σε περίπτωση εγγύησης να συσκευάσετε τη συσκευή σωστά.

## Περιγραφή συσκευής

Εικόνα Α:

- ❶ Ασφάλειες
- ❷ Θερμαντικός σωλήνας
- ❸ Κάτω στηρίγματα
- ❹ Θερμαντικός σωλήνας
- ❺ Ασφάλειες
- ❻ Πίσω στηρίγματα

Εικόνα Β (Πλάκες σάντουιτς):

- ❷ Επάνω γάντζοι
- ❸ Κάτω και πίσω γάντζοι
- ❹ Μπροστινοί γάντζοι

Εικόνα C (Πλάκες για βιάφλες):

- ❷ Επάνω γάντζοι
- ❸ Κάτω και πίσω γάντζοι
- ❹ Μπροστινοί γάντζοι

Εικόνα D (Πλάκες ψησίματος):

- ❷ Επάνω γάντζοι
- ❸ Κάτω και πίσω γάντζοι
- ❹ Μπροστινοί γάντζοι

Εικόνα Ε:

- ❿ Ασφάλιση καπακιού
- ⓫ Λυχνία ελέγχου «Power»
- ⓬ Λυχνία ελέγχου «Συσκευή έτοιμη για λειτουργία»

## Τεχνικά χαρακτηριστικά

Τάση	220-240 V ~, 50 Hz
Κατανάλωση ενέργειας	750 W

## Υποδείξεις ασφαλείας

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

- ▶ Τα κατεστραμμένα καλώδια ή βύσματα πρέπει να αντικαθίστανται αμέσως από εξουσιοδοτημένο ειδικό προσωπικό, ώστε να αποφεύγονται κίνδυνοι.
- ▶ Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε στεγνούς και όχι σε εξωτερικούς χώρους.

Ποτέ μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή σε άλλα υγρά!



Σε αντίθετη περίπτωση υπάρχει κίνδυνος για τη ζωή λόγω ηλεκτροπληξίας.

- ▶ Προσέχετε κατά τον καθαρισμό ώστε να μην εισχωρεί νερό στο εσωτερικό της συσκευής. Μην καθαρίζετε ποτέ τη συσκευή κάτω από τρεχούμενο νερό.
- ▶ Εξασφαλίζετε ότι η συσκευή δεν θα έρχεται ποτέ σε επαφή με νερό. Ποτέ μη λειτουργείτε τη συσκευή κοντά σε νερό ή δίπλα σε δοχεία, τα οποία περιέχουν υγρά.
- ▶ Το καλώδιο δεν θα πρέπει να βρέχεται ή να υγραίνεται ποτέ κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Να το τοποθετείτε έτσι, ώστε να μην υπάρχει περίπτωση να μαγκωθεί ή να υποστεί άλλου είδους ζημιά.
- ▶ Μετά από κάθε χρήση αποσυνδέετε το βύσμα από την πρίζα, ώστε να απενεργοποιείται η συσκευή.
- ▶ Ποτέ μην ανοίγετε το περίβλημα της συσκευής.

GR

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!**

- ▶ Μπορεί να γίνεται χρήση αυτής της συσκευής από παιδιά άνω των 8 ετών, καθώς και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και/ή γνώσεων, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους επακόλουθους κινδύνους.
- ▶ Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- ▶ Ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήστη δεν επιτρέπεται να διεξάγονται από παιδιά, εκτός εάν είναι άνω των 8 ετών και επιτηρούνται. Τα παιδιά κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης.
- ▶ Τα μέρη της συσκευής μπορεί να ζεσταθούν πολύ κατά τη λειτουργία. Γι' αυτό πιάνετε μόνο από τις λαβές.
- ▶ Αφήνετε πρώτα τη συσκευή να κρυώσει εντελώς πριν την καθαρίσετε, πριν αλλάξετε τις πλάκες ή την αποθηκεύσετε.
- ▶ Να είστε προσεκτικοί όταν βγάζετε τα έτοιμα φαγητά (σάντουιτς, βιάφλες κλπ.). Η συσκευή όπως και τα φαγητά είναι πολύ καυτά.
- ▶ Λειτουργείτε τη συσκευή μόνο σε μια σταθερή, αντιολισθητική και επίπεδη επιφάνεια τοποθέτησης.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριστήριο για να λειτουργήσετε τη συσκευή.



Προσοχή! Καυτή επιφάνεια!

**ΠΡΟΣΟΧΗ - ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΥΡΚΑΓΙΑΣ!**

- ▶ Η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται κοντά σε εύφλεκτα υλικά.
- ▶ Μην καλύπτετε τη συσκευή όσο βρίσκεται σε λειτουργία.
- ▶ Λειτουργείτε τη συσκευή μόνο επάνω σε μια θερμοθεκτική βάση.
- ▶ Ποτέ μη λειτουργείτε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση.

**ΠΡΟΣΟΧΗ - ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!**

- ▶ Απομακρύνετε τα τρόφιμα μόνο με μια πλαστική ή ξύλινη σπάτουλα ή με ένα άλλο κατάλληλο, μη μεταλλικό αντικείμενο, ώστε να μην καταστρέψετε την αντικολλητική επίστρωση της τοστιέρας.
- ▶ Για τον καθαρισμό μη χρησιμοποιείτε δυνατά καθαριστικά μέσα και μυτερά αντικείμενα.

**Αλλαγή των αφαιρούμενων πλακών**

Μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ 3 διαφορετικών πλακών:

- Αφαιρούμενες πλάκες «Σάντουιτς»: για την παρασκευή σάντουιτς με γέμιση.
- Αφαιρούμενες πλάκες «Βάφλες»: για το ψήσιμο βαφλών.
- Αφαιρούμενες πλάκες «Γκριλ»: για το ψήσιμο κρέατος, ψαριού κλπ.

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ**

- ▶ Αποσυνδέετε πρώτα το βύσμα από την πρίζα, προτού αλλάξετε τις πλάκες.

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!**

- ▶ Αφήνετε τη συσκευή να κρυώνει πριν από την αλλαγή των πλακών!  
Κίνδυνος εγκαύματος!

**Τοποθέτηση των αφαιρούμενων πλακών**

- 1) Ανοίξτε την τοστιέρα, ανοίγοντας την ασφάλιση του καπακιού **10** και στη συνέχεια το καπάκι.
- 2) Επάνω πλάκα: Σπρώξτε αρχικά τους κάτω γάντζους **8** στα κάτω στηρίγματα **3**.
- 3) Πιέστε τώρα τους επάνω γάντζους **7** στις ασφάλειες **1**, ώστε οι γάντζοι **7** να αναπηδήσουν κάτω από τις ασφάλειες **1** και η πλάκα να εδράζεται καλά.
- 4) Κάτω πλάκα: Σπρώξτε αρχικά τους πίσω γάντζους **8** στα πίσω στηρίγματα **6**.
- 5) Πιέστε τώρα τους μπροστινούς γάντζους **9** στις ασφάλειες **5**, ώστε οι γάντζοι **9** να αναπηδήσουν κάτω από τις ασφάλειες **5** και η πλάκα να εδράζεται καλά.
- 6) Πιέστε μία φορά δυνατά στο κέντρο της κάτω πλάκας, για να βεβαιωθείτε ότι έχει τοποθετηθεί σωστά.



## Αφαίρεση των αφαιρούμενων πλακών

- 1) Επάνω πλάκα: Σπρώξτε τις ασφάλειες ❶ προς τα επάνω, γέρνοντας ταυτόχρονα προς τα εμπρός την πλάκα, ώστε να μπορείτε να την ανασηκώσετε από τα κάτω στηρίγματα ❷.
- 2) Κάτω πλάκα: Τραβήξτε τις ασφάλειες ❸ προς τα εμπρός και ανασηκώστε την πλάκα, ώστε να μπορείτε να την αφαιρέσετε από τα πίσω στηρίγματα ❹.

## Πρώτη θέση σε λειτουργία

Ακολουθήστε την κατωτέρω διαδικασία με κάθε ένα από τα 3 ζευγάρια πλακών.

- Αλείψτε μία φορά την αντικολητική επιστρωση των πλακών με λάδι μαγειρικής.

### **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!**

- ▶ Αφήνετε τη συσκευή να κρυώνει πριν από την αλλαγή των πλακών! Κίνδυνος εγκαύματος!
- Τοποθετήστε ένα ζευγάρι πλακών στη συσκευή.
- Βάλτε το βύσμα σε μια πρίζα.
- Κλείστε τη συσκευή και ασφαλίστε τη με την ασφάλιση του καπακιού ❶.
- Αφήστε τη συσκευή να θερμανθεί για περίπου 10 λεπτά.

### **ΥΠΟΔΕΙΞΗ**

- ▶ Κατά την πρώτη χρήση μπορεί να προκύψει μία ελαφριά οσμή (πιθανή και ανάπτυξη ελαφριού καπνού). Αυτή είναι συνηθισμένη και χάνεται μετά από μικρό χρονικό διάστημα. Φροντίστε για επαρκή αερισμό. Ανοίξτε για παράδειγμα ένα παράθυρο.
- Αποσυνδέστε το βύσμα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
- Καθαρίστε τις πλάκες και τη συσκευή όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο «Καθαρισμός».

Η συσκευή είναι πλέον έτοιμη για λειτουργία.

## Χειρισμός

### Ψήσιμο σάντουιτς

- 1) Επιλέξτε και τοποθετήστε τις αφαιρούμενες πλάκες «Σάντουιτς».

#### ΠΡΟΣΟΧΗ - ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ ταυτόχρονα δύο διαφορετικές πλάκες.

- 2) Κλείστε το καπάκι και ασφαλίστε το με την ασφάλιση του καπακιού 10.
- 3) Βάλτε το βύσμα σε μια πρίζα. Η πορτοκαλί λυχνία ελέγχου «Power» 11 ανάβει.
- 4) Μόλις η συσκευή θερμανθεί, ανάβει η πράσινη λυχνία ελέγχου «Συσκευή έτοιμη για λειτουργία» 12.
- 5) Ανοίξτε το καπάκι και τοποθετήστε δύο σάντουιτς που έχετε ετοιμάσει στην κάτω αφαιρούμενη πλάκα.
- 6) Κλείστε το καπάκι και ασφαλίστε το με την ασφάλιση του καπακιού 10. Εάν το σάντουιτς είναι πολύ χοντρό και η ασφάλιση του καπακιού 10 δεν κλείνει, αφαιρέστε κάτι από το σάντουιτς

#### ΠΡΟΣΟΧΗ - ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- Απομακρύνετε τα σάντουιτς μόνο με μια πλαστική ή ξύλινη σπάτουλα ή με ένα άλλο κατάλληλο, μη μεταλλικό αντικείμενο, ώστε να μην καταστρέψετε την αντικολλητική επιστρώση της τοστιέρας.

- 7) Μετά από περ. 5 - 6 λεπτά τα σάντουιτς είναι έτοιμα. Αυτός ο ενδεικτικός χρόνος μπορεί να ποικίλει ανάλογα με τα χρησιμοποιούμενα υλικά και το προσωπικό γούστο. Ανοίξτε το καπάκι και αφαιρέστε τα σάντουιτς.
- 8) Εάν δεν θέλετε να ετοιμάσετε άλλα σάντουιτς, αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα.

### Ψήσιμο βαφλών

- 1) Επιλέξτε και τοποθετήστε τις πλάκες «Βάφλες».

#### ΠΡΟΣΟΧΗ - ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ ταυτόχρονα δύο διαφορετικές πλάκες.

- 2) Κλείστε το καπάκι και ασφαλίστε το με την ασφάλιση του καπακιού 10.
- 3) Βάλτε το βύσμα σε μια πρίζα. Η πορτοκαλί λυχνία ελέγχου «Power» 11 ανάβει.
- 4) Μόλις η συσκευή θερμανθεί, ανάβει η πράσινη λυχνία ελέγχου «Συσκευή έτοιμη για λειτουργία» 12.
- 5) Ανοίξτε το καπάκι και γεμίστε περίπου 2 - 3 μεγάλες κουταλιές της σούπας ζύμη βάφλας σε κάθε μια από τις δύο επιφάνειες ψησίματος της κάτω πλάκας.

- 6) Κλείστε το καπάκι. **Μην** ασφαλίσετε το καπάκι.

**ΠΡΟΣΟΧΗ - ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!**

► Απομακρύνετε τις βλάβες μόνο με μια πλαστική ή ξύλινη σπάτουλα ή με ένα άλλο κατάλληλο, μη μεταλλικό αντικείμενο, ώστε να μην καταστρέψετε την αντικολλητική επιστρώση της τοσιέρας.

- 7) Μετά από περ. 5 - 7 λεπτά οι βλάβες είναι έτοιμες. Αυτός ο ενδεικτικός χρόνος μπορεί να ποικίλει ανάλογα με τη χρησιμοποιούμενη ζύμη βλάβας και το προσωπικό γούστο. Ανοίξτε το καπάκι και αφαιρέστε τις βλάβες.
- 8) Εάν δεν θέλετε να ψησετε άλλες βλάβες, αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα.

**Ψήσιμο**

- 1) Επιλέξτε και τοποθετήστε τις αφαιρούμενες πλάκες «Γκριλ».

**ΠΡΟΣΟΧΗ - ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!**

► Μην χρησιμοποιείτε ποτέ ταυτόχρονα δύο διαφορετικές πλάκες.

- 2) Κλείστε το καπάκι και ασφαλίστε το με την ασφάλιση του καπακιού ⑩.
- 3) Βάλτε το βύσμα σε μια πρίζα. Η πορτοκαλί λυχνία ελέγχου «Power» ⑪ ανάβει.
- 4) Μόλις η συσκευή θερμανθεί, ανάβει η πράσινη λυχνία ελέγχου «Συσκευή έτοιμη για λειτουργία» ⑫.
- 5) Ανοίξτε το καπάκι και τοποθετήστε τα φαγητά που θα ψηθούν στην κάτω αφαιρούμενη πλάκα.
- 6) Κλείστε το καπάκι. **Μην** ασφαλίσετε το καπάκι.
- 7) Ελέγχετε ανά διαστήματα το βαθμό ροδίσματος, σηκώνοντας το καπάκι.


**ΠΡΟΣΟΧΗ - ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!**

► Απομακρύνετε τα τρόφιμα από τις αφαιρούμενες πλάκες μόνο με μια πλαστική ή ξύλινη σπάτουλα ή με ένα άλλο κατάλληλο, μη μεταλλικό αντικείμενο, ώστε να μην καταστρέψετε την αντικολλητική επιστρώση.

- 8) Όταν ψηθούν καλά τα φαγητά, απομακρύνετε τα από την αφαιρούμενη πλάκα.
- 9) Εάν δε χρειάζεστε πλέον τη συσκευή, τραβήξτε το βύσμα από την πρίζα.

## Καθαρισμός

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ

- ▶ Βγάλτε πρώτα το βύσμα από την πρίζα πριν καθαρίσετε τη συσκευή.
-  Ποτέ μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή σε άλλα υγρά! Σε αντίθετη περίπτωση υπάρχει κίνδυνος για τη ζωή λόγω ηλεκτροπληξίας.



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Αφήστε τη συσκευή να κρυσώσει πριν τον καθαρισμό. Κίνδυνος εγκαύματος!

### ΠΡΟΣΟΧΗ - ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή τριβικά απορρυπαντικά. Αυτά προσβάλλουν την επιφάνεια της συσκευής.
- ▶ Μην καθαρίζετε ποτέ τις πλάκες ή τη συσκευή στο πλυντήριο πιάτων!

### ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Μην περιμένετε πολύ για τον καθαρισμό. Περιμένετε έως ότου η συσκευή κρυσώσει τόσο, ώστε να μπορείτε να την αγγίζετε χωρίς τον κίνδυνο εγκαυμάτων. Έτσι, τα υπολείμματα τροφίμων απομακρύνονται καλύτερα.
- Καθαρίζετε το περίβλημα με ένα στεγνό πανί ή με ένα ελαφρώς νωπό πανί.
- Αφαιρέστε τις πλάκες και καθαρίστε τις σε ζεστό νερό, προσθέτοντας λίγο απορρυπαντικό.
- Εάν έχει τρέξει λίπος ή τρόφιμο κάτω από τις πλάκες στο χώρο, όπου βρίσκονται οι θερμοαντικοί σωλήνες  , προχωρήστε ως εξής:
  - Σκουπίστε το λίπος ή άλλα υγρά με ένα κομμάτι χαρτί κουζίνας.
  - Απομακρύνετε τα καμμένα υπολείμματα με μία ξύλινη σπάτουλα ή ένα μικρό ξυλάκι.
- Στεγνώνετε καλά όλα τα εξαρτήματα πριν από την εκ νέου χρήση.

## Φύλαξη

- Φυλάξτε την τοστιέρα σε ένα στεγνό χώρο.
- Καθαρίστε τη συσκευή όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο «Καθαρισμός».

## Διόρθωση σφαλμάτων

Βλάβη	Αιτία	Διορθωτική ενέργεια
Η συσκευή δε λειτουργεί.	Το βύσμα δεν είναι στην πρίζα.	Συνδέστε το βύσμα με το δίκτυο ρεύματος.
	Η συσκευή είναι ελαττωματική.	Απευθυνθείτε στο τμήμα εξυπηρέτησης πελατών.
Τα σάντουιτς/οι βιάφλες/τα είδη ψησίματος γίνονται πολύ σκουρόχρωμα.	Τα σάντουιτς/οι βιάφλες/τα είδη ψησίματος έμειναν πολύ στην τοστιέρα.	Απομακρύνετε νωρίτερα τα σάντουιτς/τις βιάφλες/τα είδη ψησίματος.

## Συνταγές

### Ολλανδικό τοστ με τομάτες

#### Συστατικά:

- ◆ 4 φέτες ψωμί τοστ
- ◆ Νερό
- ◆ Φρέσκα κρεμμύδια
- ◆ 1 μεσαία τομάτα
- ◆ Βούτυρο με μυρωδικά
- ◆ 2 φέτες βραστό ζαμπόν
- ◆ Αλάτι
- ◆ Φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- ◆ 2 φέτες τυρί Γκούντα

- 1) Πλύντε τα φρέσκα κρεμμύδια και αφήστε τα στη συνέχεια να στραγγίξουν. Κόψτε τα στη μέση κατά μήκος και στη συνέχεια σε μεγάλα κομμάτια. Βράστε νερό με αλάτι σε μια κατσαρόλα. Προσθέστε τα φρέσκα κρεμμύδια και ζεματίστε τα λίγο για 1 λεπτό. Στη συνέχεια βάλτε τα φρέσκα κρεμμύδια σε ένα σουρωτήρι, περιχύστε με κρύο νερό και αφήστε να σουρώσουν.
- 2) Πλύντε τις τομάτες και στεγνώστε τις. Κόψτε τις στη μέση και απομακρύνετε τα κοτσάνια. Κόψτε τις τομάτες σε φέτες.
- 3) Αλείψτε μια φέτα ψωμί του τοστ με βούτυρο με μυρωδικά και απλώστε μια διπλωμένη φέτα ζαμπόν επάνω στην επαλειωμένη φέτα ψωμί του τοστ. Μοιράστε τα κομμάτια φρέσκα κρεμμύδια και τις φέτες τομάτας εκεί πάνω. Αλατοπιπερώστε.
- 4) Απλώστε τις φέτες τυριού επάνω στη φέτα ψωμί του τοστ.
- 5) Επιστρώστε άλλη μια φέτα ψωμιού τοστ με λίγο βούτυρο με μυρωδικά και καλύψτε το τοστ σας με αυτή την επιστρωμένη πλευρά προς τα κάτω.

## Ιταλικό τοστ

### Συστατικά:

- ◆ 4 φέτες ψωμί τοστ
- ◆ 4 ΚΣ τομάτα πελέτ
- ◆ 2 ΚΣ μαγιονέζα
- ◆ Αλάτι
- ◆ Μυρωδικά της Προβηγκίας
- ◆ Φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- ◆ 1 μεσαία τομάτα
- ◆ 1 πακ. τυρί μοτσαρέλα
- ◆ Φρεσκοτριμμένο χρωμαπιστό πιπέρι

- 1) Ανακατέψτε τον πελέτ, τη μαγιονέζα, το αλάτι, τα μυρωδικά της Προβηγκίας και το πιπέρι μαζί. Επαλείψτε τις φέτες ψωμιού του τοστ.
- 2) Πλύντε τις τομάτες και στεγνώστε τις. Κόψτε τις στη μέση και απομακρύνετε τα κοτσάνια. Κόψτε τις τομάτες σε φέτες.
- 3) Στη συνέχεια αφήστε τη μοτσαρέλα να στραγγίξει σε ένα σουρωτήρι και κόψτε τη σε φέτες. Κόψτε και αυτές τις φέτες στο μισό.
- 4) Καλύψτε τώρα την ήδη επιστρωμένη φέτα του τοστ με φέτες τομάτας και μοτσαρέλας και προσθέστε πιπέρι.
- 5) Καλύψτε το τοστ σας με την άλλη φέτα του τοστ.

## Τοστ Χαβάνη

### Συστατικά:

- ◆ 4 φέτες ψωμί τοστ
- ◆ 2 φέτες ανανά (από την κονσέρβα)
- ◆ Βούτυρο
- ◆ 2 φέτες βραστό ζαμπόν
- ◆ 2 φέτες τυριού τοστ

- 1) Αφήστε τον ανανά σε ένα σουρωτήρι να φύγουν τα υγρά.
- 2) Τώρα επιστρώστε τη φέτα του τοστ με βούτυρο.
- 3) Βάλτε στη φέτα του τοστ το ζαμπόν και τον ανανά.
- 4) Το τυρί τοποθετείται τελευταίο επάνω στον ανανά.
- 5) Καλύψτε το τοστ σας με άλλη μια φέτα του τοστ.

## Βάφλες

### Συστατικά:

- ◆ 250 γρ. μαργαρίνη ή βούτυρο
- ◆ Περ. 200 γρ. ζάχαρη
- ◆ 2 πακετάκια ζάχαρη βανίλιας
- ◆ 5 αβγά
- ◆ 500 γρ. αλεύρι
- ◆ 2 ΚΓ μπέικιν πάουντερ
- ◆ 350 - 400 ml γάλα

- 1) Ανακατεύετε τα αβγά μέχρι να γίνουν αφρός.
- 2) Προσθέτετε τη ζάχαρη και τη ζάχαρη βανίλιας και τα ανακατεύετε όλα.
- 3) Προσθέτετε το λιωμένο βούτυρο ή τη μαργαρίνη.
- 4) Αναμιγνύετε το μπέικιν πάουντερ.
- 5) Ανακατεύοντας διαρκώς, προσθέτετε με δόσεις το γάλα και το αλεύρι εναλλάξ.
- 6) Ανακατεύετε τα πάντα στη μέγιστη βαθμίδα με το μίξερ χειρός, έως ότου σχηματιστεί μία λεία ζύμη.

## Βάφλες με μήλο

### Συστατικά:

- ◆ 250 γρ. μαργαρίνη ή βούτυρο
- ◆ 75 γρ. ζάχαρη
- ◆ 4 αβγά
- ◆ 250 γρ. αλεύρι
- ◆ 1 ΚΓ μπέικιν πάουντερ
- ◆ 125 ml χλιαρό γάλα
- ◆ 300 γρ. μήλα (καθαρισμένα, κομμένα σε κύβους)
- ◆ 50 γρ. τριμμένα αμύγδαλα ή καρύδια

- 1) Ανακατεύετε τα αβγά μέχρι να γίνουν αφρός.
- 2) Προσθέτετε τη ζάχαρη και ανακατεύετε.
- 3) Προσθέτετε το λιωμένο βούτυρο ή τη μαργαρίνη.
- 4) Αναμιγνύετε το μπέικιν πάουντερ.
- 5) Ανακατεύοντας διαρκώς, προσθέτετε με δόσεις το γάλα και το αλεύρι εναλλάξ.
- 6) Σαν τελευταίο προσθέτετε τα αμύγδαλα ή τα καρύδια και τους κύβους μήλου.
- 7) Ανακατεύετε τα πάντα στη μέγιστη βαθμίδα με το μίξερ χειρός, έως ότου σχηματιστεί μία λεία ζύμη.



## Σουβλάκι με γαρίδες

### Συστατικά:

- ◆ 250 γρ. μεσαίες, καθαρισμένες γαρίδες
- ◆ 2 σκελίδες σκόρδο (ψιλοκομμένες)
- ◆ 5 ΚΣ ελαιόλαδο
- ◆ 12 μικρές τομάτες (τομάτες τσέρι)
- ◆ 1 ΚΣ ψιλοκομμένο μαϊντανό
- ◆ Αλάτι, πιπέρι, σκόνη πάπρικα

- 1) Βάλτε το ελαιόλαδο, το σκόρδο, λίγη σκόνη πάπρικα, αλάτι, πιπέρι και το μαϊντανό σε ένα μπολ και αναμίξτε τα όλα.
- 2) Προσθέστε τις γαρίδες και αναμίξτε τα όλα, έτσι ώστε οι γαρίδες να ρουφήξουν το μείγμα μυρωδικών και καρυκευμάτων.
- 3) Αφήστε τις γαρίδες περ. 20 λεπτά μέσα στο μείγμα.
- 4) Σε ένα ξύλινο σουβλάκι περνάτε εναλλάξ μια τομάτα και μια γαρίδα.
- 5) Ψήστε τα σουβλάκια περ. για 5 λεπτά.

## Απόρριψη



**Σε καμία περίπτωση μην απορρίπτετε τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα.**

**Αυτό το προϊόν υπόκειται στην Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/EU. (Waste Electrical and Electronic Equipment).**

Απορρίπτετε τη συσκευή μέσω μιας εγκεκριμένης επιχείρησης απόρριψης ή μέσω της κοινοτικής επιχείρησης απόρριψης. Τηρείτε τους ισχύοντες κανονισμούς.

Σε περίπτωση αμφιβολιών επικοινωνείτε με την αρμόδια επιχείρηση απόρριψης.

## Εγγύηση και σέρβις

Η παρούσα συσκευή διαθέτει 3 χρόνια εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς. Η συσκευή κατασκευάστηκε και ελέγχθηκε προσεκτικά πριν από την αποστολή. Παρακαλούμε φυλάξτε την απόδειξη ταμείου ως απόδειξη για την αγορά. Σε περίπτωση απαίτησης εγγύησης επικοινωνήστε τηλεφωνικώς με το τμήμα σέρβις. Μόνο έτσι μπορεί να εξασφαλιστεί δωρεάν αποστολή του εμπορεύματός σας.

### ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Η απόδοση εγγύησης ισχύει μόνο για σφάλματα υλικού ή κατασκευής, όχι όμως για ζημιές από τη μεταφορά, για φθιρόμενα εξαρτήματα ή για βλάβες σε εύθραυστα εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες ή συσσωρευτές.

Το προϊόν προορίζεται μόνο για ιδιωτική και όχι για επαγγελματική χρήση. Σε περίπτωση κακής μεταχείρισης και ακατάλληλης χρήσης, χρήσης βίας και παρεμβάσεων, οι οποίες δεν διεξήχθησαν από το εξουσιοδοτημένο μας τμήμα σέρβις, η εγγύηση παύει να ισχύει.

Τα νομικά σας δικαιώματα δεν περιορίζονται μέσω αυτής της εγγύησης. Ο χρόνος εγγύησης δεν επιμηκύνεται μέσω της εγγύησης. Αυτό ισχύει και για εξαρτήματα, τα οποία έχουν αντικατασταθεί και επισκευαστεί.

Ενδεχόμενες ήδη υπάρχουσες ζημιές και ελλείψεις κατά την αγορά πρέπει να γνωστοποιηθούν αμέσως μετά το άνοιγμα της συσκευασίας, το αργότερο ωστόσο δύο ημέρες μετά την ημερομηνία αγοράς.

Μετά τη λήξη του χρόνου εγγύησης, τυχόν εμφανιζόμενες επισκευές χρεώνονται. Ο χρόνος εγγύησης δεν επιμηκύνεται μέσω της εγγύησης. Αυτό ισχύει και για εξαρτήματα, τα οποία έχουν αντικατασταθεί και επισκευαστεί.

**GR** Σέρβις Ελλάδα

Tel.: 801 5000 019 (0,03 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@idl.gr

IAN 100047

Τηλεφωνικό κέντρο (Hotline): Δευτέρα έως Παρασκευή, 8:00 – 20:00 (CET)

## Εισαγωγέας

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com



# Inhaltsverzeichnis

<b>Einführung</b> .....	<b>74</b>
Urheberrecht .....	74
Haftungsbeschränkung .....	74
Bestimmungsgemäße Verwendung .....	74
<b>Lieferumfang</b> .....	<b>75</b>
Entsorgung der Verpackung .....	75
<b>Gerätebeschreibung</b> .....	<b>76</b>
<b>Technische Daten</b> .....	<b>76</b>
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>77</b>
<b>Austauschen der Wechselplatten</b> .....	<b>79</b>
Einsetzen der Wechselplatten .....	79
Herausnehmen der Wechselplatten .....	80
<b>Erste Inbetriebnahme</b> .....	<b>80</b>
<b>Bedienen</b> .....	<b>81</b>
Sandwiches rösten .....	81
Waffeln backen .....	81
Grillen .....	82
<b>Reinigen</b> .....	<b>83</b>
<b>Aufbewahren</b> .....	<b>83</b>
<b>Fehlerbehebung</b> .....	<b>84</b>
<b>Rezepte</b> .....	<b>84</b>
Holländischer Tomatentoast .....	84
Italienischer Toast .....	85
Toast Hawaii .....	86
Waffeln .....	86
Apfelwaffeln .....	87
Garnelenspieß .....	88
<b>Entsorgung</b> .....	<b>88</b>
<b>Garantie und Service</b> .....	<b>89</b>
<b>Importeur</b> .....	<b>89</b>

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! STROMSCHLAGGEFAHR!**

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



**⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt. Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- ▶ Die Geräteteile können im Betrieb heiß werden. Fassen Sie daher nur die Griffe an.
- ▶ Lassen Sie das Gerät erst vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen, die 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! STROMSCHLAGEFAHR**

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

### **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

## Einsetzen der Wechselplatten

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

## Herausnehmen der Wechselplatten

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

## Erste Inbetriebnahme

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

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

### **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

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

### **HINWEIS**

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

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

## Bedienen

### Sandwiches rösten

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

#### ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ▶ Benutzen Sie niemals zwei verschiedene Wechselplatten gleichzeitig.

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

#### ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

### Waffeln backen

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

#### ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ▶ Benutzen Sie niemals zwei verschiedene Wechselplatten gleichzeitig.

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

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

## ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

## Grillen

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

## ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

## ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

## Reinigen

### **WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR**

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



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

### **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

### **ACHTUNG - SACHSCHADEN!**

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

### **HINWEIS**

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

## Aufbewahren

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

## Fehlerbehebung

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

## Rezepte

### Holländischer 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: [kompennass@lidl.de](mailto:kompennass@lidl.de)

IAN 100047

#### AT Service Österreich

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

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

IAN 100047

#### CH Service Schweiz

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

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

IAN 100047

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

## Importeur

KOMPENASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

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

**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

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

Last Information Update · Versiunea informațiilor · Актуалност на информацията

Έκδοση των πληροφοριών · Stand der Informationen:

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

---

IAN 100047