

# SILVER CREST®



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



## SANDWICHMAKER SSMW 750 C3

DE AT CH

### SANDWICHMAKER

Bedienungsanleitung

IT CH

### TOSTIERA

Istruzioni per l'uso

FR CH

### APPAREIL À CROQUE-MONSIEUR

Mode d'emploi

IAN 304496

CH



DE AT CH

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

---

FR CH

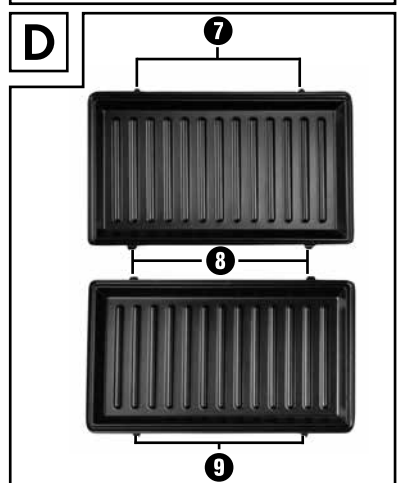
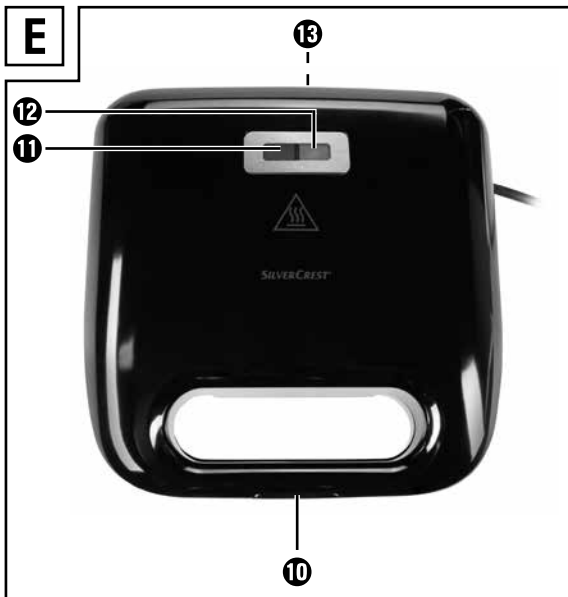
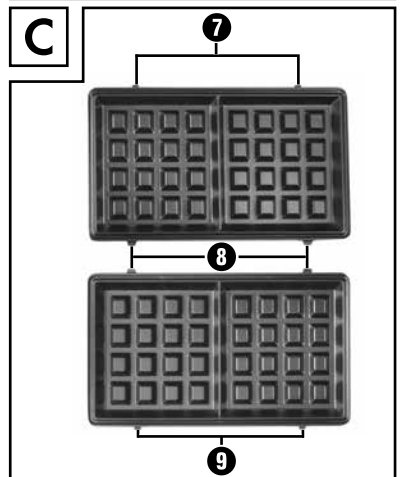
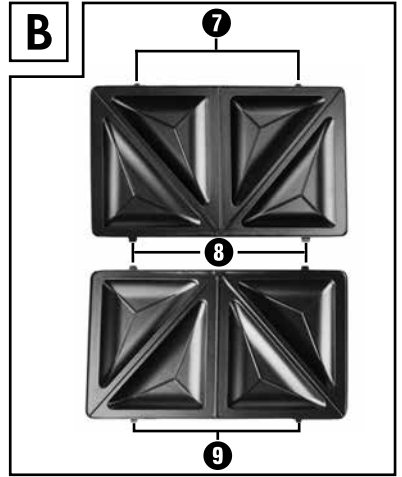
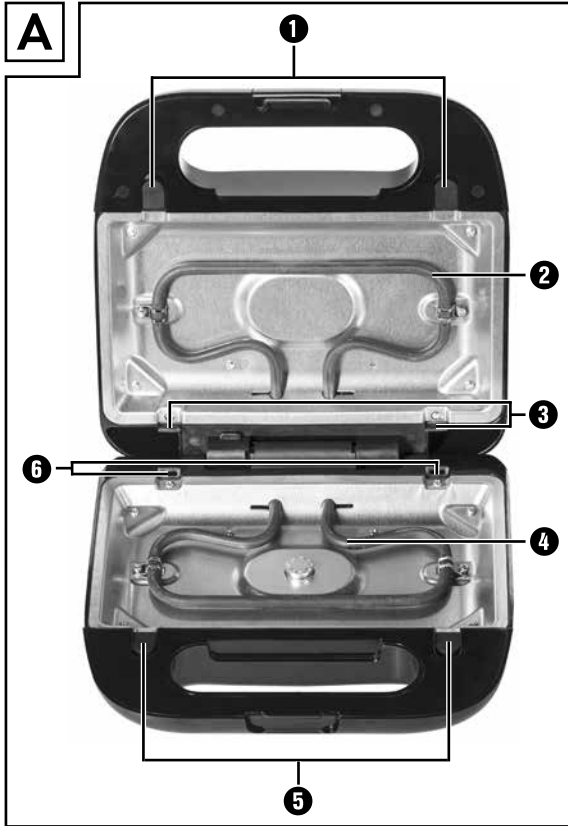
Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

---

IT CH

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

DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
FR/CH	Mode d'emploi	Page	21
IT/CH	Istruzioni per l'uso	Pagina	41



# Inhaltsverzeichnis

<b>Einführung</b> .....	<b>2</b>
Urheberrecht .....	2
Haftungsbeschränkung .....	2
Bestimmungsgemäße Verwendung .....	2
<b>Lieferumfang</b> .....	<b>3</b>
Entsorgung der Verpackung .....	3
<b>Gerätebeschreibung</b> .....	<b>4</b>
<b>Technische Daten</b> .....	<b>4</b>
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>5</b>
<b>Austauschen der Wechselplatten</b> .....	<b>8</b>
Einsetzen der Wechselplatten .....	8
Herausnehmen der Wechselplatten .....	8
<b>Erste Inbetriebnahme</b> .....	<b>9</b>
<b>Bedienen</b> .....	<b>10</b>
Sandwiches rösten .....	10
Waffeln backen .....	10
Grillen .....	11
<b>Reinigen</b> .....	<b>12</b>
<b>Aufbewahren</b> .....	<b>13</b>
<b>Fehlerbehebung</b> .....	<b>13</b>
<b>Rezepte</b> .....	<b>14</b>
Holländischer Tomatentoast .....	14
Italienischer Toast .....	15
Toast Hawaii .....	15
Waffeln .....	16
Apfelwaffeln .....	16
Garnelenspieß .....	17
<b>Entsorgung</b> .....	<b>17</b>
<b>Garantie der Kompertaß Handels GmbH</b> .....	<b>18</b>
Service .....	19
Importeur .....	19

## 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

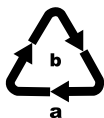
- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel **Service**).

## Entsorgung der Verpackung

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



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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung:

- 1 - 7: Kunststoffe,
- 20 - 22: Papier und Pappe,
- 80 - 98: Verbundstoffe

### 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“
- ⓭ Kabelaufwicklung

## Technische Daten

Spannung	220 - 240 V ~ Wechselstrom, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	750 W
	Alle Teile dieses Gerätes, welche mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

## Sicherheitshinweise

### **WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR!**

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



## **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt. Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- ▶ Die Geräteteile können im Betrieb heiß werden. Fassen Sie daher nur die Griffe an.
- ▶ Lassen Sie das Gerät erst vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen, die Wechselplatten austauschen oder es verstauen.
- ▶ Seien Sie vorsichtig beim Herausnehmen der fertigen Speisen (Sandwiches, Waffeln etc.). Das Gerät, sowie die Speisen sind sehr heiß.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät nur auf einer stabilen, rutschfesten und ebenen Stellfläche.
- ▶ Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem, 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 Antihafbeschichtung 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 **1** nach oben und kippen Sie gleichzeitig die Wechselplatte nach vorne, so dass Sie diese aus den unteren Halterungen **3** herausheben können.
- 2) Untere Wechselplatte: Ziehen Sie die Arretierungen **5** nach vorne und heben Sie die Wechselplatte an, so dass Sie diese aus den hinteren Halterungen **6** 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 .
- 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 rote Kontrollleuchte „Power“ ① 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. Sie können zwischen zwei Verriegelungseinstellungen wählen. Sollte das Sandwich dennoch 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 rote Kontrollleuchte „Power“ ① 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 rote 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.

### **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.

### **HINWEIS**

- ▶  Für eine schonende Reinigung der Wechselplatten empfehlen wir diese, wie beschrieben, mit der Hand zu spülen. Sie können jedoch die Wechselplatten auch in der Spülmaschine reinigen.
- 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.
- Wickeln Sie das Kabel um die Kabelhalterungen der Kabelaufwicklung 18 an der Rückseite des Gerätes. Fixieren Sie das Kabel mit dem Kabelclip (siehe Abb. 1):

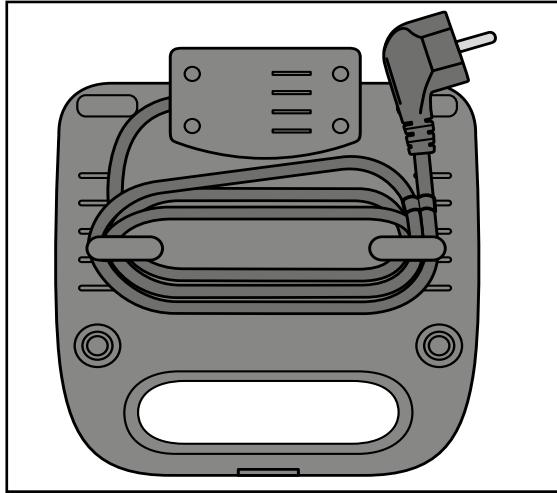


Abb. 1

- Reinigen Sie das Gerät wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

## Fehlerbehebung

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



## Rezepte

### Holländischer Tomatentoast

#### Zutaten:

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

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

## Italienischer Toast

### Zutaten:

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

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

## Toast Hawaii

### Zutaten:

- ◆ 4 Scheiben Toastbrot
- ◆ 2 Scheiben Ananas (aus der Dose)
- ◆ Butter
- ◆ 2 Scheiben gekochter Schinken
- ◆ 2 Käsescheibletten

- 1) Lassen Sie die Ananas in einem Sieb abtropfen.
- 2) Bestreichen Sie nun die Toastscheibe mit Butter.
- 3) Belegen Sie die Toastscheibe mit dem Schinken und der Ananas.
- 4) Der Käse wird als letztes über die Ananas gelegt.
- 5) Decken Sie Ihr Sandwich mit einer Toastscheibe zu.

## Waffeln

### Zutaten:

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

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

## Apfelwaffeln

### Zutaten:

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

- 1) Rühren Sie die Eier schaumig.
- 2) Geben Sie den Zucker hinzu und verrühren Sie alles.
- 3) Geben Sie die zerlassene Butter oder Margarine hinzu.
- 4) Rühren Sie das Backpulver unter.

- 5) Geben Sie unter ständigem Rühren die Milch und das Mehl abwechselnd nach und nach hinzu.
- 6) Als letztes heben Sie die Mandeln oder Nüsse und die Apfelwürfel unter.
- 7) Vermengen Sie alles auf höchster Stufe mit dem Handmixer, bis ein glatter Teig entsteht.

## Garnelenspieß

### Zutaten:

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

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

## Entsorgung



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

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



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

## Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

### Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbonn auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Drei-Jahres-Frist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbonn) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

### Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

### Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus, Backformen oder Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist nur 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.

## Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.



Auf [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Software herunterladen.

## Service

### DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (Kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)  
E-Mail: [kompernass@lidl.de](mailto:kompernass@lidl.de)

### AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)  
E-Mail: [kompernass@lidl.at](mailto:kompernass@lidl.at)

### CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)  
E-Mail: [kompernass@lidl.ch](mailto:kompernass@lidl.ch)

IAN 304496

## Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst die benannte Servicestelle.

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



## Sommaire

<b>Introduction</b> . . . . .	<b>22</b>
Droits d'auteur . . . . .	22
Limitation de responsabilité . . . . .	22
Utilisation conforme . . . . .	22
<b>Accessoires fournis</b> . . . . .	<b>23</b>
Recyclage de l'emballage . . . . .	23
<b>Présentation de l'appareil</b> . . . . .	<b>24</b>
<b>Caractéristiques techniques</b> . . . . .	<b>24</b>
<b>Consignes de sécurité</b> . . . . .	<b>25</b>
<b>Echanger les plaques interchangeables</b> . . . . .	<b>28</b>
Insertion des plaques interchangeables . . . . .	28
Retrait des plaques interchangeables . . . . .	28
<b>Première mise en service</b> . . . . .	<b>29</b>
<b>Opération</b> . . . . .	<b>30</b>
Griller des sandwichs . . . . .	30
Faire des gaufres . . . . .	30
Griller . . . . .	31
<b>Nettoyage</b> . . . . .	<b>32</b>
<b>Rangement</b> . . . . .	<b>33</b>
<b>Dépannage</b> . . . . .	<b>33</b>
<b>Recettes</b> . . . . .	<b>34</b>
Toast aux tomates hollandais . . . . .	34
Toast italien . . . . .	35
Toast Hawaii . . . . .	35
Gaufres . . . . .	36
Gaufres aux pommes . . . . .	36
Brochette de crevettes . . . . .	37
<b>Mise au rebut</b> . . . . .	<b>37</b>
<b>Garantie de Kompernass Handels GmbH</b> . . . . .	<b>38</b>
Service après-vente . . . . .	39
Importateur . . . . .	39



## Introduction

Félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil !

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

## Droits d'auteur

Cette documentation est protégée par les droits d'auteur.

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

## Limitation de responsabilité

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

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

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

## Utilisation conforme

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

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

## Accessoires fournis

L'appareil est équipé par défaut des composants suivants :

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

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

### REMARQUE

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

## Recyclage de l'emballage

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



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



Éliminez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement.

Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et triez-les séparément si nécessaire. Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante :

- 1 - 7 : Plastiques,
- 20 - 22 : Papier et carton,
- 80 - 98 : Matériaux composites

### REMARQUE

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

## Présentation de l'appareil

Figure A :

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

Figure B (plaques sandwich) :

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

Figure C (plaques pour gaufres) :

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


Figure D (plaques pour griller) :

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

Figure E :

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

## Caractéristiques techniques

Tension	220 - 240 V ~ Courant alternatif, 50/60Hz
Puissance absorbée	750 W
	Tous les éléments de cet appareil, entrant en contact avec les aliments sont approuvés pour le contact alimentaire.

## Consignes de sécurité

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

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



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

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

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

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



Attention ! Surface brûlante !

## **ATTENTION - RISQUE D'INCENDIE !**

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

## **ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !**

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

## Echanger les plaques interchangeables

Vous pouvez choisir entre 3 plaques interchangeables :

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

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

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

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

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

## Insertion des plaques interchangeables

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

## Retrait des plaques interchangeables

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


## Première mise en service

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

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

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

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

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

### **REMARQUE**

- ▶ Lors de la première utilisation, une légère odeur peut se dégager (voire même un peu de fumée). Ce phénomène est normal et s'estompe rapidement. Veuillez à assurer une aération suffisante. Ouvrez par exemple une fenêtre.

- Retirez la fiche secteur et laissez refroidir l'appareil.
- Nettoyez les plaques interchangeables et l'appareil, comme indiqué au chapitre «Nettoyage».

L'appareil est maintenant prêt à l'emploi.



## Opération

### Griller des sandwichs

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

#### ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

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

#### ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

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

### Faire des gaufres

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

#### ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

- 2) Fermez le couvercle et verrouillez-le avec le verrouillage du couvercle ⑩.
- 3) Enfichez la fiche secteur dans une prise électrique. Le témoin de contrôle rouge «Power» ⑪ est allumé.
- 4) Dès que l'appareil a chauffé, le témoin de contrôle vert «Prêt à l'opération» ⑫ est allumé.

- 5) Ouvrez le couvercle et mettez environ 2 à 3 cuillères à soupe de pâte à gaufre dans chacune des deux surfaces de cuisson de gaufre de la plaque interchangeable inférieure.
- 6) Fermez le couvercle. Ne verrouillez **pas** le couvercle !

### ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

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

## Griller

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

### ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

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

### ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

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

## Nettoyage

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

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



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

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

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


### **ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !**

- ▶ N'utilisez pas de produit de nettoyage abrasif ou agressif. Il risque d'attaquer la surface de l'appareil.

### **REMARQUE**

- ▶ N'attendez pas trop longtemps avant de procéder au nettoyage. Attendez que l'appareil soit suffisamment refroidi pour pouvoir le saisir sans risque de brûlure. Il est ainsi plus facile de retirer les restes d'aliments.
- Nettoyez le boîtier avec un chiffon sec ou légèrement humidifié.
- Retirez les plaques interchangeables et nettoyez-les à l'eau chaude et ajoutez un peu de produit vaisselle.

### **REMARQUE**

- ▶  Pour un nettoyage en douceur des plaques interchangeables, nous recommandons de les laver à la main, conformément à la description. Vous pouvez cependant également laver les plaques interchangeables au lave-vaisselle.
- Si de la graisse venait à glisser sous les plaques interchangeables dans l'espace où se trouvent les serpentins de chauffage ② ④, veuillez procéder comme suit :
  - Retirez la graisse ou d'autres liquides avec un peu d'essuie-tout.
  - Retirez les résidus cuits à l'aide d'une spatule en bois ou une petite baguette en bois.
- Séchez soigneusement toutes les pièces avant de les utiliser à nouveau.

## Rangement

- Rangez le sandwichmaker dans un endroit sec.
- Enroulez le cordon d'alimentation autour des supports de câble de l'enroulement de câble (B) situés au dos de l'appareil. Fixez le câble avec le clip de fixation de câble (voir fig. 1) :

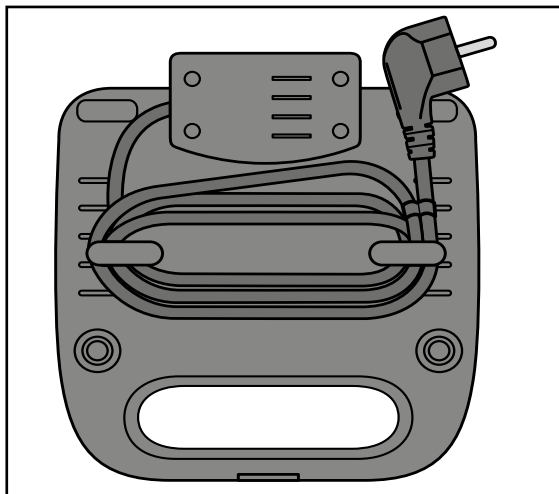


Fig. 1

- Nettoyez l'appareil comme indiqué au chapitre «Nettoyage».

## Dépannage

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

## Recettes

### Toast aux tomates hollandais

#### Ingrédients :

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

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

## **Toast italien**

### **Ingrédients :**

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

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

## **Toast Hawaii**

### **Ingrédients :**

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

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

## Gaufres

### Ingrédients :

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

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

## Gaufres aux pommes

### Ingrédients :

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

- 1) Battez les œufs en mousse.
- 2) Ajoutez le sucre et mélangez le tout.
- 3) Ajoutez le beurre fondu ou la margarine.
- 4) Incorporez la levure chimique.

- 5) Incorporez progressivement le lait et la farine en alternance.
- 6) En dernier lieu, incorporez les amandes ou les noix et les dés de pommes.
- 7) Mélangez le tout à haute puissance avec le mixeur à main jusqu'à obtenir une pâte lisse.

## Brochette de crevettes

### Ingrédients :

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

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

## Mise au rebut



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

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

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



Renseignez-vous auprès de votre commune ou des services administratifs de votre ville pour connaître les possibilités de mise au rebut du produit usagé.



## Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

### Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date de l'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse d'origine. Ce document servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement par nos soins, selon notre choix. Cette prestation de garantie nécessite dans un délai de trois ans la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

### Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

### Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de garantie est valable pour des vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. connecteur, accu, moules ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

## Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (par ex. IAN 12345) en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique, une gravure, sur la page de garde de votre manuel d'utilisation (en bas à gauche) ou sous forme d'autocollant au dos ou sur le dessous.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com), vous pouvez télécharger ce manuel ainsi que beaucoup d'autres, des vidéos produit et logiciels.

## Service après-vente



### Service France

Tel.: 0800 919270

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



### Service Suisse

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

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

IAN 304496

## Importateur

Veuillez tenir compte du fait que l'adresse suivante n'est pas une adresse de service après-vente. Veuillez d'abord contacter le service mentionné.

KOMPENASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

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



## Indice

<b>Introduzione</b> .....	<b>42</b>
Diritto d'autore .....	42
Limitazione di responsabilità .....	42
Uso conforme .....	42
<b>Volume della fornitura</b> .....	<b>43</b>
Smaltimento della confezione .....	43
<b>Descrizione dell'apparecchio</b> .....	<b>44</b>
<b>Dati tecnici</b> .....	<b>44</b>
<b>Indicazioni di sicurezza</b> .....	<b>45</b>
<b>Sostituzione delle piastre</b> .....	<b>48</b>
Inserimento delle piastre .....	48
Estrazione delle piastre .....	48
<b>Prima messa in funzione</b> .....	<b>49</b>
<b>Uso</b> .....	<b>50</b>
Tostatura di sandwich .....	50
Cottura dei waffel .....	50
Grigliatura .....	51
<b>Pulizia</b> .....	<b>52</b>
<b>Conservazione</b> .....	<b>53</b>
<b>Guasti e possibili rimedi</b> .....	<b>53</b>
<b>Ricette</b> .....	<b>54</b>
Toast olandese ai pomodori .....	54
Toast italiano .....	55
Toast Hawaii .....	56
Waffel .....	56
Waffel alla mela .....	57
Spiedino di gamberi .....	58
<b>Smaltimento</b> .....	<b>58</b>
<b>Garanzia della Kompernass Handels GmbH</b> .....	<b>59</b>
Assistenza .....	60
Importatore .....	60

## Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio!

Lei ha scelto un prodotto moderno e di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e lo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto, si familiarizzi con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Utilizzi il prodotto solo come descritto e per i campi di impiego indicati. In caso di cessione del prodotto a terzi, consegni anche tutta la documentazione relativa.

## Diritto d'autore

La presente documentazione è tutelata dal diritto d'autore.

Qualsiasi riproduzione o ristampa, anche parziale, ovvero la riproduzione delle immagini, anche se modificate, è consentita solo previo permesso scritto del produttore.

## Limitazione di responsabilità

Tutte le informazioni tecniche contenute nel presente manuale di istruzioni, i dati e le indicazioni relativi al collegamento e all'uso, corrispondono allo stato più aggiornato al momento dell'invio in stampa e contengono le nostre esperienze e conoscenze più attuali.

I dati, le illustrazioni e le descrizioni contenute nel presente manuale di istruzioni non costituiscono una base valida per alcun tipo di rivendicazione.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per i danni derivanti da mancata osservanza del manuale di istruzioni, uso non conforme, riparazioni non professionali, modifiche non consentite o uso di parti di ricambio non omologate.

## Uso conforme

Questo apparecchio è esclusivamente previsto per la tostatura di sandwich ripieni, cottura di waffel e grigliatura di alimenti.

Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso in ambienti domestici privati. Non utilizzare l'apparecchio a fini commerciali!

## Volume della fornitura

La fornitura standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Tostiera
- 2 piastre "Sandwich"
- 2 piastre "Waffel"
- 2 piastre "Grill"
- Istruzioni per l'uso

- 1) Rimuovere l'apparecchio, le piastre sostituibili e il manuale di istruzioni dal cartone.
- 2) Rimuovere completamente il materiale di imballaggio.

### AVVERTENZA

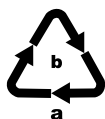
- ▶ Controllare la completezza e integrità della fornitura in relazione ai danni visibili.
- ▶ In caso di fornitura incompleta o in presenza di danni derivanti da imballaggio insufficiente o causati dal trasporto, rivolgersi alla Hotline di assistenza (v. capitolo **Assistenza**).

## Smaltimento della confezione

L'imballaggio protegge l'apparecchio dai danni da trasporto. I materiali di imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento, e pertanto sono riciclabili.



Il riciclo dell'imballaggio consente di risparmiare materie prime e riduce la generazione di rifiuti. Smaltire il materiale di imballaggio inutilizzato in conformità alle norme vigenti localmente.



Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale. Tenere conto dei codici presenti sui vari materiali di imballaggio ed eventualmente separare i materiali effettuando una raccolta differenziata. I materiali di imballaggio presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato:

- 1-7: materie plastiche,
- 20-22: carta e cartone,
- 80-98: materiali compositi

### AVVERTENZA

- ▶ Durante il periodo di validità della garanzia, se possibile, conservare l'imballaggio originale, per poter imballare adeguatamente l'apparecchio in caso di intervento in garanzia.

## Descrizione dell'apparecchio

Figura A:

- ❶ Blocco
- ❷ Serpentina
- ❸ Supporti inferiori
- ❹ Serpentina
- ❺ Blocco
- ❻ Supporti posteriori

Figura B (piastre per sandwich):

- ❼ Linguette superiori
- ❽ Linguette inferiori e posteriori
- ❾ Linguette anteriori

Figura C (piastra per waffel):

- ❼ Linguette superiori
- ❽ Linguette inferiori e posteriori
- ❾ Linguette anteriori


Figura D (piastre griglianti):

- ❼ Linguette superiori
- ❽ Linguette inferiori e posteriori
- ❾ Linguette anteriori

Figura E:

- ❿ Blocco coperchio
- ⓫ Spia di controllo "Power"
- ⓬ Spia di controllo "Pronto per l'uso"
- ⓭ Avvolgicavo

## Dati tecnici

Tensione	220 - 240 V ~ corrente alternata, 50/60Hz
Assorbimento di potenza	750 W
	Tutte le parti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono adatti all'uso alimentare.

## Indicazioni di sicurezza

### **AVVISO! PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA!**

- ▶ Fare sostituire immediatamente il cavo o la spina di rete danneggiato da personale specializzato autorizzato, per evitare pericoli.
- ▶ Utilizzare l'apparecchio solo in ambienti asciutti, non all'aperto.



- ▶ Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi! In caso contrario, sussiste il pericolo di morte per folgorazione.
- ▶ Durante la pulizia, impedire la penetrazione di acqua all'interno dell'apparecchio. Non pulire mai l'apparecchio sotto l'acqua corrente.
- ▶ Impedire che l'apparecchio venga a contatto con l'acqua. Non azionare mai l'apparecchio nelle vicinanze di acqua o di contenitori pieni d'acqua.
- ▶ Impedire che il cavo di rete si bagni o inumidisca durante l'uso dell'apparecchio. Disporlo in modo tale che non venga schiacciato o possa essere danneggiato in altro modo.
- ▶ Dopo l'uso estrarre la spina di rete dalla presa per spegnere l'apparecchio.
- ▶ Non aprire mai l'alloggiamento dell'apparecchio.



## **AVVISO! PERICOLO DI LESIONI!**

- ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato dai bambini di almeno 8 anni di età e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza solo se sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i risultanti pericoli.
- ▶ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ▶ La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguiti dai bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni di età e non siano sorvegliati. Tenere lontano dall'apparecchio i bambini di età inferiore agli 8 anni.
- ▶ I componenti dell'apparecchio possono surriscaldarsi durante l'uso. Toccare quindi solo la maniglia.
- ▶ Fare raffreddare l'apparecchio completamente prima della pulizia, della sostituzione delle piastre o della conservazione.
- ▶ Esercitare cautela nell'estrazione delle vivande pronte (sandwich, waffel, ecc.). L'apparecchio e le vivande sono bollenti.
- ▶ Azionare l'apparecchio solo su una superficie stabile, anti-sdruciolevole e piana.
- ▶ Non utilizzare timer esterni o un sistema di telecomando separato per azionare l'apparecchio.



Attenzione! Superficie bollente!

## **ATTENZIONE - PERICOLO DI INCENDIO!**

- ▶ L'apparecchio non deve essere utilizzato nelle immediate vicinanze di materiali infiammabili.
- ▶ Non coprire l'apparecchio mentre è in funzione.
- ▶ Azionare l'apparecchio solo su un supporto resistente al calore.
- ▶ Non azionare mai l'apparecchio incustodito.

## **ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!**

- ▶ Prelevare le vivande solo con una spatola di plastica o legno o un altro oggetto idoneo non metallico, per non distruggere il rivestimento antiaderente dell'apparecchio.
- ▶ Per la pulizia non utilizzare detergenti aggressivi e oggetti acuminati.

## Sostituzione delle piastre

Si può scegliere fra 3 diverse piastre:

- Piastre “Sandwich”: per la preparazione di sandwich ripieni.
- Piastre “Waffel”: per la cottura di waffel.
- Piastre “Grill”: per la grigliatura di carne, pesce, ecc.

### **AVVISO! PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA**

- Prima di sostituire le piastre disinserire la spina dalla presa.

### **AVVISO! PERICOLO DI LESIONI!**

- Prima della sostituzione delle piastre fare raffreddare l'apparecchio!  
Pericolo di ustioni!

## Inserimento delle piastre

- 1) Aprire il Sandwichmaker sbloccando i blocchi del coperchio **10** e aprendo il coperchio.
- 2) Piastra superiore: spingere prima le linguette inferiori **8** nei supporti inferiori **3**.
- 3) Premere le linguette superiori **7** sui blocchi **1** in modo che le linguette **7** scattino sotto i blocchi **1** e la piastra sia saldamente inserita.
- 4) Piastra inferiore: spingere prima le linguette posteriori **8** nei supporti posteriori **6**.
- 5) Premere le linguette anteriori **9** sui blocchi **5** in modo che le linguette **9** scattino sotto i blocchi **5** e la piastra sia saldamente inserita.
- 6) Premere una volta saldamente al centro della piastra inferiore per assicurarsi che sia inserita stabilmente.

## Estrazione delle piastre

- 1) Piastra superiore: spingere i blocchi **1** verso l'alto e ribaltare contemporaneamente la piastra in avanti in modo da poterla sollevare dai supporti inferiori **3**.
- 2) Piastra inferiore: tirare i blocchi **5** in avanti e sollevare la piastra in modo da poterla sollevare dai supporti posteriori **6**.

## Prima messa in funzione

Effettuare la seguente procedura con ognuna delle 3 coppie di piastre.

- Strofinare per una volta sola la superficie antiaderente delle piastre con olio idoneo per la cottura.

### **AVVISO! PERICOLO DI LESIONI!**

- ▶ Prima della sostituzione delle piastre fare raffreddare l'apparecchio!  
Pericolo di ustioni!

- Inserire un paio di piastre nell'apparecchio.
- Inserire la spina in una presa di rete.
- Chiudere l'apparecchio e bloccarlo con i blocchi del coperchio **10**.
- Fare riscaldare l'apparecchio per ca. 10 minuti.

### **AVVERTENZA**

- ▶ Durante il primo impiego può svilupparsi un leggero odore (e anche una leggera formazione di fumo). Si tratta di un evento normale che cessa dopo poco tempo. Provvedere a una sufficiente aerazione. Aprire ad esempio una finestra.

- Staccare la spina di rete e fare raffreddare l'apparecchio.
- Pulire le piastre e l'apparecchio come descritto al capitolo "Pulizia".

L'apparecchio è pronto per l'uso.

## Uso

### Tostatura di sandwich

- 1) Selezionare le piastre "Sandwich" e inserirle.

#### ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

- Non utilizzare mai due piastre diverse contemporaneamente.

- 2) Chiudere il coperchio e bloccarlo con i blocchi del coperchio 10.
- 3) Inserire la spina in una presa di rete. La spia di controllo rosso "Power" 11 si accende.
- 4) Non appena l'apparecchio si riscalda, la spia di controllo verde "Pronto per l'uso" 12 si accende.
- 5) Aprire il coperchio e inserire due sandwich pronti sulla piastra inferiore.
- 6) Chiudere il coperchio e bloccarlo con il blocco del coperchio 10. Si può scegliere tra due impostazioni del blocco. Qualora il sandwich fosse tuttavia essere tanto spesso da impedire la chiusura del blocco coperchio 10, rimuovere parte del ripieno del sandwich.

#### ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

- Prelevare i sandwich solo con una spatola di plastica o legno o un altro oggetto idoneo non metallico, per non distruggere il rivestimento antiaderente dell'apparecchio.
- 7) I sandwich sono pronti dopo ca. 5 - 6 minuti. Queste indicazioni temporali possono variare a seconda del ripieno utilizzato e dei gusti personali. Aprire il coperchio e prelevare i sandwich
  - 8) Se non si desidera preparare altri sandwich, staccare la spina di rete dalla presa di corrente.

### Cottura dei waffel

- 1) Selezionare le piastre "Waffel" e inserirle.

#### ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

- Non utilizzare mai due piastre diverse contemporaneamente.

- 2) Chiudere il coperchio e bloccarlo con i blocchi del coperchio 10.
- 3) Inserire la spina in una presa di rete. La spia di controllo rosso "Power" 11 si accende.
- 4) Non appena l'apparecchio si riscalda, la spia di controllo verde "Pronto per l'uso" 12 si accende.
- 5) Aprire il coperchio e versare circa 2 - 3 cucchiaini di impasto per waffel in ognuna delle due superfici per waffel della piastra inferiore.

- 6) Chiudere il coperchio. **Non** bloccare il coperchio!

## ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

- ▶ Prelevare i waffel solo con una spatola di plastica o legno o un altro oggetto idoneo non metallico, per non distruggere il rivestimento antiaderente dell'apparecchio.
- 7) I waffel sono pronti dopo ca. 5 - 7 minuti. Queste indicazioni temporali possono variare a seconda dell'impasto utilizzato e dei gusti personali. Aprire il coperchio e prelevare i waffel.
- 8) Se non si desidera preparare altri waffel, staccare la spina di rete dalla presa di corrente.

## Grigliatura

- 1) Selezionare le piastre "Grill" e inserirle.

## ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

- ▶ Non utilizzare mai due piastre diverse contemporaneamente.
- 2) Chiudere il coperchio e bloccarlo con i blocchi del coperchio ⑩.
- 3) Inserire la spina in una presa di rete. La spia di controllo rosso "Power" ⑪ si accende.
- 4) Non appena l'apparecchio si riscalda, la spia di controllo verde "Pronto per l'uso" ⑫ si accende.
- 5) Aprire il coperchio e collocare gli alimenti da grigliare sulla piastra inferiore.
- 6) Chiudere il coperchio. **Non** bloccare il coperchio!
- 7) Controllare di tanto in tanto il grado di cottura sollevando il coperchio.

## ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

- ▶ Prelevare le vivande solo con una spatola di plastica o legno o un altro oggetto idoneo non metallico, per non distruggere il rivestimento antiaderente dell'apparecchio.
- 8) Se le vivande sono cotte rimuoverle dalla piastra.
- 9) Estrarre sempre la spina dalla presa se non si utilizza l'apparecchio.

## Pulizia

### **AVVISO! PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA**

- ▶ Prima di pulire l'apparecchio, disinserire la spina dalla presa.



Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi! In caso contrario, sussiste il pericolo di morte per folgorazione.

### **AVVISO! PERICOLO DI LESIONI!**

- ▶ Fare raffreddare l'apparecchio prima della pulizia. Pericolo di ustioni!


### **ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!**

- ▶ Non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi. Essi attaccano la superficie dell'apparecchio.

### **AVVERTENZA**

- ▶ Non attendere troppo per eseguire la pulizia. Attendere fino al raffreddamento dell'apparecchio per poterlo toccare senza rischio di ustioni. In tal modo è possibile rimuovere meglio i resti di alimenti.
- Pulire l'apparecchio con un panno asciutto o con uno straccio leggermente inumidito.
- Prelevare le piastre e pulirle in acqua calda con un po' di detersivo.

### **AVVERTENZA**

- ▶  Per una pulizia delicata delle piastre sostituibili, consigliamo di lavarle a mano, come descritto. Tuttavia, le piastre sostituibili possono essere lavate anche in lavastoviglie.
- Qualora il grasso o gli alimenti finissero al di sotto delle piastre, nel vano che contiene le serpentine **2** **4**, procedere come segue:
  - asciugare il grasso o altri liquidi con un pezzo di carta da cucina.
  - Rimuovere i resti di alimenti bruciati con una spatola di legno o un piccolo spiedo di legno.
- Fare asciugare bene tutte le parti dell'apparecchio prima di riutilizzarlo.

## Conservazione

- Conservare il Sandwichmaker in un luogo asciutto.
- Avvolgere il cavo attorno ai sostegni dell'avvolgicavo **18** sul retro dell'apparecchio. Fissare il cavo con l'apposita clip (vedi figura 1):

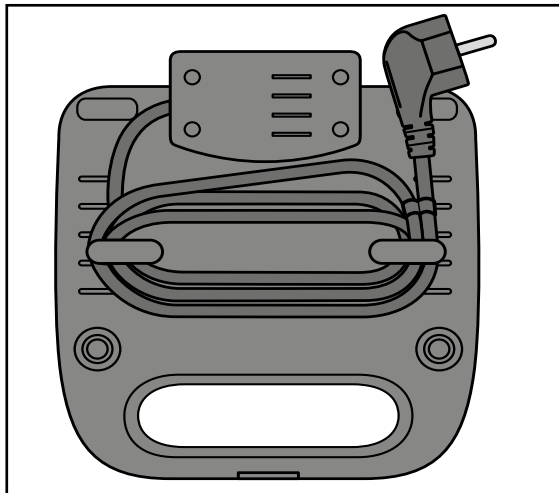


Fig. 1

- Pulire l'apparecchio come descritto al capitolo "Pulizia".

## Guasti e possibili rimedi

Guasto	Causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona.	La spina di rete non è inserita nella presa.	Collegare la spina di rete alla rete elettrica.
	L'apparecchio è guasto.	Rivolgersi al servizio clienti.
I sandwich/waffel/alimenti si scuriscono troppo.	I sandwich/waffel/alimenti sono stati tenuti troppo a lungo nel Sandwichmaker.	Rimuovere prima i sandwich/waffel/gli alimenti dall'apparecchio.



## Ricette

### Toast olandese ai pomodori

#### Ingredienti:

- ◆ 4 fette di pane per toast
- ◆ Acqua
- ◆ Cipolline
- ◆ 1 pomodoro di media grandezza
- ◆ Burro alle erbe
- ◆ 2 fette di prosciutto cotto
- ◆ Sale
- ◆ Pepe macinato di fresco
- ◆ 2 fette di formaggio Gouda non stagionato

- 1) Lavare le cipolline e farle sgocciolare. Dividere le cipolline in lunghezza e tagliarle a pezzi grossi. Portare l'acqua a ebollizione con il sale in un tegame. Aggiungere le cipolline e farle soffriggere per circa 1 minuto. Infine versarle in un colino, versarvi su dell'acqua fredda e farle sgocciolare.
- 2) Lavare i pomodori e asciugarli. dividerli a metà e rimuovere la parte verde del picciolo. Tagliare i pomodori a fette.
- 3) Cospargere una fetta di toast con burro alle erbe e collocare su di essa una fetta piegata di prosciutto. Distribuire i pezzi di cipolline e le fette di pomodoro sul prosciutto. Insaporire con sale e pepe.
- 4) Collocare le fette di formaggio sulla fetta di toast.
- 5) Imburrare un'altra fetta di pane con un po' di burro alle erbe e coprire il sandwich con la parte imburata rivolta verso il basso.

## **Toast italiano**

### **Ingredienti:**

- ◆ 4 fette di pane per toast
- ◆ 4 cucchiai di concentrato di pomodoro
- ◆ 2 cucchiai di maionese per insalata
- ◆ Sale
- ◆ Erbe di Provenza
- ◆ Pepe macinato di fresco
- ◆ 1 pomodoro di media grandezza
- ◆ 1 pacchetto di mozzarella
- ◆ Pepe multicolore macinato di fresco

- 1) Mescolare il concentrato di pomodoro, la maionese, il sale, le erbe di Provenza e il pepe. Cospargerne le fette di toast.
- 2) Lavare i pomodori e asciugarli. dividerli a metà e rimuovere la parte verde del picciolo. Tagliare i pomodori a fette.
- 3) Fare sgocciolare la mozzarella in un colino e tagliarla a fette. Dividere ancora una volta le fette.
- 4) La fetta di pane per toast già spalmata viene quindi ricoperta con fette di pomodoro e mozzarella e cosparsa di pepe.
- 5) Coprire il sandwich con l'altra fetta di pane.

## Toast Hawaii

### Ingredienti:

- ◆ 4 fette di pane per toast
- ◆ 2 fette di ananas (in scatola)
- ◆ di burro
- ◆ 2 fette di prosciutto cotto
- ◆ 2 sottillette di formaggio

- 1) Fare sgocciolare l'ananas in un colino.
- 2) Ricoprire la fetta di pane con burro.
- 3) Coprire la fetta di toast con il prosciutto e l'ananas.
- 4) Il formaggio viene messo per ultimo sull'ananas.
- 5) Coprire il sandwich con un'altra fetta di pane.

## Waffel

### Ingredienti:

- ◆ 250 g di margarina o burro
- ◆ Circa 200 g di zucchero
- ◆ 2 pacchetto di zucchero vanigliato
- ◆ 5 uova
- ◆ 500 g di farina
- ◆ 2 cucchiaini di lievito in polvere
- ◆ 350 - 400 ml di latte

- 1) Sbattere le uova fino a renderle schiumose.
- 2) Aggiungere lo zucchero, lo zucchero vanigliato e mescolare il tutto.
- 3) Aggiungere il burro sciolto o la margarina sciolta.
- 4) Aggiungere la polvere lievitante.
- 5) Versare poco alla volta il latte alternato alla farina mescolando continuamente.
- 6) Mescolare tutto alla velocità massima con il mixer a mano fino a ottenere un impasto liscio.

## Waffel alla mela

### Ingredienti:

- ◆ 250 g di margarina o burro
- ◆ 75 g di zucchero
- ◆ 4 uova
- ◆ 250 g di farina
- ◆ 1 cucchiaini di lievito in polvere
- ◆ 125 ml di latte tiepido
- ◆ 300 g di mele (sbucciate e tagliate a dadini)
- ◆ 50 g di mandorle o noci tritate

- 1) Sbattere le uova fino a renderle schiumose.
- 2) Aggiungere lo zucchero e mescolare tutto.
- 3) Aggiungere il burro sciolto o la margarina sciolta.
- 4) Aggiungere la polvere lievitante.
- 5) Versare poco alla volta il latte alternato alla farina mescolando continuamente.
- 6) Aggiungere per ultimo le mandorle/noci e le mele a dadini.
- 7) Mescolare tutto alla velocità massima con il mixer a mano fino a ottenere un impasto liscio.

## Spiedino di gamberi

### Ingredienti:

- ◆ 250 g di gamberi sgusciati di media grandezza
- ◆ 2 spicchi d'aglio (triturati finemente)
- ◆ 5 cucchiaino di olio d'oliva
- ◆ 12 pomodorini (ciliegina)
- ◆ 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- ◆ Sale, pepe, paprika in polvere

- 1) In una ciotola versare l'olio d'oliva, l'aglio, un po' di paprika in polvere e il prezzemolo, mescolando tutto.
- 2) Aggiungere i gamberi e mescolare tutto in modo tale che essi siano completamente ricoperti con il miscuglio aromatico.
- 3) Lasciare i gamberi a marinare per circa 20 minuti.
- 4) Su uno spiedino di legno, infilare i gamberi alternandoli ai pomodorini.
- 5) Fare grigliare gli spiedini per circa 5 minuti.

## Smaltimento



**Non gettare per alcun motivo l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici.**

**Questo prodotto è soggetto alla Direttiva europea 2012/19/EU (Rifiuti da apparecchiature elettriche ed elettroniche).**

Smaltire l'apparecchio attraverso un'azienda di smaltimento autorizzata o attraverso l'ente di smaltimento comunale. Rispettare le prescrizioni attualmente in vigore. In caso di dubbi mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.

## **Garanzia della Kompernass Handels GmbH**

Egregio Cliente,

Questo apparecchio ha una garanzia di 3 anni dalla data di acquisto. Qualora questo prodotto presentasse vizi, Le spettano diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. La garanzia qui di seguito descritta non costituisce alcun limite a tali diritti legali.

### **Condizioni di garanzia**

Il periodo di garanzia decorre dalla data dell'acquisto. Si prega di conservare lo scontrino di cassa originale. Tale documento è necessario come prova di acquisto.

Qualora entro tre anni a partire dalla data dell'acquisto di questo prodotto si presentasse un vizio del materiale o di fabbricazione, provvederemo, a nostra discrezione, a riparare o a sostituire gratuitamente il prodotto. Questa prestazione di garanzia ha come presupposto che l'apparecchio difettoso e la prova di acquisto (scontrino di cassa) vengano presentati entro il termine di tre anni e che si descriva per iscritto in cosa consiste il vizio e quando si è presentato.

Se il vizio rientra nell'ambito della nostra garanzia, il Suo prodotto verrà riparato o sostituito da uno nuovo. Con la riparazione o la sostituzione del prodotto non decorre un nuovo periodo di garanzia.

### **Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi**

Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate. Danni e vizi eventualmente già presenti al momento dell'acquisto devono venire segnalati immediatamente dopo che l'apparecchio è stato disimballato. Le riparazioni eseguite dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

### **Ambito della garanzia**

L'apparecchio è stato prodotto con cura secondo severe direttive qualitative e debitamente collaudato prima della consegna.

La garanzia viene prestata in caso di vizi del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto che sono esposti al normale logorio e possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura o a danni che si verificano su componenti delicati, per es. interruttori, batterie, stampi da forno o parti realizzate in vetro.

Questa garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato oppure utilizzato o sottoposto a interventi di manutenzione in modo non conforme. Per un utilizzo adeguato del prodotto si devono rigorosamente rispettare tutte le istruzioni espone nel manuale di istruzioni per l'uso. Si devono assolutamente evitare modalità di utilizzo e azioni che il manuale di istruzioni per l'uso sconsiglia o da cui esso mette in guardia.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

## Trattamento dei casi di garanzia

Per garantire una rapida evasione della Sua richiesta, La preghiamo di seguire le seguenti istruzioni:

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (per es. IAN 12345) come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è indicato sulla targhetta di modello, su un'incisione, sul frontespizio del manuale di istruzioni per l'uso (in basso a sinistra) o come adesivo sul lato posteriore o inferiore.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonicamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



Al sito [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) si possono scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni per l'uso, filmati sui prodotti e software.

## Assistenza

IT

**Assistenza Italia**

Tel.: 02 36003201

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

CH

**Assistenza Svizzera**

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

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

IAN 304496

## Importatore

Badi che il seguente indirizzo non è quello del servizio di assistenza clienti. Contatti innanzitutto il servizio di assistenza clienti indicato.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANIA

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

**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

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

Stand der Informationen · Version des informations

Versione delle informazioni:

03/2018 · Ident.-No.: SSMW750C3-012018-1

IAN 304496