

# SILVER CREST®



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



## SANDWICH TOASTER SSMW 750 C3

GB IE NI CY

### SANDWICH TOASTER

Operating instructions

DE AT CH

### SANDWICHMAKER

Bedienungsanleitung

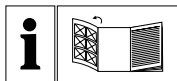
GR CY

### ΤΟΣΤΙΕΡΑ

Οδηγίες χρήσης

IAN 304496

GB IE  
NI CY



GB IE NI CY

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

---

GR CY

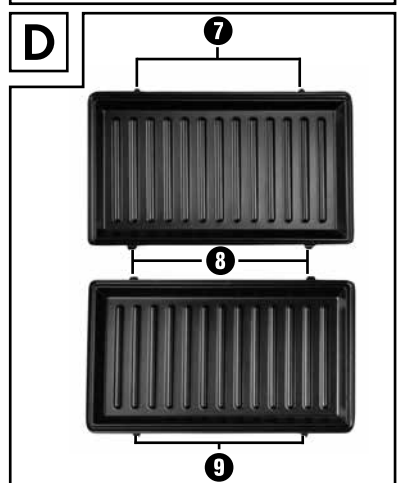
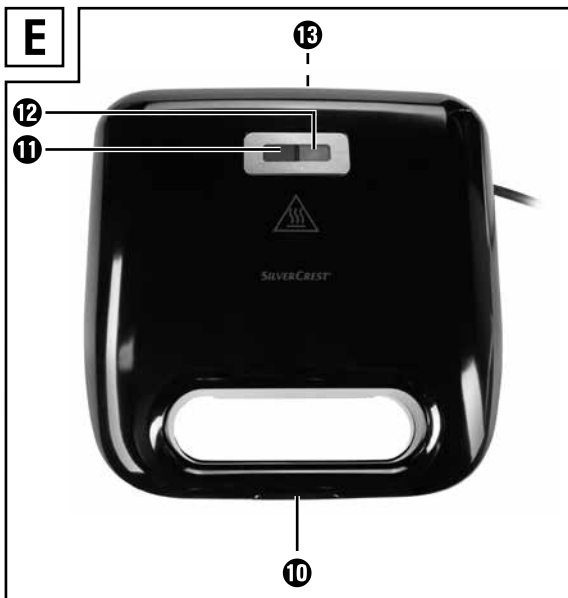
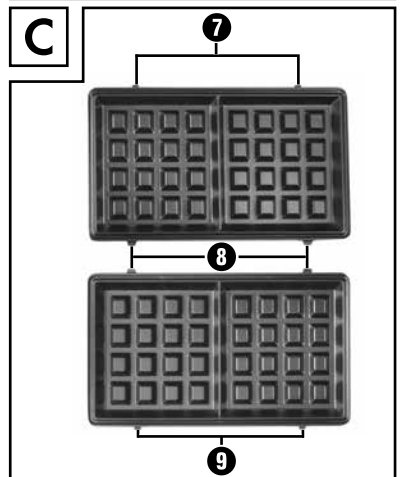
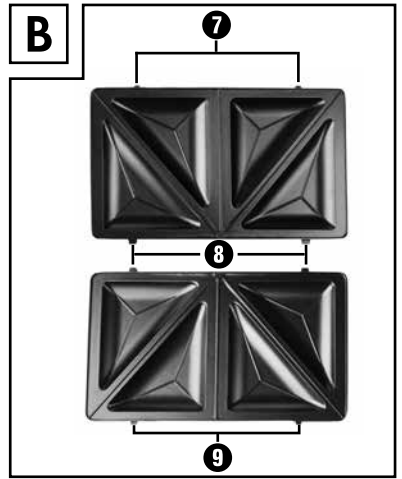
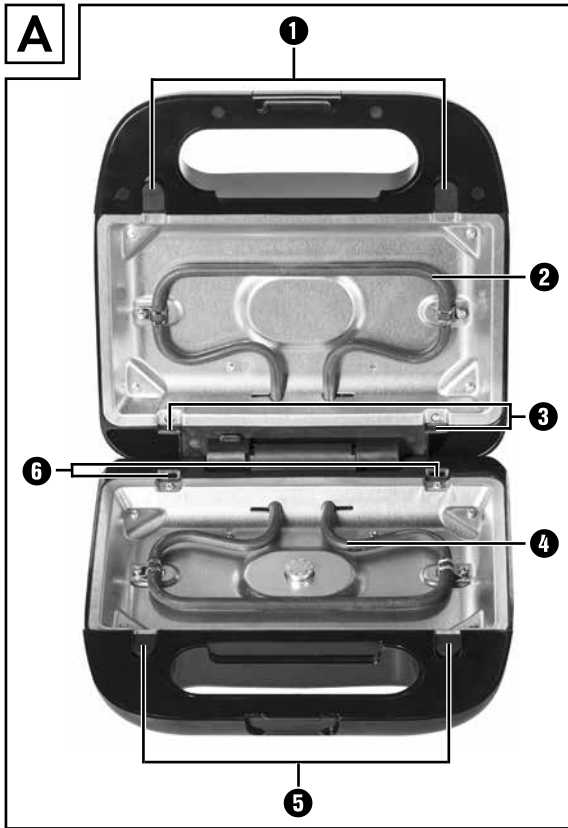
Πριν ξεκινήσετε την ανάγνωση, ανοίξτε τις δυο σελίδες με τις εικόνες και εξοικειωθείτε με όλες τις λειτουργίες της συσκευής.

---

DE AT CH

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

GB/IE/NI/CY	Operating instructions	Page	1
GR/CY	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	21
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	41



## 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>8</b>
Placement of the removable plates .....	8
Extracting the removable plate .....	8
<b>Commissioning</b> .....	<b>9</b>
<b>Operation</b> .....	<b>10</b>
Toasting sandwiches .....	10
Baking waffles .....	10
Grilling .....	11
<b>Cleaning</b> .....	<b>12</b>
<b>Storage</b> .....	<b>13</b>
<b>Troubleshooting</b> .....	<b>13</b>
<b>Recipes</b> .....	<b>14</b>
Dutch Tomato Toast .....	14
Italian Toast .....	15
Hawaiian Toast .....	15
Waffles .....	16
Apple waffles .....	16
Shrimp skewer .....	17
<b>Disposal</b> .....	<b>17</b>
<b>Kompernass Handels GmbH warranty</b> .....	<b>18</b>
Service .....	19
Importer .....	19

## 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

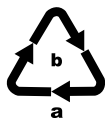
- ▶ Check the contents to ensure everything is present and for visible damage.
- ▶ If the delivery is not complete or has been damaged due to defective packaging or transportation, contact the Service Hotline (see section **Service**).

## 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.



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings:

- 1 - 7: Plastics,
- 20 - 22: Paper and cardboard,
- 80 - 98: Composites

### 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"
- ⓭ Cable retainer

## Technical data

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

## Safety 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 **3**.
- 3) Now press the upper latches **7** onto the locking devices **1**, so that the upper latches **7** spring under the locking devices **1** and the removable plate is firmly seated.
- 4) Lower removable plate: First slide the rear latches **8** into the rear mountings **6**.
- 5) Now press the front latches **9** onto the locking devices **5** so that the latches **9** spring under the locking devices **5** and the removable plate is firmly seated.
- 6) Press firmly once in the centre of the lower removable plate to ensure that it is securely inserted.

## Extracting the removable plate

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

## Commissioning

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

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

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

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

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

### **NOTICE**

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

The appliance is now ready for use.

## Operation

### Toasting sandwiches

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

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

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

- 2) Close the lid and lock it with the lid locking device 10.
- 3) Insert the plug into a mains power socket. The red 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. You can choose from two locking positions. If the sandwich is still too thick, so that the lid locking device 10 cannot be closed, reduce the amount of filling.

#### **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 red 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 red 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.

### **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.

### **NOTICE**

- ▶  For gentle cleaning of the removable plates, we recommend that you wash them by hand, as described above. You can, however, also clean the removable plates in the dishwasher.
- 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.
- Wrap the power cable around the cable spool **16** of the cable retainer on the rear of the appliance. Fix the cable in place using the cable clip (see fig. 1):

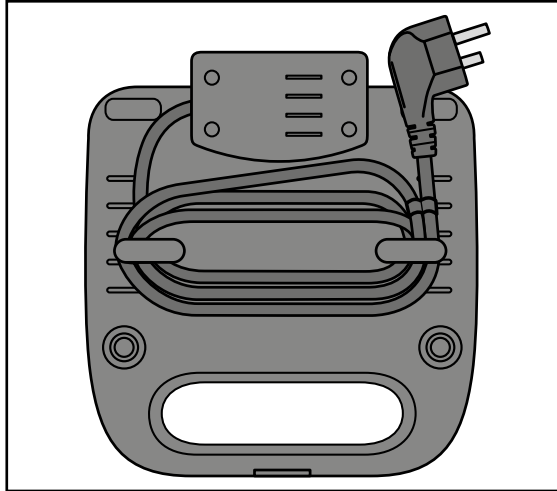


Fig. 1

- 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.



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

## Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

This appliance has a 3-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

### Warranty conditions

The validity period of the warranty starts from the date of purchase. Please keep your original receipt in a safe place. This document will be required as proof of purchase.

If any material or production fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you at our discretion. This warranty service is dependent on you presenting the defective appliance and the proof of purchase (receipt) and a short written description of the fault and its time of occurrence.

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

### Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

### Scope of the warranty

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or fragile parts such as switches, batteries, baking moulds or parts made of glass.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

This product is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications / repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

## Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

- Please have the till receipt and the item number (e.g. IAN 12345) available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate, an engraving on the front page of the instructions (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the appliance.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and software on [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com).

## Service

### GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

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

### IE Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

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

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

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

### CY Service Cyprus

Tel.: 8009 4409

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

IAN 304496

## Importer

Please note that the following address is not the service address.

Please use the service address provided in the operating instructions.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

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



## Περιεχόμενα

<b>Εισαγωγή</b> . . . . .	<b>22</b>
Πνευματικά δικαιώματα . . . . .	22
Περιορισμός ευθύνης . . . . .	22
Προβλεπόμενη χρήση . . . . .	22
<b>Παραδοτέος εξοπλισμός</b> . . . . .	<b>23</b>
Απόρριψη της συσκευασίας . . . . .	23
<b>Περιγραφή συσκευής</b> . . . . .	<b>24</b>
<b>Τεχνικά χαρακτηριστικά</b> . . . . .	<b>24</b>
<b>Υποδείξεις ασφαλείας</b> . . . . .	<b>25</b>
<b>Αλλαγή των αφαιρούμενων πλακών</b> . . . . .	<b>28</b>
Τοποθέτηση των αφαιρούμενων πλακών . . . . .	28
Αφαίρεση των αφαιρούμενων πλακών . . . . .	29
<b>Πρώτη θέση σε λειτουργία</b> . . . . .	<b>29</b>
<b>Χειρισμός</b> . . . . .	<b>30</b>
Ψήσιμο σάντουιτς . . . . .	30
Ψήσιμο βαφλών . . . . .	30
Ψήσιμο . . . . .	31
<b>Καθαρισμός</b> . . . . .	<b>32</b>
<b>Φύλαξη</b> . . . . .	<b>33</b>
<b>Διόρθωση σφαλμάτων</b> . . . . .	<b>33</b>
<b>Συνταγές</b> . . . . .	<b>34</b>
Ολλανδικό τοστ με τομάτες . . . . .	34
Ιταλικό τοστ . . . . .	35
Τοστ Χαβάη . . . . .	35
Βάφλες . . . . .	36
Βάφλες με μήλο . . . . .	36
Σουβλάκι με γαρίδες . . . . .	37
<b>Απόρριψη</b> . . . . .	<b>37</b>
<b>Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH</b> . . . . .	<b>38</b>
Σέρβις . . . . .	39
Εισαγωγέας . . . . .	39



## 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.

## 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

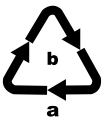
- ▶ Ελέγχετε τον παραδοτέο εξοπλισμό ως προς την πληρότητα και για εμφανείς φθορές.
- ▶ Σε περίπτωση ελλιπούς παραδοτέου εξοπλισμού ή ζημιών λόγω ελλιπούς συσκευασίας ή λόγω μεταφοράς, απευθυνθείτε στην ανοικτή τηλεφωνική γραμμή εξυπηρέτησης (βλ. κεφάλαιο **Σέρβις**).

## 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.



Απορρίψτε τη συσκευασία με φιλικό τρόπο προς το περιβάλλον. Λαμβάνετε υπόψη τη σήμανση στα διαφορετικά υλικά συσκευασίας και, εφόσον απαιτείται, ξεχωρίζετε τα. Τα υλικά συσκευασίας φέρουν σήμανση με συντομογραφίες (a) και ψηφία (b) με την εξής σημασία:

- 1-7: Πλαστικά,
- 20-22: Χαρτί και χαρτόνι,
- 80-98: Συνθετικά υλικά

### 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:

- 1 Ασφάλειες
- 2 Θερμαντικός σωλήνας
- 3 Κάτω στηρίγματα
- 4 Θερμαντικός σωλήνας
- 5 Ασφάλειες
- 6 Πίσω στηρίγματα

Εικόνα Β (Πλάκες σάντουιτς):

- 7 Επάνω γάντζοι
- 8 Κάτω και πίσω γάντζοι
- 9 Μπροστινοί γάντζοι

Εικόνα C (Πλάκες για βιάφλες):

- 7 Επάνω γάντζοι
- 8 Κάτω και πίσω γάντζοι
- 9 Μπροστινοί γάντζοι


Εικόνα D (Πλάκες ψησίματος):

- 7 Επάνω γάντζοι
- 8 Κάτω και πίσω γάντζοι
- 9 Μπροστινοί γάντζοι

Εικόνα Ε:

- 10 Ασφάλιση καπακιού
- 11 Λυχνία ελέγχου «Power»
- 12 Λυχνία ελέγχου «Συσκευή έτοιμη για λειτουργία»
- 13 Διάταξη τύλιξης καλωδίου

## Τεχνικά χαρακτηριστικά

Τάση	220-240 V ~ Εναλλασσόμενο ρεύμα, 50/60Hz
Κατανάλωση ενέργειας	750 W
	Όλα τα εξαρτήματα αυτής της συσκευής που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα μπορούν να χρησιμοποιούνται με ασφάλεια στα τρόφιμα.

## 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.

## 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 θερμοανθεκτική 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 σπηρίγματα **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 σπηρίγματα **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, γέροντας 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 αντικολλητική επίστρωση 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 καπακιού ⑩. Μπορείτε να επιλέξετε ανάμεσα σε δύο ρυθμίσεις ασφάλισης. Εάν το σάντουιτς εξακολουθεί να είναι υπερβολικά χοντρό και δεν κλείνει η ασφάλιση καπακιού ⑩, αφαιρέστε κάποιο υλικό από το σάντουιτς.

#### ΠΡΟΣΟΧΗ - ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- Απομακρύνετε τα σάντουιτς μόνο με μια πλαστική ή ξυλινη σπάτουλα ή με ένα άλλο κατάλληλο, μη μεταλλικό αντικείμενο, ώστε να μην καταστρέψετε την αντικολητική 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 βιάφλας σε κάθε μια από τις δύο επιφάνειες ψησίματος της κάτω πλάκας.
- 6) Κλείστε το καπάκι. **Μην ασφαλίσετε το καπάκι.**

**ΠΡΟΣΟΧΗ - ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!**

- ▶ Απομακρύνετε τις βιάφλες 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 - 7 λεπτά οι βιάφλες είναι έτοιμες. Αυτός ο ενδεικτικός χρόνος μπορεί να ποικίλει ανάλογα με τη χρησιμοποιούμενη ζύμη βιάφλας και το προσωπικό γούστο. Ανοίξτε το καπάκι και αφαιρέστε τις βιάφλες.
  - 8) Εάν δεν θέλετε να ψήσετε άλλες βιάφλες, 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 κρυώσει πριν τον καθαρισμό. Κίνδυνος εγκαύματος!


### ΠΡΟΣΟΧΗ - ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή τριβικά απορρυπαντικά. Αυτά προσβάλλουν την επιφάνεια της συσκευής.

### ΥΠΟΔΕΙΞΗ

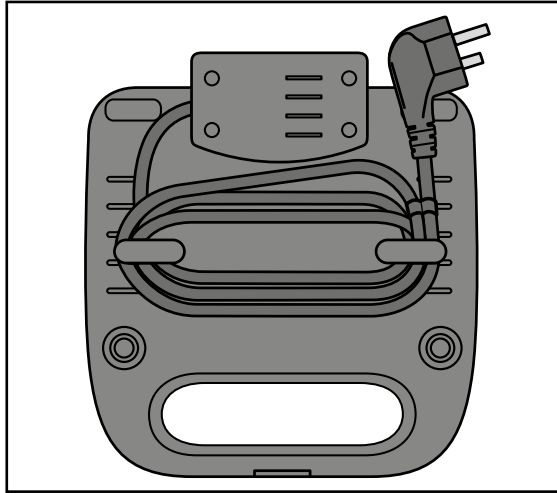
- ▶ Μην περιμένετε πολύ για τον καθαρισμό. Περιμένετε έως ότου η συσκευή κρυώσει τόσο, ώστε να μπορείτε να την αγγίζετε χωρίς τον κίνδυνο εγκαυμάτων. Έτσι, τα υπολείμματα τροφίμων απομακρύνονται καλύτερα.
- Καθαρίζετε το περίβλημα με ένα στεγνό πανί ή με ένα ελαφρώς νωπό πανί.
- Αφαιρέστε τις πλάκες και καθαρίστε τις σε ζεστό νερό, προσθέτοντας λίγο απορρυπαντικό.

### ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶  Για τον ήπιο καθαρισμό των αφαιρούμενων πλακών, προτείνεται η πλύση στο χέρι, όπως περιγράφεται. Ωστόσο, μπορείτε να καθαρίζετε τις αφαιρούμενες πλάκες και στο πλυντήριο πιάτων.
- Εάν έχει τρέξει λίπος ή τρόφιμο κάτω από τις πλάκες στο χώρο, όπου βρίσκονται οι θερμομαντικοί σωλήνες **2** **4**, 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.
- Τυλίξτε το καλώδιο γύρω από τα άγκιστρα καλωδίου της διάταξης τύλιξης καλωδίου **(B)** στην πίσω πλευρά της συσκευής. Στερεώστε το καλώδιο με το κλιπ καλωδίου (βλέπε εικ. 1):



Εικ. 1

- 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 βάφλες/τα είδη ψησίματος γίνονται πολύ σκουρόχρωμα.	Τα σάντουιτς/οι βάφλες/τα είδη ψησίματος έμειναν πολύ στην τοστιέρα.	Απομακρύνετε νωρίτερα τα σάντουιτς/τις βάφλες/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 επαλειμμένη 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 πελτέ
- ◆ 2 ΚΣ μαγιονέζα
- ◆ Αλάτι
- ◆ Μυρωδικά της Προβηγκίας
- ◆ Φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- ◆ 1 μεσαία τομάτα
- ◆ 1 πακ. τυρί μοτσαρέλα
- ◆ Φρεσκοτριμμένο χρωματιστό πιπέρι

- 1) Ανακατέψτε τον πελτέ, 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 Χαβή

### 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.



Για τις δυνατότητες απόρριψης του προϊόντος εκτός χρήσης ενημερώνεστε από την αρμόδια υπηρεσία της κοινότητας ή της πόλης σας.



## Εγγύηση της Kompennass Handels GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη,

Η παρούσα συσκευή διαθέτει 3 χρόνια εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς. Στην περίπτωση ελλείψεων στο προϊόν έχετε νομικά δικαιώματα έναντι του πωλητή του προϊόντος. Αυτά τα νομικά δικαιώματα δεν περιορίζονται μέσω της κατωτέρω αναφερόμενης εγγύησης.

### Προϋποθέσεις εγγύησης

Η περίοδος εγγύησης ξεκινάει κατά την ημερομηνία αγοράς. Φυλάξτε καλά την πρωτότυπη απόδειξη ταμείου. Αυτό το έγγραφο απαιτείται ως απόδειξη για την αγορά.

Εάν, εντός τριών ετών από την ημερομηνία αγοράς, προκύψει στο προϊόν αυτό σφάλμα υλικού ή κατασκευής, κατόπιν κρίσης μας, επισκευάζουμε ή αντικαθιστούμε το προϊόν για εσάς δωρεάν. Η παρούσα εγγύηση προϋποθέτει ότι εντός της περιόδου τριών ετών η ελαττωματική συσκευή και η απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) θα υποβληθούν μαζί με σύντομη περιγραφή σχετικά με το που βρίσκεται η έλλειψη και τότε προέκυψε.

Εάν το ελάττωμα καλύπτεται από την εγγύησή μας, θα λάβετε το επισκευασμένο ή ένα νέο προϊόν.

### Περίοδος εγγύησης και νομικές απαιτήσεις λόγω ελλείψεων

Ο χρόνος εγγύησης δεν παρατείνεται μέσω της παροχής εγγύησης. Αυτό ισχύει και για εξαρτήματα, τα οποία έχουν αντικατασταθεί και επισκευαστεί. Ενδεχόμενες ήδη υπάρχουσες ζημιές και ελλείψεις κατά την αγορά πρέπει να γνωστοποιούνται αμέσως μετά την αποσυσκευασία. Μετά τη λήξη του χρόνου εγγύησης, τυχόν εμφανιζόμενες επισκευές χρεώνονται.

### Εύρος εγγύησης

Η συσκευή κατασκευάστηκε σύμφωνα με αυστηρές οδηγίες ποιότητας και ελέγχθηκε προσεκτικά πριν από την αποστολή.

Η απόδοση εγγύησης ισχύει για σφάλματα υλικού ή κατασκευής. Η παρούσα εγγύηση δεν εκτείνεται σε τμήματα του προϊόντος, τα οποία εκτίθενται σε φυσιολογική φθορά και έτσι μπορεί να θεωρούνται εξαρτήματα φθοράς ή για ζημιές σε εύθραυστα εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες, συσσωρευτές, ταψιά ή εξαρτήματα που είναι κατασκευασμένα από γυαλί.

Η παρούσα εγγύηση ακυρώνεται εάν προκληθεί ζημιά στο προϊόν, εάν δεν γίνεται σωστή χρήση ή συντήρηση. Για μια σωστή χρήση του προϊόντος πρέπει να τηρούνται επακριβώς οι αναφερόμενες υποδείξεις στις οδηγίες χειρισμού. Σκοποί χρήσης και χειρισμοί που δεν συνιστώνται ή για τους οποίους υπάρχει προειδοποίηση πρέπει απαραίτητα να αποφεύγονται.

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.

## Διαδικασία σε περίπτωση εγγύησης

Για την εξασφάλιση γρήγορης επεξεργασίας του ζητήματός σας, τηρείτε τις ακόλουθες υποδείξεις:

- Για όλες τις ερωτήσεις έχετε έτοιμη την απόδειξη αγοράς και τον κωδικό προϊόντος (π.χ. IAN 12345) ως απόδειξη για την αγορά.
- Μπορείτε να βρείτε τον κωδικό προϊόντος στην πινακίδα τύπου, χαραγμένο, στην πρώτη σελίδα των οδηγιών σας (κάτω αριστερά) ή σε αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά.
- Εάν προκύψουν σφάλματα λειτουργίας ή άλλες ελλείψεις, επικοινωνήστε κατ' αρχήν με το ακόλουθο αναφερόμενο τμήμα σέρβις **τηλεφωνικά ή με E-Mail**.
- Ένα προϊόν που θεωρείται ελαττωματικό μπορείτε να το αποστείλετε ατελώς στην αναφερόμενη διεύθυνση του σέρβις επισυνάπτοντας την απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) και αναφέροντας που βρίσκεται η έλλειψη και τότε εμφανίστηκε.



Στην ιστοσελίδα [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) μπορείτε να κατεβάσετε το παρόν και πολλά άλλα εγχειρίδια, βίντεο προϊόντων και λογισμικό.

## Σέρβις

**GR** Σέρβις Ελλάδα  
Tel.: 801 5000 019 (0,03 EUR/Min.)  
E-Mail: [kompernass@lidl.gr](mailto:kompernass@lidl.gr)

**CY** Σέρβις Κύπρος  
Tel.: 8009 4409  
E-Mail: [kompernass@lidl.com.cy](mailto:kompernass@lidl.com.cy)

IAN 304496

## Εισαγωγέας

Η ακόλουθη διεύθυνση δεν είναι διεύθυνση σέρβις. Επικοινωνήστε, κατ' αρχήν, με την αναφερόμενη υπηρεσία σέρβις.

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



## Inhaltsverzeichnis

<b>Einführung</b> .....	<b>42</b>
Urheberrecht .....	42
Haftungsbeschränkung .....	42
Bestimmungsgemäße Verwendung .....	42
<b>Lieferumfang</b> .....	<b>43</b>
Entsorgung der Verpackung .....	43
<b>Gerätebeschreibung</b> .....	<b>44</b>
<b>Technische Daten</b> .....	<b>44</b>
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>45</b>
<b>Austauschen der Wechselplatten</b> .....	<b>48</b>
Einsetzen der Wechselplatten .....	48
Herausnehmen der Wechselplatten .....	48
<b>Erste Inbetriebnahme</b> .....	<b>49</b>
<b>Bedienen</b> .....	<b>50</b>
Sandwiches rösten .....	50
Waffeln backen .....	50
Grillen .....	51
<b>Reinigen</b> .....	<b>52</b>
<b>Aufbewahren</b> .....	<b>53</b>
<b>Fehlerbehebung</b> .....	<b>53</b>
<b>Rezepte</b> .....	<b>54</b>
Holländischer Tomatentost .....	54
Italienischer Toast .....	55
Toast Hawaii .....	55
Waffeln .....	56
Apfelwaffeln .....	56
Garnelenspieß .....	57
<b>Entsorgung</b> .....	<b>57</b>
<b>Garantie der Kompertnaß Handels GmbH</b> .....	<b>58</b>
Service .....	59
Importeur .....	59

## 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

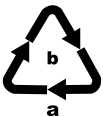
- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel **Service**).

## 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 **10**.
- 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“ ① 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! STROMSCHLAGEGFAHR**

- ▶ 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**

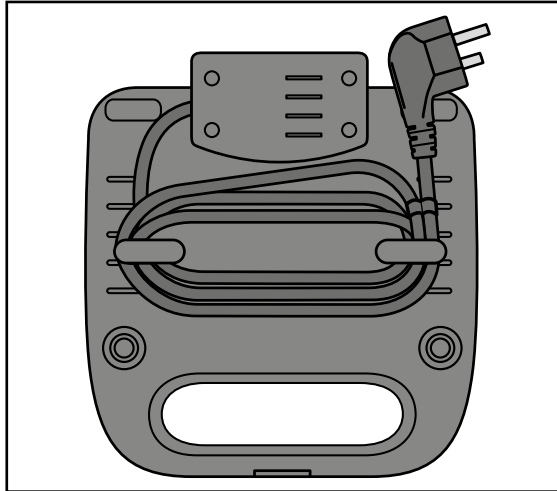
- ▶ Warten Sie mit der Reinigung nicht zu lange. Warten Sie, bis sich das Gerät soweit abgekühlt hat, dass Sie es ohne Verbrennungsgefahr anfassen können. Dann lassen sich die Lebensmittelreste besser entfernen.
- Das Gehäuse reinigen Sie mit einem trockenen Tuch oder einem leicht angefeuchteten Lappen.
- 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)



**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

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

Last Information Update · Έκδοση των πληροφοριών

Stand der Informationen:

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

IAN 304496