

# SILVER CREST®



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



## SANDWICH TOASTER SSMW 750 B2

GB IE

### SANDWICH TOASTER

Operating instructions

SE

### SMÖRGÅSGRILL

Bruksanvisning

DE AT CH

### SANDWICHMAKER

Bedienungsanleitung

FI

### VOILEIPÄGRILLI

Käyttöohje

DK

### SANDWICHMAKER

Betjeningsvejledning

IAN 90839

FI SE DK



GB IE

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

---

FI

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

---

SE

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

---

DK

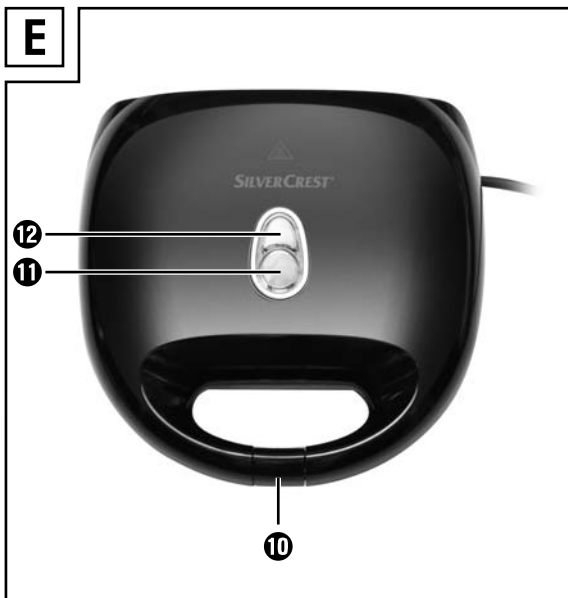
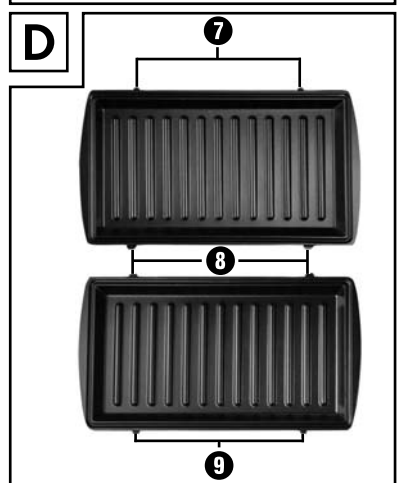
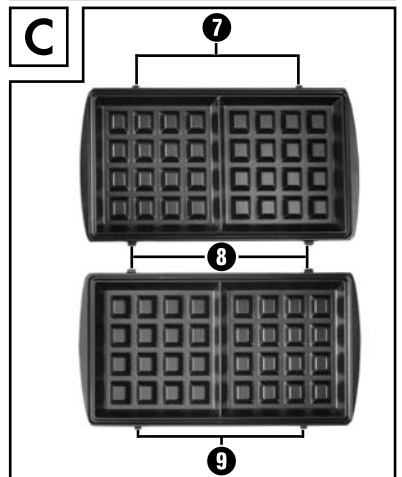
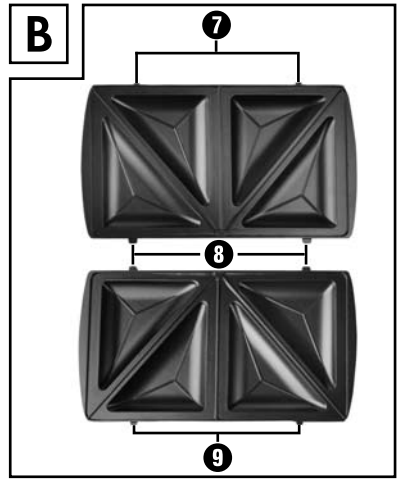
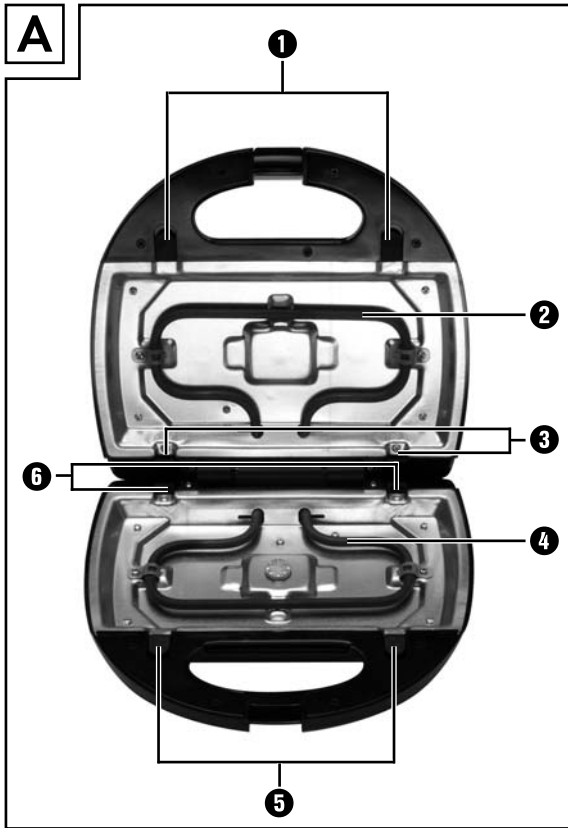
Før du læser, vend siden med billeder frem og bliv bekendt med alle apparatets funktioner.

---

DE AT CH

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

GB/IE	Operating instructions	Page	1
FI	Käyttöohje	Sivu	19
SE	Bruksanvisning	Sidan	37
DK	Betjeningsvejledning	Side	55
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	73



# Index

<b>Introduction</b> .....	<b>2</b>
Copyright .....	2
Limited liability .....	2
Intended use .....	2
<b>Items supplied</b> .....	<b>3</b>
Disposal of the packaging .....	3
<b>Appliance description</b> .....	<b>4</b>
<b>Technical data</b> .....	<b>4</b>
<b>Safety instructions</b> .....	<b>5</b>
<b>Exchanging the removable plates</b> .....	<b>8</b>
Placement of the removable plates .....	8
Extracting the removable plate .....	8
<b>Commissioning</b> .....	<b>9</b>
<b>Operation</b> .....	<b>9</b>
Toasting sandwiches .....	9
Baking waffles .....	10
Grilling .....	11
<b>Cleaning</b> .....	<b>11</b>
<b>Storage</b> .....	<b>12</b>
<b>Troubleshooting</b> .....	<b>12</b>
<b>Recipes</b> .....	<b>13</b>
Dutch Tomato Toast .....	13
Italian Toast .....	14
Hawaiian Toast .....	15
Waffles .....	15
Apple waffles .....	16
Shrimp skewer .....	17
<b>Disposal</b> .....	<b>17</b>
<b>Warranty and Service</b> .....	<b>18</b>
<b>Importer</b> .....	<b>18</b>

## Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance!

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

## Copyright

This documentation is copyright protected.

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

## Limited liability

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

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

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

## Intended use

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

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

## Items supplied

The appliance is delivered with the following components as standard:

- Sandwich Toaster
  - 2 Removable plates "Sandwich"
  - 2 Removable plates "Waffles"
  - 2 Removable plates "Grill"
  - Operating instructions
- 1) Remove the appliance, the removable plates and the operating instructions from the carton.
  - 2) Remove all packing material.

### NOTICE

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

## Disposal of the packaging

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



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

### NOTICE

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

## Appliance description

Illustration A:

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

Illustration B (Sandwich plates):

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

Illustration C (Waffle plates):

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

Illustration D (Grill plates):

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

Illustration E:


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

## Technical data

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

## Safety instructions

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

- ▶ Arrange for damaged power cables and/or plugs to be replaced as soon as possible by a qualified specialist or by Customer Services.
- ▶ Use the appliance only in dry indoor areas, not outdoors.
- ▶  NEVER submerge the appliance in water or other liquids! If you do, then you could receive a potentially fatal electric shock.
- ▶ When cleaning, ensure that water cannot permeate into the appliance. NEVER clean the appliance under running water.
- ▶ Ensure that the appliance can never come into contact with water. NEVER use the appliance adjacent to water or close to vessels containing liquids.
- ▶ Ensure that the power cable never gets wet or moist when the appliance is in use. Lay the cable such that it cannot be clamped or otherwise damaged.
- ▶ After use, disconnect the power cable from the mains power socket to turn off the unit.
- ▶ NEVER open the housing of the appliance.



**⚠ WARNING! RISK OF INJURY!**

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

**⚠ WARNING! RISK OF INJURY!**

- ▶ 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 orange control lamp "Power" **11** glows.
- 4) As soon as the appliance is heated up, the green control lamp "Ready" **12** glows.
- 5) Open the lid and insert two prepared sandwiches on the lower removable plate.

- 6) Close the lid and lock it with the lid locking device ⑩. Should the sandwich be too thick, such that the lid locking device ⑩ cannot close, remove some filling from the sandwiches.

**CAUTION - PROPERTY DAMAGE!**

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

- 7) The sandwiches are ready after about 5 - 6 minutes. This time information can, depending on the type of filling and personal tastes, vary. Open the lid and take the sandwiches out.
- 8) When you no longer wish to prepare any more sandwiches, disconnect the plug from the mains power socket.

## Baking waffles

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

**CAUTION - PROPERTY DAMAGE!**

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

- 2) Close the lid and lock it with the lid locking device ⑩.
- 3) Insert the plug into a mains power socket. The orange control lamp "Power" ⑪ glows.
- 4) As soon as the appliance is heated up, the green control lamp "Ready" ⑫ glows.
- 5) Open the lid and place about 2 - 3 large tablespoons of batter into each of the two waffle baking surfaces on the lower removable plate.
- 6) Now close the lid. Do **not** lock the lid!

**CAUTION - PROPERTY DAMAGE!**

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

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

## Grilling

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

### CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

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

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

### CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

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

- 8) When the food is cooked through, take it from the removable plate.
- 9) When the appliance is no longer needed, remove the plug from the mains power socket.

## Cleaning

### WARNING! RISK OF ELECTRIC SHOCK

- ▶ Disconnect the plug from the mains power socket before cleaning the appliance.



NEVER submerge the appliance in water or other liquids! If you do, then you could receive a potentially fatal electric shock .

### WARNING! RISK OF INJURY!

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

## CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

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

## NOTICE

- ▶ Do not wait too long to start with the cleaning. Wait until the appliance has cooled down sufficiently that you can touch it without the risk of being burnt. Then the food particles can be removed more easily.
- Clean the appliance housing only with a dry or lightly moistened cloth.
- Detach the removable plates and clean them in warm water with a little detergent added.
- If fats or food should be under the removable plates and in the space in which the heating coils ② ④ are located, proceed as follows:
  - Dab the fats or other liquids with a piece of kitchen paper.
  - Remove stuck-on burnt residues with a wooden spatula or small wooden skewers.
- Dry all parts well before re-use.

## Storage

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

## Troubleshooting

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

## Recipes

### Dutch Tomato Toast

#### Ingredients:

- ◆ 4 slices of toast bread
- ◆ Water
- ◆ Spring onions
- ◆ 1 medium Tomato
- ◆ Herb butter
- ◆ 2 slices of cooked Ham
- ◆ Salt
- ◆ Freshly ground Pepper
- ◆ 2 slices of young Gouda cheese

- 1) Wash the spring onions and let them drip dry. Halve the onions lengthwise and then cut them into large pieces. Bring the water with salt to the boil in a pot. Add the spring onions and blanch them for about 1 minute. Then place the spring onions in a colander, douse them with cold water and let them drip dry.
- 2) Wash the tomatoes and dab them dry. Halve them and remove the stalks. Cut the tomatoes into slices.
- 3) Spread herb butter on one slice of toast and place a folded slice of ham on the smeared slice of toast bread. Distribute the pieces of spring onion and tomato slices on top. Season with salt and pepper.
- 4) Lay the cheese slices on the slice of toast bread.
- 5) Coat another slice of toast with some garlic butter and place it on your sandwich with the buttered side down.



## Italian Toast

### Ingredients:

- ◆ 4 slices of Toast bread
- ◆ 4 tbsp. Tomato purée
- ◆ 2 tbsp. Salad mayonnaise
- ◆ Salt
- ◆ Herbs de Provence
- ◆ Freshly ground Pepper
- ◆ 1 medium Tomato
- ◆ 1 package Mozzarella cheese
- ◆ Freshly ground coloured Pepper

- 1) Stir the tomato paste, mayonnaise, salt, herbs de Provence and pepper together. Spread the slices of toast bread with it.
- 2) Wash the tomatoes and dab them dry. Halve them and remove the stalks. Cut the tomatoes into slices.
- 3) Let the Mozzarella cheese drain in a colander and then cut it into slices. Cut these in half.
- 4) Now lay the tomato and Mozzarella slices on the coated slice and season with pepper.
- 5) Cover your sandwich with another slice of toast bread.

## Hawaiian Toast

### Ingredients:

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

- 1) Let the pineapples drain in a colander.
- 2) Now coat the toast slice with butter.
- 3) Garnish the toast bread with ham and pineapple.
- 4) Lay the cheese on the pineapple as the last ingredient.
- 5) Cover your sandwich with a slice of toast bread.

## Waffles

### Ingredients:

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

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

## Apple waffles

### Ingredients:

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

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

## Shrimp skewer

### Ingredients:

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

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

## Disposal



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

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

## Warranty and Service

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

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

### NOTICE

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

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

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

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

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

#### **GB** Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

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

IAN 90839

#### **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)

IAN 90839

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

## Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

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

# Sisällysluettelo

<b>Johdanto</b> .....	<b>20</b>
Tekijänoikeus .....	20
Vastuun rajoittaminen .....	20
Määräystenmukainen käyttö .....	20
<b>Toimituslaajuus</b> .....	<b>21</b>
Pakkauksen hävittäminen .....	21
<b>Laitteen kuvaus</b> .....	<b>22</b>
<b>Tekniset tiedot</b> .....	<b>22</b>
<b>Turvaohjeet</b> .....	<b>23</b>
<b>Vaihtolevyjen vaihtaminen</b> .....	<b>26</b>
Vaihtolevyjen asettaminen .....	26
Vaihtolevyjen poistaminen .....	26
<b>Ensimmäinen käyttöönotto</b> .....	<b>27</b>
<b>Käyttö</b> .....	<b>27</b>
Voiileipien paahdattaminen .....	27
Vohveleiden valmistaminen .....	28
Grillaus .....	29
<b>Puhdistus</b> .....	<b>29</b>
<b>Säilytys</b> .....	<b>30</b>
<b>Vianetsintä</b> .....	<b>30</b>
<b>Reseptejä</b> .....	<b>31</b>
Hollantilainen tomaattileipä .....	31
Italialainen paahdattoleipä .....	32
Havaijinleipä .....	33
Vohvelit .....	33
Omenavohvelit .....	34
Katkarapuvarras .....	35
<b>Hävittäminen</b> .....	<b>35</b>
<b>Takuu ja huolto</b> .....	<b>36</b>
<b>Maahantuoja</b> .....	<b>36</b>

## Johdanto

Sydämellinen onnittelumme uuden laitteesi johdosta!

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

## Tekijänoikeus

Tämä asiakirja on tekijänoikeudellisesti suojattu.

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

## Vastuun rajoittaminen

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

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

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

## Määräystenmukainen käyttö

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

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

## Toimituslaajuus

Laite toimitetaan vakiona seuraavilla osilla:

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

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

### OHJE

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

## Pakkauksen hävittäminen

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



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

### OHJE

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



## Laitteen kuvaus

Kuva A:

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

Kuva B (voileipälevyt):

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

Kuva C (vohvelilevyt):

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

Kuva D (grillilevyt):

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

Kuva E:


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

## Teknisets tiedot

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

## Turvaohjeet

### **VAROITUS! SÄHKÖISKUN VAARA!**

- ▶ Anna valtuutetun ammattihenkilöstön vaihtaa vaurioitunut virtajohto tai verkkopistoke välittömästi uuteen vaarojen välttämiseksi.
- ▶ Käytä laitetta vain kuivissa tiloissa, ei ulkona.
-  Älä koskaan upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin! Muutoin on olemassa sähköiskun vaara.
- ▶ Kun puhdistat laitetta, varmista, ettei laitteen sisään pääse vettä. Älä koskaan puhdistaa laitetta juoksevan veden alla.
- ▶ Varmista, ettei laite pääse koskaan kosketuksiin veden kanssa. Älä koskaan käytä laitetta veden lähettyvillä tai nestettä sisältävien astioiden vieressä.
- ▶ Pidä huolta siitä, ettei virtajohto kastu tai kostu käytössä. Vedä virtajohto siten, ettei se tartu, puristu tai vaurioidu muulla tavalla.
- ▶ Irrota verkkopistoke jokaisen käytön jälkeen verkkopistorasiasta, jotta laite sammuu.
- ▶ Älä koskaan avaa laitteen koteloä.

**⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!**

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

**⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!**

- ▶ Käytä laitetta vain tukevalla, liukumattomalla ja tasaisella asetuspinnalla.
- ▶ Älä käytä laitetta ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjatun järjestelmän avulla.



Huomio! Kuuma pinta!

**HUOMIO - TULIPALON VAARA!**

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

**HUOMIO - AINEELLISIA VAHINKOJA!**

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

## Vaihtolevyjen vaihtaminen

Voit valita kolmesta erilaisesta vaihtolevystä:

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

### **VAROITUS! SÄHKÖISKUN VAARA**

- ▶ Irrota pistoke pistorasiasta, ennen kuin vaihdat vaihtolevyt.

### **VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!**

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

## Vaihtolevyjen asettaminen

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

## Vaihtolevyjen poistaminen

- 1) Ylempi vaihtolevy: Työnnä lukitukset 1 ylös ja käänä samanaikaisesti vaihtolevyä eteenpäin niin, että se voidaan nostaa alemmista pidikkeistä 3.
- 2) Alempi vaihtolevy: Vedä lukitukset 5 eteenpäin ja nosta vaihtolevyä niin, että se voidaan vetää ulos taaemmista pidikkeistä 6.

## Ensimmäinen käyttöönotto

Suorita seuraava toimenpide kaikille kolmelle vaihtolevyparille.

- Hankaa kerran vaihtolevyjen tarttumaton pinnoite ruoanlaittoon soveltuvalla öljyllä.

### **VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!**

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

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

### **OHJE**

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

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

Laite on nyt käyttövalmis.

## Käyttö

### Voileipien paahtaminen

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

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

- ▶ Älä koskaan käytä kahta erilaista vaihtolevyä samanaikaisesti.

- 2) Sulje kansi ja lukitse se kannen lukituksella **10**.
- 3) Työnnä verkkopistoke verkkopistorasiaan. Oranssi merkkivalo "Power" **11** palaa.
- 4) Heti kun laite on kuumentunut, vihreä merkkivalo "Toimintavalmis" **12** syttyy.
- 5) Avaa kansi ja aseta kaksi valmisteltua voileipää alemmalle vaihtolevyille.

- 6) Sulje kansi ja lukitse se kannen lukituksella ⑩. Jos leipä on liian paksu, eikä kannen lukitus ⑩ sulkeudu, poista leivästä täytettä.

**HUOMIO - AINEELLISIA VAHINKOJA!**

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

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

## Vohveleiden valmistaminen

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

**HUOMIO - AINEELLISIA VAHINKOJA!**

► Älä koskaan käytä kahta erilaista vaihtolevyä samanaikaisesti.

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

**HUOMIO - AINEELLISIA VAHINKOJA!**

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

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

## Grillaus

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

### HUOMIO - AINEELLISIA VAHINKOJA!

- ▶ Älä koskaan käytä kahta erilaista vaihtolevyä samanaikaisesti.

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

### HUOMIO - AINEELLISIA VAHINKOJA!

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

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

## Puhdistus

### ⚠ VAROITUS! SÄHKÖISKUN VAARA

- ▶ Irrota pistoke pistorasiasta, ennen kuin puhdistat laitteen.



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

### ⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- ▶ Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistamista. Palovamman vaara!

### HUOMIO - AINEELLISIA VAHINKOJA!

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



## OHJE

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

## Säilytys

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

## Vianetsintä

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

## Reseptejä

### Hollantilainen tomaattileipä

#### Ainekset:

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

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

## Italialainen paahtoleipä

### Ainekset:

- ◆ 4 viipaletta paahtoleipää
- ◆ 4 rkl tomaattisosesta
- ◆ 2 rkl salaattimajoneesia
- ◆ suolaa
- ◆ Provençen yrttejä
- ◆ tuoretta jauhattua pippuria
- ◆ 1 keskikokoinen tomaatti
- ◆ 1 pakkaus mozzarellajuustoa
- ◆ tuoretta jauhattua pippuriseosta

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

## Havaijinleipä

### Ainekset:

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

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

## Vohvelit

### Ainekset:

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

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

## Omenavohvelit

### Ainekset:

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

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

## Katkarapuvarras

### Ainekset:

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

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

## Hävittäminen



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

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

## Takuu ja huolto

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

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

### OHJE

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

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

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

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

Takuuajan päättymisen jälkeen suoritettavat korjaukset ovat maksullisia.

FI

### Huolto Suomi

Tel.: 010309 3582

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

IAN 90839

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

## Maahantuoja

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

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

# Innehållsförteckning

<b>Inledning</b> .....	<b>38</b>
Upphovsrätt .....	38
Ansvarsbegränsning .....	38
Föreskriven användning .....	38
<b>Leveransens innehåll</b> .....	<b>39</b>
Kassera förpackningen .....	39
<b>Beskrivning</b> .....	<b>40</b>
<b>Tekniska data</b> .....	<b>40</b>
<b>Säkerhetsanvisningar</b> .....	<b>41</b>
<b>Byta laggar</b> .....	<b>44</b>
Sätta in laggar .....	44
Ta ut laggar .....	44
<b>Första användningstillfället</b> .....	<b>45</b>
<b>Användning</b> .....	<b>45</b>
Göra varma smörgåsar .....	45
Grädda våfflor .....	46
Grilla .....	47
<b>Rengöring</b> .....	<b>47</b>
<b>Förvaring</b> .....	<b>48</b>
<b>Åtgärda fel</b> .....	<b>48</b>
<b>Recept</b> .....	<b>49</b>
Holländsk tomattoast .....	49
Italiensk toast .....	50
Hawaiitoast .....	51
Våfflor .....	51
Äppelvåfflor .....	52
Räkspett .....	53
<b>Kassering</b> .....	<b>53</b>
<b>Garanti och service</b> .....	<b>54</b>
<b>Importör</b> .....	<b>54</b>



## Inledning

Ett stort grattis till din nyinköpta produkt!

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

## Upphovsrätt

Det här dokumentet skyddas av upphovsrätt.

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

## Ansvarsbegränsning

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

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

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

## Föreskriven användning

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

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

## Leveransens innehåll

Produkten levereras med följande delar som standard:

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

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

### OBSERVERA

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

## Kassera förpackningen

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



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

### OBSERVERA

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

## Beskrivning

Bild A:

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

Bild B (sandwichlaggar):

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

Bild C (våffellaggar):

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

Bild D (grillaggar):

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

Bild E:


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

## Tekniska data

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

## Säkerhetsanvisningar

### **VARNING! RISK FÖR ELCHOCKER!**

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

**⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!**

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

**⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!**

- ▶ Använd bara produkten på en stabilt, halkfritt och plant underlag.
- ▶ Använd ingen extern timer eller separat fjärrkontroll för att styra produkten.



Akta! Ytan är mycket het!

**AKTA - BRANDRISK!**

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

**AKTA - RISK FÖR MATERIALSKADOR!**

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

## Byta laggar

Du kan välja mellan 3 olika, utbytbara laggar:

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

### **VARNING! RISK FÖR ELCHOCK**

- Dra alltid ut kontakten innan du byter laggar.

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

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

## Sätta in laggar

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

## Ta ut laggar

- 1) Övre lagg: För arreteringarna **1** uppåt och luta samtidigt laggen framåt så att den kan lyftas ut ur de undre hållarna **3**.
- 2) Undre lagg: Dra arreteringarna **5** framåt och lyft laggen så att den kan dras ut ur de bakre hållarna **6**.

## Första användningstillfället

Gå igenom följande procedur med alla 3 paren laggar.

- Gnid in nonstickbeläggningen en gång med matolja.

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

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

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

### **OBSERVERA**

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

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

Produkten är nu klar att användas.

## Användning

### Göra varma smörgåsar

- 1) Sätt in sandwichläggarna i produkten.

### **AKTA - RISK FÖR MATERIALSKADOR!**

- ▶ Använd aldrig två olika laggar samtidigt.

- 2) Stäng locket och lås det med låsanordningen 10.
- 3) Sätt kontakten i ett eluttag. Den orange färgade kontrollampen Power 11 börjar lysa.
- 4) Så snart produkten har värmts upp tänds den gröna kontrollampen Klar för drift 12.
- 5) Öppna locket och lägg in de två varma smörgåsar du förberett på den undre laggen.



- 6) Stäng locket och lås det med låsanordningen ⑩. Om smörgåsen är för tjock så att locket inte går att stänga med låsanordningen ⑩ får du ta bort lite fyllning från smörgåsarna.

**AKTA - RISK FÖR MATERIALSKADOR!**

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

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

## Grädda våfflor

- 1) Sätt in våffellaggarna i produkten.

**AKTA - RISK FÖR MATERIALSKADOR!**

- Använd aldrig två olika laggar samtidigt.

- 2) Stäng locket och lås det med låsanordningen ⑩.
- 3) Sätt kontakten i ett eluttag. Den orangefärgade kontrollampan Power ① börjar lysa.
- 4) Så snart produkten har värmts upp tänds den gröna kontrollampan Klar för drift ②.
- 5) Öppna locket och fyll på ca 2 - 3 stora matskedar våffelsmet i båda våffelformarna på den undre laggen.
- 6) Stäng locket. **Lås inte locket med låsanordningen!**

**AKTA - RISK FÖR MATERIALSKADOR!**

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

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

## Grilla

- 1) Sätt in grillaggen i produkten.

### AKTA - RISK FÖR MATERIALSKADOR!

- Använd aldrig två olika laggar samtidigt.

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

### AKTA - RISK FÖR MATERIALSKADOR!

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

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

## Rengöring

### ⚠ VARNING! RISK FÖR ELCHOCK

- Dra ut kontakten innan du rengör produkten.



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

### ⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

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

### AKTA - RISK FÖR MATERIALSKADOR!

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

## OBSERVERA

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

SE

## Förvaring

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

## Åtgärda fel

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

## Recept

### Holländsk tomattoast

#### Ingredienser :

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

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

## Italiensk toast

### Ingredienser :

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

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

## Hawaiitoast

### Ingredienser :

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

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

## Våfflor

### Ingredienser :

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

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

## Äppelvåfflor

### Ingredienser :

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

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

## Räkspett

### Ingredienser :

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

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

## Kassering



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

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



## Garanti och service

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

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

### OBSERVERA

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

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

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

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

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

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

**SE**

#### Service Sverige

Tel.: 0770 930739

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

IAN 90839

**FI**

#### Service Suomi

Tel.: 010309 3582

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

IAN 90839

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

## Importör

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

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

# Indholdsfortegnelse

<b>Introduktion</b> .....	<b>56</b>
Ophavsret .....	56
Ansvarsbegrænsning .....	56
Anvendelsesområde .....	56
<b>Medfølger ved køb</b> .....	<b>57</b>
Bortskaffelse af emballagen .....	57
<b>Beskrivelse af sandwichmakeren</b> .....	<b>58</b>
<b>Tekniske data</b> .....	<b>58</b>
<b>Sikkerhedsanvisninger</b> .....	<b>59</b>
<b>Udskiftning af skiftepladerne</b> .....	<b>62</b>
Indsætning af skiftepladerne .....	62
Udtagning af skiftepladerne .....	62
<b>Første opstart</b> .....	<b>63</b>
<b>Betjening</b> .....	<b>63</b>
Ristning af sandwiches .....	63
Bagning af vafler .....	64
Grillning .....	65
<b>Rengøring</b> .....	<b>65</b>
<b>Opbevaring</b> .....	<b>66</b>
<b>Afhjælpning af fejl</b> .....	<b>66</b>
<b>Opskrifter</b> .....	<b>67</b>
Hollandsk tomattoast .....	67
Italiensk toast .....	68
Toast Hawaii .....	69
Vafler .....	69
Æblevafler .....	70
Rejespyd .....	71
<b>Bortskaffelse</b> .....	<b>71</b>
<b>Garanti og service</b> .....	<b>72</b>
<b>Importør</b> .....	<b>72</b>

## Introduktion

Til lykke med købet af din nye elartikel!

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

DK

## Ophavsret

Denne dokumentation er ophavsretligt beskyttet.

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

## Ansvarsbegrænsning

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

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

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

## Anvendelsesområde

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

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

## Medfølger ved køb

Sandwichmakeren leveres standardmæssigt med følgende komponenter:

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

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

### BEMÆRK

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

DK

## Bortskaffelse af emballagen

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



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

### BEMÆRK

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

## Beskrivelse af sandwichmakeren

Figur A:

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

Figur B (sandwichplader):

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

Figur C (vaffelplader):

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

Figur D (grillplader):

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

Figur E:


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

## Tekniske data

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

## Sikkerhedsanvisninger

### **ADVARSEL! FARE FOR STRØMSTØD!**

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

DK

**⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!**

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

**⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!**

- ▶ Brug kun sandwichmakeren på en stabil, skridsikker og plan overflade.
- ▶ Brug aldrig en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem til betjening af sandwichmakeren.



Obs! Varm overflade!

DK

**OBS - BRANDFARE!**

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

**OBS - MATERIELLE SKADER!**

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



## Udskiftning af skiftepladerne

Du kan vælge mellem to forskellige skifteplader:

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

### ADVARSEL! FARE FOR STRØMSTØD!

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

### ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

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

## Indsætning af skiftepladerne

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

## Udtagning af skiftepladerne

- 1) Øverste skifteplade: Stil låseanordningerne **1** op, og vip samtidig skiftepladen frem, så den kan løftes ud af de nederste holdere **3**.
- 2) Nederste skifteplade: Træk låseanordningerne **5** frem, og løft skiftepladen, så den kan trækkes ud af de bageste holdere **6**.

## Første opstart

Udfør den følgende procedure med hver af de 3 skiftepladepar.

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

### ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

► Lad sandwichmakeren køle helt af, før skiftepladerne skiftes! Forbrændingsfare!

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

### BEMÆRK

► Ved første anvendelse kan det lugte en smule (en smule røgudvikling er også mulig). Det er normalt og forsvinder efter kort tid. Sørg for tilstrækkelig udluftning. Åbn for eksempel vinduet.

- Træk stikket ud, og lad sandwichmakeren køle af.
- Rengør sandwichmakeren som beskrevet i kapitlet "Rengøring".

Nu er sandwichmakeren klar til brug.

DK

## Betjening

### Ristning af sandwiches

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

### OBS - MATERIELLE SKADER!

► Brug aldrig to forskellige skifteplader samtidigt.

- 2) Luk låget, og lås det med låsen 10.
- 3) Sæt stikket i en stikkontakt. Den orange kontrollampe "Power" 11 lyser.
- 4) Så snart sandwichmakeren er varmet op, lyser den grønne kontrollampe "Driftsklar" 12.
- 5) Åbn låget, og læg de to forberedte sandwiches på den nederste skifteplade.

- 6) Luk låget, og lås det med låsen ⑩. Hvis sandwichen er for tyk, så låsen ⑩ ikke kan lukkes, skal du fjerne noget af pålægget på sandwicherne.

**OBS - MATERIELLE SKADER!**

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

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

## Bagning af vafler

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

**OBS - MATERIELLE SKADER!**

► Brug aldrig to forskellige skifteplader samtidigt.

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

**OBS - MATERIELLE SKADER!**

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

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

## Grillning

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

### OBS - MATERIELLE SKADER!

- Brug aldrig to forskellige skifteplader samtidigt.

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

### OBS - MATERIELLE SKADER!

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

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

## Rengøring

### ⚠ ADVARSEL! FARE FOR STRØMSTØD

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



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

### ⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- Lad sandwichmakeren afkøle før rengøringen. Forbrændingsfare!

### OBS - MATERIELLE SKADER!

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

## BEMÆRK

- ▶ Vent ikke alt for længe med rengøringen. Vent, til sandwichmakeren er kølet så meget af, at der ikke er fare for at brænde sig ved berøring. Så kan madresterne lettere fjernes.
- Rengør kabinettet med en tør klud eller en let fugtet klud.
- Tag skiftepladerne ud, og rengør dem i varmt vand, og tilsæt lidt opvaske-middel.
- Hvis der er løbet fedt eller madrester ind under skiftepladerne i rummet, hvor varmeslangerne ② ④ befinder sig, skal du gøre følgende:
  - Fjern fedtet eller væsken med et stykke køkkenrulle.
  - Fjern fastbrændte rester med en træspartel eller et lille træspyd.
- Tør alle dele godt af før næste brug.

## Opbevaring

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

## Afhjælpning af fejl

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

## Opskrifter

### Hollandsk tomattoast

#### Ingredienser:

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

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

## Italiensk toast

### Ingredienser:

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

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

## Toast Hawaii

### Ingredienser:

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

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

DK

## Vafler

### Ingredienser:

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

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



## Æblevafler

### Ingredienser:

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

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

## Rejespyd

### Ingredienser:

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

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

DK

## Bortskaffelse



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

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

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

## Garanti og service

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

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

### BEMÆRK

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

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

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

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

Når garantiperioden er udløbet, skal evt. reparationer betales.

**DK Service Danmark**  
Tel.: 32 710005  
E-Mail: [kompernass@idl.dk](mailto:kompernass@idl.dk)  
IAN 90839

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

## Importør

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

# Inhaltsverzeichnis

<b>Einführung</b> .....	<b>74</b>
Urheberrecht .....	74
Haftungsbeschränkung .....	74
Bestimmungsgemäße Verwendung .....	74
<b>Lieferumfang</b> .....	<b>75</b>
Entsorgung der Verpackung .....	75
<b>Gerätebeschreibung</b> .....	<b>76</b>
<b>Technische Daten</b> .....	<b>76</b>
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>77</b>
<b>Austauschen der Wechselplatten</b> .....	<b>80</b>
Einsetzen der Wechselplatten .....	80
Herausnehmen der Wechselplatten .....	80
<b>Erste Inbetriebnahme</b> .....	<b>81</b>
<b>Bedienen</b> .....	<b>81</b>
Sandwiches rösten .....	81
Waffeln backen .....	82
Grillen .....	83
<b>Reinigen</b> .....	<b>83</b>
<b>Aufbewahren</b> .....	<b>84</b>
<b>Fehlerbehebung</b> .....	<b>84</b>
<b>Rezepte</b> .....	<b>85</b>
Holländischer Tomatentoast .....	85
Italienischer Toast .....	86
Toast Hawaii .....	87
Waffeln .....	87
Apfelwaffeln .....	88
Garnelenspieß .....	89
<b>Entsorgung</b> .....	<b>89</b>
<b>Garantie und Service</b> .....	<b>90</b>
<b>Importeur</b> .....	<b>90</b>

## Einführung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes!

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

## Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

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

## Haftungsbeschränkung

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

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

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

## Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

## Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Sandwichmaker
- 2 Wechselplatten „Sandwich“
- 2 Wechselplatten „Waffeln“
- 2 Wechselplatten „Grill“
- Bedienungsanleitung

- 1) Entnehmen Sie das Gerät, die Wechselplatten und die Bedienungsanleitung  
a) Entnehmen Sie das Gerät, aus dem Karton.
- 2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.

### HINWEIS

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

DE  
AT  
CH

## Entsorgung der Verpackung

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



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

### HINWEIS

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

## Gerätebeschreibung

Abbildung A:

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

Abbildung B (Sandwichplatten):

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

Abbildung C (Waffelplatten):

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

Abbildung D (Grillplatten):

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

Abbildung E:


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

## Technische Daten

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

## Sicherheitshinweise

### **WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR!**

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



**⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

**⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ 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! STROMSCHLAGEGFAHR**

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

### **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

## Einsetzen der Wechselplatten

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

## Herausnehmen der Wechselplatten

- 1) Obere Wechselplatte: Schieben Sie die Arretierungen **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 Wechselpattenpaare durch.

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

### **⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

- Setzen Sie ein Paar der Wechselpatten 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 Wechselpatten und das Gerät wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

DE  
AT  
CH

## Bedienen

### Sandwiches rösten

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

### **ACHTUNG - SACHSCHADEN!**

- ▶ Benutzen Sie niemals zwei verschiedene Wechselpatten gleichzeitig.

- 2) Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn mit der Deckelverriegelung ⑩.
- 3) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Die orangene Kontrollleuchte „Power“ ⑪ leuchtet.
- 4) Sobald das Gerät aufgeheizt ist, leuchtet die grüne Kontrollleuchte „Betriebsbereit“ ⑫.
- 5) Öffnen Sie den Deckel und legen Sie zwei vorbereitete Sandwiches auf die untere Wechselpatte.

- 6) Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn mit der Deckelverriegelung 10. Sollte das Sandwich zu dick sein, so dass sich die Deckelverriegelung 10 nicht schließen lässt, entfernen Sie etwas Belag von den Sandwiches.

## ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

- 7) Nach ca. 5 - 6 Minuten sind die Sandwiches fertig. Diese Zeitangabe kann, je nach verwendetem Belag und persönlichem Geschmack, variieren. Öffnen Sie den Deckel und entnehmen Sie die Sandwiches.
- 8) Wenn Sie keine weiteren Sandwiches mehr zubereiten wollen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

## Waffeln backen

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

## ACHTUNG - SACHSCHADEN!

► Benutzen Sie niemals zwei verschiedene Wechselplatten gleichzeitig.

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

## ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

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

## Grillen

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

### ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- Benutzen Sie niemals zwei verschiedene Wechselplatten gleichzeitig.

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

### ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- Nehmen Sie die Speisen nur mit einem Kunststoff- oder Holzspatel oder einem anderen geeigneten, nichtmetallischen Gegenstand, von den Wechselplatten herunter, um die Antihafbeschichtung nicht zu zerstören.

- 8) Wenn die Speisen durchgegart sind, nehmen Sie diese von der Wechselplatte herunter.
- 9) Wenn Sie das Gerät nicht mehr benötigen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

## Reinigen

### **WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR**

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



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

### **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

## ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

## HINWEIS

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

## Aufbewahren

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

## Fehlerbehebung

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

## Rezepte

### Holländischer Tomatentoast

#### Zutaten:

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

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



## Italienischer Toast

### Zutaten:

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

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

## Toast Hawaii

### Zutaten:

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

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

## Waffeln

### Zutaten:

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

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

## Apfelwaffeln

### Zutaten:

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

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

## Garnelenspieß

### Zutaten:

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

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

DE  
AT  
CH

## Entsorgung



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

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

## Garantie und Service

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

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

### HINWEIS

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

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

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

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

Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

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

#### DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

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

IAN 90839

#### AT Service Österreich

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

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

IAN 90839

#### 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 90839

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

## Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

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

**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

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

Last Information Update · Tietojen tila · Informationsstatus

Tilstand af information · Stand der Informationen:

07 / 2013 · Ident.-No.: SSMW750B2042013-2

---

IAN 90839