

W

Kompernaß GmbH · Burgstrasse 21 · D-44867 Bochum
www.kompernass.com
ID No.: KH1121-08/06-V2



- Ⓛ **Sandwich Maker KH 1121**
Bedienungsanleitung
- Ⓧ **Appareil à sandwich KH 1121**
Mode d'emploi
- Ⓝ **Sandwich Maker KH 1121**
Gebruiksaanwijzing



KH 1121



Sandwich Maker	Seite
Verwendungszweck	4
Technische Daten	4
Bedienelemente	4
Lieferumfang	4
Sicherheitshinweise	4
Vor dem ersten Gebrauch	5
Bedienen	6
Reinigen & Pflegen	7
Aufbewahren	7
Entsorgen	7
Garantie & Service	7
Rezeptvorschläge	8

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.

KH 1121

Sandwich Maker

Verwendungszweck

Der Sandwich Maker dient der Zubereitung von gefüllten Sandwiches im privaten Haushalt.

Technische Daten

Nennspannung: 220-240V ~ 50Hz
Leistungsaufnahme: 700 W

Bedienelemente

- ① Betriebsleuchte POWER
- ② Betriebsleuchte READY
- ③ Haltegriff
- ④ Verschluss
- ⑤ Kabelaufwicklung

Lieferumfang

Sandwich Maker
Bedienungsanleitung
Garantiekarte

⚠ Sicherheitshinweise

- Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch Ihres Sandwich Makers diese Gebrauchsanleitung aufmerksam durch.
- Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung an einem geeigneten Ort in der Nähe des Gerätes auf. Händigen Sie die Gebrauchsanleitung bei Weitergabe des Gerätes an Dritte ebenfalls mit aus.
- Benutzen Sie den Sandwich Maker nur für seinen vorgesehenen Zweck und in Übereinstimmung mit dieser Gebrauchsanleitung.

⚠ Gefahr durch elektrischen Schlag!

- Der Sandwich Maker darf nur in trockenen Räumen im Innenbereich eingesetzt werden. Halten Sie das Gerät – auch im ausgeschalteten Zustand – von Spritzwasser fern.
- Benutzen Sie das Gerät nur dann, wenn die örtliche Netzspannung mit der Nennspannung des Gerätes (220-240V ~ 50 Hz) übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät nicht über eine Mehrfachsteckdose an, über die gleichzeitig andere elektrische Geräte arbeiten, denn das kann zu einer Überlastung des Stromkreises führen.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus. Ziehen Sie dazu den Netzstecker.
- Achten Sie beim Reinigen darauf, dass kein Wasser in das Innere des Gerätes gelangt. Reinigen Sie das Gerät nie unter fließendem Wasser. Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser ein.
- Schützen Sie das Netzkabel vor Beschädigung. Achten Sie darauf, es nicht einzuklemmen und von heißen Gegenständen fernzuhalten. Lassen Sie das Netzkabel nicht lose von Tisch oder Arbeitsplatte hängen.
- Wickeln Sie das Netzkabel immer vollständig von der Kabelaufwicklung ab.
- Öffnen Sie nie das Gehäuse des Gerätes.
- Benutzen Sie das Gerät nie mit beschädigtem Netzkabel, Netzstecker oder wenn Wasser eingedrungen ist. In diesen Fällen muss das Gerät repariert werden.
- Reparaturen dürfen nur im vom Hersteller autorisierten Fachhandel oder durch erfahrenes Fachpersonal ausgeführt werden (siehe „Garantie & Service“).

⚠ Brandgefahr / Verletzungsgefahr

- Stellen Sie Ihren Sandwich Maker auf eine ebene, rutschfeste und hitzebeständige Unterlage und nicht auf oder neben andere Geräte, die viel Wärme ausstrahlen können (z.B. Toaster, Küchenherde).
- Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe leicht brennbarer Gegenstände, z.B. unter Gardinen oder neben Küchenkrepp-Rollen.
- Auch bei vorschriftsmäßiger Benutzung werden einzelne Geräteteile sehr heiß (z.B. die obere und untere Gehäuseplatte). Achten Sie darauf, diese Oberflächen nicht zu berühren, bis sie nach dem Ausschalten vollständig abgekühlt sind.
- Während des Betriebs kann der Sandwich Maker gefahrlos am wärmeisolierten Griff geöffnet und geschlossen werden.
- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt arbeiten. Achten Sie darauf, dass Kinder und aufsichtsbedürftige Personen dieses Gerät nicht unbeaufsichtigt bedienen.
- Seien Sie vorsichtig beim Herausnehmen der fertigen Sandwiches. Das Gerät, sowie die Sandwiches sind sehr heiß.
- Lassen Sie das Gerät nach dem Ausschalten vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und verstauen.

⚠ So vermeiden Sie Schäden am Gerät

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

- Benutzen Sie – aus dem selben Grund – zur Reinigung keine scharfen Putzmittel und spitze Gegenstände.

Vor dem ersten Gebrauch

1. Entnehmen Sie Ihren neuen Sandwich Maker aus der Verpackung. Entfernen Sie alle zusätzlichen Transportsicherungen, z.B. Folien oder Kabelhalter.
 2. Überprüfen Sie vor der Inbetriebnahme den Lieferumfang auf Vollständigkeit und eventuell sichtbare Beschädigungen.
 3. Lesen Sie diese Gebrauchsanleitung aufmerksam durch.
 4. Stellen Sie das Gerät gemäß den Sicherheitshinweisen auf.
- ⓘ Durch das erstmalige Beheizen des Sandwich Makers können Dämpfe entstehen. Diese Dämpfe sind nicht gesundheitsgefährdend, könnten aber den Geschmack Ihrer Sandwiches beeinträchtigen. Wir empfehlen Ihnen daher vor der ersten Zubereitung von Sandwiches, den Sandwich Maker einmal einzuschalten und ohne Lebensmittel mehrere Minuten aufzuheizen.

KH 1121

Bedienen

- i** Wir empfehlen, alle Zutaten für die Sandwiches bereits vor dem Einschalten des Sandwich Makers entsprechend vorzubereiten. Für Ihre Sandwiches empfehlen wir Toastbrot. Probieren Sie doch außer Weizen-Toastbrot auch einmal Vollkorn- oder Mehrkorn-Toastbrot.
1. Öffnen Sie den Deckel des Sandwich Makers. Ziehen Sie dazu den Verschluss ④ am Haltegriff ③ nach vorn und klappen Sie den Deckel bis zum Anschlag nach oben. Entfernen Sie ggf. Staubpartikel mit einem trockenen Tuch von den Toastflächen.
 2. Fetten Sie die Toastflächen mit etwas Pflanzenöl oder Butter ein.
 3. Schließen Sie den Deckel des Sandwich Makers. Das Gerät ist geschlossen, wenn der Verschluss ④ am Haltegriff ③ hörbar eingerastet ist.
 4. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose, um das Gerät einzuschalten. Der Sandwich Maker fängt sofort an zu heizen. Die rote Betriebsleuchte „POWER“ ① auf dem Deckel leuchtet.
 5. Warten Sie ca. 3 Minuten, bis die grüne Betriebsleuchte „READY“ ② leuchtet. Sie zeigt das Ende des Vorheizens an: Das Gerät hat nun die Betriebstemperatur erreicht.
 6. Öffnen Sie den Deckel bis zum Anschlag und legen Sie Ihre vorbereiteten Sandwich-Zutaten in der richtigen Reihenfolge ein:
 - Legen Sie das Brot auf die untere Toastfläche.
 - Geben Sie nun die anderen Zutaten auf das Brot.
 - Decken Sie Ihr Sandwich mit einer weiteren Toastscheibe zu.
- i** Achten Sie auf eine gleichmäßige Verteilung der Füllung.
7. Schließen Sie den Deckel behutsam, bis der Verschluss ④ am Haltegriff ③ hörbar einrastet. Ihr Sandwich wird nun getoastet. Während der Zubereitung kann die grüne Betriebsleuchte „READY“ ② zeitweise ausgehen, weil der eingebaute Thermostat ständig die Temperatur nachregelt.
 8. Öffnen Sie den Sandwich Maker nach ca. 2–3 Minuten. Prüfen Sie, ob Ihr Sandwich ausreichend braun ist.
- i** Abhängig von Menge und Art der Zutaten und Ihrem persönlichem Geschmack variieren die Garzeiten für Ihr Sandwich. Probieren Sie verschiedene Garzeiten aus.
9. Entnehmen Sie Ihre Sandwiches mit einem Holzspatel oder einem anderen geeigneten, nicht-metallischem Gegenstand.
 10. Um weitere Sandwiches herzustellen, schließen Sie den Deckel und wiederholen die Schritte 5 bis 9.
 11. Schalten Sie den Sandwich Maker aus, indem Sie den Netzstecker ziehen. Beide Betriebsleuchten erlöschen.

12. Öffnen Sie den Deckel bis zum Anschlag. Geben Sie auf heiße Geräteteile acht! Lassen Sie das Gerät vollständig auskühlen und reinigen Sie dann die Toastflächen, z.B. mit einem feuchten Tuch.

Reinigen & Pflegen

Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.

Reinigen Sie das Gerät nie unter fließendem Wasser und tauchen Sie es nie in Wasser ein.

Benutzen Sie keine scharfen Putzmittel und spitze Gegenstände.

Um die Antihafbeschichtung des Sandwich Makers nicht zu zerstören, benutzen Sie bitte ausschließlich ein mit heißem Wasser angefeuchtetes Tuch zur Grundreinigung. Wischen Sie mit einem trockenen Tuch nach. Auch für die Reinigung der Außenflächen des Gerätes genügt ein feuchtes Tuch. Achten Sie darauf, dass vor der erneuten Verwendung des Sandwich Makers alle Teile vollständig trocken sind.

Aufbewahren

Den Sandwich Maker können Sie liegend oder aufrecht stehend verstauen.

Der Sandwich Maker hat eine integrierte Kabelaufwicklung ⑤ an der Gehäuseunterseite, auf die Sie das Netzkabel bei Nichtgebrauch aufwickeln können. Sie vermeiden dadurch, dass das Netzkabel eingeklemmt oder verschmutzt wird oder durch loses Herabhängen zur Gefahrenquelle wird.

Entsorgen



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll.

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 & Service

Die Garantiebedingungen und die Serviceanschrift entnehmen Sie bitte der Garantiekarte.

Kompernaß GmbH
Burgstrasse 21
D-44867 Bochum
www.kompernass.com

KH 1121

Rezeptvorschläge

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. Frühlingszwiebeln werden längs halbiert und in große Stücke geschnitten. Wasser mit Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Frühlingszwiebeln hinzugeben und etwa 1 Minute blanchieren. Anschließend in ein Sieb geben, mit kaltem Wasser übergießen und abtropfen lassen.
2. Die Tomaten waschen und trockentupfen, halbieren und Stängelansätze entfernen. Tomaten in Scheiben schneiden.
3. Toastscheibe mit Kräuterbutter bestreichen. Eine zusammengeklappte Scheibe Schinken auf die bestrichene Toastscheibe legen. Frühlingszwiebelstücke und Tomatenscheiben darauf verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Käsescheiben halbieren und die vorbereitete Toastscheibe damit belegen. 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 Salatmayonnaise
- 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 auf der später obliegenden Seite damit.
2. Die Tomaten waschen und trockentupfen, halbieren und Stängelansätze entfernen. Tomaten in Scheiben schneiden.
3. Lassen Sie den Mozzarella-Käse in einem Sieb abtropfen und schneiden Sie ihn in Scheiben. Diese nochmals halbieren. Die bereits bestrichene Toastscheibe wird nun mit Tomaten- und Mozzarellascheiben belegt und mit Pfeffer bestreut. Decken Sie Ihr Sandwich mit einer Toastscheibe zu.

Toast Scandia

Zutaten:

- 4 Scheiben Toastbrot
- Dill
- 125 g Joghurt-Salat-Creme
- 1 TL Dijon-Senf
- 1 TL flüssiger Honig
- 20 g Echtlachscreme (Tube aus dem Kühlregal)
- 1 Salatgurke
- 1 Pck. Mozzarella-Käse
- 100 g Räucherlachs, in Scheiben
- frisch gemahlener Pfeffer

1. Spülen Sie den Dill ab und tupfen Sie ihn trocken. Zupfen Sie die Spitzen von den Stängeln des Dills. Spitzen fein hacken. Verrühren Sie die Joghurt-Salat-Creme mit dem Senf, dem Honig, der Lachscreme und dem Dill.
2. Anschließend schälen Sie die Gurke und schneiden die Enden ab. Halbieren Sie die Gurke der Länge nach und schaben Sie die Kerne mit einem Teelöffel heraus. Gurkenhälfte in Stücke schneiden. Als nächstes lassen Sie den Mozzarella in einem Sieb abtropfen und schneiden Sie ihn in Scheiben.
3. Bestreichen Sie nun eine Toastscheibe mit Joghurt-Salat-Creme und legen Sie sie auf den Sandwich Maker. Ein Gurken-Stück auf die bestrichene Toastscheibe legen. Lachsscheiben gleichmäßig darauf verteilen und mit den Käsescheiben belegen. Mit Pfeffer bestreuen. Decken Sie Ihr Sandwich mit einer Toastscheibe zu.

Toast Hawaii

Zutaten:

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

Nach Belieben:

- 2 abgetropfte Kaiserkirschen (aus dem Glas)

1. Lassen Sie die Ananas in einem Sieb abtropfen. Bestreichen Sie nun die Toastscheibe mit Butter. Legen Sie die Toastscheibe in den Sandwich Maker und belegen Sie sie mit dem Schinken und der Ananas. Der Käse wird als letztes über die Ananas gelegt. Nach Belieben können Sie die Kirsche in die Mitte des Toastes legen. Decken Sie Ihr Sandwich mit einer Toastscheibe zu.

KH 1121

Curry-Putenbrust-Toast

Zutaten:

- 4 Scheiben Toastbrot
- 25 g Butter
- Putenbrustaufschnitt
- Pflaumen
- Cocktail-Currysauce
- Currypulver

1. Verrühren Sie die Butter mit der Currysauce und dem Currypulver. Waschen Sie die Pflaumen, trocknen und entkernen Sie sie. Halbieren Sie die Pflaumen und schneiden Sie die Hälften in dünne Scheiben.
2. Anschließend bestreichen Sie eine Toastscheibe mit der Curry-Butter. Legen Sie die Toastscheibe auf den Sandwich Maker . Belegen Sie nun die bestrichene Toastscheibe mit dem Putenbrustaufschnitt und den Pflaumenscheiben. Decken Sie Ihr Sandwich mit einer weiteren Toastscheibe zu.

Appareil à sandwich	Page
Finalité de l'appareil	12
Caractéristiques	12
Éléments de réglage	12
Accessoires fournis	12
Consignes de sécurité	12
Avant la première utilisation	13
Fonctionnement	14
Nettoyage & Entretien	15
Rangement de l'appareil	15
Mise au rebut	15
Garantie & service après-vente	15
Suggestions de recettes	16

Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation et conservez ce dernier pour une utilisation ultérieure. Lors du transfert de l'appareil à une tierce personne, remettez-lui également le mode d'emploi.

KH 1121

Appareil à sandwich

Finalité de l'appareil

L'appareil à sandwich sert à la préparation de sandwichs fourrés dans le cadre domestique.

Caractéristiques

Tension nominale : 220-240V~50Hz
Puissance consommée : 700 W

Éléments de réglage

- ① Témoin lumineux POWER/SOUS TENSION
- ② Témoin lumineux READY/PRET
- ③ Poignée
- ④ Fermeture
- ⑤ Enrouleur de câble

Accessoires fournis

Appareil à sandwich
Mode d'emploi
Carte de garantie

⚠ Consignes de sécurité

- Avant la première utilisation, lisez attentivement le mode d'emploi de votre appareil à sandwich.
- Conservez le mode d'emploi dans un endroit approprié à proximité de l'appareil. Lors du transfert de l'appareil à une tierce personne, remettez-lui ce mode d'emploi.
- Utilisez l'appareil à sandwich conformément à sa destination normale et en accord avec ce mode d'emploi.

⚠ Risque de choc électrique !

- L'appareil à sandwich doit uniquement être utilisé dans des locaux secs, en intérieur. Maintenez l'appareil - même lorsqu'il est éteint - à l'écart des éclaboussures.
- N'utiliser l'appareil que si la tension nominale de l'appareil est compatible avec la tension secteur secteur (220-240V ~ 50 Hz).
- Ne raccordez pas l'appareil par l'intermédiaire d'une prise multiple sur laquelle d'autres appareils électriques sont simultanément en fonctionnement, ceci pourrait en effet conduire à une surcharge du réseau électrique.
- Mettre hors tension l'appareil après chaque utilisation. A cet effet, débranchez la prise secteur.
- Lorsque vous nettoyez l'appareil, veillez à ce que de l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil. Ne nettoyez pas l'appareil sous l'eau courante. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.
- Protégez le cordon d'alimentation des endommagements. Veillez à ne pas le coincer et tenez-le à l'écart des objets chauds. Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation de la table ou du plan de travail.
- Déroulez toujours entièrement le câble d'alimentation de l'enrouleur de câble.
- N'ouvrez jamais le boîtier de l'appareil.
- N'utilisez jamais l'appareil avec un cordon d'alimentation, une fiche secteur endommagée ou lorsque de l'eau a pénétré dans l'appareil. Dans ce cas, l'appareil doit être réparé.

- La réalisation des réparations est strictement réservée à du personnel compétent et expérimenté travaillant chez un distributeur spécialisé et autorisé par le fabricant (voir Garantie & Service après-vente).

⚠ Risque d'incendie / risque d'accident corporel

- Posez votre appareil à sandwich sur une surface plane, antidérapante et résistante à la chaleur. Éviter toute proximité avec d'autres appareils pouvant dégager une chaleur importante (grille-pain, cuisinière par ex.).
- N'exploitez pas l'appareil à proximité d'objets facilement inflammables, par exemple sous des rideaux ou à côté de rouleaux d'essuie-tout.
- Même si vous exploitez l'appareil en respectant les consignes, des parties de l'appareil deviennent très chaudes (les plaques supérieure et inférieure par ex.). Veillez à ne pas toucher les surfaces jusqu'à ce qu'elles soient bien refroidies après mise hors tension de l'appareil.
- Pendant l'exploitation, l'appareil à sandwich peut être ouvert ou fermé sans risque avec la poignée calorifugée.
- Ne laissez jamais fonctionner l'appareil sans surveillance. Soyez très vigilant avec les enfants en bas âge : ne pas les laisser manipuler l'appareil sans surveillance.
- Sortir le sandwich préparé avec précaution. En effet l'appareil et le sandwich sont très chauds.
- Après l'arrêt, laissez l'appareil refroidir intégralement avant de le nettoyer et de le ranger.

⚠ Vous éviterez ainsi d'endommager l'appareil

- Retirez vos sandwiches uniquement avec une spatule en plastique ou en bois ou avec un autre outil non métallique adéquat afin de ne pas endommager le revêtement anti-adhésif de l'appareil à sandwich.
- Pour la même raison, n'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou d'objets pointus pour nettoyer l'appareil.

Avant la première utilisation

1. Sortez votre nouvel appareil à sandwich de l'emballage. Retirez toutes les sécurités de transport supplémentaires, comme par exemple les feuilles ou le support de câble.
 2. Tout d'abord vérifiez la complétude de la livraison, vérifiez l'absence de dommage manifeste.
 3. Lisez attentivement ce mode d'emploi.
 4. Installez l'appareil selon les consignes de sécurité.
- i** A la première mise en chauffe de l'appareil, des vapeurs peuvent apparaître. Ces vapeurs ne sont pas nocives pour la santé, elles pourraient cependant influencer le goût de vos sandwiches. Pour cette raison, nous vous recommandons d'allumer l'appareil à sandwich une fois avant la première préparation de sandwiches et de le faire chauffer pendant plusieurs minutes sans denrées alimentaires.

KH 1121

Fonctionnement

- ⓘ Il est recommandé de préparer auparavant tous les ingrédients pour le sandwich avant de mettre sous tension l'appareil. Nous recommandons l'utilisation de pains type toast pour la préparation des sandwiches. Essayez de faire des sandwiches également avec des toasts au pain complet ou aux graines.
1. Ouvrez le couvercle de l'appareil à sandwich. Tirez vers l'avant la fermeture ④ sur la poignée ③ et basculez le couvercle vers le haut jusqu'en butée. Retirez d'éventuelles poussières des surfaces à toast avec un chiffon sec.
 2. Graissez les surfaces à toast avec de l'huile végétale ou du beurre.
 3. Fermez le couvercle de l'appareil à sandwich. L'appareil est bien fermé lorsque la fermeture ④ sur la poignée ③ s'enclique de façon audible.
 4. Enfichez la fiche secteur dans une prise afin d'allumer l'appareil. L'appareil à sandwich commence immédiatement à chauffer. Le témoin lumineux rouge „POWER” ① sur le couvercle s'allume.
 5. Attendre environ 3 minutes jusqu'à ce que le témoin lumineux vert „READY” ② s'allume. Il indique la fin de la phase de préchauffe: l'appareil a maintenant atteint la température de service.
 6. Ouvrez le couvercle jusqu'à la butée et posez vos ingrédients préparés pour vos sandwiches dans l'ordre correct.
 - Disposez le pain sur la surface chauffante inférieure .
 - Posez maintenant les autres ingrédients sur le pain.
 - Refermez votre sandwich avec une autre tranche de toast.
 - ⓘ Veillez à une répartition équilibrée des ingrédients à l'intérieur du sandwich.
 7. Refermez le couvercle doucement jusqu'à ce que la fermeture ④ sur la poignée ③ s'enclique de façon audible. Votre sandwich est maintenant cuit. Pendant la cuisson du sandwich dans l'appareil, le témoin lumineux vert „READY” ② s'allume et s'éteint alternativement du fait de la régulation de température par le thermostat.
 8. Ouvrez l'appareil à sandwich au bout de 2 à 3 minutes. Contrôlez si votre sandwich est suffisamment brun.
 - ⓘ Les temps de cuisson ou de maturation dans l'appareil sont essentiellement variables, du fait de l'extrême variété des recettes et des goûts de chacun. Essayez plusieurs temps de cuisson.
 9. Retirez votre sandwich avec une spatule en bois ou un autre ustensile approprié, non métallique.
 10. Pour fabriquer d'autres sandwiches, fermez le couvercle et répétez les étapes 5 à 9.
 11. Retirez la prise secteur pour mettre à l'arrêt l'appareil. Les deux témoins lumineux s'éteignent.

- Ouvrez le couvercle de l'appareil à sandwich jusqu'à la butée. Veillez à ne pas toucher les parties chaudes de l'appareil! Laissez l'appareil refroidir complètement et nettoyez ensuite les surfaces à toast avec un chiffon humide.

Nettoyage & Entretien

Avant le nettoyage, débranchez la fiche secteur et attendez jusqu'à ce que l'appareil soit complètement refroidi.

Ne nettoyez jamais l'appareil à l'eau courante et ne le plongez jamais dans l'eau.

N'utilisez ni produits nettoyants agressifs ni objets pointus pour nettoyer l'appareil.

Pour ne pas endommager le revêtement anti-adhésif de l'appareil à sandwich, utilisez exclusivement un chiffon imbibé d'eau chaude pour réaliser le nettoyage de base. Essuyez ensuite l'appareil avec un chiffon sec. Pour le nettoyage des surfaces extérieures, un chiffon humide est également suffisant. Veillez à ce que toutes les parties de l'appareil soient intégralement sèches avant d'utiliser à nouveau l'appareil à sandwich.

Rangement de l'appareil

Vous pouvez ranger l'appareil à sandwich à la verticale ou à l'horizontale. L'appareil à sandwich est pourvu d'un compartiment ⑤ en dessous du boîtier pour le rangement du câble : enroulez le câble dans ce compartiment si l'appareil doit rester inutilisé un certain temps. On évitera ainsi de laisser traîner le câble et le risque de dommage éventuel.

Mise au rebut



Ne pas jeter l'appareil avec les déchets domestiques habituels.

Éliminez l'appareil par l'intermédiaire d'une entreprise de traitement des déchets autorisée ou via le service de recyclage de votre commune. Veuillez respecter les règlements actuellement en vigueur. En cas de doutes, contactez votre service de traitement des déchets.

Garantie & service après-vente

Les conditions de garantie et les coordonnées du service après-vente figurent dans la carte de garantie.

Kompnaß GmbH
Burgstrasse 21
D-44867 Bochum
www.kompnaß.com

KH 1121

Suggestions de recettes

Toast aux tomates hollandais

Ingrédients :

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

1. Lavez les oignons et laissez-les ensuite s'égoutter. Les oignons de printemps sont coupés dans le sens de la longueur, puis en gros morceaux. Portez de l'eau salée à ébullition dans une casserole. Ajoutez les oignons de printemps et faites-les blanchir pendant environ 1 minute. Versez ensuite le contenu dans une passoire, rincez à l'eau froide et laissez s'égoutter.
2. Lavez et séchez les tomates, coupez-les en deux et retirez la tige verte de la queue. Coupez les tomates en tranches.
3. Tartinez le toast avec du beurre aux herbes. Disposez une tranche de jambon sur le toast beurré. Rajoutez les morceaux d'oignons et les tranches de tomates que vous répartissez sur le toast. Assaisonnez avec du sel et du poivre.

Coupez les tranches de jambon en deux et posez les sur la tranche de toast préparée. Recouvrir une autre tranche de toast avec un peu de beurre aux herbes puis fermez le sandwich avec la tranche précédemment préparée.

Toast italien

Ingrédients :

- 4 tranches de toast
- 4 c. à soupe de concentrée de tomate
- 2 c. à soupe de mayonnaise
- Sel
- Herbes de Provence
- Poivre frais moulu
- 1 tomate de taille moyenne
- 1 paquet de mozzarella
- Poivre de couleur frais moulu

1. Mélangez le concentré de tomates, la mayonnaise, le sel, les herbes de Provence et le poivre. Appliquez sur la première tranche du toast la préparation faite.
2. Lavez et séchez les tomates, coupez-les en deux et retirez la tige verte de la queue. Coupez les tomates en tranches.
3. Laissez gouter le fromage Mozzarella dans une passoire et découpez le en tranches. Couper ce dernier encore une fois en deux. La tranche de toast déjà tartinée est maintenant garnie avec les tranches de tomates et de mozzarella et assaisonnée avec du poivre. Refermez le sandwich avec une autre tranche de toast.

Toast Scandia

Ingrédients :

- 4 tranches de toast
- Aneth
- 125 g de crème salade au yaourt
- 1 c. à café de moutarde de Dijon
- 1 c. à café de miel liquide
- 20 g de crème au saumon naturel (en tube dans le rayon des produits frais)
- 1 concombre
- 1 paquet de mozzarella
- 100 g de saumon fumé en tranches
- Poivre frais moulu

1. Rincez l'aneth et séchez-le. Effeuiliez les pointes des tiges de l'aneth. Hacher finement les pointes. Mélangez la crème salade au yaourt avec la moutarde, le miel, la crème au saumon et l'aneth.
2. Epluchez ensuite le concombre et coupez les extrémités. Coupez le concombre en deux dans le sens de la longueur et raclez les pépins avec une cuillère à café. Coupez les moitiés de concombre en morceaux. Laissez ensuite le fromage mozzarella s'égoutter dans une passoire et coupez-le en tranches.
3. Tartinez maintenant une tranche de toast avec la crème salade au yaourt et disposez la sur l'appareil. Posez un morceau de concombre sur la tranche de toast tartiné. Répartissez les tranches de saumon uniformément sur le toast et garnir de tranches de fromage. Assaisonnez avec du poivre moulu. Refermez le sandwich avec une autre tranche de toast.

Toast Hawaii

Ingrédients :

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

Selon les goûts :

- 2 cerises égouttées (sorties du verre)
1. Laissez l'ananas s'égoutter dans une passoire. Tartinez la tranche de toast avec du beurre. Disposez la tranche de toast dans l'appareil à sandwich et mettre sur le toast les tranches de jambon et d'ananas. Le fromage est posé en dernier sur l'ananas. Selon son goût on peut ajouter les cerises au centre du toast. Refermez le sandwich avec une autre tranche de toast.

KH 1121

Toast au curry et à la dinde

Ingrédients :

- 4 tranches de toast
- 25 g de beurre
- Fines tranches de dinde
- Prunes
- Sauce cocktail au curry
- Poudre de curry

1. Mélangez le beurre avec la sauce au curry et la poudre de curry.
Lavez les prunes, séchez-les et retirez les noyaux.
Coupez les prunes en deux et coupez les moitiés en fines tranches.
2. Puis appliquez une couche de beurre au curry sur une tranche de toast.
Mettez la tranche de toast sur l'appareil.
Puis disposez sur la tranche de toast beurrée une fine tranche de dinde et des tranches de prune. Refermez le sandwich avec une autre tranche de toast.

Sandwich Maker	Bladzijde
Gebruiksdoel	20
Technische gegevens	20
Bedieningselementen	20
Inhoud van de verpakking	20
Veiligheidsvoorschriften	20
Vóór het eerste gebruik	21
Bediening	22
Reiniging & onderhoud	23
Opbergen	23
Milieurichtlijnen	23
Garantie & service	23
Receptsuggesties	24

Lees de gebruiksaanwijzing vóór het eerste gebruik aandachtig door en bewaar deze voor toekomstig gebruik. Als u het apparaat van de hand doet, geef dan ook de handleiding mee.

KH 1121

Sandwich Maker

Gebruiksdoel

De Sandwich Maker dient voor het maken van gevulde sandwiches in het privé-huishouden.

Technische gegevens

Nominale spanning: 220-240V~50Hz
 Vermogen : 700 W

Bedieningselementen

- ① Bedrijf-LED POWER
- ② Bedrijf-LED READY
- ③ Handgreep
- ④ Sluiting
- ⑤ Snoeropwikkelaar

Inhoud van de verpakking

Sandwich Maker
 Gebruiksaanwijzing
 Garantiebewijs

⚠ Veiligheidsvoorschriften

- Lees voor het eerste gebruik van uw Sandwich Maker deze gebruiksaanwijzing aandachtig door.
- Bewaar deze gebruiksaanwijzing op een geschikte plaats in de buurt van het apparaat. Als u het apparaat van de hand doet, geef dan ook de gebruiksaanwijzing mee.
- Gebruik de Sandwich Maker uitsluitend voor het doel waarvoor deze is bestemd en in overeenstemming met deze gebruiksaanwijzing.

⚠ Gevaar voor elektrische schok!

- De Sandwich Maker mag uitsluitend worden gebruikt in droge ruimtes binnenshuis. Houd het apparaat – ook als het is uitgeschakeld – uit de buurt van spatwater.
- Gebruik het apparaat uitsluitend wanneer de plaatselijk netspanning overeenkomt met de nominale spanning van het apparaat (220-240V ~ 50 Hz).
- Sluit het apparaat niet aan op een stekkerdoos waarop gelijktijdig andere elektrische apparaten werken. Dit kan resulteren in overbelasting van het stroomnet.
- Schakel het apparaat na elk gebruik uit. Haal daartoe de stekker uit het stopcontact.
- Let er bij het schoonmaken op dat er geen water in het apparaat komt. Maak het apparaat nooit schoon onder stromend water. Dompel het apparaat nooit onder in water.
- Bescherm het netsnoer tegen beschadiging. Let erop dat het netsnoer niet beklemd raakt en houd het uit de buurt van hete voorwerpen. Laat het netsnoer niet los van de tafel of het werkblad hangen.
- Wikkel het netsnoer altijd volledig van de snoeropwikkelaar af.
- Open nooit de behuizing van het apparaat.
- Gebruik het apparaat nooit wanneer het netsnoer of de netstekker beschadigd is of wanneer er water in het apparaat is binnengedrongen. In deze gevallen moet het apparaat worden gerepareerd.

- Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een vakhandel die door de fabrikant is geautoriseerd, of door deskundig vakpersoneel (zie "Garantie & service").

⚠ Brandgevaar / letselgevaar

- Plaats de Sandwich Maker op een vlakke, anti-slip en hittebestendig ondergrond en niet op of naast andere apparaten die veel warmte kunnen uitstralen (bijv. broodroosters, ovens).
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van brandbare voorwerpen, bijv. onder gordijnen of naast een keukenrol.
- Ook bij gebruik volgens de voorschriften worden sommige delen van het apparaat zeer heet (bijv. de boven- en onderplaat van de behuizing). Let erop dat u deze oppervlakken niet aanraakt voordat ze na het uitschakelen volledig zijn afgekoeld.
- Tijdens gebruik kan de Sandwich Maker zonder gevaar worden geopend en gesloten met de warmtegeïsoleerde handgreep.
- Laat het apparaat nooit werken zonder dat iemand erop toeziet. Voorkom dat kinderen en personen die toezicht behoeven, dit apparaat niet zonder toezicht bedienen.
- Wees voorzichtig bij het uitnemen van de bereide sandwiches. Het apparaat en de sandwiches zijn zeer heet.
- Laat het apparaat na het uitschakelen volledig afkoelen, voordat u het schoonmaakt en opbergt.

⚠ Zo voorkomt u beschadiging van het apparaat

- Verwijder sandwiches uitsluitend met een spatel van kunststof of hout of een ander geschikt voorwerp dat niet van metaal is, om de anti-aanbaklaag van de Sandwich Maker niet te beschadigen.
- Gebruik om dezelfde reden voor het schoonmaken geen scherpe schoonmaakmiddelen of spitse voorwerpen.

Vóór het eerste gebruik

1. Haal de nieuwe Sandwich Maker uit de verpakking. Verwijder alle aanvullende transportbeveiligingen, bijv. folie of kabelhouders.
 2. Controleer voorafgaand aan ingebruikname de inhoud van het pakket op volledigheid en eventueel zichtbare beschadigingen.
 3. Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door.
 4. Plaats het apparaat in overeenstemming met de veiligheidsvoorschriften.
- i** Bij het eerste gebruik van de Sandwich Maker kunnen dampen ontstaan. Deze dampen zijn niet schadelijk voor de gezondheid, maar kunnen wel de smaak van de sandwiches beïnvloeden. Wij adviseren u daarom de Sandwich Maker eerst een keer in te schakelen en zonder inhoud een aantal minuten te verhitten, voordat u sandwiches gaat maken.

KH 1121

Bediening

- i** Wij adviseren u om alle ingrediënten voor de sandwiches reeds voor het inschakelen van de Sandwich Maker voor te bereiden. Voor sandwiches adviseren wij witbrood. U kunt echter rustig tarwebrood of volkoren- of meergranenbrood proberen.
1. Open het deksel van de Sandwich Maker. Trek daartoe de sluiting ④ op de handgreep ③ naar voren en klap het deksel tot aan de aanslag omhoog. Verwijder eventuele stofdeeltjes met een droge doek van de roostervlakken.
 2. Vet de roostervlakken in met een beetje plantaardige olie of boter.
 3. Sluit het deksel van de Sandwich Maker. Het apparaat is sluiten wanneer de sluiting ④ op de handgreep ③ hoorbaar vastklikt.
 4. Steek de stekker in een stopcontact om het apparaat aan te zetten. De Sandwich Maker begint meteen heet te worden. De rode bedrijf-LED "POWER" ① op het deksel brandt.
 5. Wacht ca. 3 minuten, tot de groene bedrijf-LED „READY“ ② brandt. Dit lampje geeft aan dat het voorverwarmen klaar is: Het apparaat heeft nu de bedrijfstemperatuur bereikt.
 6. Open het deksel tot de aanslag en leg de geprepareerde sandwich-ingrediënten in de juiste volgorde in het apparaat:
 - Leg het brood op het onderste roostervlak.
 - Leg nu de andere ingrediënten op het brood.
 - Leg nog een plakje brood op de sandwich.
 7. Sluit het deksel voorzichtig, tot de sluiting ④ op de handgreep ③ hoorbaar vastklikt. Uw sandwich wordt nu geroosterd. Tijdens de bereiding kan de groene bedrijf-LED "READY" ② af en toe uitgaan, omdat de ingebouwde thermostaat continu de temperatuur regelt.
 8. Open de Sandwich Maker na ca. 2–3 minuten. Controleer of de sandwich voldoende bruin is.
 - i** Afhankelijk van de hoeveelheid en soort ingrediënten en uw persoonlijke smaak variëren de bereidingstijden voor uw sandwich. U kunt verschillende bereidingstijden uitproberen.
 9. Haal de sandwiches met een houten spatel of een ander geschikt, niet-metalen voorwerp uit het apparaat.
 10. Om nog meer sandwiches te maken, sluit u het deksel en herhaalt u stap 5 tot en met 9.
 11. Schakel de Sandwich Maker uit door de netstekker uit het stopcontact te halen. Beide bedrijf-LED's gaan uit.

12. Open het deksel tot de aanslag.
Pas op voor hete delen van het apparaat! Laat het apparaat volledig afkoelen en maak daarna de roostervlakken schoon, bijv. met een vochtige doek.

Reiniging & onderhoud

Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt en wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld.

Maak het apparaat nooit schoon onder stromend water en dompel het nooit onder in water.

Gebruik geen scherpe schoonmaakmiddelen en spitse voorwerpen.

Om de anti-aanbaklaag van de Sandwich Maker niet te beschadigen, dient u uitsluitend een met heet water bevochtigde doek te gebruiken voor de basisreiniging. Veeg de oppervlakken na met een droge doek. Ook voor het schoonmaken van de uitwendige vlakken van het apparaat is een vochtige doek voldoende. Wacht tot alle delen volledig zijn opgedroogd, voordat u de Sandwich Maker opnieuw gebruikt.

Opbergen

U kunt de Sandwich Maker liggend of staand opbergen.

De Sandwich Maker heeft een geïntegreerde snoeropwikkelaar ⑤ aan de onderkant van de behuizing, waarop u het netsnoer kunt wikkelen als u het apparaat niet gebruikt. Zo voorkomt u dat het netsnoer beklemd raakt of vuil wordt, of een bron van gevaar wordt doordat het loshangt.

Milieurichtlijnen



Deponeer het apparaat in geen geval bij het normale huisvuil.

Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentereiniging.

Neem de momenteel geldende voorschriften in acht. Neem in geval van twijfel contact op met de gemeentelijke reinigingsdienst.

Garantie & service

De garantiebepalingen en het serviceadres vindt u op het garantiebewijs.

Kompernaß GmbH
Burgstrasse 21
D-44867 Bochum (Germany)
www.kompernass.com

KH 1121

Receptsuggesties

Hollandse tomatentosti

Ingrediënten:

- 4 plakjes witbrood
- Water
- Lente-uitjes
- 1 middelgrote tomaat
- Kruidenboter
- 2 plakken gekookte ham
- Zout
- Versgemalen peper
- 2 plakken jonge Goudse kaas

1. Was de lente-uitjes en laat ze uitlekken. Halveer de lente-uitjes in de lengterichting en snijd ze in grote stukken. Breng het water met het zout in een pan aan de kook. Voeg de lente-uitjes toe en blancheer ze ongeveer 1 minuut. Giet de lente-uitjes af in een vergiet, giet er koud water over en laat ze uitlekken.
2. Was de tomaten en dep ze droog, halveer ze en verwijder de steeltjes. Snijd de tomaten in plakjes.
3. Besmeer een boterham met kruidenboter. Leg een plakje ham op de besmeerde boterham. Verdeel de lente-uitjes en de plakjes tomaat erover. Op smaak brengen met zout en peper.

Halveer de plakjes kaas en beleg de geprepareerde boterham ermee. Besmeer nog een boterham met kruidenboter en leg deze op de sandwich met de besmeerde kant omlaag.

Italiaanse tosti

Ingrediënten:

- 4 plakjes witbrood
- 4 EL tomatenpuree
- 2 EL mayonaise
- Zout
- Provençaalse kruiden
- Versgemalen peper
- 1 middelgrote tomaat
- 1 pakje Mozzarella
- Versgemalen gemengde peper

1. Roer de tomatenpuree, de mayonaise, het zout, de Provençaalse kruiden en de peper door elkaar. Besmeer hiermee de boterham die later bovenop komt.
2. Was de tomaten en dep ze droog, halveer ze en verwijder de steeltjes. Snijd de tomaten in plakjes.
3. Laat de Mozzarella uitlekken in een vergiet en snijd de kaas in plakjes. Halveer de plakjes. Bedek de reeds bestreken boterham met plakjes tomaat en Mozzarella en bestrooi deze met peper. Leg nog een boterham op de sandwich.

Scandinavische tosti

Ingrediënten:

- 4 plakjes witbrood
- Dille
- 125 g yoghurt-saladedressing
- 1 TL Dijon-mosterd
- 1 TL vloeibare honing
- 20 g zalm-pasta (tube uit het koelvak)
- 1 komkommer
- 1 pakje Mozzarella
- 100 g gerookte zalm, in plakken
- Versgemalen peper

1. Spoel de dille af en dep deze droog. Knip de topjes van de dille-takjes af. Hak de topjes fijn. Meng de yoghurt-saladedressing met de mosterd, de honing, de zalm-pasta en de dille.
2. Schil de komkommer en snijd de uiteinden af. Halveer de komkommer in de lengte en schep het vruchtvlees er met een theelepel uit. Snijd de komkommer-helften in stukken. Laat tot slot de Mozzarella uitlekken in een vergiet en snijd de kaas in plakjes.
3. Besmeer nu een boterham met de yoghurt-saladedressing en leg deze op de Sandwich Maker. Leg een stuk komkommer op de bestreken boterham. Verdeel de plakken zalm er gelijkmatig over en leg de plakjes kaas erop. Bestrooi de boterham met peper. Leg nog een boterham op de sandwich.

Tosti Hawaii

Ingrediënten:

- 4 plakjes witbrood
- 1 schijf ananas (uit blik)
- Boter
- 2 plakken gekookte ham
- 2 plakjes kaas

Naar keuze:

- 2 uitgelekte kersen (uit een potje)

1. Laat de ananas uitlekken in een vergiet. besmeer de boterham met boter. Leg de boterham in de Sandwich Maker en beleg deze met de ham en de ananas. De kaas wordt als laatste op de ananas gelegd. Eventueel kunt u de kersen in het midden van de boterham leggen. Leg nog een boterham op de sandwich.

KH 1121

Kerrie-kalkoen-tosti

Ingrediënten:

- 4 plakjes witbrood
- 25 g boter
- Plakjes kalkoenfilet
- Pruimen
- Cocktail-currysaus
- Kerriepoeder

1. Roer de boter, de currysaus en het kerriepoeder door elkaar.
Was de pruimen, droog ze af en ontpit ze. Halveer de pruimen en snijd de helften in dunne plakjes.
2. Vervolgens besmeert u een boterham met de curryboter. Leg de boterham op de Sandwich Maker.
Beleg de besmeerde boterham met de plakjes kalkoen en de stukjes pruim.
Leg nog een boterham op de sandwich.