

3-in-1 Sandwichmaker

3-in-1 Sandwich Maker | Sandwichera 3 en 1 | Appareil à sandwichs 3 en 1 | Sandwich maker 3 in 1 | Gofrownica 3 w 1 | 3-in-1 sandwichmaker



Bedienungsanleitung

KG2607-1

Operating instructions | Instrucciones de operación | Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso | Instrukcja obsługi | Gebruiksaanwijzing



Liebe Kundin, lieber Kunde !

Sie haben sich für den Kauf eines qualitativ hochwertigen Produkts der Marke ADE entschieden, das intelligente Funktionen mit einem außergewöhnlichen Design vereint. Die langjährige Erfahrung der Marke ADE stellt einen technisch hohen Standard und bewährte Qualität sicher - für mehr Frische in Ihrer Küche.

Wir wünschen Ihnen damit viel Freude und Genuss!

Ihr ADE Team

Allgemeines

Über diese Anleitung



Diese Bedienungsanleitung beschreibt den sicheren Umgang und die Pflege des Artikels. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf, falls Sie später etwas nachlesen möchten. Wenn Sie den Artikel an jemand anderen weitergeben, geben Sie auch diese Anleitung mit.

Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu Verletzungen oder Schäden am Artikel führen.

Zeichenerklärung



Dieses Symbol in Verbindung mit dem Wort **GEFAHR** warnt vor schweren Verletzungen.



Dieses Symbol in Verbindung mit dem Wort **WARNUNG** warnt vor Verletzungen mittleren und leichten Grades.



Dieses Symbol in Verbindung mit dem Wort **HINWEIS** warnt vor Sachschäden.



Dieses Symbol kennzeichnet zusätzliche Informationen und allgemeine Hinweise.

Inhaltsverzeichnis

Allgemeines.....	2
Sicherheit.....	4
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	6
Lieferumfang.....	6
Auf einen Blick	7
Inbetriebnahme	8
Gerät richtig nutzen.....	9
Platten auswählen	9
Platten einsetzen/wechseln	9
Gerät vorbereiten und aufheizen.....	10
Sandwiches zubereiten	10
Fleisch, Fisch oder Gemüse braten.....	11
Waffeln zubereiten.....	11
Nach dem Gebrauch	12
Reinigen.....	12
Störung / Abhilfe	13
Technische Daten	13
Garantie.....	13
Konformitätserklärung	14
Entsorgen	14

Sicherheit

- Dieser Artikel kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Artikels unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Das Gerät und sein Netzkabel sind von Kindern jünger als 8 Jahren fernzuhalten.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie Folien und Verpackungsmaterial von Kindern fern. Es besteht Erstickungsgefahr. Achten Sie auch darauf, dass der Verpackungsbeutel nicht über den Kopf gestülpt wird.
- Wenn das Netzkabel dieses Gerätes beschädigt wird, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder Kundenservice ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Gefahr durch Elektrizität

- Tauchen Sie weder das Gerät noch Netzkabel oder Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Platzieren Sie das Gerät so, dass keine Flüssigkeiten auf die Gerätesteckverbindung überlaufen können.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht im Freien.
- Schließen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose mit Schutzkontakten an, deren Spannung den „Technischen Daten“ entspricht.
- Achten Sie darauf, dass die Steckdose gut zugänglich ist, damit Sie im Bedarfsfall schnell den Netzstecker ziehen können.
- Benutzen Sie das Gerät nicht:
 - wenn das Gerät selbst oder Teile beschädigt sind,
 - wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind,
 - wenn das Gerät heruntergefallen ist.
- Ziehen Sie das Netzkabel vor jedem Gebrauch soweit wie erforderlich aus dem Kabelfach heraus. Achten Sie dabei darauf, dass das Netzkabel nicht durch scharfe Kanten oder heiße Gegenstände beschädigt wird.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose:
 - wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
 - nach jedem Gebrauch,
 - bevor Sie das Gerät reinigen oder wegstellen,

- wenn während des Betriebs offensichtlich eine Störung auftritt,
- bei Gewitter.
- Ziehen Sie dabei immer am Stecker, nicht am Kabel.
- Nehmen Sie keine Veränderungen an dem Gerät oder am Netzkabel vor. Lassen Sie Reparaturen nur von einer Fachwerkstatt durchführen, da nicht fachgerecht reparierte Geräte den Benutzer gefährden.
- Verwenden Sie kein Verlängerungskabel.

Gefahr von Verbrennungen/Verbrühungen und Brand

- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt wenn es sich aufheizt oder noch abkühlt oder während des Betriebs.
- Berühren Sie die heißen Teile des Geräts während des Betriebs nicht mit bloßen Fingern. Benutzen Sie geeignete Kochhandschuhe oder Topflappen zum Anfassen. Fassen Sie das Gerät nur an den vorgesehenen Griffen an. Beachten Sie, dass das Gerät auch nach dem Abschalten noch einige Zeit heiß ist. Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin.
- Beim Braten von Lebensmitteln besteht Verbrennungs- bzw. Verbrühungsgefahr durch heiße Spritzer. Bedecken Sie bloße Hautstellen und ziehen Sie entsprechend geeignete Küchen-Arbeitshandschuhe an.
- Beim Öffnen und Schließen des Gehäusedeckels und beim Gebrauch kann heißer Dampf austreten. Schützen Sie sich vor dem heißen Dampf.
- Sorgen Sie für einen ausreichenden Sicherheitsabstand zu allen leicht brennbaren Gegenständen, z. B. Gardinen und Vorhänge.
- Lassen Sie das Gerät immer abkühlen, bevor Sie es transportieren, reinigen oder verstauen.

VORSICHT vor Sachschäden

- Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen, ebenen und hitzebeständigen Untergrund. Achten Sie dabei auf einen ausreichend großen Abstand zu starken Wärmequellen wie Heizplatten, Heizungsrohren u. ä.
- Beim Zubereiten von Speisen kann es immer zu Lebensmittelspritzern kommen. Achten Sie darauf, dass der Untergrund pflegeleicht und gut abwischbar ist. Legen Sie ggf. eine geeignete Unterlage unter das Gerät.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass die beim Gebrauch auftretende Wärme rundum gut abziehen kann.
- Stellen Sie das Gerät nicht unter einen Hängeschrank oder in eine Ecke, da Lebensmittel brennen können. Halten Sie auch Abstand zu leicht brennbaren Materialien wie z. B. Vorhängen oder Tischdecken.
- Bringen Sie das Netzkabel nicht mit heißen Teilen in Berührung.
- Tauchen Sie das Gerät zum Reinigen niemals in Wasser und verwenden Sie zur Reinigung keinen Dampfreiniger. Das Gerät kann sonst beschädigt werden.

- Reinigen Sie das Gerät nicht in der Geschirrspülmaschine. Sie würden es dadurch zerstören.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mehr, wenn es heruntergefallen ist oder wenn es Risse oder Sprünge hat oder sich verformt hat.
- An der Unterseite des Geräts befinden sich Gerätefüße. Da die Möbel- bzw. Bodenoberflächen aus den verschiedensten Materialien bestehen und mit den unterschiedlichsten Pflegemitteln behandelt werden, kann es nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Gerätefüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit harten, kratzenden oder scheuernden Reinigungsmitteln, Stahlwolle o. ä. Dies würde die Antihaftbeschichtung beschädigen.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieser 3-in-1 Sandwichmaker dient zum Zubereiten von Waffeln, zum Toasten von Sandwiches und zum Grillen von Fleisch und anderen Lebensmitteln.

Für jeden Verwendungszweck müssen die dafür vorgesehenen Platten verwendet werden.

Das Gerät ist ausschließlich für den Privatgebrauch in geschlossenen Räumen bestimmt und nicht geeignet für folgende Bereiche:

- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen,
- in landwirtschaftlichen Betrieben,
- von Kunden in Hotels, Motels und weiteren ähnlichen Wohnumgebungen,
- in Frühstückspensionen.

Verwenden Sie das Gerät nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen.

Der Hersteller oder Händler übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen oder falschen Gebrauch entstanden sind.

Lieferumfang

- 3-in-1 Sandwichermaker mit folgenden Backplatten:
 - 2x Platten für Sandwiches
 - 2x Platten für Gegrilltes
 - 2x Platten für Waffeln
- Bedienungsanleitung



Die Platten sind mit einer Antihaftbeschichtung versehen.

Auf einen Blick



- 1 Kontrollleuchte (grün)
- 2 Betriebsleuchte (rot)
- 3 Verschluss
- 4 Griff zum Öffnen und Schließen
- 5 Sandwichplatte
- 6 Waffelplatte
- 7 Grillplatte

Inbetriebnahme

Auspacken und prüfen

1. Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung und entfernen Sie sorgfältig sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
3. Kontrollieren Sie, ob das Gerät oder die Einzelteile Schäden aufweisen. Ist dies der Fall, benutzen Sie das Gerät nicht. Wenden Sie sich in diesem Fall an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.
4. Reinigen Sie alle Teile vor dem ersten Gebrauch, wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

Reinigen und Aufheizen



WARNUNG vor Verbrennung

- Berühren Sie nicht die heißen Teile des Sandwichmakers.
- Beim ersten Gebrauch kann es zu einer leichten Geruchs- und Rauchentwicklung kommen. Das ist unbedenklich. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, z. B. über ein geöffnetes Fenster.
- Das Gerät verfügt über keinen Ein-/ und Ausschalter. Sobald das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist, verbraucht es Energie.



Vor dem ersten Gebrauch sollten Sie das Gerät zunächst reinigen, um Staub sowie mögliche Verpackungs- und Produktionsrückstände zu entfernen.

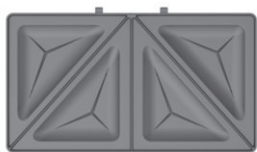
Danach heizen Sie das Gerät ohne Lebensmittel auf und reinigen es nach dem Abkühlen erneut.

1. Reinigen Sie das Gerät, wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.
2. Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab.
3. Stellen Sie das Waffeleisen auf eine ebene, hitzeunempfindliche Oberfläche.
4. Stecken Sie den Netzstecker in eine ordnungsgemäß installierte Steckdose und lassen Sie das Gerät ca. 10 Minuten aufheizen.
5. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
6. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen. Danach reinigen Sie das Gerät nochmals, wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

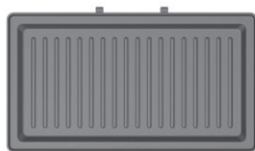
Das Gerät ist jetzt einsatzbereit.

Gerät richtig nutzen

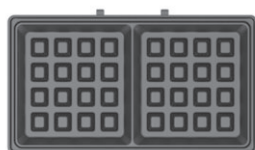
Platten auswählen



Sandwichplatten: für Sandwiches



Grillplatten: für Fleisch, Fisch, Gemüse etc.



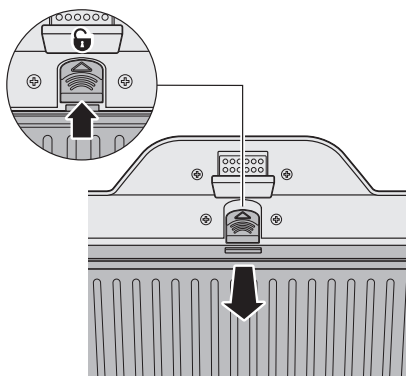
Waffelplatten: für Waffeln

Platten einsetzen/wechseln



WARNUNG vor Verbrennung

- Falls das Gerät vorher in Gebrauch war: Lassen Sie es vollständig abkühlen, bevor Sie Platten entnehmen oder wechseln.



Jede Platte wird von einer Verschlussraste im Gerät fixiert.

1. Schieben Sie die Verschlussraste in Richtung des aufgedruckten Pfeils, um die Fixierung zu lösen.
2. Klappen Sie die Platte vom Gerät weg und ziehen Sie es aus der Halterung.
3. Wiederholen Sie den Vorgang für die zweite Platte.

- Das Einsetzen der Platten erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.
- Achten Sie darauf, dass die Verschlussrasten jeweils hör- und spürbar einrasten.
- Betreiben Sie das Gerät nie ohne die für den entsprechenden Zweck vorgesehenen Platten.

Gerät vorbereiten und aufheizen



GEFAHR von Verbrennungen/Verbrühungen und Brand

- Berühren Sie nicht die heißen Teile des Geräts. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie den heißen Gehäusedeckel aufklappen und das Gerät geöffnet ist.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es sich aufheizt oder noch abkühlt oder während des Betriebs.



Während des Gebrauchs geht die grüne Kontrollleuchte wiederholt an und aus und es sind klickende Geräusche zu hören. Das ist normal und zeigt an, dass sich das Gerät immer wieder automatisch aufheizt.

1. Setzen Sie die für den jeweiligen Zweck vorhergesehenen Platten ein, siehe „Platten auswählen“ und „Platten einsetzen“.
2. Schließen Sie das Gerät.
3. Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab und stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.
Kontrollleuchte und Betriebsleuchte leuchten; das Gerät heizt jetzt auf.
Nach ca. 3 Minuten erlischt die grüne Kontrollleuchte und Sie können das Gerät benutzen.

Sandwiches zubereiten



Verwenden Sie möglichst normale Toastbrotsscheiben oder Sandwich-Toastbrot, da dieses Brot gut in die Plattenform passt.

1. Machen Sie das Gerät betriebsbereit, siehe „Gerät vorbereiten und aufheizen“.
2. Öffnen Sie das Gerät und bestreichen Sie je nach Belieben die untere Sandwichplatte mit Butter, beispielsweise mit einem Pinsel.
3. Legen Sie die fertigen Sandwiches ein.
 - Legen Sie die Sandwiches möglichst passgenau in die Plattenform ein.
 - Machen Sie die Sandwiches nicht zu dick. Der Deckel muss sich ohne zu großen Kraftaufwand schließen lassen.
4. Bestreichen Sie die Oberseiten der Sandwiches (die, die zu den oberen Sandwichplatten zeigen) je nach Belieben mit etwas gut streichfähiger Butter. Die Sandwiches werden dadurch kross und gut gebräunt.
5. Drücken Sie den Griff der oberen Platte so weit herunter, dass der Verschluss hörbar einrastet. Das Brot wird so in die Form der beiden Sandwichplatten gedrückt.
Nach 8-9 Minuten sind die Sandwiches fertig.



GEFAHR von Verbrennungen

- Die Sandwiches und der Belag können sehr heiß werden. Seien Sie vorsichtig beim Verzehr.

- Entnehmen Sie die Sandwiches, wenn es den gewünschten Bräunungsgrad erreicht hat. Verwenden Sie hierzu einen hitzebeständigen Holz- oder Kunststoffpfannenwender. Ansonsten schließen Sie das Gerät noch mal, um die Sandwiches weiter zu bräunen.
- Wenn Sie noch weitere Sandwiches toasten möchten, legen Sie die nächsten Sandwiches ein und gehen vor, wie beschrieben.

Fleisch, Fisch oder Gemüse braten

- Machen Sie das Gerät betriebsbereit, siehe „Gerät vorbereiten und aufheizen“.
- Fetten Sie die Platten mit Hilfe eines Pinsels dünn mit etwas Speiseöl oder Margarine ein.
- Legen Sie das Lebensmittel auf die untere Platte.
- Drücken Sie den Griff der oberen Platte so weit herunter, dass der Verschluss hörbar einrastet.

Abhängig vom Lebensmittel und dem persönlichen Geschmack ist das Lebensmittel nach einigen Minuten fertig. Falls erforderlich, verlängern Sie nochmals die Zubereitungszeit.



Sie können mit diesen Platten auch gut Paninis (italienische Art der Sandwich-Zubereitung) zubereiten.

Waffeln zubereiten

- Machen Sie das Gerät betriebsbereit, siehe „Gerät vorbereiten“.
- Bereiten Sie den Waffelteig zu.
- Fetten Sie die Platten mit Hilfe eines Pinsels dünn mit etwas Speiseöl oder Margarine ein.
- Geben Sie mit einer Kelle den Waffelteig jeweils mittig auf die unteren Platten. Der Teig sollte den Rand nicht berühren, da der Teig beim Schließen des Gerätes aus dem Spalt zwischen den Backplatten herausgedrückt werden kann.
- Drücken Sie den Griff der oberen Platte so weit herunter, dass der Verschluss hörbar einrastet.

Nach 7-8 Minuten sind die Waffel fertig.

6. Entnehmen Sie die Waffeln, wenn sie den gewünschten Bräunungsgrad erreicht hat. Verwenden Sie hierzu einen hitzebeständigen Holz- oder Kunststoffpfannenwender. Ansonsten schließen Sie das Gerät noch mal, um die Waffeln weiter zu bräunen.
7. Nachdem Sie die Waffeln entnommen haben, können Sie sofort die nächste Waffeln backen.



- Das Backen von Waffeln ist auch etwas Übungssache. Nach wenigen Malen werden Sie festgestellt haben, wie lange das Gerät benötigt, um den gewünschten Bräunungsgrad zu erzielen.
- Der Bräunungsgrad ist auch immer von Art und Beschaffenheit des Teigs abhängig.

Nach dem Gebrauch

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Lassen das geöffnete Gerät vollständig abkühlen.
3. Reinigen Sie das Gerät.

Reinigen



GEFAHR von Verbrennung

- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen oder verstauen.



HINWEIS vor Sachschaden

- Verwenden Sie zum Reinigen keine aggressiven chemischen Reinigungsmittel, Scheuermittel, harte Schwämme o. ä.
- Das Gerät darf nicht im Geschirrspüler gereinigt oder in Flüssigkeiten getaucht werden.

Gehäuse

- Wischen Sie das Gehäuse bei Bedarf mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Reiben Sie es danach gründlich trocken.

Platten

1. Entnehmen Sie die verwendeten Platten.
2. Reinigen Sie die Platten gründlich in heißem Geschirrspülwasser.
Die Platten dürfen nicht im Geschirrspüler gereinigt werden.
3. Reiben Sie die Platten anschließend gründlich trocken. Setzen Sie die Platten nur dann wieder ein, wenn diese vollständig trocken sind.

Aufbewahren

1. Klappen Sie den das abgekühlte und gereinigte Gerät zusammen.
2. Wickeln Sie Netzkabel um die Kabelaufwicklung.
3. Lagern Sie das Gerät an einem trockenen, frostfreien und für Kinder unerreichbaren Ort. Dabei können Sie Gerät aufrecht stehend aufbewahren, um Platz zu sparen.

Störung / Abhilfe

Störung	Mögliche Ursache
Keine Funktion.	▪ Prüfen Sie, ob der Stecker eingesteckt ist.
Während des Gebrauchs geht die grüne Kontrollleuchte aus und wieder an. Es sind außerdem klickende Geräusche zu hören.	▪ Das Gerät heizt immer wieder automatisch auf, um eine konstante Temperatur zu halten. Kein Fehler.

Technische Daten

Modell:	3-in-1 Sandwichmaker KG 2607-1
Stromversorgung:	220-240 V~, 50-60 Hz
Leistung:	800 W
Schutzklasse:	I
Gewicht:	ca. 1,2 kg (ohne Platten)
Inverkehrbringer (keine Service-Adresse):	GRENDS GmbH Stahltwiete 23 22761 Hamburg, Germany

Unsere Produkte werden ständig weiterentwickelt und verbessert.
Aus diesem Grund sind Design- und technische Änderungen jederzeit möglich.

Garantie

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

die GRENDS GmbH gewährt für dieses Produkt eine Garantie von zwei Jahren ab dem Kaufdatum. Innerhalb dieses Zeitraums werden Mängel, die nachweislich auf Material- oder Fabrikationsfehler zurückzuführen sind, nach Wahl der GRENDS GmbH kostenfrei durch Reparatur oder Austausch des Produkts behoben. Bitte geben Sie den Artikel im Garantiefall mit dem Kaufbeleg (unter Angabe des Reklamationsgrundes) an Ihren

Händler zurück.

Die Garantie gilt nicht für Schäden, die auf unsachgemäße Verwendung, äußere Einwirkungen, normalen Verschleiß oder Eingriffe durch nicht autorisierte Personen zurückzuführen sind.

Ihre gesetzlichen Rechte bei Mängeln (Gewährleistungsrechte) bleiben durch diese Garantie selbstverständlich unberührt und können von Ihnen unabhängig davon kostenlos in Anspruch genommen werden.

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die GRENDS GmbH, dass der 3-in-1 Sandwichmaker KG 2607-1 den Richtlinien 2014/30/EU, 2014/35/EU und 2011/65/EU entspricht.

Die Erklärung verliert ihre Gültigkeit, falls an dem Gerät eine nicht mit uns abgestimmte Änderung vorgenommen wurde.

Hamburg, Dezember 2025
GRENDS GmbH



Entsorgen

Verpackung entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoff-Sammlung.

Artikel entsorgen

Entsorgen Sie den Artikel entsprechend der Vorschriften, die in Ihrem Land gelten.



Dieses Symbol besagt, dass dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät am Ende seiner Lebensdauer nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern vom Endnutzer einer getrennten Sammlung zugeführt werden muss. Zur Rückgabe stehen in Ihrer Nähe kostenfreie Sammelstellen für Elektroaltgeräte sowie ggf. weitere Annahmestellen für die Wiederverwendung der Geräte zur Verfügung.

Die Adressen können Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung erhalten.

Auch Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräte (ab 400 m² Verkaufsfläche) sowie Vertreiber von Lebensmitteln (ab 800 m² Gesamtverkaufsfläche), die regelmäßig oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten (z. B. Discounter), sind verpflichtet unentgeltlich alte Elektro- und Elektronikgeräte zurückzunehmen.

Bei Kauf eines Neugerätes muss der Vertreiber auf Verlangen des Endnutzers eine unentgeltliche 1:1-Rücknahme eines Altgerätes durchführen. Auch ohne Neuerwerb sind

die o.a. Vertreiber verpflichtet, auf Verlangen des Endnutzers bis zu drei Altgeräte (max. Kantenlänge von 25 cm) unentgeltlich zurückzunehmen. Bei einem Online-Vertrieb gelten alle Lager- und Versandflächen des Vertreibers als Verkaufsflächen.

Bevor sie alte Elektro- und Elektronikgeräte zur Entsorgung zurückgeben: Löschen Sie alle personenbezogenen Daten. Entnehmen sie, sofern dies ohne Zerstörung des Gerätes möglich ist, die alten Batterien und Akkus. Führen sie diese einer separaten Sammlung zu.

Weitere Informationen zum Elektroggesetz finden Sie auf www.elektroggesetz.de.

Dear Customer!

You have chosen to purchase a high-quality ADE brand product, which combines intelligent functions with an exceptional design. The wealth of experience of the ADE brand ensures a high technical standard and proven quality for more freshness in your kitchen.

We wish you much pleasure and enjoyment!

Your ADE Team

General information

About this operating manual



This operating manual describes how to operate and maintain your product safely. Keep this operating manual in a safe place for future reference. If you pass this product on to someone else, pass on this operating manual as well.

Failure to observe this operating manual may result in injuries or damage to your product.

Explanation of symbols



This symbol combined with the word **DANGER** warns of serious injuries.



This symbol combined with the word **WARNING** warns of moderate and mild injuries.



This symbol combined with the word **NOTE** warns of material damage.



This symbol indicates additional information and general notes.

Table of Contents

General information	16
Safety	18
Intended use	20
Scope of delivery	20
Overview	21
Start-up	22
Unpacking and checking	22
Cleaning and heating up	22
Using the appliance correctly	23
Select plates	23
Insert/change plates	23
Prepare and heat up the appliance	24
Preparing toasted sandwiches	24
Frying meat, fish, or vegetables	25
Preparing waffles	25
After use	26
Cleaning	26
Fault/Remedy	27
Technical data	27
Warranty	27
Declaration of Conformity	28
Disposal	28

Safety

- This product may be used by children aged 8 and above, as well as by persons with reduced physical, sensory, or mental capacities or lacking experience and knowledge if they are supervised or have been instructed in the safe use of the product and understand the risks that may arise.
- Keep the device and its power cord away from children under 8 years of age.
- Cleaning and user maintenance must not be carried out by children, unless they are 8 years of age or older and are being supervised.
- Children must not play with the device.
- Keep wrapping and packaging material away from children. There is a choking hazard. Also pay attention that children do not pull the packaging material over their heads.
- If the power cord of this device is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its after-sales or customer service to avoid hazards.

Danger from electricity

- Do not submerge the device, power cord or power plug in water or other liquids.
- Position the device so no liquids come into contact with the plug connection of the device.
- Do not operate the device with wet hands.
- Do not operate the device outdoors.
- Only connect the device to a correctly installed and functioning mains outlet with a voltage that corresponds to the “Technical data”.
- Make sure that the mains outlet is readily accessible so that you can quickly unplug the power cord, if necessary.
- Do not use the device:
 - if the device itself or its parts are damaged,
 - if the power cord or plug is damaged,
 - if the device has fallen down.
- Before each use, pull the power cord out of the cable compartment as far as necessary. Make sure that the power cord is not damaged by sharp edges or hot objects.
- Unplug the power cord from the mains outlet:
 - when you are not using the device,
 - after each use,
 - before cleaning or putting away the device,
 - if, during operation, there appears to be interference,

- during a storm.
- To unplug, always grasp the power plug; do not pull on the cable.
- Do not modify the device or power cord. Have repairs carried out only by a specialist workshop as improperly repaired devices endanger the user.
- Do not use an extension cable.

Risk of burns, scalds and fire

- Do not leave the device unattended when it is heating up, cooling down or in use.
- Do not touch the hot parts of the device with bare fingers when in use. Use suitable oven gloves or cloths when handling the device. Only touch the device using the handles provided. Please note that the device stays hot for some time after it has been switched off. Ensure other users are aware of this risk.
- When frying food, there is a risk of burning or scalding due to hot splashes. Cover exposed parts of skin and put on appropriate kitchen gloves.
- Hot steam may escape when opening and closing the housing cover and during use. Protect yourself from the hot steam.
- Maintain sufficient safety distance from all highly flammable objects such as curtains and drapes.
- Always allow the device to cool down before moving, cleaning or storing it.

BEWARE of material damage

- Put the device on a stable, level and heat-resistant surface. Maintain sufficient distance to high temperature heat sources such as hot plates and heating pipes etc.
- Spillages can always occur when preparing food. Ensure that the surface is easy to maintain and can easily be wiped clean. If necessary, place a suitable underlay under the device.
- Position the device so that the heat generated during use can easily escape everywhere.
- Do not use the device under a wall cupboard or in a corner, as your food may burn when cooking. The device should also be kept away from highly flammable materials such as curtains or tablecloths.
- Avoid contact of the power cord with hot parts.
- Never submerge the device in water or use a steam cleaner for cleaning. Otherwise damage to the device may occur.
- Do not clean the device in the dishwasher. This would destroy the device.
- The device should no longer be used if it has been dropped, if it has cracks or splits or if it has been damaged in any way.
- The feet of the device are located on the underside of the device. As floor and furnishing surfaces are made from a wide variety of materials and are treated with

a wide range of care products, it cannot be entirely excluded that these materials may contain ingredients that may adversely affect and soften the feet of the device. If necessary, place a non-slip pad underneath the device.

- Do not clean the device with hard, scraping or abrasive cleaning products, steel wool or similar. This would damage the Teflon coating.

Intended use

This 3-in-1 sandwich maker is used for preparing waffles, for toasting sandwiches, and for grilling meat and other foods.

The appropriate plates should be used for each intended purpose.

The appliance is intended exclusively for private use in enclosed rooms and is not suitable for the following areas:

- in kitchens for employees in shops, offices, and other commercial areas,
- in agricultural operations,
- by customers in hotels, motels, and other similar residential environments,
- in bed-and-breakfasts.

Use the appliance only as described in this operating manual.

Only use the device as described in these operating instructions. Any other use is considered improper and may result in damage to property or even personal injury. The manufacturer or dealer assumes no liability for damage caused by improper or incorrect use.

Scope of delivery

- 3-in-1 sandwich maker with the following baking plates:
 - 2x sandwich plates
 - 2x plates for grilled food
 - 2x waffle plates
- Operating Manual



The plates are provided with a non-stick coating.

Overview



- 1 Control indicator light (green)
- 2 Operating indicator light (red)
- 3 Latch
- 4 Handle for opening and closing
- 5 Sandwich plate
- 6 Waffle plate
- 7 Grill plate

Start-up

Unpacking and checking

1. Remove the appliance from the packaging and carefully remove all packaging material.
2. Check that the delivery is complete.
3. Check whether the appliance or the individual parts show damage. If this is the case, do not use the appliance. In this case, contact the dealer from whom you purchased the appliance.
4. Before first use, clean all parts as described in chapter “Cleaning”.

Cleaning and heating up



Burns WARNING



- Do not touch the hot surfaces of the sandwich maker.
- The device may give off a slight odour and smoke during first use. This is harmless. Ensure there is sufficient ventilation e.g. through an open window.
- The appliance does not have an on/off switch. As soon as the appliance is connected to the power supply, it consumes energy.

Before first use, you should first clean the appliance to remove dust as well as possible packaging and production residues.

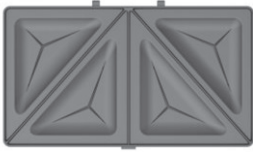
Afterwards, heat the appliance without food and clean it again after it has cooled down.

1. Clean the device as described in the “Cleaning” section.
2. Fully unwind the power cord.
3. Place the device on a flat, heat-resistant surface.
4. Insert the power plug into a correctly installed mains outlet and let the device heat up for approx. 10 minutes.
5. Unplug the power cord from the mains outlet.
6. Leave the device to cool completely. After cooling, clean the device again as described in the “Cleaning” section.

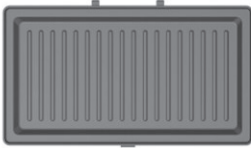
The device is now ready for use.

Using the appliance correctly

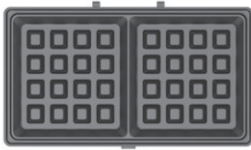
Select plates



Sandwich plates: for sandwiches



Grill plates: for meat, fish, vegetables, etc.



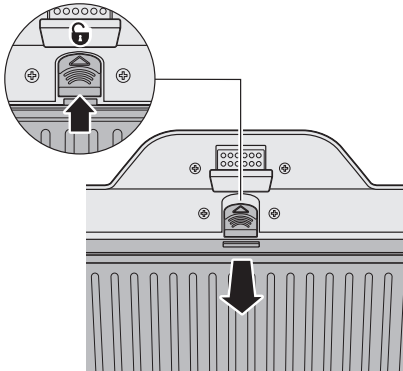
Waffle plates: for waffles

Insert/change plates



RISK of burns

- If the appliance was previously in use: Let it cool down completely before removing or changing plates.



Each plate is secured in place by a locking catch in the device.

1. Slide the locking latch in the direction of the printed arrow to release the fixation.
2. Open the plate away from the device and pull it out of the casing.
3. Repeat the procedure for the second plate.

- The plates should be reinserted in reverse order.
- Make sure that the locking catches lock in to place audibly and visibly.
- Always use the appropriate plates for each intended purpose when using the device.

Prepare and heat up the appliance



Risk of burns, scalds and fire

- Do not touch the hot surfaces of the device. Pay particular attention when you open the hot housing cover and when the device is open.
- Do not leave the device unattended when it is heating up or still cooling down or during operation.



During use, the indicator light goes on and off repeatedly and clicking noises can be heard. This is normal and indicates that the device is always heating up automatically.

1. Insert the plates provided for your intended purpose, see "Insert/change plates".
2. Close the device.
3. Unwind the power cord completely and insert the power plug into a mains outlet.
The indicator light turns orange; the device is now heating up.
After approx. 3 minutes the indicator light will go out and the device is ready to use.

Preparing toasted sandwiches



If possible, use normal slices of bread or toasting bread, as this bread is a good fit for the shape of the plate.

1. Make the appliance ready for operation, see "Prepare and heat up the appliance."
2. Open the appliance and, as desired, spread the lower sandwich plate with butter, for example using a brush.
3. Place the prepared sandwiches inside.
 - Line the sandwich up on the plate as accurately as possible.
 - Do not make the sandwich too thick. It must be possible to close the device without too much effort.
4. As desired, spread the upper sides of the sandwiches (those facing the upper sandwich plates) with a little well-spreadable butter. This makes the sandwiches crispy and well browned.
5. Press the handle of the upper plate down until the latch audibly engages. This presses the bread into the shape of the two sandwich plates.

After 8-9 minutes the sandwich is ready.



RISK of burns

- The sandwiches and the filling can become very hot. Be careful when consuming them.

6. Remove the sandwiches when the desired degree of browning has been reached. Use a heat-resistant wooden or plastic spatula for this. Otherwise, close the appliance again to further brown the sandwiches.

7. If you want to toast additional sandwiches, place the next sandwiches in and proceed as described.

Frying meat, fish, or vegetables

The same plates are used for frying eggs as for preparing sandwiches.

1. Make the appliance ready for operation, see "Prepare and heat up the appliance."
2. Lightly grease the plates with a little cooking oil or margarine using a brush.
3. Place the food on the lower plate.
4. Press the handle of the upper plate down until the latch audibly engages.

Depending on the foodstuff and personal taste, the food is ready after a few minutes. The preparation time can be extended if necessary.



You can also use these plates well to prepare paninis (Italian-style sandwich preparation).

Preparing waffles

1. Make sure the device is ready for use, see "Preparing the device".
2. Prepare the waffle batter.
3. Grease the plates lightly with some cooking oil or margarine using a brush.
4. Using a ladle, pour the waffle batter onto the centre of the lower plates.
The batter should not touch the rim as it may run out of the gap between the grill plates when the device is closed.
5. Press the handle of the upper plate down until the latch audibly engages.
After 7-8 minutes the waffles are ready.
6. Remove the waffles when the desired level of browning has been achieved. Use a heat-resistant wooden or plastic spatula to do this. Simply close the device again to brown the waffle more if needed.
7. After you have removed the waffle, you can cook the next one straight away.



- Making waffles takes a bit of practice. After a few attempts, you should know how long the device needs to achieve the desired level of browning.
- In addition, the level of browning always depends on the type and consistency of the batter.

After use

1. Unplug the power cord from the mains outlet.
2. Leave the device open to cool down completely.
3. Clean the device.

Cleaning



RISK of burns

- Leave the device to cool down before cleaning or storing it.



NOTE on material damage

- Do not use aggressive chemical cleaning agents, abrasives, hard sponges, etc. for cleaning.
- The device must not be cleaned in a dishwasher or submerged in liquids.

Housing

- If necessary, wipe the housing with a slightly damp cloth. Then wipe it to dry thoroughly.

Plates

1. Remove the used plates.
2. Clean the plates thoroughly in hot dishwasher.

The plates are not dishwasher safe.

3. Wipe the plates to dry them completely. Only put the plates back in the device when they are completely dry.

Storage

1. Fold up the device once it has cooled down and been cleaned.
2. Wrap the power cord around the cord winder.
3. Keep the device out of reach of children in a dry, frost-free place. The device can be stored vertically to save space.

Fault/Remedy

Fault	Possible cause
No function.	▪ Check if the power cord is plugged.
During use, the green control indicator light switches off and on again. You may also hear clicking noises during use.	▪ The device always heats up automatically to maintain a constant temperature. No fault.

Technical data

Model:	3-in-1 sandwich maker KG 2607-1
Power supply:	220-240 V~, 50-60 Hz
Power:	800 W
Protection class:	I
Weight:	approx. 1.2 kg (without plates)
Distributor (no service address):	GREND S GmbH Stahlwiete 23 22761 Hamburg, Germany

Our products are constantly being developed and improved. For this reason, design and technical modifications are possible at any time.

Warranty

Dear Customer,

GREND S GmbH grants a warranty of two years from the date of purchase for this product. During this period, defects demonstrably caused by material or manufacturing faults will, at the discretion of GREND S GmbH, be remedied free of charge either by repair or replacement of the product. In the event of a warranty claim, please return the item together with the proof of purchase (stating the reason for the complaint) to your retailer.

The warranty does not cover damage caused by improper use, external influences, normal wear and tear, or interventions by unauthorized persons.

Your statutory rights in the event of defects (statutory warranty rights) remain unaffected by this warranty and may be exercised by you free of charge independently thereof.

Declaration of Conformity

GREND'S GmbH hereby declares that the 3-in-1 sandwich maker KG 2607-1 complies with the EU directives 2014/30/EU, 2014/35/EU and 2011/65/EU. The declaration will lose its validity if any modification is made to the device without our consent.

Hamburg, december 2025
GREND'S GmbH



Disposal

Disposing of the packaging



Dispose of the packaging with similar materials. Dispose of cardboard with waste paper and of films with recyclable materials.

Disposing of the product

Dispose of the product in accordance with the regulations that apply in your country.



Devices must not be disposed of in normal household waste

At the end of its life, the product must be disposed of in an appropriate way. In this way, valuable materials contained in the device will be recycled and the burden on the environment avoided. Bring the old device to a collection point for electronic waste or to a recycling depot.

For more information, contact your local waste disposal firm or your local administrative body.

¡Estimada/o clienta/e!

Se ha decidido por la compra de un producto de gran calidad de la marca ADE, que aúna unas funciones inteligentes con un diseño extraordinario. La larga experiencia de la marca ADE le asegura unos elevados estándares técnicos y es garantía de calidad. Para una cocina más fresca.

¡Deseamos que lo disfrute!

El equipo de ADE

Información general

Acerca de estas instrucciones



Este manual de instrucciones describe el manejo seguro y el cuidado del artículo. Conserve este manual de instrucciones por si necesita volver a consultarlo. Si le entrega el artículo a otra persona, acompáñelo también de estas instrucciones.

Si no se tienen en cuenta las recomendaciones de este manual de instrucciones, pueden producirse lesiones o daños en el artículo.

Explicación de símbolos



Este símbolo unido a la palabra PELIGRO advierte de heridas graves.



Este símbolo unido a la palabra ADVERTENCIA advierte de heridas de grado medio o leve.



Este símbolo unido a la palabra INDICACIÓN advierte de daños materiales.



Este símbolo significa información adicional e indicaciones generales.

Índice

Información general	30
Seguridad	32
Uso adecuado	34
Material suministrado	34
De un vistazo.....	35
Puesta en funcionamiento	36
Desempaquetar y comprobar	36
Limpieza y calentamiento.....	36
Utilizar correctamente el aparato	37
Seleccionar placas.....	37
Colocar/cambiar placas.....	37
Utilización.....	37
Retirar/colocar las placas	37
Preparar el aparato	38
Preparar sándwiches.....	38
Freír carne, pescado o verduras	39
Preparar gofres	39
Después de usarlo	40
Limpieza	40
Problema/Solución	41
Datos técnicos.....	41
Garantía.....	41
Declaración de conformidad	42
Eliminación	42

Seguridad

- Este artículo puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con discapacidad física, sensorial o mental o con falta de experiencia o conocimientos, siempre que estén supervisados o se les instruya sobre el uso seguro del artículo y comprendan los riesgos que pueden producirse.
- El equipo y el cable de red deben mantenerse alejados de los niños menores de 8 años.
- La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños, salvo que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Mantenga los plásticos y el material de embalaje fuera del alcance de los niños. Peligro de asfixia. Tenga cuidado de que no introduzcan la cabeza en la bolsa del embalaje.
- Para evitar riesgos, cuando el cable de red de este aparato esté dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o su servicio de atención al cliente o por personal cualificado.

Riesgos debidos a la electricidad

- No sumerja ni el aparato ni el cable de alimentación ni el enchufe de red en agua u otros líquidos.
- Coloque el aparato de manera que ningún líquido pueda derramarse sobre la conexión del enchufe del aparato.
- No maneje el aparato con las manos mojadas.
- No utilice el aparato al aire libre.
- Conecte el aparato a una toma de corriente correctamente instalada con contactos cuyo voltaje coincida con lo indicado en el apartado «Datos técnicos».
- Preste atención a que el enchufe sea accesible para que, en caso necesario, pueda tirarse rápidamente del enchufe de red.
- No utilice el aparato:
 - si está dañado tanto el aparato como alguna pieza,
 - si está dañado el cable de red o el enchufe,
 - si se ha caído el aparato.
- Antes de utilizarlo, saque del compartimento para el mismo, la longitud necesaria de cable de red. Al hacerlo, preste atención a que el cable no resulte dañado por bordes afilados u objetos calientes.
- Saque la clavija del enchufe:
 - cuando no utilice el aparato,
 - después de usarlo,
 - antes de limpiar o guardar el aparato,

- si claramente se produce un fallo durante su funcionamiento,
- en caso de tormenta.
- Tire siempre del enchufe, no del cable.
- No realice ninguna modificación en el aparato o en el cable de red. Realice las reparaciones únicamente en un taller especializado, ya que los aparatos no reparados por personal especializado representan un peligro para el usuario.
- No utilice ningún cable alargador.

Riesgo de quemaduras/escaldaduras e incendio

- No deje el aparato sin supervisión cuando se esté calentando o aún se esté enfriando o durante el funcionamiento.
- No toque las partes calientes del aparato con los dedos desnudos durante el funcionamiento.
- Utilice guantes para horno o manoplas para tocar el aparato. Solo toque el aparato por las asas provistas. Tenga en cuenta que el dispositivo se mantiene caliente durante algún tiempo después de haber sido apagado. Informe al resto de usuarios sobre los peligros.
- Al freír alimentos existe riesgo de quemaduras o escaldaduras debido a salpicaduras calientes. Cubra las zonas de piel descubiertas y póngase guantes de trabajo de cocina adecuados. Es posible que, al abrir o cerrar el aparato o durante su funcionamiento, salga vapor caliente. Tenga cuidado con el vapor caliente.
- Asegúrese de que haya una distancia de seguridad suficiente con respecto a todos los objetos fácilmente inflamables, como cortinas y visillos.
- No toque las partes calientes del aparato con los dedos desnudos durante el funcionamiento.

PRECAUCIÓN por daños materiales

- Coloque el aparato sobre una superficie estable, plana y resistente al calor. Asegúrese de que haya una distancia de seguridad suficiente con respecto a fuentes de calor, como placas de cocción, tuberías de calefacción, etc.
- Durante la preparación de los alimentos, es muy probable que se produzcan salpicaduras. Asegúrese de que la superficie donde se coloque el aparato sea fácil de limpiar y no se dañe con facilidad. En caso necesario, coloque una base antideslizante bajo el aparato.
- Coloque el aparato de modo que el calor que se genera durante el uso pueda dispersarse bien por todos los lados.
- No coloque el aparato debajo de un armario colgante ni en una esquina, ya que los alimentos pueden quemarse. Asegúrese de que haya una distancia de seguridad suficiente con respecto a materiales fácilmente inflamables, como cortinas o manteles.
- No ponga en contacto el cable de red con piezas calientes.

- No sumerja nunca el aparato en agua para limpiarlo y no utilice un limpiador a vapor para la limpieza. De lo contrario, el dispositivo puede dañarse.
- No limpie el aparato en el lavavajillas. De este modo lo destruiría.
- No utilice más el aparato si se ha caído o si tiene grietas o roturas o si se ha deformado.
- En la parte inferior del aparato se encuentran pies del aparato.
- Dado que las superficies de los muebles o los suelos están hechos de una gran variedad de materiales y tratados con una amplia gama de productos de limpieza y cuidado, no podemos descartar por completo que algunas de estas sustancias contengan componentes que dañen y debiliten los soportes del aparato. En caso necesario coloque una base antideslizante bajo el aparato.
- No limpie el aparato con productos de limpieza duros, que rayen o abrasivos, lana de acero o similares. Esto dañaría el revestimiento antiadherente.

Uso adecuado

Este sandwichera 3 en 1 sirve para la preparación de gofres, para tostar sándwiches y para asar carne y otros alimentos.

Según el uso que se le quiera dar al aparato, deberá utilizar las placas previstas para cada fin.

El aparato está destinado exclusivamente para uso privado en espacios cerrados y no es adecuado para los siguientes ámbitos:

- en cocinas para empleados en tiendas, oficinas y otras áreas comerciales,
- en explotaciones agrícolas,
- por clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales similares,
- en pensiones de desayuno.

Utilice el aparato únicamente como se describe en este manual de instrucciones.

Cualquier otro uso se entenderá como no adecuado y puede provocar daños materiales e incluso personales. El fabricante o el vendedor no asumirá ninguna responsabilidad por los daños ocasionados por un uso no adecuado o incorrecto.

Material suministrado

- Sandwichera 3 en 1 con las siguientes placas de cocción:
 - 2 placas para sándwiches o huevos
 - 2x placas para alimentos a la parrilla
 - 2 placas para gofres
- Manual de instrucciones



Las placas están provistas de un revestimiento antiadherente.

De un vistazo



- 1 Luz indicadora (verde)
- 2 Luz de funcionamiento (roja)
- 3 Cierre
- 4 Asa para abrir y cerrar
- 5 Placa para sándwich
- 6 Placa para gofres
- 7 Placa de parrilla

Puesta en funcionamiento

Desempaquetar y comprobar

1. Saque el aparato del embalaje y retire cuidadosamente todo el material de embalaje.
2. Compruebe si el envío está completo.
3. Compruebe si el aparato o las piezas individuales presentan daños. Si este es el caso, no utilice el aparato. En este caso, diríjase al distribuidor donde adquirió el aparato..
4. Antes de utilizarlo por primera vez, limpie todas las piezas tal y como se describe en el capítulo "Limpieza".

Limpieza y calentamiento



ADVERTENCIA de quemaduras

- No toque las superficies calientes de la sandwichera.
- Cuando la use por primera vez, es posible que desprenda un ligero olor y humo. No es peligroso. Asegúrese de que haya una ventilación adecuada, por ejemplo, dejando una ventana abierta.
- El aparato no dispone de interruptor de encendido/apagado. Tan pronto como el aparato se conecta a la red eléctrica, consume energía.



Antes del primer uso, debe limpiar primero el aparato para eliminar el polvo así como posibles restos de embalaje y de producción.

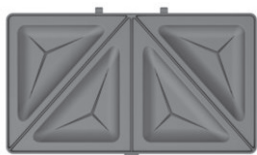
A continuación, caliente el aparato sin alimentos y límpielo de nuevo después de que se haya enfriado.

1. Limpie el aparato siguiendo los pasos descritos en el apartado «Limpieza».
2. Desenrolle completamente el cable de alimentación.
3. Coloque la gofrera sobre una superficie plana e insensible al calor.
4. Inserte el enchufe de red en una toma de corriente correctamente instalada y deje que el aparato se caliente aprox. 10 minutos.
5. Saque el enchufe de la toma.
6. Deje que el aparato se enfríe completamente. A continuación, limpie el aparato de nuevo como se describe en el apartado «Limpieza».

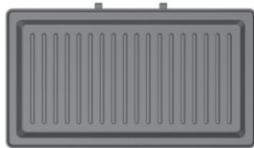
El aparato está ahora listo para su uso.

Utilizar correctamente el aparato

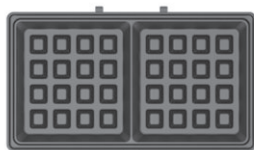
Seleccionar placas



Placas para sándwich: para sándwiches



Placas de parrilla: para carne, pescado, verduras, etc.



Placas para gofres: para gofres

Colocar/cambiar placas

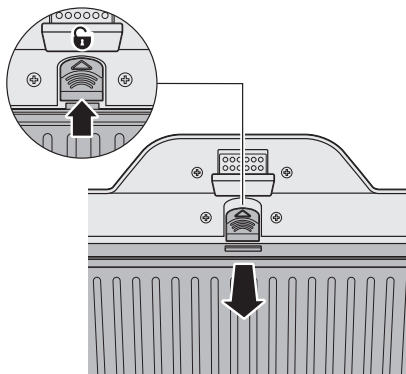


RIESGO de quemaduras

- Si el aparato se ha utilizado previamente: deje que se enfríe completamente antes de retirar o cambiar las placas.

Utilización

Retirar/colocar las placas



Cada placa se fija al dispositivo mediante una pestaña de bloqueo.

1. Deslice la lengüeta de cierre en la dirección de la flecha impresa para liberar la fijación..
2. Levante la placa y sáquela del soporte.
3. Repita el procedimiento para extraer la segunda placa.

- Para colocar las placas, hágalo en el orden inverso.
- Asegúrese de que las pestañas de bloqueo se ajusten correctamente y emitan un ligero clic.
- Nunca encienda el aparato sin las placas destinadas a tal fin.

Preparar el aparato



RIESGO de quemaduras/escaldaduras e incendio

- No toque las superficies calientes del aparato. Tenga especial cuidado al levantar la parte superior y cuando el aparato esté abierto.
- No deje la gofrera desatendida cuando se esté calentando, enfriando o durante su funcionamiento.



Quando el aparato está en funcionamiento, la luz indicadora se enciende y apaga una y otra vez y se pueden percibir ruidos de chasquidos. Esto es algo normal e indica que el aparato se está calentando automáticamente de forma continua.

1. Coloque las placas previstas para el uso correspondiente, véase «Seleccionar placas» y «Colocar placas».
2. Cierre el aparato.
3. Desenrolle totalmente el cable de red y conecte el enchufe en una toma.
La luz indicadora naranja indica que el aparato se está calentando.
Después de unos 3 minutos, la luz indicadora se apaga y ya se puede usar el aparato.

Preparar sándwiches



Si es posible, use rebanadas de pan de molde normales o pan para sándwiches, ya que este pan se ajusta bien a la forma de la placa.

1. Ponga el aparato en estado de funcionamiento, véase «Preparar y calentar el aparato».
2. Abra el aparato y, según se desee, unte la placa inferior para sándwich con mantequilla, por ejemplo con un pincel.
3. Coloque los sándwiches preparados.
 - Coloque el sándwich con la mayor precisión posible en el molde de la placa.
 - Intente que el sándwich no sea demasiado grueso. Es recomendable que la sandwichera se pueda cerrar sin tener que aplicar mucha fuerza.
4. Unte las partes superiores de los sándwiches (las que miran hacia las placas superiores para sándwich) según se desee con un poco de mantequilla fácil de untar. De este modo los sándwiches quedan crujientes y bien dorados.

5. Presione el asa de la placa superior hacia abajo hasta que el cierre encaje de forma audible. De este modo el pan se presiona en la forma de las dos placas para sándwich.
6. El sándwich estará listo en 8-9 minutos.



RIESGO de quemaduras

- Los sándwiches y el relleno pueden calentarse mucho. Tenga cuidado al consumirlos.

7. Retire los sándwiches cuando hayan alcanzado el grado de dorado deseado. Utilice para ello una espátula resistente al calor de madera o plástico. De lo contrario, vuelva a cerrar el aparato para seguir dorando los sándwiches.
8. Si desea tostar más sándwiches, coloque los siguientes sándwiches y proceda como se ha descrito.

Freír carne, pescado o verduras

1. Ponga el aparato en estado de funcionamiento, véase «Preparar y calentar el aparato».
2. Engrase ligeramente las placas con ayuda de un pincel con un poco de aceite alimentario o margarina.
3. Coloque el alimento sobre la placa inferior.
4. Presione el asa de la placa superior hacia abajo hasta que el cierre encaje de forma audible.



Con estas placas también puede preparar bien paninis (forma italiana de preparación de sándwiches).

Preparar gofres

1. Prepare el aparato para su funcionamiento; véase el apartado «Preparar el aparato».
2. Prepare la masa de los gofres.
3. Con la ayuda de un pincel, engrase ligeramente las placas con un poco de aceite o margarina.
4. Con un cucharón, coloque la masa para gofres centrada sobre las placas inferiores. La masa no debe tocar los bordes de la placa, ya que al cerrar el aparato, puede rebosar.
5. Presione el asa de la placa superior hacia abajo hasta que el cierre encaje de forma audible.
El gofre estará listo en 7-8 minutos.
6. Retire los gofres cuando hayan alcanzado el grado de dorado deseado. Utilice para ello una espátula resistente al calor de madera o plástico. De lo contrario, vuelva a cerrar el aparato para seguir dorando los gofres.

7. Después de retirar los gofres, puede hornear inmediatamente los siguientes gofres.



- Preparar gofres es cuestión de práctica. Cuando ya haya hecho algunos gofres, podrá determinar cuánto tiempo necesita el aparato para alcanzar el grado de tostado deseado.
- El grado de tostado también depende siempre del tipo y la consistencia de la masa.

Después de usarlo

1. Saque el enchufe de la toma.
2. Deje el aparato abierto para que se enfríe completamente.
3. Limpie el aparato.

Limpieza



RIESGO de quemaduras

- Deje siempre que el aparato se enfríe antes de transportarlo, limpiarlo o guardarlo.



ADVERTENCIA de daños materiales

- Para la limpieza, no utilice limpiadores químicos agresivos o abrasivos, esponjas duras, etc.
- No meta el aparato en el lavavajillas ni lo sumerja en líquidos.

Carcasa

- Si es necesario, limpie la carcasa con un paño ligeramente humedecido. Frótelas bien.

Placas

1. Retire las placas usadas.
2. Limpie bien las placas con agua caliente y detergente para platos.
No meta las placas en el lavavajillas.
3. Luego, seque las placas completamente. Vuelva a colocar las placas cuando estén completamente secas.

Conservación

1. Cierre el aparato una vez que se haya enfriado y esté limpio.
2. Enrolle el cable de alimentación alrededor del recogecables.
3. Guarde el aparato en un lugar seco y sin hielo, fuera del alcance de los niños. Puede guardar el aparato en posición vertical para ahorrar espacio.

Problema/Solución

Problema	Causa posible
Sin función.	▪ Compruebe si está enchufado.
Durante el uso, la luz indicadora verde se apaga y se vuelve a encender. También se pueden oír ruidos de chasquidos.	▪ La unidad se calienta automáticamente una y otra vez para mantener una temperatura constante. No hay ningún fallo.

Datos técnicos

Modelo:	sandwichera 3 en 1 KG 2607-1
Alimentación de corriente:	220-240 V~, 50-60 Hz
Potencia:	800 W
Nivel de seguridad:	I
Peso:	ca. 1,2 kg (sin placas)
Distribuidor (no hay dirección de servicio técnico):	GRENDS GmbH Stahltwiete 23 22761 Hamburgo, Alemania

Nuestros productos se están desarrollando y mejorando continuamente. Por este motivo, cabe la posibilidad de que en cualquier momento pudiera haber cambios en el diseño o modificaciones técnicas.

Garantía

Estimado/a cliente:

GRENDS GmbH concede para este producto una garantía de dos años a partir de la fecha de compra. Durante este período, los defectos demostrablemente atribuibles a fallos de material o de fabricación serán subsanados gratuitamente, a elección de GRENDS GmbH, mediante la reparación o sustitución del producto. En caso de reclamación de garantía, devuelva el artículo junto con el comprobante de compra (indicando el motivo de la reclamación) a su distribuidor.

La garantía no cubre daños causados por un uso inadecuado, influencias externas, desgaste normal o intervenciones realizadas por personas no autorizadas.

Sus derechos legales en caso de defectos (derechos legales de garantía) no se ven afectados por esta garantía y pueden ejercerse gratuitamente de manera independiente.

Declaración de conformidad

Por la presente, GREND S GmbH declara que la sandwichera 3 en 1 KG 2607-1 cumple con las directivas 2014/30/UE, 2014/35/UE y 2011/65/UE.

La declaración perderá su validez en caso de se haya realizado una modificación en el aparato sin haber sido previamente aprobada por nuestra parte.

Hamburgo, diciembre 2025
GREND S GmbH



Eliminación

Eliminación del embalaje



Elimine el embalaje separando los materiales. Lleve el papel y cartón al contenedor de cartón y las láminas al de plásticos.

Eliminación del artículo

Elimine el artículo conforme a la normativa correspondiente aplicable en su país.



Los aparatos no deben eliminarse con la basura doméstica normal

El artículo debe ser eliminado de forma adecuada al final de su vida útil. Para ello, se deben reciclar las piezas del aparato y así evitar un daño al medio ambiente. Deposite el aparato antiguo en un punto de recogida de restos electrónicos o desechos reciclables.

Para más información, diríjase a su empresa de recogida de residuos o administración local.

Chère cliente, cher client !

Nous sommes ravis que vous ayez choisi un appareil de haute qualité de la marque ADE, qui allie des fonctions intelligentes à un design exceptionnel. Les années d'expérience de la marque ADE garantissent une haute technicité et une qualité éprouvée, pour des préparations culinaires fraîches et appétissantes.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à l'élaboration de vos recettes préférées !

L'équipe ADE

Généralités

À propos de ce mode d'emploi



Ce mode d'emploi décrit l'utilisation conforme ainsi que les procédures d'entretien de l'article. Conservez ce manuel pour toute référence ultérieure. Si vous cédez l'article à une tierce personne, transmettez-lui également ce mode d'emploi.

Le non-respect de ce mode d'emploi peut entraîner des blessures ou endommager l'article.

Légende



Ce symbole, associé au mot DANGER, prévient de blessures graves.



Ce symbole, associé au mot ATTENTION, prévient de blessures moyennes et légères.



Ce symbole, associé au mot AVERTISSEMENT, prévient de dommages matériels.



Ce symbole désigne des informations supplémentaires ainsi que des indications d'ordre général.

Table des matières

Généralités	44
Sécurité	46
Utilisation conforme	48
Contenu de l'emballage	48
Vue d'ensemble.....	49
Mise en marche initiale.....	50
Déballage et vérification du produit.....	50
Nettoyage et montée en température.....	50
Utiliser correctement l'appareil	51
Sélectionner les plaques	51
Préparer et chauffer l'appareil.....	52
Préparation de croque-monsieur.....	52
Cuire de la viande, du poisson ou des légumes.....	53
Préparation de gaufres.....	53
Après utilisation	54
Nettoyage	54
Problèmes/solutions.....	55
Caractéristiques techniques	55
Garantie.....	56
Déclaration de conformité	56
Mise au rebut	57

Sécurité

- Cet article peut être utilisé par des enfants dès l'âge de 8 ans ainsi que par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou de peu d'expérience et de connaissances si ceux-ci sont sous surveillance ou ont été instruits de l'utilisation conforme de l'article et comprennent les risques qui en découlent.
- L'appareil et son câble d'alimentation doivent être hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être réalisés par des enfants, à moins qu'ils aient 8 ans révolus et soient sous surveillance.
- Il est interdit aux enfants de jouer avec cet appareil.
- Tenez les matériaux d'emballage à l'écart des enfants. Risque d'asphyxie. Veillez également à ce que le sac d'emballage ne soit pas glissé sur la tête.
- Si le câble d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant ou son service après-vente afin d'éviter tout risque.

Risque d'électrocution

- Ne plongez ni l'appareil, ni le câble d'alimentation, ni la fiche secteur dans l'eau ou d'autres liquides.
- Placez l'appareil de manière à ce qu'aucun liquide ne puisse déborder sur la connexion de la fiche de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil les mains mouillées.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Branchez l'appareil sur une prise secteur correctement installée et dont la tension correspond aux « Caractéristiques techniques » de l'appareil.
- Veillez à ce que la prise demeure facilement accessible pour pouvoir rapidement débrancher l'appareil en cas de besoin.
- N'utilisez pas l'appareil dans les cas suivants :
 - l'appareil lui-même ou des pièces sont endommagés,
 - le câble d'alimentation ou sa prise sont endommagés,
 - l'appareil a reçu un choc (chute).
- Avant l'utilisation, sortez le câble d'alimentation de son compartiment autant que nécessaire. Faites attention à ce que des rebords tranchants ou des objets chauds n'endommagent pas le câble.
- Débranchez l'appareil dans les cas suivants :
 - si vous n'utilisez pas l'appareil,
 - dès que vous avez fini d'utiliser l'appareil,
 - avant de nettoyer ou de ranger l'appareil,
 - si un dysfonctionnement évident survient pendant le branchement,
 - en cas d'orage.

- Débranchez-le en tenant sa prise, et non pas en tirant sur le câble.
- N'essayez pas de modifier l'appareil ou son câble d'alimentation. Toute réparation doit être entreprise par un atelier spécialisé afin de garantir la sécurité de l'utilisateur.
- N'utilisez pas de rallonge électrique.

Risque de brûlures et d'incendie

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il chauffe ou est encore en train de refroidir ou pendant le fonctionnement.
- Ne touchez pas les parties chaudes de l'appareil avec les doigts nus pendant le fonctionnement.
- Utilisez des gants de cuisine ou maniques adaptés pour le manipuler. Manipulez l'appareil uniquement en vous aidant des poignées prévues à cet effet. Veuillez noter que l'appareil reste chaud pendant un certain temps après avoir été éteint. Informez les autres utilisateurs des dangers.
- Lors de la cuisson d'aliments, il existe un risque de brûlure ou d'ébouillantage dû aux projections chaudes. Couvrez les parties de peau découvertes et portez des gants de travail de cuisine appropriés.
- De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture et de la fermeture du couvercle. Protégez-vous de la vapeur chaude.
- Assurez-vous que tous les objets facilement inflammables, comme les rideaux et voilages, sont à une distance de sécurité suffisante.
- Laissez toujours l'appareil refroidir avant de le transporter, de le nettoyer ou de le ranger.

ATTENTION Risque de dommages matériels

- Placez l'appareil sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur. Assurez-vous qu'il est à une distance suffisante des autres sources de chaleur éventuellement présentes, comme les plaques chauffantes, les tuyaux de chauffages, etc.
- Lors de la préparation de plats, des éclaboussures peuvent survenir. Assurez-vous que le plan de travail est facile à nettoyer et lavable. Si nécessaire, placez un support approprié sous l'appareil.
- Placez l'appareil de manière à ce que la chaleur générée lors de l'utilisation puisse se dissiper correctement tout autour.
- Ne placez pas l'appareil sous un meuble suspendu ou dans un coin, car les aliments peuvent brûler. Installez également l'appareil à l'écart des matériaux facilement inflammables comme les rideaux ou les nappes.
- Ne mettez pas le câble d'alimentation en contact avec des éléments chauds.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau pour le nettoyage et n'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour le nettoyage. Cela pourrait endommager l'appareil.

- Ne nettoyez pas l'appareil au lave-vaisselle. Vous le détruiriez ainsi.
- N'utilisez plus l'appareil s'il est tombé ou s'il présente des fissures ou des cassures ou s'il s'est déformé.
- Des pieds d'appareil se trouvent sur la face inférieure de l'appareil.
- Comme les surfaces des meubles ou des sols sont composées de matériaux très divers et sont traitées avec une grande diversité de produits d'entretien, il ne peut pas être complètement exclu que certaines de ces matières puissent contenir des éléments qui attaquent ou ramollissent ces pieds. Placez éventuellement une surface antidérapante sous l'appareil.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec des produits de nettoyage durs, rayants ou abrasifs, de la laine d'acier ou similaires. Cela endommagerait le revêtement antiadhésif.

Utilisation conforme

Ce sandwich-maker 3-en-1 sert à la préparation de gaufres, au grillage de sandwiches et à la cuisson de viande et d'autres aliments.

Chaque fonction demande l'emploi de plaques respectivement prévues à cet effet.

L'appareil est destiné exclusivement à un usage privé dans des locaux fermés et n'est pas adapté aux domaines suivants :

- dans des cuisines pour le personnel dans des magasins, bureaux et autres zones commerciales,
- dans des exploitations agricoles,
- par des clients dans des hôtels, motels et autres environnements résidentiels similaires,
- dans des pensions de petit-déjeuner.

Utilisez l'appareil uniquement comme décrit dans ce mode d'emploi.

Toute autre utilisation serait jugée non conforme et pourrait conduire à des dommages matériels ou physiques. Le fabricant ou détaillant n'acceptera aucune responsabilité en cas de dommages survenus en cas d'utilisation non conforme ou de mauvaise utilisation de l'appareil.

Contenu de l'emballage

- Sandwich-maker 3-en-1 avec les plaques de cuisson suivantes :
 - 2 plaques pour croque-monsieur ou des œufs
 - 2x plaques pour aliments grillés
 - 2 plaques pour gaufres
- Mode d'emploi



Les plaques sont dotées d'un revêtement antiadhésif.

Vue d'ensemble



- 1 Voyant de contrôle (vert)
- 2 Voyant de fonctionnement (rouge)
- 3 Verrouillage
- 4 Poignée pour ouvrir et fermer
- 5 Plaque à sandwich
- 6 Plaque à gaufres
- 7 Plaque de grill

Mise en marche initiale

Déballage et vérification du produit

1. Sortez l'appareil de l'emballage et retirez soigneusement tout le matériel d'emballage.
2. Vérifiez que l'appareil dispose de tous ses éléments.
3. Vérifiez si l'appareil ou les différentes pièces présentent des dommages. Si tel est le cas, n'utilisez pas l'appareil. Dans ce cas, adressez-vous au revendeur auprès duquel vous avez acheté l'appareil.
4. Nettoyez tous les éléments de l'appareil avant la première utilisation (voir la section « Nettoyage »).

Nettoyage et montée en température



RISQUE de brûlure



- Ne touchez pas les parties chaudes de l'appareil à croque-monsieur.
- Lors de la première utilisation, il peut y avoir une légère odeur et de la fumée. Cela n'est pas un problème. Assurez-vous que la pièce est suffisamment aérée, par ex. avec une fenêtre ouverte.
- L'appareil ne dispose pas d'interrupteur marche/arrêt. Dès que l'appareil est connecté au réseau électrique, il consomme de l'énergie.

Avant la première utilisation, vous devez d'abord nettoyer l'appareil afin d'éliminer la poussière ainsi que les éventuels résidus d'emballage et de production.

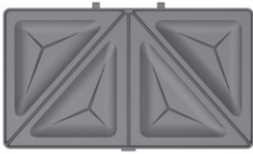
Ensuite, chauffez l'appareil sans aliments et nettoyez-le à nouveau après le refroidissement.

1. Nettoyez l'appareil de la manière décrite au chapitre « Nettoyage ».
2. Déroulez entièrement le câble d'alimentation.
3. Placez l'appareil sur une surface plane et insensible à la chaleur.
4. Branchez la fiche secteur dans une prise correctement installée et laissez l'appareil chauffer pendant env. 10 minutes.
5. Débranchez l'appareil.
6. Laissez l'appareil refroidir complètement. Nettoyez ensuite à nouveau l'appareil de la manière décrite au chapitre « Nettoyage ».

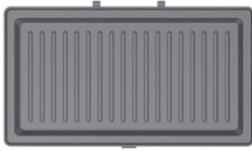
L'appareil est maintenant prêt à l'emploi.

Utiliser correctement l'appareil

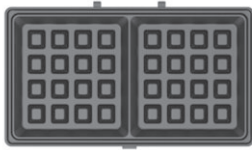
Sélectionner les plaques



Plaques à sandwich : pour sandwiches



Plaques de gril : pour viande, poisson, légumes, etc.



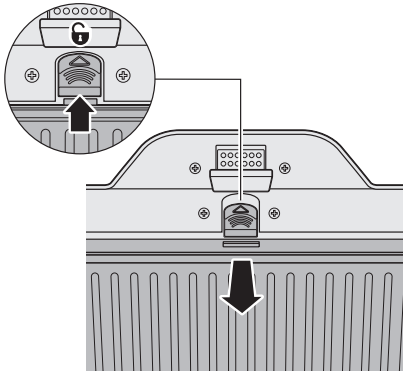
Plaques à gaufres : pour gaufres

Insérer/changer les plaques



RISQUE de brûlures

- Si l'appareil a été utilisé auparavant : laissez-le refroidir complètement avant de retirer ou de changer les plaques.



Chaque plaque se fixe à l'appareil avec un loquet de verrouillage.

1. Faites glisser le loquet de verrouillage dans le sens de la flèche imprimée afin de libérer la fixation.
2. Basculez la plaque et retirez-la du support.
3. Répétez la procédure pour la deuxième plaque.

- L'installation des plaques se fait dans l'ordre inverse.
- Assurez-vous que les loquets s'enclenchent de façon audible et perceptible.
- N'utilisez jamais l'appareil sans les plaques prévues pour chacune des fonctions.

Préparer et chauffer l'appareil



Risque de brûlures et d'incendie

- Ne touchez pas les parties chaudes de l'appareil. Soyez particulièrement prudent lorsque vous ouvrez le couvercle chaud et lorsque l'appareil est ouvert.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il chauffe ou est encore en train de refroidir ou pendant le fonctionnement.



Pendant l'utilisation, le voyant de contrôle vert s'allume et s'éteint de manière répétée et des bruits de cliquetis sont audibles. Ceci est normal et indique que l'appareil chauffe automatiquement à plusieurs reprises.

1. Installez les plaques prévues pour la fonction voulue, voir « Retrait/installation des plaques ».
2. Fermez l'appareil.
3. Déroulez entièrement le câble d'alimentation et branchez l'appareil.

Le voyant s'allume en orange ; l'appareil chauffe.

Au bout de 3 minutes environ, le voyant s'éteint et vous pouvez alors utiliser l'appareil.

Préparation de croque-monsieur



Si possible, utilisez des tranches de pain de mie ou de pain à sandwich car ce pain s'intègre bien dans la forme des plaques.

1. Insérez les plaques prévues pour l'usage respectif, voir « Sélectionner les plaques » et « Insérer les plaques ».
2. Couvrez une tranche de pain avec les ingrédients souhaités (par ex. fromage, jambon, cornichons, ketchup, oignons, etc.) et posez la deuxième tranche sur le dessus.
3. Placez les sandwiches préparés à l'intérieur..
 - Placez les sandwiches aussi précisément que possible dans la forme des plaques.
 - Ne le faites pas trop épais. L'appareil doit pouvoir être fermé sans forcer.
4. Badigeonnez, selon votre préférence, les faces supérieures des sandwiches (celles qui sont orientées vers les plaques à sandwich supérieures) avec un peu de beurre facile à étaler. Les sandwiches deviennent ainsi croustillants et bien dorés.
5. Appuyez sur la poignée de la plaque supérieure jusqu'à ce que le verrouillage s'enclenche de manière audible. Le pain est ainsi pressé dans la forme des deux plaques à sandwich.

Au bout de 8 à 9 minutes, le croque-monsieur est prêt.



RISQUE de brûlures

- Les sandwiches et la garniture peuvent devenir très chauds. Faites preuve de prudence lors de la consommation.

6. Retirez les sandwiches lorsqu'ils ont atteint le degré de brunissage souhaité. Utilisez pour cela une spatule résistante à la chaleur en bois ou en plastique. Sinon, refermez l'appareil afin de continuer à dorer les sandwiches.
7. Si vous souhaitez encore griller d'autres sandwiches, placez les sandwiches suivants et procédez comme décrit.

Cuire de la viande, du poisson ou des légumes

1. Mettez l'appareil en état de fonctionnement, voir « Préparer et chauffer l'appareil ».
2. Graissez légèrement les plaques à l'aide d'un pinceau avec un peu d'huile alimentaire ou de margarine.
3. Placez l'aliment sur la plaque inférieure.
4. Appuyez sur la poignée de la plaque supérieure jusqu'à ce que le verrouillage s'enclenche de manière audible.

Le plat est prêt en quelques minutes en fonction des goûts personnels et du type d'aliment. Si nécessaire, prolongez le temps de cuisson.



Vous pouvez également utiliser ces plaques pour bien préparer des paninis (préparation de sandwiches à l'italienne).

Préparation de gaufres

1. Préparez l'appareil, voir « Préparation de l'appareil ».
2. Préparez la pâte à gaufre.
3. À l'aide d'un pinceau, graissez légèrement les plaques avec un peu d'huile de cuisson ou de margarine.
4. À l'aide d'une louche, versez la pâte à gaufres au centre des plaques inférieures.. La pâte ne doit pas toucher le bord car elle peut déborder au niveau de l'espace entre les plaques de cuisson lors de la fermeture de l'appareil.
5. Appuyez sur la poignée de la plaque supérieure jusqu'à ce que le verrouillage s'enclenche de manière audible. Après 7–8 minutes, la gaufre est prête.
6. Retirez les gaufres lorsqu'elles ont atteint le degré de brunissage souhaité. Utilisez pour cela une spatule résistante à la chaleur en bois ou en plastique. Sinon, refermez l'appareil afin de continuer à dorer les gaufres.
7. Après avoir retiré les gaufres, vous pouvez immédiatement cuire les gaufres suivantes.



- La cuisson des gaufres est une question de pratique. Au bout de quelques fois, vous aurez déterminé combien de temps il faut à l'appareil pour atteindre la coloration souhaitée.
- La coloration dépend également toujours du type et de la consistance de la pâte.

Après utilisation

1. Débranchez l'appareil.
2. Laissez l'appareil ouvert refroidir complètement.
3. Nettoyez l'appareil.

Nettoyage



RISQUE de brûlure

- Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger.



AVERTISSEMENT Risque de dommages matériels

- N'utilisez pas de produits de nettoyage chimiques agressifs, abrasifs, ni d'éponges dures ou similaires pour le nettoyage.
- L'appareil ne doit pas être lavé au lave-vaisselle ou immergé dans des liquides.

Bâti

- Si besoin, essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon légèrement humide. Essuyez ensuite pour sécher soigneusement.

Plaques

1. Retirez les plaques utilisées.
2. Nettoyez méticuleusement les plaques dans de l'eau de vaisselle chaude.
Les plaques ne doivent pas être nettoyées au lave-vaisselle.
3. Essuyez ensuite les plaques pour les sécher soigneusement. Ne remettez les plaques en place que lorsqu'elles sont complètement sèches.

Rangement

1. Refermez l'appareil refroidi et nettoyé.
2. Enroulez le câble d'alimentation autour de l'enrouleur.
3. Rangez l'appareil dans un endroit sec et à l'abri du gel, hors de portée des enfants.
Vous pouvez ranger l'appareil verticalement pour gagner de la place.

Problèmes/solutions

Dysfonctionnement	Cause possible
L'appareil ne fonctionne pas.	Vérifiez que l'appareil est bien branché.
Pendant l'utilisation, le voyant de contrôle vert s'éteint et se rallume. On peut également entendre des bruits de cliquetis.	L'appareil chauffe régulièrement de façon automatique afin de maintenir une température constante. Ceci n'est pas un défaut.

Caractéristiques techniques

Modèle :	3-en-1 Appareil à croque-monsieur KG 2607-1
Alimentation :	220-240 V~, 50-60 Hz
Puissance :	800 W
Classe de protection :	I
Poids :	env. 1,2 kg (sans plaques)
Distributeur (n'effectuant pas les réparations) :	GRENDS GmbH Stahltwiete 23 22761 Hambourg, Allemagne

Nos produits font l'objet de développements et d'améliorations continuels. Pour cette raison, des modifications de design et des modifications techniques peuvent survenir à tout moment.

Garantie

Chère cliente, cher client,

GREND'S GmbH accorde une garantie de deux ans à compter de la date d'achat pour ce produit. Pendant cette période, les défauts résultant manifestement d'un vice de matériau ou de fabrication seront, au choix de GRENDS GmbH, réparés gratuitement ou le produit sera remplacé. En cas de recours à la garantie, veuillez retourner l'article à votre revendeur avec la preuve d'achat (en indiquant le motif de la réclamation).

La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'une utilisation incorrecte, d'influences extérieures, de l'usure normale ou d'interventions effectuées par des personnes non autorisées.

Vos droits légaux en cas de défauts (droits de garantie légaux) restent naturellement inchangés par cette garantie et peuvent être exercés gratuitement indépendamment de celle-ci.

Déclaration de conformité

GREND'S GmbH déclare par la présente que le 3-en-1 Appareil à croque-monsieur KG 2607-1 est conforme aux directives 2014/30/UE, 2014/35/UE et 2011/65/UE.

La déclaration perd sa validité si l'appareil subit une modification sans notre accord.

Hambourg, décembre 2025
GREND'S GmbH



Mise au rebut

Élimination de l'emballage



Éliminez les emballages de façon conforme. Jetez le papier et le carton avec les papiers de récupération, les plastiques dans les collecteurs de matières recyclables.

Mise au rebut de l'article

Veuillez éliminer l'article selon les prescriptions en vigueur dans votre pays en matière de traitement des déchets.



Les appareils électriques ne doivent pas être éliminés avec les déchets ménagers classiques

À la fin de sa durée de vie, l'article doit être soumis à une élimination contrôlée. Ainsi, les matières utiles contenues dans l'appareil pourront être recyclées, avec un moindre impact sur l'environnement. Déposez l'appareil usagé dans un point de collecte pour les déchets électroniques ou dans un centre de recyclage.

Pour plus d'informations, adressez-vous à votre service de collecte local ou à votre municipalité.



SÉPARER LES ÉLÉMENTS DE L'EMBALLAGE
ET LES PLACER DANS LE BAC DE TRI.

Gentile cliente!

La ringraziamo per aver scelto un prodotto di alta qualità della ADE che unisce funzioni intelligenti e un design fuori dal comune. La pluriennale esperienza del marchio ADE garantisce un elevato standard tecnico e una qualità comprovata - per dare maggiore freschezza alla vostra cucina.

Vi auguriamo tanto piacere e divertimento!

Il Suo team ADE

Informazioni generali

Informazioni sulle presenti istruzioni per l'uso



Queste istruzioni per l'uso descrivono l'utilizzo sicuro e la cura del prodotto. Conservarle per eventuali consultazioni future. In caso di cessione del prodotto a terzi, consegnare anche le presenti istruzioni per l'uso. La mancata osservanza delle istruzioni per l'uso può causare lesioni alle persone o danni al prodotto.

Descrizione dei simboli



Questo simbolo accompagnato dalla parola **PERICOLO** mette in guardia contro il rischio di gravi lesioni.



Questo simbolo accompagnato dalla parola **AVVERTENZA** indica il rischio di lesioni di lieve o media entità.



Questo simbolo accompagnato dalla parola **ATTENZIONE** indica il rischio di danni alle cose.



Questo simbolo indica ulteriori informazioni o indicazioni generali.

Indice dei contenuti

Informazioni generali	58
Sicurezza.....	60
Destinazione d'uso.....	62
Ambito della fornitura	62
Descrizione	63
Messa in funzione.....	64
Disimballaggio e controllo	64
Pulizia e riscaldamento	64
Utilizzare correttamente l'apparecchio	65
Selezionare le piastre.....	65
Inserire/sostituire le piastre	65
Preparare e riscaldare l'apparecchio	66
Inserire i sandwich preparati.....	66
Cuocere carne, pesce o verdure.....	67
Preparare Waffle.....	67
Dopo l'uso	68
Pulizia.....	68
Ricetta base per impasto per Waffle dolci.....	69
Risoluzione dei problemi	69
Dati tecnici	69
Garanzia	70
Dichiarazione di conformità	70
Smaltimento.....	70

Sicurezza

- Il dispositivo può essere utilizzato da bambini con un'età superiore a 8 anni e da persone che hanno capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza, solo sotto la supervisione di una persona responsabile o se hanno ricevuto e compreso le istruzioni e i pericoli che potrebbero manifestarsi durante l'uso del dispositivo.
- Il dispositivo e il suo cavo di alimentazione devono essere tenuti lontano dai bambini di età inferiore a 8 anni.
- I bambini possono eseguire le operazioni di pulizia e manutenzione solo se di età superiore agli 8 anni e sotto la supervisione di una persona adulta.
- I bambini non devono giocare con il dispositivo.
- Tenere le pellicole e il materiale d'imballaggio lontano dalla portata dei bambini. Vi è pericolo di soffocamento. Prestare attenzione affinché i bambini non infilino la testa nel sacchetto di plastica.
- Se il cavo di alimentazione di questa apparecchiatura viene danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o dal suo servizio di assistenza clienti per evitare pericoli.

Pericolo da elettricità

- Non immergere né l'apparecchio né il cavo di alimentazione né la spina di rete in acqua o in altri liquidi.
- Posizionare l'apparecchio in modo che nessun liquido possa traboccare sulla connessione della spina dell'apparecchio.
- Non utilizzare il dispositivo con le mani bagnate.
- Non utilizzare il dispositivo all'aperto.
- Collegare l'apparecchio ad una presa di corrente correttamente installata con contatti di protezione la cui tensione è conforme ai "Dati tecnici".
- Assicurarsi che la presa di corrente sia facilmente accessibile, in modo da poter scollegare rapidamente la spina di alimentazione in caso di necessità.
- Non utilizzare il dispositivo:
 - se il dispositivo stesso o parti di esso sono danneggiate,
 - se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati,
 - se il dispositivo è caduto.
- Prima di ogni utilizzo, tirare fuori il cavo di alimentazione dal vano porta cavo nella misura necessaria. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non venga danneggiato da spigoli vivi o da oggetti caldi.
- Scollegare la spina dalla presa di corrente:
 - quando non si utilizza il dispositivo,
 - dopo ogni utilizzo,

- prima di eseguire la pulizia o riporre il dispositivo,
- se, durante il funzionamento, il dispositivo mostra di subire interferenze,
- durante un temporale.
- Tirare sempre afferrando la spina, non il cavo.
- Non apportare modifiche al dispositivo o al cavo di alimentazione. Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da un'officina specializzata, poiché un'apparecchiatura riparata in modo improprio può rappresentare un pericolo per l'utente.
- Non utilizzare prolunghe.

Pericolo di ustioni/scottature e incendio

- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando si sta riscaldando o è ancora in fase di raffreddamento o durante il funzionamento.
- Non toccare le parti calde dell'apparecchio con le dita nude durante il funzionamento.
- Durante la frittura degli alimenti sussiste il rischio di ustioni o scottature dovute a spruzzi caldi. Coprire le parti di pelle scoperte e indossare adeguati guanti da lavoro da cucina.
- Durante la friggitura delle uova, sussiste il rischio di ustioni o scottature dovute a schizzi bollenti. Coprire le parti in cui la pelle è esposta e indossare guanti da cucina appropriati.
- Durante l'apertura e la chiusura del coperchio dell'alloggiamento e durante l'uso può fuoriuscire vapore caldo. Proteggersi dal vapore caldo.
- Garantire una sufficiente distanza di sicurezza da tutti gli oggetti facilmente infiammabili, ad es. tende e tendaggi.
- Lasciare sempre raffreddare il dispositivo prima di trasportarlo, pulirlo o riporlo.

ATTENZIONE a danni materiali

- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, piana e resistente al calore. Assicurarsi che ci sia una distanza sufficiente da forti fonti di calore come piastre di riscaldamento, tubi di riscaldamento, ecc.
- Durante la preparazione del cibo possono sempre verificarsi schizzi di cibo. Assicurarsi che la superficie di appoggio sia facile da pulire. Se necessario, mettere un tappetino idoneo sotto il dispositivo.
- Posizionare l'apparecchio in modo che il calore che si genera durante l'uso possa dissiparsi bene tutt'intorno.
- Non posizionare l'apparecchio sotto un pensile o in un angolo, poiché gli alimenti possono bruciare. Tenere anche lontano da materiali facilmente infiammabili come tende o tovaglie.
- Non far entrare mai in contatto il cavo di alimentazione con parti calde.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua per la pulizia e non utilizzare un

pulitore a vapore per la pulizia. In caso contrario, l'apparecchio potrebbe essere danneggiato.

- Non pulire l'apparecchio in lavastoviglie. In questo modo lo distruggerebbe.
- Non utilizzare più l'apparecchio se è caduto o se presenta crepe o rotture o se si è deformato.
- Sulla parte inferiore dell'apparecchio si trovano i piedini dell'apparecchio.
- Poiché i mobili o le superfici dei pavimenti sono realizzati con una grande varietà di materiali e trattati con una vasta gamma di prodotti per la cura, non si può escludere completamente che alcune di queste sostanze contengano componenti che attaccano e ammorbidiscono i piedini dell'apparecchio. Se necessario, mettere un tappetino antiscivolo sotto il dispositivo.
- Non pulire l'apparecchio con detergenti duri, graffianti o abrasivi, lana d'acciaio o simili. Ciò danneggerebbe il rivestimento antiaderente.

Destinazione d'uso

Questo sandwich maker 3 in 1 serve per la preparazione di waffle, per tostare sandwich e per grigliare carne e altri alimenti..

A seconda dell'utilizzo devono essere usate le apposite piastre.

- L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso privato in ambienti chiusi e non è adatto per i seguenti ambiti:
- in cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambiti commerciali,
- in aziende agricole,
- da parte di clienti in hotel, motel e altri ambienti abitativi simili,
- in pensioni per la colazione.

Utilizzare il dispositivo esclusivamente come descritto nelle presenti istruzioni per l'uso. Qualsiasi altro utilizzo è considerato improprio e può causare danni materiali o persino lesioni personali.

Il produttore o il distributore non si assumono alcuna responsabilità per danni causati da un uso improprio o scorretto.

Ambito della fornitura

- Sandwich maker 3 in 1 con le seguenti piastre di cottura:
 - 2 Piastre per Sandwich oppure uova
 - 2x piastre per alimenti grigliati
 - 2 Piastre per Waffle
- Istruzioni per l'uso



Le piastre sono dotate di un rivestimento antiaderente.

Descrizione



- 1 Spia di controllo (verde)
- 2 Spia di funzionamento (rossa)
- 3 Chiusura
- 4 Maniglia per aprire e chiudere
- 5 Piastra per sandwich
- 6 Piastra per waffle
- 7 Piastra grill

Messa in funzione

Disimballaggio e controllo

1. Estrarre l'apparecchio dall'imballaggio e rimuovere accuratamente tutto il materiale di imballaggio.
2. Controllare che la fornitura sia completa.
3. Controllare se l'apparecchio o le singole parti presentano danni. In tal caso, non utilizzare l'apparecchio. In questo caso, rivolgersi al rivenditore presso il quale è stato acquistato l'apparecchio.
4. Pulire tutte le parti prima della prima messa in funzione come descritto nel capitolo "Pulizia".

Pulizia e riscaldamento



AVVERTENZA da ustione

- Non toccare le parti calde dell'apparecchio per Sandwich.
- Al primo utilizzo possono svilupparsi leggeri odori e fumo. Non c'è da preoccuparsi. Garantire un'adeguata ventilazione, ad esempio mediante una finestra aperta.
- L'apparecchio non dispone di un interruttore di accensione/spegnimento. Non appena l'apparecchio è collegato alla rete elettrica, consuma energia.



Prima del primo utilizzo, è necessario pulire l'apparecchio per rimuovere la polvere nonché eventuali residui di imballaggio e di produzione.

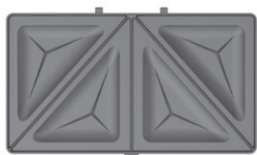
Successivamente, riscaldare l'apparecchio senza alimenti e pulirlo nuovamente dopo il raffreddamento.

1. Pulire l'apparecchio come descritto nel capitolo "Pulizia".
2. Srotolare completamente il cavo di alimentazione.
3. Posizionare la piastra per waffle su una superficie piana e non sensibile al calore.
4. Inserire la spina di rete in una presa correttamente installata e lasciare riscaldare l'apparecchio per ca. 10 minuti.
5. Scollegare la spina di alimentazione dalla presa di corrente.
6. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio. Ora pulire nuovamente l'apparecchio come descritto nel capitolo "Pulizia".

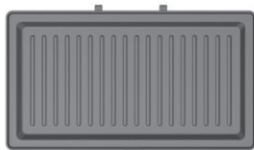
L'apparecchio è ora pronto per l'uso.

Utilizzare correttamente l'apparecchio

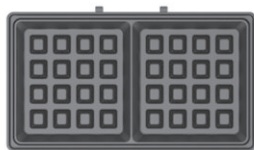
Selezionare le piastre



Piastre per sandwich: per sandwich



Piastre grill: per carne, pesce, verdure ecc.



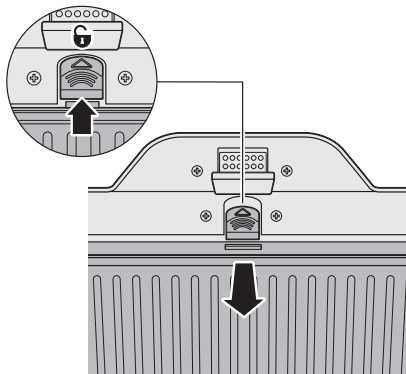
Piastre per waffle: per waffle

Inserire/sostituire le piastre



PERICOLO DI USTIONI

- Se l'apparecchio è stato utilizzato in precedenza: lasciarlo raffreddare completamente prima di rimuovere o sostituire le piastre.



Ogni piastra viene fissata all'apparecchio mediante un fermo di bloccaggio.

1. Far scorrere il fermo di chiusura nella direzione della freccia stampata per rilasciare il fissaggio.
2. Ribaltare la piastra allontanandola dall'apparecchio ed estrarla dal supporto.
3. Ripetere la procedura per la seconda piastra.

- Inserire le piastre in ordine inverso.
- Assicurarsi che le linguette di bloccaggio scattino in posizione in modo udibile e percettibile.
- Non utilizzare mai il dispositivo senza le piastre previste per lo scopo previsto.

Preparare e riscaldare l'apparecchio



PERICOLO di ustioni/scottature e incendio

- Non toccare le parti calde dell'apparecchio. Prestare particolare attenzione quando si apre il coperchio caldo dell'alloggiamento e l'apparecchio è aperto.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando si sta riscaldando o è ancora in fase di raffreddamento o durante il funzionamento.
- Durante l'uso, l'indicatore luminoso si accende e si spegne ripetutamente e si sentono dei rumori di clic. Ciò è normale e indica che l'apparecchio si riscalda sempre automaticamente.
- Durante l'uso, la spia di controllo verde si accende e si spegne ripetutamente e si sentono rumori di scatto. Ciò è normale e indica che l'apparecchio si riscalda automaticamente più volte.



1. Inserire le piastre previste per lo scopo specifico, vedere «Selezionare le piastre» e «Inserire le piastre».
2. Ora chiudere l'apparecchio
3. Svolgere completamente il cavo di alimentazione e collegare la spina di alimentazione a una presa elettrica.
La spia di controllo si illumina in arancione; l'apparecchio è in fase di riscaldamento.
Dopo circa 3 minuti la spia di controllo si spegne e l'apparecchio si può utilizzare.

Inserire i sandwich preparati



Se possibile, utilizzare fette di normale pane per toast o pane per Sandwich, in quanto questo pane si adatta bene alla forma della piastra.

1. Mettere l'apparecchio in stato di funzionamento, vedere «Preparare e riscaldare l'apparecchio».
2. Aprire l'apparecchio e, a piacere, spennellare la piastra per sandwich inferiore con burro, ad esempio con un pennello.
3. Inserire i sandwich preparati.
 - Posizionare i sandwich il più possibile in modo preciso nella forma della piastra.
 - Non rendere il Sandwich troppo spesso. Deve essere possibile chiudere l'apparecchio senza troppa fatica.
4. Spennellare, a piacere, le superfici superiori dei sandwich (quelle rivolte verso le piastre per sandwich superiori) con un po' di burro facilmente spalmabile. In questo modo i sandwich diventano croccanti e ben dorati.
5. Premere la maniglia della piastra superiore verso il basso fino a quando la chiusura scatta in modo udibile. In questo modo il pane viene pressato nella forma delle due piastre per sandwich.
Dopo 8-9 minuti il Sandwich è pronto.



PERICOLO DI USTIONI

- I sandwich e il ripieno possono diventare molto caldi. Prestare attenzione durante il consumo.

6. Rimuovere i sandwich quando hanno raggiunto il grado di doratura desiderato. Utilizzare a tal fine una spatola resistente al calore in legno o plastica. In caso contrario, chiudere nuovamente l'apparecchio per continuare a dorare i sandwich.
7. Se si desidera tostare altri sandwich, inserire i sandwich successivi e procedere come descritto.

Cuocere carne, pesce o verdure

1. Mettere l'apparecchio in stato di funzionamento, vedere «Preparare e riscaldare l'apparecchio».
2. Ungere leggermente le piastre con l'aiuto di un pennello con un po' di olio alimentare o margarina.
3. Posizionare l'alimento sulla piastra inferiore.
4. Premere la maniglia della piastra superiore verso il basso fino a quando la chiusura scatta in modo udibile.

A seconda degli alimenti e del gusto personale, il cibo sarà pronto dopo pochi minuti. Se necessario, prolungare ulteriormente il tempo di preparazione.



Con queste piastre è possibile preparare bene anche panini (preparazione dei sandwich in stile italiano).

Preparare Waffle

1. Preparare l'apparecchio al funzionamento, vedi "Preparare l'apparecchio".
2. Preparare la pastella per Waffle.
3. Con un pennello, ungere i piatti con un po' d'olio o di margarina.
4. Con un mestolo, versare l'impasto per waffle al centro delle piastre inferiori. L'impasto non deve toccare il bordo, poiché, quando l'apparecchio viene chiuso, l'impasto può essere spinto fuori dalla fessura tra le piastre di cottura.
5. Premere la maniglia della piastra superiore verso il basso fino a quando la chiusura scatta in modo udibile.
Dopo 7–8 minuti i waffle sono pronti.
6. Rimuovere i waffle quando hanno raggiunto il grado di doratura desiderato. Utilizzare a tal fine una spatola resistente al calore in legno o plastica. In caso contrario, chiudere nuovamente l'apparecchio per continuare a dorare i waffle.
7. Dopo aver rimosso i waffle, è possibile cuocere immediatamente i waffle successivi.



- La cottura dei Waffle è anche un po' una questione di pratica. Dopo alcune volte avrete determinato il tempo necessario all'apparecchio per raggiungere il grado di doratura desiderato.
- Anche il grado di doratura dipende sempre dal tipo e dalla tipologia dell'impasto.

Dopo l'uso

1. Scollegare la spina di alimentazione dalla presa di corrente.
2. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio aperto.
3. Pulire l'apparecchio

Pulizia



PERICOLO di ustioni

- Prima di trasportarlo, pulirlo o conservarlo lasciare sempre raffreddare l'apparecchio.



ATTENZIONE a eventuali danni al prodotto

- Non utilizzare detergenti chimici aggressivi, prodotti abrasivi, spugne rigide o simili per la pulizia.
- L'apparecchio non deve essere pulito in lavastoviglie o immerso in liquidi.

Alloggiamento

- Se necessario, pulire l'alloggiamento con un panno leggermente inumidito. Poi asciugare accuratamente.

Piastre

1. Estrarre le piastre utilizzate.
 2. Pulire accuratamente le piastre in acqua calda.
- Le piastre non devono essere lavate in lavastoviglie.**

3. Quindi asciugare accuratamente le piastre. Inserire le piastre solo quando sono completamente asciutte.

Conservazione

1. Chiudere l'apparecchio quando è raffreddato e pulito.
2. Avvolgere il cavo di alimentazione attorno all'avvolgicavo.
3. Conservare il dispositivo in un luogo asciutto e al riparo dal gelo, lontano dalla portata dei bambini. Per risparmiare spazio è possibile conservare l'apparecchio in posizione verticale.

Ricetta base per impasto per Waffle dolci

Ingredienti

- 250 grammi di farina
- 125 grammi di burro o margarina
- 3 uova
- 1 cucchiaino di lievito per dolci in polvere
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 100 grammi di zucchero
- 0,2 litri di latte

Preparazione

1. Utilizzare un frullatore per amalgamare tutti gli ingredienti eccetto il burro/margarina ad un impasto.
2. Aggiungere infine il burro/margarina ammorbidita e mescolare bene.
3. Cuocere le Waffle come descritto in queste istruzioni.

Risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa
Il dispositivo non funziona.	▪ Controllare che la spina sia inserita.
Durante l'uso, la spia di controllo verde si spegne e si riaccende. Si possono sentire anche i rumori di clic.	▪ L'apparecchio si riscalda automaticamente più volte per mantenere una temperatura costante. Nessun errore.

Dati tecnici

Modello:	Piastra per Sandwich 3 in 1 KG 2607-1
Alimentazione:	220-240 V~, 50-60 Hz
Potenza:	800 W
Classe di protezione:	I
Peso:	circa 1,2 kg (senza piastre)
Distributore (nessun servizio di assistenza):	GREND S GmbH Stahltwiete 23 22761 Amburgo, Germania

I nostri prodotti sono costantemente sviluppati e perfezionati. Pertanto, modifiche tecniche e nel design sono possibili in qualsiasi momento.

Garanzia

Gentile cliente,

GRENDs GmbH concede per questo prodotto una garanzia di due anni dalla data di acquisto. Durante questo periodo, i difetti dimostrabilmente dovuti a vizi di materiale o di fabbricazione saranno eliminati gratuitamente, a discrezione di GRENDs GmbH, mediante riparazione o sostituzione del prodotto. In caso di richiesta di garanzia, si prega di restituire l'articolo al proprio rivenditore insieme alla prova d'acquisto (indicando il motivo del reclamo).

La garanzia non copre danni causati da uso improprio, agenti esterni, normale usura o interventi effettuati da persone non autorizzate.

I vostri diritti legali in caso di difetti (diritti di garanzia previsti dalla legge) restano naturalmente invariati da questa garanzia e possono essere esercitati gratuitamente indipendentemente dalla stessa.

Dichiarazione di conformità

Con la presente GRENDs GmbH dichiara che la Piastra per Sandwich 3 in 1 KG 2607-1 è conforme alle direttive 2014/30/CE, 2014/35/CE e 2011/65/CE.

La presente dichiarazione perde ogni sua validità qualora al dispositivo vengano apportate modifiche senza la nostra autorizzazione.

Amburgo, dicembre 2025
GRENDs GmbH



Smaltimento

Smaltimento dell'imballaggio



Smaltire l'imballaggio nella raccolta differenziata. Conferire il cartone nella raccolta della carta e la pellicola in quella del materiale riciclabile.

Smaltimento del prodotto

Smaltire il prodotto secondo le norme vigenti nel proprio paese.



Il dispositivo non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici

Al termine della sua vita utile, l'apparecchio deve essere smaltito in modo appropriato. In tal modo si rende possibile il riutilizzo del materiale riciclabile contenuto nell'apparecchio limitando l'impatto sull'ambiente. Smaltire l'apparecchio usato presso un centro di raccolta per rifiuti elettrici o un centro di riciclaggio. Per ulteriori informazioni rivolgersi alla ditta di smaltimento locale o alla propria amministrazione comunale.

Szanowny Kliencie!

Zakupiony wysokiej jakości produkt marki ADE łączy w sobie inteligentne funkcje z wyjątkową stylistyką. Długoletnie doświadczenie marki ADE gwarantuje wysoki techniczny standard i sprawdzoną jakość – dla łatwej obróbki świeżych produktów w Państwa kuchni.

Życzymy Państwu wiele radości i przyjemności z użytkowania!
Zespół ADE

Informacje ogólne

O niniejszej instrukcji



Niniejsza instrukcja obsługi zawiera opis bezpiecznej obsługi i pielęgnacji artykułu. Instrukcję obsługi należy przechowywać w celu jej późniejszego wykorzystania. Jeżeli produkt będzie przekazywany innej osobie, należy przekazać również tę instrukcję. Nieprzestrzeganie instrukcji obsługi może spowodować obrażenia ciała lub uszkodzenie produktu.

Objaśnienie znaków



Ten symbol w połączeniu ze słowem **NIEBEZPIECZEŃSTWO** ostrzega przed poważnymi obrażeniami ciała.



Ten symbol w połączeniu ze słowem **OSTRZEŻENIE** ostrzega przed obrażeniami ciała średniego i lekkiego stopnia.



Ten symbol w połączeniu ze słowem **WSKAZÓWKA** ostrzega przed stratami materialnymi.



Ten symbol oznacza dodatkowe informacje i ogólne wskazówki.

Spis treści

Informacje ogólne	72
Bezpieczeństwo	74
Użycie zgodne z przeznaczeniem	76
Zakres dostawy	76
W skrócie	77
Uruchomienie	78
Wypakować i sprawdzić	78
Czyszczenie i nagrzewanie	78
Prawidłowe użytkowanie urządzenia	79
Wybór płyt	79
Wkładanie/wymiana płyt	79
Przygotowanie i nagrzewanie urządzenia	80
Przygotowywanie kanapek	80
Smażenie mięsa, ryb lub warzyw	81
Przygotowywanie gofrów	81
Po zakończeniu pracy	82
Czyszczenie	82
Podstawowy przepis na słodkie gofry	83
Usterka/środek zaradczy	83
Dane techniczne	83
Gwarancja	84
Deklaracja zgodności	84
Utylizacja	84

Bezpieczeństwo

- Ten produkt może być używany przez dzieci od 8. roku życia oraz przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi bądź takie, którym brakuje doświadczenia i wiedzy, tylko wtedy, gdy są nadzorowane lub przeszły przeszkolenie z zakresu bezpiecznego użytkowania produktu i rozumieją wynikające z tego niebezpieczeństwa.
- Urządzenie i kabel zasilający należy przechowywać z daleka od dzieci poniżej 8. roku życia.
- Dzieci nie mogą czyścić ani serwisować urządzenia, chyba że mają co najmniej 8 lat i są nadzorowane.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Przechowywać folie i opakowanie z daleka od dzieci. Istnieje ryzyko uduszenia. Zwracać uwagę na to, aby torby opakowaniowej nie nakładano na głowę.
- Jeśli kabel zasilający urządzenia jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, obsługę klienta lub serwis, aby uniknąć zagrożeń.

Niebezpieczeństwo spowodowane elektrycznością

- Nie zanurzaj ani urządzenia, ani kabla zasilającego, ani wtyczki sieciowej w wodzie lub innych cieczach.
- Ustaw urządzenie w taki sposób, aby żadne ciecze nie mogły przelać się na połączenie wtyczki urządzenia.
- Nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękami.
- Nie użytkować urządzenia na wolnym powietrzu.
- Urządzenie należy podłączyć do prawidłowo zainstalowanego gniazdka elektrycznego ze stykami ochronnymi, których napięcie jest zgodne z „Danymi technicznymi”.
- Zwrócić uwagę, aby gniazdko znajdowało się w dostępnym miejscu umożliwiającym w razie potrzeby szybkie wyciągnięcie wtyczki.
- Nie używać urządzenia gdy:
 - urządzenie lub jego części są uszkodzone,
 - kabel zasilający lub gniazdko są uszkodzone,
 - po upadku urządzenia.
- Przed każdym użyciem wyciągnąć potrzebną długość kabla zasilającego ze schowka na kabel. Uważać, by kabel zasilający nie został uszkodzony przez ostre kany lub gorące przedmioty.
- Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka:
 - gdy urządzenie nie jest używane,
 - po każdym użyciu,
 - przed czyszczeniem lub odstawieniem urządzenia,

- jeżeli podczas eksploatacji wystąpi widoczna usterka,
- podczas burzy.
- Chwytać zawsze za wtyczkę, nie ciągnąć za kabel.
- Nie modyfikować urządzenia ani kabla zasilającego. Przeprowadzać naprawy u specjalisty, niewłaściwa naprawa urządzenia może stanowić zagrożenie dla użytkownika.
- Nie używać przedłużacza.

Ryzyko oparzeń i ognia

- Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru, gdy się nagrzewa lub jeszcze stygnie albo podczas pracy.
- Nie dotykaj gorących części urządzenia gołymi palcami podczas pracy. Do dotykania należy używać odpowiednich rękawic kuchennych lub ściereczek do garnków. Urządzenie należy chwytać wyłącznie za przewidziane w tym celu uchwyty. Należy pamiętać, że urządzenie jest jeszcze gorące przez jakiś czas po jego wyłączeniu. Należy również zwrócić uwagę na zagrożenia innym użytkownikom.
- Podczas smażenia żywności istnieje ryzyko poparzeń lub oparzeń spowodowanych gorącymi odpryskami. Zakryj odkryte części skóry i załóż odpowiednie kuchenne rękawice robocze.
- Podczas otwierania i zamykania pokrywy obudowy oraz podczas użytkowania może wydobywać się gorąca para. Należy zabezpieczyć się przed gorącą parą.
- Zapewnić wystarczającą bezpieczną odległość od wszystkich łatwo palnych przedmiotów, np. zasłon i firan.
- Przed transportem, czyszczeniem lub przechowywaniem urządzenia należy zawsze odczekać, aż ostygnie.

OSTROŻNIE — straty materialne

- Ustaw urządzenie na stabilnym, równym i odpornym na wysoką temperaturę podłożu. Należy upewnić się, że istnieje wystarczająca odległość od silnych źródeł ciepła, takich jak płyty grzewcze, rury grzewcze itp.
- Podczas przygotowywania jedzenia zawsze mogą wystąpić rozpryski. Upewnić się, że powierzchnia jest łatwa do czyszczenia i może być dobrze wytarta. W razie potrzeby należy podłożyć odpowiednią podkładkę pod urządzeniem.
- Ustaw urządzenie w taki sposób, aby ciepło powstające podczas użytkowania mogło swobodnie odprowadzać się ze wszystkich stron.
- Nie ustawiaj urządzenia pod szafką wiszącą ani w narożniku, ponieważ żywność może się przypalić. Utrzymać również odstęp od łatwopalnych materiałów, takich jak zasłony czy obrusy.
- Chronić kabel zasilający przed zetknięciem z gorącymi częściami.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie w celu czyszczenia i nie używaj do czyszczenia myjki. W przeciwnym razie urządzenie może zostać uszkodzone.

- Nie czyść urządzenia w zmywarce. Spowodowałoby to jego zniszczenie.
- Nie używaj urządzenia, jeśli upadło lub jeśli ma pęknięcia, rysy albo uległo deformacji.
- Na spodniej stronie urządzenia znajdują się nóżki urządzenia. Ponieważ powierzchnie mebli lub podłóg są wykonane z wielu różnych materiałów i poddawane działaniu szerokiej gamy środków pielęgnacyjnych, nie można całkowicie wykluczyć, że niektóre z tych substancji zawierają składniki, które atakują i zmiękczej stopy sprzętu. W razie potrzeby pod urządzenie należy położyć podkładkę antypoślizgową.
- Nie czyść urządzenia twardymi, rysującymi lub ściernymi środkami czyszczącymi, wełną stalową itp. Spowodowałoby to uszkodzenie powłoki nieprzywierającej.

Użycie zgodne z przeznaczeniem

Ten opiekacz do kanapek 3 w 1 służy do przygotowywania gofrów, tostowania kanapek oraz grillowania mięsa i innych produktów spożywczych.

Do każdego zastosowania muszą być użyte przewidziane do tego celu płytki. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku prywatnego w zamkniętych pomieszczeniach i nie nadaje się do następujących obszarów:

- w kuchniach dla pracowników w sklepach, biurach i innych obszarach komercyjnych,
- w gospodarstwach rolnych,
- do użytku przez klientów w hotelach, motelach i innych podobnych środowiskach mieszkalnych,
- w pensjonatach ze śniadaniem.

Używaj urządzenia wyłącznie zgodnie z opisem zawartym w niniejszej instrukcji obsługi. Gofrownicy należy używać tylko w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia może spowodować szkody materialne, a nawet uszkodzenia ciała. Producent i dystrybutor nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane niewłaściwym lub błędnym użytkowaniem.

Zakres dostawy

- Opiekacz do kanapek 3 w 1 z następującymi płytami do pieczenia:
 - 2x płytki do kanapek lub jajka
 - 2x płyty do grillowania
 - 2x płytki do gofrów
- Instrukcja obsługi



Płyty są pokryte powłoką nieprzywierającą.

W skrócie



- 1 Lampka kontrolna (zielona)
- 2 Lampka pracy (czerwona)
- 3 Zatrzask
- 4 Uchwyt do otwierania i zamykania
- 5 Płyta do kanapek
- 6 Płyta do gofrów
- 7 Płyta grillowa

Uruchomienie

Wypakować i sprawdzić

1. Wyjmij urządzenie z opakowania i ostrożnie usuń cały materiał opakowaniowy.
2. Sprawdzić, czy dostawa jest kompletna.
3. Sprawdź, czy urządzenie lub poszczególne części nie wykazują uszkodzeń. Jeśli tak jest, nie używaj urządzenia. W takim przypadku skontaktuj się ze sprzedawcą, u którego zakupiłeś urządzenie.
4. Wyczyścić wszystkie części przed pierwszym użyciem zgodnie z opisem z rozdziale „Czyszczenie”.

Czyszczenie i nagrzewanie



OSTRZEŻENIE przed oparzeniem



- Nie należy dotykać gorących części opiekacza do kanapek.
- Przy pierwszym użyciu może pojawić się lekki zapach i dym. To jest nieszkodliwe. Zapewnić odpowiednią wentylację, np. przez otwarte okno.
- Urządzenie nie posiada włącznika ani wyłącznika. Gdy tylko urządzenie zostanie podłączone do sieci elektrycznej, pobiera energię.

Przed pierwszym użyciem należy najpierw wyczyścić urządzenie, aby usunąć kurz oraz ewentualne pozostałości opakowania i produkcji.

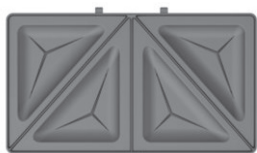
Następnie nagrzej urządzenie bez żywności i po ostygnięciu wyczyść je ponownie.

1. Urządzenie należy czyścić w sposób opisany w rozdziale „Czyszczenie”.
2. Całkowicie odwinąć kabel zasilający.
3. Ustaw gofrownicę na równej, niewrażliwej na ciepło powierzchni.
4. Podłącz wtyczkę sieciową do prawidłowo zainstalowanego gniazdka i pozwól urządzeniu nagrzewać się przez ok. 10 minut.
5. Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
6. Pozwól urządzeniu całkowicie ostygnąć. Następnie należy ponownie wyczyścić urządzenie w sposób opisany w rozdziale „Czyszczenie”.

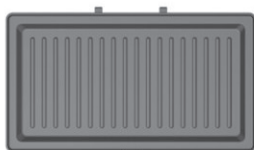
Urządzenie jest teraz gotowe do użycia.

Prawidłowe użytkowanie urządzenia

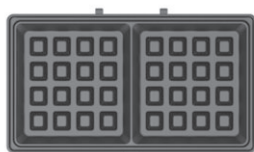
Wybór płyt



Płyty do kanapek: do kanapek



Płyty grillowe: do mięsa, ryb, warzyw itp.



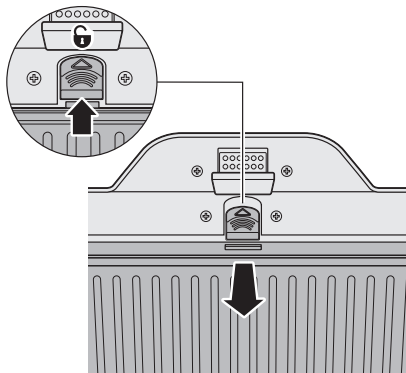
Płyty do gofrów: do gofrów

Wkładanie/wymiana płyt



RYZYKO oparzenia

- Jeśli urządzenie było wcześniej używane: pozwól mu całkowicie ostygnąć przed wyjęciem lub wymianą płyt.



Każda płytki jest mocowana za pomocą zatrzasku blokującego w urządzeniu.

1. Przesuń zapadkę blokującą w kierunku nadrukowanej strzałki, aby zwolnić mocowanie.
2. Wyjąć płytkę z urządzenia i wyciągnąć ją z uchwytu.
3. Powtórzyć procedurę dla drugiej płytki.

- Płytki są wkładane w odwrotnej kolejności.
- Upewnić się, że zatrzaski blokujące zatrzaskują się w sposób słyszalny i zauważalny.
- Nigdy nie należy obsługiwać urządzenia bez przeznaczonych do tego celu płytek.

Przygotowanie i nagrzewanie urządzenia



RYZYKO oparzeń i ognia

- Nie należy dotykać gorących części urządzenia. Należy zachować szczególną ostrożność przy otwieraniu pokrywy gorącej obudowy, gdy urządzenie jest otwarte.
- Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru, gdy się nagrzewa lub jeszcze stygnie albo podczas pracy.



Podczas użytkowania zielona lampka kontrolna wielokrotnie włącza się i wyłącza oraz słychać dźwięki kliknięcia. Jest to normalne i wskazuje, że urządzenie wielokrotnie automatycznie się nagrzewa.

1. Włożyć płytki przeznaczone do tego celu, patrz „Zdejmowanie/wkładanie płytek”.
2. Zamknąć urządzenie.
3. Całkowicie rozwinąć przewód zasilający i podłączyć wtyczkę do gniazda sieciowego. Lampka kontrolna zapala się na pomarańczowo; urządzenie się teraz nagrzewa. Po ok. 3 minutach lampka kontrolna gaśnie i można korzystać z urządzenia.

Przygotowywanie kanapek



Jeśli to możliwe, użyj kromek normalnego chleba do tostów lub chleba do kanapek, ponieważ chleb ten dobrze pasuje do kształtu płytek.

1. Włóż płyty przeznaczone do danego celu, patrz „Wybór płyt” oraz „Wkładanie płyt”.
 2. Otwórz urządzenie i w zależności od uznania posmaruj dolną płytę do kanapek masłem, na przykład za pomocą pędzla.
 3. Włóż przygotowane kanapki.
 - Ułóż kanapki możliwie jak najdokładniej w kształcie płyty.
 - Nie robić za grubej kanapki. Musi istnieć możliwość zamknięcia urządzenia bez zbędnego wysiłku.
 4. Posmaruj górne strony kanapek (te skierowane w stronę górnych płyt do kanapek) według uznania niewielką ilością łatwo rozsmarowującego się masła. Dzięki temu kanapki stają się chrupiące i dobrze zarumienione.
 5. Naciśnij uchwyt górnej płyty w dół, aż zatrask słyszalnie się zatrzaśnie. Chleb zostanie w ten sposób dociśnięty do kształtu obu płyt do kanapek.
- Po 8-9 minutach kanapka jest gotowa.



NIEBEZPIECZEŃSTWO oparzeń

- Kanapki i nadzienie mogą stać się bardzo gorące. Zachowaj ostrożność podczas spożywania.

6. Wyjmij kanapki, gdy osiągną pożądany stopień zarumienienia. Użyj do tego odpornej na wysoką temperaturę łopatki drewnianej lub z tworzywa sztucznego. W przeciwnym razie zamknij urządzenie ponownie, aby dalej rumienić kanapki.
7. Jeśli chcesz opiekąć kolejne kanapki, włóż następne kanapki i postępuj zgodnie z opisem.

Smażenie mięsa, ryb lub warzyw

1. Przygotuj urządzenie do pracy, patrz „Przygotowanie i nagrzewanie urządzenia”.
2. Cienko natłuść płyty za pomocą pędzla niewielką ilością oleju spożywczego lub margaryny.
3. Umieść produkt spożywczy na dolnej płycie.
4. Naciśnij uchwyt górnej płyty w dół, aż zatrask słyszalnie się zatrzaśnie.
W zależności od potrawy i własnego gustu, potrawa będzie gotowa po kilku minutach. W razie potrzeby ponownie przedłużyć czas przygotowania.



Za pomocą tych płyt można również dobrze przygotowywać panini (włoski sposób przygotowywania kanapek).

Przygotowywanie gofrów

1. Przygotować urządzenie do pracy, patrz „Przygotowanie urządzenia”.
2. Przygotować gofrownicę.
3. Za pomocą pędzla nasmaruj płytki cienką warstwą oleju spożywczego lub margaryny.
4. Za pomocą chochli nałóż ciasto na gofry każdorazowo centralnie na dolne płyty.
Ciasto nie powinno dotykać brzegów, ponieważ po zamknięciu urządzenia może ono wyciec ze szczeliny między płytkami do pieczenia.
5. Naciśnij uchwyt górnej płyty w dół, aż zatrask słyszalnie się zatrzaśnie.
Po 7-8 minutach gofr jest gotowy.
6. Wyjmij gofry, gdy osiągną pożądany stopień zarumienienia. Użyj do tego odpornej na wysoką temperaturę łopatki drewnianej lub z tworzywa sztucznego. W przeciwnym razie zamknij urządzenie ponownie, aby dalej rumienić gofry.
7. Po wyjęciu gofrów możesz od razu piec kolejne gofry.



- Pieczenie gofrów to też kwestia wyćwiczenia. Po kilkukrotnym ustaleniu, jak długo urządzenie musi osiągnąć pożądany stopień zarumienienia.
- Stopień zarumienienia zależy również zawsze od rodzaju i konsystencji ciasta.

Po zakończeniu pracy

1. Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
2. Pozostawić otwarte urządzenie do całkowitego ostygnięcia.
3. Wyczyścić urządzenie.

Czyszczenie



RYZIKO oparzenia

- Przed czyszczeniem lub przechowywaniem pozostawić urządzenie do schłodzenia.



WSKAZÓWKA dotycząca strat materialnych

- Do czyszczenia nie używać żadnych agresywnych środków czyszczących, środków do szorowania, twardych gąbek itp.
- Urządzenie nie może być czyszczone w zmywarce do naczyń ani zanurzane w płynach.

Obudowa

- W razie potrzeby przetrzeć obudowę lekko zwilżoną ściereczką. Następnie wytrzeć dokładnie do sucha.

Płytki

1. Wyjąć używane płytki.
2. Płytki należy dokładnie czyścić w gorącej wodzie do mycia naczyń.
Płytek nie wolno myć w zmywarce do naczyń.
3. Następnie należy dokładnie wytrzeć płytki do sucha. Płytki należy wymieniać tylko wtedy, gdy są całkowicie suche.

Przechowywanie

1. Złożyć schłodzone i oczyszczone urządzenie.
2. Owinąć przewód zasilający wokół nawijarki przewodu.
3. Przechowywać urządzenie w suchym, ciepłym miejscu niedostępnym dla dzieci.
Urządzenie można przechowywać w pozycji pionowej, aby zaoszczędzić miejsce.

Podstawowy przepis na słodkie gofry

Składniki

- 250 gramów mąki
- 125 gramów masła lub margaryny
- 3 jajka
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 saszetka cukru waniliowego
- 100 gramów cukru
- 0,2 litra mleka

Przygotowanie

1. Użyj blendera ręcznego, aby wymieszać wszystkie składniki na ciasto (z wyjątkiem masła/margaryny).
2. Na koniec dodać rozpuszczone masło/margarynę i dobrze wymieszać.
3. Piec gofry zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji.

Usterka/środek zaradczy

Usterka	Możliwa przyczyna
Urządzenie nie działa.	▪ Sprawdzić, czy wtyczka jest podłączona.
Podczas użytkowania zielona lampka kontrolna gaśnie i ponownie się zapala. Słychać też odgłosy klikania.	▪ Urządzenie wielokrotnie nagrzewa się automatycznie, aby utrzymać stałą temperaturę. Brak błędu.

Dane techniczne

Model:	3-w-1 opiekacz do kanapek KG 2607-1
Zasilanie:	220-240 V~, 50-60 Hz
Moc:	800 W
Klasa ochronna:	I
Waga:	ok. 1,2 kg (bez płyt)
Dystrybutor (nie adres serwisu):	GRENDS GmbH Stahltwiete 23 22761 Hamburg, Niemcy

Nasze produkty są stale rozwijane i usprawniane. Z tego powodu zawsze możliwe są zmiany w wyglądzie i zmiany techniczne.

Gwarancja

Szanowni Klienci,

Firma GRENDS GmbH udziela na ten produkt dwuletniej gwarancji od daty zakupu. W tym okresie wady wynikające w sposób udowodniony z błędów materiałowych lub produkcyjnych zostaną, według uznania firmy GRENDS GmbH, usunięte bezpłatnie poprzez naprawę lub wymianę produktu. W przypadku reklamacji gwarancyjnej prosimy o zwrot produktu do sprzedawcy wraz z dowodem zakupu (z podaniem przyczyny reklamacji).

Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych niewłaściwym użytkowaniem, czynnikami zewnętrznymi, normalnym zużyciem lub ingerencją osób nieupoważnionych.

Niniejsza gwarancja nie narusza ustawowych praw konsumenta z tytułu wad produktu (ustawowych praw gwarancyjnych), które mogą być dochodzone niezależnie i bezpłatnie.

Deklaracja zgodności

Niniejszym firma GRENDS GmbH oświadcza, że 3-w-1 opiekacz do kanapek KG 2607-1 jest zgodne z dyrektywami 2014/30/UE, 2014/35/EE i 2011/65/UE. Niniejsza deklaracja traci swoją ważność przy samowolnej zmianie wprowadzonej w urządzeniu bez uzgodnienia z producentem.

Hamburg, grudzień 2025
GRENDS GmbH



Utylizacja

Utylizacja opakowania



Opakowanie należy utylizować zgodnie z jego rodzajem. Tektura i karton powinny trafić do pojemnika na papier, folia do pojemnika na surowce wtórne.

Utylizacja produktu

Produkt należy utylizować zgodnie z przepisami obowiązującymi w danym kraju.

Geachte klant!

U hebt gekozen voor de aanschaf van een kwalitatief hoogwaardig product van het merk ADE, dat intelligente functies met een buitengewoon ontwerp verenigt. De jarenlange ervaring van het merk ADE verzekert een hoge technische standaard en bewezen kwaliteit. - voor meer versheid in uw keuken.

We wensen u hiermee veel plezier en genot!

Uw ADE-team

Algemeen

Over deze gebruiksaanwijzing



Deze gebruiksaanwijzing beschrijft hoe u het artikel veilig kunt gebruiken en onderhouden. Bewaar deze gebruiksaanwijzing, om hem later te kunnen raadplegen. Als u het artikel aan iemand anders doorgeeft, voeg dan ook deze gebruiksaanwijzing bij.

Het niet naleven van deze gebruiksaanwijzing kan leiden tot letsel of schade aan het artikel.

Verklaring van de tekens



Dit symbool in combinatie met het woord GEVAAR waarschuwt voor ernstig letsel.



Dit symbool in combinatie met het woord WAARSCHUWING waarschuwt voor matig en licht letsel.



Dit symbool in combinatie met het woord AANWIJZING waarschuwt voor materiële schade.



Dit symbool duidt extra informatie en algemene aanwijzingen aan.

Inhoudsopgave

Algemeen.....	86
Veiligheid.....	88
Gebruik volgens de voorschriften	90
Leveringsomvang.....	90
In een oogopslag.....	91
Ingebruikname.....	92
Uitpakken en controleren.....	92
Reinigen en opwarmen	92
Het apparaat correct gebruiken.....	93
Platen selecteren.....	93
Het apparaat voorbereiden en opwarmen.....	94
Sandwiches bereiden.....	94
Vlees, vis of groenten bakken	95
Wafels bereiden	95
Na gebruik.....	96
Reinigen.....	96
Storing/oplossingen	97
Technische gegevens.....	97
Garantie.....	97
Verklaring van overeenstemming	98
Afvoer	98

Veiligheid

- Dit artikel kan door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met beperkte psychische, zintuiglijke of mentale capaciteiten worden gebruikt, wanneer zij onder toezicht staan of wanneer zij zijn onderwezen over het gebruik van dit artikel en zij de hieraan verbonden risico's begrijpen.
- Houd het apparaat en het netsnoer uit de buurt van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Houd folie en verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen. Er bestaat verstikkingsgevaar. Let er ook op dat de zak voor de verpakking niet over het hoofd wordt getrokken.
- Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd is, dan moet deze worden vervangen door de fabrikant of zijn onderhoudsmonteur of klantenservice om gevaar te vermijden.

Gevaar door elektriciteit

- Dompel noch het apparaat, noch het netsnoer of de netstekker in water of andere vloeistoffen.
- Plaats het apparaat zo dat er geen vloeistoffen over de apparaataansluiting kunnen lopen.
- Bedien het apparaat niet met natte handen.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Sluit het apparaat aan op een geschikt stopcontact met randaarde, waarvan de spanning overeenkomt met de „Technische gegevens“.
- Zorg ervoor dat het stopcontact gemakkelijk toegankelijk is, zodat u indien nodig snel de stekker uit het stopcontact kunt trekken.
- Gebruik het apparaat niet:
 - als het apparaat zelf of onderdelen beschadigd zijn,
 - als het netsnoer of de stekker beschadigd is,
 - als het apparaat is gevallen.
- Trek voor elk gebruik het netsnoer zover als nodig uit het snoercompartiment. Zorg ervoor dat het netsnoer niet wordt beschadigd door scherpe randen of hete voorwerpen.
- Trek de stekker uit het stopcontact:
 - wanneer u het apparaat niet gebruikt,
 - na elk gebruik,
 - voordat u het apparaat reinigt of opbergt,
 - als er tijdens het gebruik een duidelijk defect optreedt,

- bij onweer.
- Trek altijd aan de stekker, niet aan het snoer.
- Breng geen wijzigingen aan het apparaat of het netsnoer aan. Laat reparaties alleen door een vakman uitvoeren, omdat onjuist gerepareerde apparaten de gebruiker in gevaar brengen.
- Gebruik geen verlengsnoer.

Gevaar voor brandwonden en brand

- Laat het apparaat niet onbeheerd achter wanneer het opwarmt of nog afkoelt of tijdens het gebruik.
- Raak de hete delen van het apparaat tijdens het gebruik niet met blote vingers aan. Gebruik geschikte kookhandschoenen of pannenlappen om aan te raken. Raak het apparaat alleen aan de beoogde handgrepen aan. Houd er rekening mee dat het apparaat na het uitschakelen nog enige tijd heet is. Wijs ook andere gebruikers op de gevaren.
- Bij het bakken van levensmiddelen bestaat er gevaar voor brandwonden of verbranding door hete spetters. Bedek blote huiddelen en trek passende keuken-werkhandschoenen aan.
- Bij het openen en sluiten van de behuizingsdeksel en tijdens gebruik kan hete damp ontsnappen. Bescherm uzelf tegen de hete damp.
- Zorg ervoor dat er voldoende veiligheidsafstand is tot alle licht ontvlambare voorwerpen, bijv. gordijnen en vitrages.
- Laat het apparaat altijd afkoelen voordat u het vervoert, schoonmaakt of opbergt.

WACHT U voor materiële schade

- Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke en hittebestendige ondergrond. Zorg ervoor dat er voldoende afstand is tot krachtige warmtebronnen, zoals kookplaten, verwarmingsbuizen enz.
- Bij het bereiden van eten kunnen er altijd spetters van voedsel ontstaan. Zorg ervoor dat de ondergrond gemakkelijk te reinigen en goed af te vegen is. Plaats eventueel een geschikte onderlaag onder het apparaat.
- Plaats het apparaat zo dat de tijdens het gebruik ontstane warmte rondom goed kan wegtrekken.
- Plaats het apparaat niet onder een hangkast of in een hoek, omdat levensmiddelen kunnen verbranden. Houd ook afstand van licht ontvlambare materialen zoals bijv. gordijnen of tafelkleden.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet in contact komt met hete onderdelen.
- Dompel het apparaat voor het reinigen nooit in water en gebruik voor de reiniging geen stoomreiniger. Het apparaat kan anders beschadigd raken.
- Reinig het apparaat niet in de vaatwasser. U zou het daardoor vernietigen.

- Dompel het apparaat voor het reinigen nooit in water en gebruik voor de reiniging geen stoomreiniger.
- Het apparaat heeft voetjes aan de onderkant. Aangezien meubels of vloerbedekking uit verschillende materialen kan bestaan die met verschillende onderhoudsmiddelen worden behandeld, kan het niet volledig worden uitgesloten dat sommige van de stoffen bestanddelen bevatten waardoor de voetjes van het apparaat worden aangetast en week worden. Leg eventueel een slipvaste onderlaag onder het apparaat.
- Reinig het apparaat niet met harde, krassende of schurende reinigingsmiddelen, staalwol e.d. Dit zou de antiaanbaklaag beschadigen.

Gebruik volgens de voorschriften

Deze 3-in-1-sandwichmaker dient voor het bereiden van wafels, voor het toosten van sandwiches en voor het grillen van vlees en andere levensmiddelen.

Voor elk doel moeten de daarvoor bedoelde platen worden gebruikt.

Het apparaat is uitsluitend bestemd voor particulier gebruik in gesloten ruimtes en is niet geschikt voor de volgende gebieden:

- in keukens voor medewerkers in winkels, kantoren en andere commerciële ruimtes,
- in landbouwbedrijven,
- door klanten in hotels, motels en andere vergelijkbare woonomgevingen,
- in bed-and-breakfasts.

Gebruik het apparaat alleen zoals in deze gebruiksaanwijzing beschreven.

Elk ander gebruik wordt beschouwd als verkeerd gebruik en kan leiden tot materiële schade of zelfs persoonlijk letsel. De fabrikant of dealer aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade veroorzaakt door verkeerd of onjuist gebruik.

Leveringsomvang

- 3-in-1-sandwichmaker met de volgende bakplaten:
 - 2x Platen voor sandwiches
 - 2x platen voor gegrild voedsel
 - 2x Platten für Waffeln
- Gebruiksaanwijzing



De platen zijn voorzien van een antiaanbaklaag.

In een oogopslag



- 1 Controlelampje (groen)
- 2 Bedrijfslampje (rood)
- 3 Vergrendeling
- 4 Handgreep om te openen en te sluiten
- 5 Sandwichplaat
- 6 Wafelplaat
- 7 Grillplaat

Ingebruikname

Uitpakken en controleren

1. Neem het apparaat uit de verpakking en verwijder zorgvuldig al het verpakkingsmateriaal.
2. Controleer of de levering compleet is.
3. Controleer of het apparaat of de afzonderlijke onderdelen beschadigingen vertonen. Is dit het geval, gebruik het apparaat dan niet. Neem in dit geval contact op met de dealer bij wie u het apparaat hebt gekocht.
4. Reinig alle onderdelen voor het eerste gebruik, zoals beschreven in hoofdstuk „Reinigen“.

Reinigen en opwarmen



WAARSCHUWING voor brandwonden

- Raak geen hete delen van de sandwichmaker aan.
- Bij de eerste keer kan er een lichte ontwikkeling van geur en rook optreden. Dat is onschadelijk. Zorg voor voldoende ventilatie, bijv. via een geopende raam.
- Het apparaat beschikt niet over een aan-/uitschakelaar. Zodra het apparaat met het elektriciteitsnet is verbonden, verbruikt het energie.



Vóór het eerste gebruik moet u het apparaat eerst reinigen om stof en mogelijke resten van verpakking en productie te verwijderen.

Daarna verwarmt u het apparaat zonder levensmiddelen en reinigt u het na het afkoelen opnieuw.

Voor het eerste gebruik dient u eerst het wafelijzer te reinigen om stof en eventuele verpakkings- en productieresten te verwijderen.

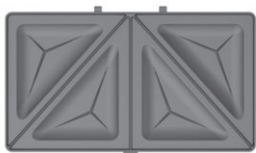
Verwarm daarna het wafelijzer zonder eten en reinig het weer na het afkoelen.

1. Reinig het apparaat zoals beschreven in hoofdstuk „Reinigen“.
2. Wikkel het netsnoer volledig af.
3. Plaats het wafelijzer op een vlakke, hitte-ongevoelige ondergrond.
4. Steek de netstekker in een correct geïnstalleerd stopcontact en laat het apparaat ca. 10 minuten opwarmen.
5. Trek de stekker uit het stopcontact.
6. Laat het apparaat volledig afkoelen. Reinig vervolgens het apparaat opnieuw, zoals beschreven in hoofdstuk „Reinigen“.

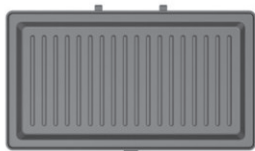
Het apparaat is nu klaar voor gebruik.

Het apparaat correct gebruiken

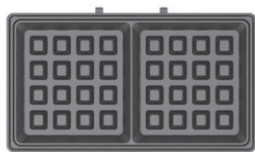
Platen selecteren



Sandwichplaten: voor sandwiches



Grillplaten: voor vlees, vis, groenten enz.



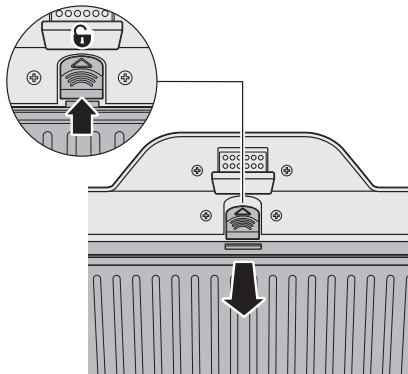
Wafelplaten: voor wafels

Platen plaatsen/vervangen



GEVAAR voor brandwonden

- Als het apparaat eerder in gebruik was: laat het volledig afkoelen voordat u platen verwijdt of vervangt..



Jede Platte wird von einer Verschlussraste im Gerät fixiert.

1. Schuif de vergrendelingslip in de richting van de opgedrukte pijl om de fixatie los te maken.
2. Klap de plaat van het apparaat weg en trek deze uit de houder.
3. Herhaal het proces voor de tweede plaat.

- De platen worden in omgekeerde volgorde geplaatst.
- Zorg ervoor dat de vergrendelingspalletjes hoorbaar en merkbaar vastklikken.
- Gebruik het apparaat nooit zonder de daarvoor bestemde platen.

Het apparaat voorbereiden en opwarmen



RISICO op verbrandingen/brandwonden en brand

- Raak geen hete delen van het apparaat aan. Wees bijzonder voorzichtig wanneer u het hete behuizingdeksel openklapt en het apparaat is geopend.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter wanneer het opwarmt of nog afkoelt of tijdens het gebruik.



Tijdens het gebruik gaat het groene controlelampje herhaaldelijk aan en uit en zijn er klikkende geluiden te horen. Dit is normaal en geeft aan dat het apparaat zich steeds automatisch opnieuw opwarmt.

1. Plaats de voor het betreffende doel voorziene platen, zie „Platen selecteren” en „Platen plaatsen”.

2. Sluit het apparaat.

3. Wikkel het netsnoer helemaal af en steek de stekker in een stopcontact.

Het controlelampje brandt oranje; het apparaat warmt nu op.

Na ongeveer 3 minuten gaat het controlelampje uit en kunt u het apparaat gebruiken.

Sandwiches bereiden



Gebruik zoveel mogelijk normale sneetjes toastbrood of sandwich-toastbrood, aangezien dit brood goed in de plaatvorm past.

1. Maak het apparaat gebruiksklaar, zie „Het apparaat voorbereiden en opwarmen”.

2. Open het apparaat en bestrijk naar wens de onderste sandwichplaat met boter, bijvoorbeeld met een kwast.

3. Leg de bereide sandwiches erin.

- Leg de sandwiches zo passend mogelijk in de vorm van de platen.
- Leg de sandwich zo nauwkeurig mogelijk in de plaatvorm.
- Maak de sandwich niet te dik. Het apparaat moet zonder te veel inspanning sluiten.

4. Bestrijk de bovenzijden van de sandwiches (die naar de bovenste sandwichplaten wijzen) naar wens met wat goed smeerbare boter. Hierdoor worden de sandwiches krokant en goed gebruikt.

5. Druk de handgreep van de bovenste plaat zo ver naar beneden dat de vergrendeling hoorbaar vastklikt. Het brood wordt zo in de vorm van de beide sandwichplaten gedrukt.

De sandwich is na 8-9 minuten klaar.



GEVAAR voor brandwonden

- De sandwiches en de vulling kunnen zeer heet worden. Wees voorzichtig bij het eten.

6. Neem de sandwiches eruit wanneer de gewenste bruiningsgraad is bereikt. Gebruik hiervoor een hittebestendige houten of kunststof spatel. Sluit anders het apparaat opnieuw om de sandwiches verder te bruinen.
7. Als u nog meer sandwiches wilt toosten, leg dan de volgende sandwiches erin en ga te werk zoals beschreven.

Vlees, vis of groenten bakken

1. Maak het apparaat gebruiksklaar, zie „Het apparaat voorbereiden en opwarmen”.
2. Vet de platen met behulp van een kwast dun in met wat bakolie of margarine.
3. Leg het levensmiddel op de onderste plaat.
4. Druk de handgreep van de bovenste plaat zo ver naar beneden dat de vergrendeling hoorbaar vastklikt.

Afhankelijk van het type voedsel en persoonlijke voorkeur is het gerecht na enkele minuten klaar. Verleng de bereidingstijd indien nodig.



Met deze platen kunt u ook goed panini's (Italiaanse manier van sandwich-bereiding) bereiden.

Wafels bereiden

1. Maak het apparaat gebruiksklaar, zie „Apparaat voorbereiden”.
2. Bereid het wafelbeslag voor.
3. Vet de platen met behulp van een kwast dun in met wat bakolie of margarine.
4. Doe met een pollepel het wafelbeslag telkens midden op de onderste platen. Het beslag mag de rand niet raken, omdat het beslag bij gesloten apparaat uit de opening tussen de bakplaten kan worden geduwd.
5. Druk de handgreep van de bovenste plaat zo ver naar beneden dat de vergrendeling hoorbaar vastklikt.
Na 7–8 minuten zijn de wafels klaar.
6. Neem de wafels eruit wanneer zij de gewenste bruiningsgraad hebben bereikt. Gebruik hiervoor een hittebestendige houten of kunststof spatel. Sluit anders het apparaat opnieuw om de wafels verder te bruinen.
7. Nadat u de wafels hebt verwijderd, kunt u meteen de volgende wafels bakken.



- Het bakken van wafels is ook een kwestie van oefenen. Na een paar keer kunt u bepalen hoe lang het apparaat nodig heeft om de gewenste bruiningsgraad te bereiken.
- De bruiningsgraad hangt altijd af van het type en de aard van het beslag.

Na gebruik

1. Trek de stekker uit het stopcontact.
2. Laat het geopende apparaat volledig afkoelen.
3. Reinig het apparaat.

Reinigen



GEVAAR voor brandwonden

- Laat het apparaat afkoelen voordat u het reinigt of opbergt.



AANWIJZING voor materiële schade

- Gebruik voor het reinigen geen agressieve chemische reinigingsmiddelen, schuurmiddelen, harde sponzen enz.
- Het apparaat mag niet worden gereinigd in een vaatwasser of worden ondergedompeld in vloeistoffen.

Behuizing

- Veeg de behuizing indien nodig af met een licht vochtige doek. Wrijf het vervolgens grondig droog.

Platen

1. Verwijder de gebruikte platen.
2. Reinig de platen grondig in heet afwaswater.
De platen mogen niet in de vaatwasser worden gereinigd.
3. Wrijf de platen vervolgens grondig droog. Plaats de platen alleen terug als ze helemaal droog zijn.

Opbergen

1. Klap het gekoelde en gereinigde apparaat dicht.
2. Wikkel het snoer om de snoerproller.
3. Berg het apparaat op een droge, vorstvrije plaats op buiten het bereik van kinderen. Daarbij kunt u het apparaat rechtop opbergen om ruimte te besparen.

Storing/oplossingen

Storing	Mogelijke oorzaak
Geen functie.	▪ Controleer of de stekker is aangesloten.
Tijdens het gebruik gaat het groene controlelampje uit en weer aan. Er zijn bovendien ook klikgeluiden te horen.	▪ Het apparaat warmt steeds weer automatisch op om een constante temperatuur te behouden. Geen fout.

Technische gegevens

Model:	3-in-1 Tosti-apparaat KG 2607-1
Stroomvoorziening:	220-240 V~, 50-60 Hz
Vermogen:	800 W
Beveiligingsklasse:	I
Gewicht:	ong. 1,2 kg (zonder platen)
Distributeur (geen serviceadres):	GREND'S GmbH Stahlwiete 23 22761 Hamburg, Germany

Onze producten worden doorlopend ontwikkeld en verbeterd. Daarom kunnen er altijd technische en ontwerpwijzigingen worden aangebracht.

Garantie

Geachte klant,

GREND'S GmbH verleent voor dit product een garantie van twee jaar vanaf de aankoopdatum. Binnen deze periode worden gebreken die aantoonbaar te wijten zijn aan materiaal- of fabricagefouten, naar keuze van GREND'S GmbH, kosteloos verholpen door reparatie of vervanging van het product. Gelieve in geval van een garantieclaim het artikel samen met het aankoopbewijs (onder vermelding van de reden van de klacht) terug te brengen naar uw dealer.

De garantie geldt niet voor schade veroorzaakt door onjuist gebruik, externe invloeden, normale slijtage of ingrepen door onbevoegde personen.

Uw wettelijke rechten bij gebreken (wettelijke garantierechten) blijven door deze garantie uiteraard onaangetast en kunnen onafhankelijk daarvan kosteloos worden uitgeoefend.

Verklaring van overeenstemming

Hierbij verklaart GRENDS GmbH dat de 3-in-1 Tosti-apparaat KG 2607-1 voldoet aan de richtlijnen 2014/30/EU, 2014/35/EU en 2011/65/EU.

De verklaring verliest zijn geldigheid als het apparaat een wijziging heeft ondergaan die niet met ons is afgestemd.

Hamburg, december 2025
GRENDS GmbH



Afvoer

Afvoer van de verpakking



Voer de verpakking gescheiden af. Doe karton bij het oud papier en folies in de bak voor hergebruik.

Afvoer van het artikel

Voer het artikel in overeenstemming met de in uw land geldende voorschriften af.



Apparaten mogen niet met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd

An het eind van zijn levensduur moet het artikel op de juiste wijze worden afgevoerd. Daarbij worden de in het apparaat aanwezige herbruikbare materialen hergebruikt en wordt de belasting van het milieu vermeden. Lever het oude apparaat in bij een verzamelpunt voor elektronisch afval of een kringloopcentrum.

Neem voor meer informatie contact op met het lokale afvalverwerkende bedrijf of de gemeente.