



## SANDWICHMAKER/3-IN-1 SANDWICH TOASTER/ APPAREIL À CROQUE-MONSIEUR SSMW 750 D3

(DE) (AT) (CH)

### SANDWICHMAKER

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

(GB) (IE)

### 3-IN-1 SANDWICH TOASTER

Operation and safety notes

(FR) (BE)

### APPAREIL À CROQUE-MONSIEUR

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

(NL) (BE)

### SANDWICHMAKER

Bedienings- en veiligheidsinstructies

(PL)

### OPIEKACZ

Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa

(CZ)

### SENDVIČOVAČ

Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny

(SK)

### TOASTOVAČ

Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny

(ES)

### SANDWICHERA

Instrucciones de utilización y de seguridad

(DK)

### SANDWICHTOASTER

Brugs- og sikkerhedsanvisninger

(IT)

### TOSTIERA

Indicazioni per l'uso e per la sicurezza

(HU)

### SZENDVICSSÜTŐ

Kezelési és biztonsági utalások

(SI)

### PEKAČ ZA SENDVIČE

Navodila za upravljanje in varnostna opozorila

(HR)

### TOSTER ZA SENDVIČE

Upute za posluživanje i za Vašu sigurnost

(RO)

### SANDWICH MAKER

Instrucțiuni de utilizare și de siguranță

(BG)

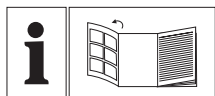
### ТОСТЕР ЗА САНДВИЧИ

Инструкции за обслужване и безопасност

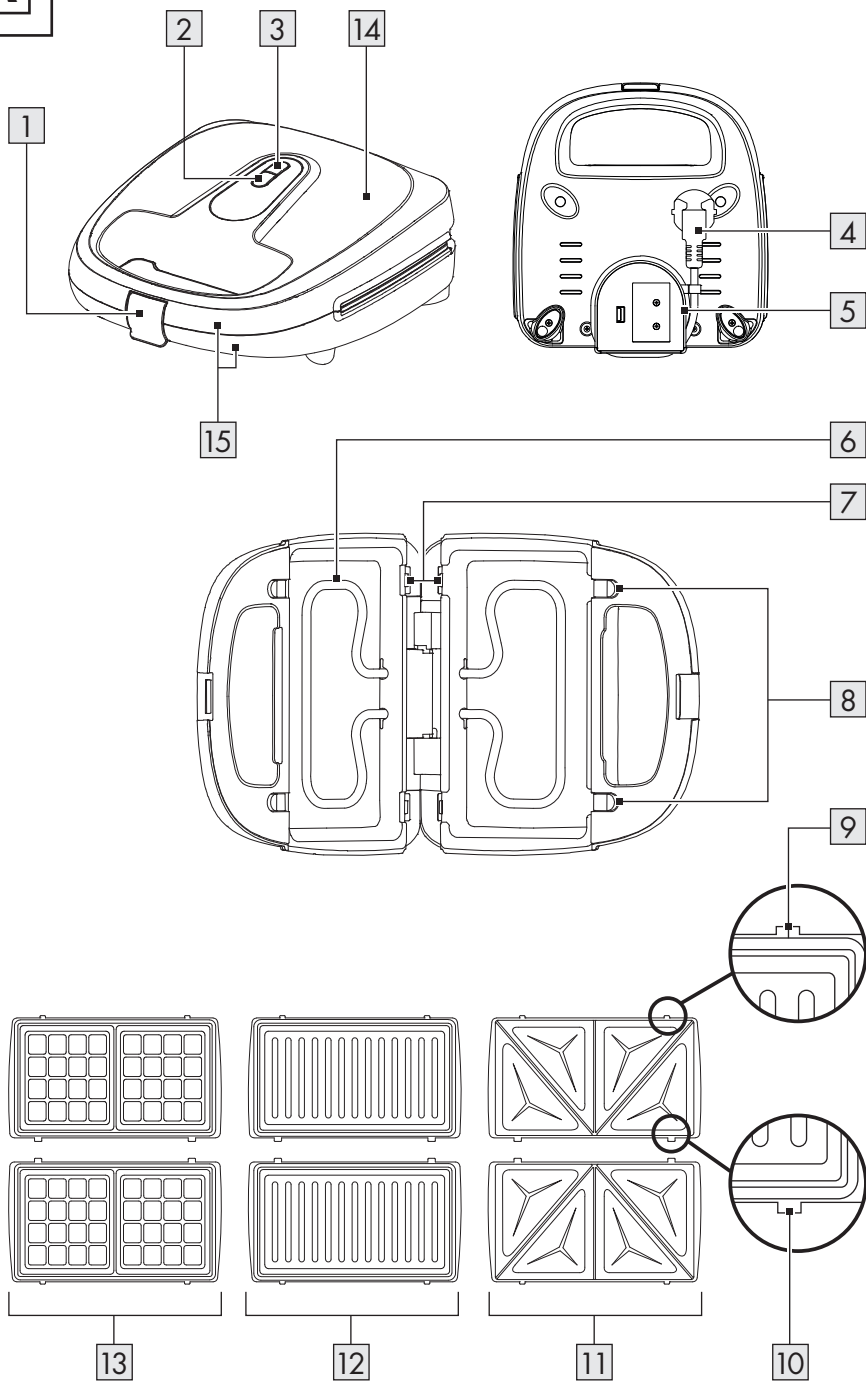
(GR) (CY)

### ΤΟΣΤΙΕΡΑ

Υποδείξεις χειρισμού και ασφαλείας
















DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	5
GB/IE	Operation and safety notes	Page	19
FR/BE	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	31
NL/BE	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	46
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	Strona	59
CZ	Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny	Strana	72
SK	Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny	Strana	84
ES	Instrucciones de utilización y de seguridad	Página	97
DK	Brugs- og sikkerhedsanvisninger	Side	110
IT	Indicazioni per l'uso e per la sicurezza	Pagina	122
HU	Kezelési és biztonsági utalások	Oldal	135
SI	Navodila za upravljanje in varnostna opozorila	Stran	147
HR	Upute za posluživanje i za Vašu sigurnost	Stranica	161
RO	Instrucțiuni de utilizare și de siguranță	Pagina	173
BG	Инструкции за обслужване и безопасност	Страница	186
GR/CY	Υποδείξεις χειρισμού και ασφαλείας	Σελίδα	201

**A**

<b>Verwendete Warnhinweise und Symbole</b> .....	Seite	6
<b>Einleitung</b> .....	Seite	6
Bestimmungsgemäßer Gebrauch .....	Seite	7
Lieferumfang .....	Seite	7
Teilebeschreibung .....	Seite	7
Technische Daten .....	Seite	7
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	Seite	7
<b>Vor der ersten Verwendung</b> .....	Seite	10
Produkt auspacken und grundreinigen .....	Seite	10
<b>Verwendung</b> .....	Seite	10
Wechselplatten einsetzen und entfernen .....	Seite	10
Bedienung .....	Seite	11
Sandwiches grillen .....	Seite	11
Grillen .....	Seite	12
Waffeln backen .....	Seite	12
<b>Rezepte</b> .....	Seite	13
Thunfisch-Sandwich .....	Seite	13
Truthahn-Sandwich .....	Seite	13
Belgische Waffeln .....	Seite	13
Blaubeer-Waffeln .....	Seite	14
Schinken-/Käsewaffeln .....	Seite	14
Belgische Brownie-Waffeln .....	Seite	14
Garnelenspieße mit Pflaumen .....	Seite	15
<b>Fehlerbehebung</b> .....	Seite	15
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	Seite	15
<b>Aufbewahrung</b> .....	Seite	16
<b>Entsorgung</b> .....	Seite	16
<b>Vereinfachte EU-Konformitätserklärung</b> .....	Seite	17
<b>Garantie</b> .....	Seite	17
Abwicklung im Garantiefall .....	Seite	17
<b>Service</b> .....	Seite	18

## Verwendete Warnhinweise und Symbole

In dieser Bedienungsanleitung und auf der Verpackung werden die folgenden Warnhinweise verwendet:

	<p><b>GEFAHR!</b> Dieses Symbol mit dem Signalwort „Gefahr“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem hohen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine schwere Verletzung oder den Tod zur Folge hat.</p>	 Wechselstrom/-spannung
		 Hertz (Netzfrequenz)
		 Watt
	<p><b>WARNING!</b> Dieses Symbol mit dem Signalwort „Warnung“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine schwere Verletzung oder den Tod zur Folge haben kann.</p>	 Dieses Symbol mit dem Signalwort „Info“ bietet weitere nützliche Informationen.
		 Verwenden Sie das Produkt nur in trockenen Innenräumen.
	<p><b>VORSICHT!</b> Dieses Symbol mit dem Signalwort „Vorsicht“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringe oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.</p>	 Gefahr – Risiko eines Stromschlags!
		 Vorsicht, heiße Oberfläche!
 Symbol für Schutzerde		 Lebensmittelecht. Dieses Produkt hat keine negativen Auswirkungen auf Geschmack oder Geruch.
 Die Wechselplatten sind für die Reinigung in der Geschirrspülmaschine geeignet.		<ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Sicherheitshinweise und zusätzliche Informationen</li> <li><input type="checkbox"/> Handlungsanweisungen</li> </ul>

## SANDWICHMAKER

### ● Einleitung

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres neuen SANDWICHMAKERS, im Folgenden nur „Produkt“ genannt.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist fester Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise zu Bedienung, Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung.

Machen Sie sich vor der Verwendung des Produkts mit dem Produkt und allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Lesen Sie zu diesem Zweck die folgenden Bedienungsanweisungen und Sicherheitshinweise sorgfältig durch.

Verwenden Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf und händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte unbedingt mit aus.

## ● Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Produkt ist zur Herstellung von Waffeln, Sandwiches und zum Grillen vorgesehen. Verwenden Sie es für keine anderen Zwecke.

Das Produkt ist ausschließlich für die Nutzung in privaten Haushalten und nicht für gewerbliche Zwecke vorgesehen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund unsachgemäßer Verwendung.

## ● Lieferumfang

- 1 × Sandwichmaker
- 3 × Austauschbare Wechsellplatten-Sets
- 1 × Bedienungsanleitung

## ● Teilebeschreibung

- 1 Verriegelung
- 2 Rote Kontrollleuchte (Betrieb)
- 3 Grüne Kontrollleuchte (Heizen)
- 4 Anschlussleitung mit Netzstecker
- 5 Kabelaufwicklung
- 6 Heizelement
- 7 Große Hakenklemme
- 8 Entriegelungshebel
- 9 Äußere Rastnase (klein)
- 10 Innere Rastnase (groß)
- 11 Sandwich-Platte (obere und untere Platte)
- 12 Grill-Platte (obere und untere Platte)
- 13 Waffel-Platte (obere und untere Platte)
- 14 Deckel
- 15 Griff

## ● Technische Daten

Eingangsspannung:	220-240 V~, 50-60 Hz
Leistungsaufnahme:	750 W
Schutzklasse:	I
HG09121:	GS (TÜV SÜD)



## Sicherheitshinweise

**MACHEN SIE SICH VOR DER BENUTZUNG DES PRODUKTS MIT ALLEN SICHERHEITS- UND BEDIENHINWEISEN VERTRAUT!**

Im Falle von Schäden aufgrund der Nichteinhaltung dieser Bedienungsanleitung erlischt Ihr Garantieanspruch!

Für Folgeschäden wird keine Haftung übernommen! Im Falle von Sach- oder Personenschäden aufgrund einer unsachgemäßen Benutzung oder Nichteinhaltung der Sicherheitshinweise wird keine Haftung übernommen!

**⚠️ WARNUNG! LEBENS-GEFAHR UND UNFALL-GEFAHR FÜR SÄUGLINGE UND KINDER!**

- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Verpackungsmaterial unbeaufsichtigt. Das Verpackungsmaterial stellt eine Erstickungsgefahr dar. Kinder unterschätzen die damit verbundenen Gefahren häufig. Halten Sie Kinder stets von Verpackungsmaterialien fern.

- Dieses Produkt 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 werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Produkts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Produkt spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Produkt und der Anschlussleitung fernzuhalten.

**⚠️ WARNUNG!  
VERLETZUNGSGEFAHR!**

- Eine unsachgemäße Verwendung kann zu Verletzungen führen. Verwenden Sie das Produkt ausschließlich dieser Anleitung entsprechend. Versuchen Sie nicht, das Produkt in irgendeiner Weise zu verändern.

**⚠️ GEFAHR! STROMSCHLAG-RISIKO!**

- Versuchen Sie niemals, das Produkt selbst zu reparieren. Im Fall einer Fehlfunktion dürfen Reparaturen ausschließlich von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.
- Tauchen Sie das Produkt nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Halten Sie das Produkt niemals unter fließendes Wasser.
- Verwenden Sie kein beschädigtes Produkt. Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz und wenden Sie sich an Ihren Händler, wenn es beschädigt ist.
- Das Produkt darf nicht verwendet werden, wenn es fallen gelassen wurde oder wenn es sichtbare Schäden aufweist.
- Dieses Produkt ist ständig eingeschaltet, wenn es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Bevor Sie das Produkt mit dem Stromnetz verbinden, überprüfen Sie, ob die Spannung und der Nennstrom den am Typenschild des Produkts angegebenen Details zur Stromversorgung entsprechen.

- Überprüfen Sie den Netzstecker und die Anschlussleitung regelmäßig auf Schäden. Wenn die Anschlussleitung beschädigt ist, muss sie vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Schützen Sie die Anschlussleitung vor Schäden. Lassen Sie sie nicht über scharfe Kanten hängen und quetschen oder biegen Sie sie nicht. Halten Sie die Anschlussleitung von heißen Oberflächen und offenen Flammen fern.

### **VORSICHT! HEISSE OBERFLÄCHE!**

- Das Produkt wird während der Verwendung heiß. Berühren Sie das Produkt nicht während oder unmittelbar nach der Verwendung.
- Fassen Sie das Produkt während des Betriebs und während es abkühlt ausschließlich am Griff an.
- Während des Gebrauchs ist Vorsicht geboten, da am Griff geringe Wärme entstehen kann.

### **WARNUNG! VERLETZUNGS- UND BESCHÄDIGUNGS- GEFAHR!**

- Lassen Sie das Produkt nicht unbeaufsichtigt, wenn es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Bewegen Sie das Produkt nicht, wenn es in Betrieb ist.
- Verwenden Sie das Produkt nicht ohne eingesetzte Wechselplatten.
- Stellen Sie das Produkt nicht auf heißen Oberflächen (Gasherd, Elektroherd, Ofen usw.) ab. Verwenden Sie das Produkt nur auf einer flachen, stabilen, sauberen, hitzebeständigen und trockenen Oberfläche.
- Decken Sie das Produkt nicht ab, solange es in Gebrauch ist oder kurz nach dem Gebrauch, solange es noch warm ist.
- Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht von den Wechselplatten eingeklemmt wird oder die Kanten der Wechselplatten berührt.
- Die Verwendung von Verlängerungskabeln wird nicht empfohlen. Falls der Einsatz eines Verlängerungskabels



erforderlich sein sollte, muss es für einen Stromfluss von mindestens 10 A vorgesehen sein.

- Verlegen Sie Anschluss- und Verlängerungsleitungen so, dass niemand darüber stolpern und nichts beschädigt werden kann.
- Dieses Produkt ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose.
- Schützen Sie das Produkt, die Anschlussleitung und den Netzstecker vor Staub, direkter Sonneneinstrahlung, Tropf- und Spritzwasser.
- Schützen Sie das Produkt vor Hitze. Positionieren Sie das Produkt nicht in der Nähe von offenen Flammen oder Wärmequellen wie Öfen oder Heizgeräten.

## **⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSRISIKO!**

- Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz, bevor Sie es reinigen oder wenn es nicht in Verwendung ist.

## ● **Vor der ersten Verwendung**

### ● **Produkt auspacken und grundreinigen**

1. Entnehmen Sie das Produkt aus der Verpackung und entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien und Schutzfolien.
2. Prüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind und der beschriebene Lieferumfang vollständig ist (siehe „Lieferumfang“).
3. Überprüfen Sie, ob sich das Produkt und sämtliche Teile in gutem Zustand befinden. Sollten Sie eine Beschädigung oder einen Defekt feststellen, verwenden Sie das Produkt nicht, sondern verfahren Sie wie im Kapitel „Garantie“ beschrieben.
4. Betreiben Sie das Produkt vor dem ersten Gebrauch ohne Lebensmittel, so dass mögliche Produktionsrückstände verbrennen. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.
5. Reinigen Sie alle Teile des Produkts wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.

## ● **Verwendung**

### ● **Wechselplatten einsetzen und entfernen**

#### **⚠️ WARNUNG! STROMSCHLAGRISIKO!**

- Bevor Sie die Wechselplatten einsetzen/entfernen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

#### **⚠️ VORSICHT! HEISSE OBERFLÄCHE!**

- Die Wechselplatten dürfen nicht unmittelbar nach dem Betrieb gewechselt/entfernt werden. Lassen Sie das Produkt zunächst abkühlen.

#### **📄 INFO:**

- Setzen Sie nur Wechselplatten **11/12/13** derselben Art ein.

### **Wechselplatten einsetzen**

1. Öffnen Sie die Verriegelung **1** und klappen Sie das Produkt auf.
2. Positionieren Sie die inneren Rastnasen **10** der gewünschten Wechselplatte in den großen Hakenklemmen **7**.

- Drücken Sie die Wechselplatte nach unten, bis sie spürbar einrastet.
- Wiederholen Sie die Schritte 2 und 3 auf der anderen Seite des Produkts.

### Wechselplatten entfernen

- Öffnen Sie die Verriegelung **1** und klappen Sie das Produkt auf.
- Ziehen Sie an den Entriegelungshebeln **8** und entfernen Sie die Wechselplatte.
- Wiederholen Sie Schritt 2 auf der anderen Seite des Produkts.

## ● Bedienung

### **i** INFO:

- Die ersten Male, die das Produkt erhitzt wird, kann ein schwacher Geruch vorhanden sein. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung in der Umgebung.
- Entsorgen Sie den ersten Satz gegrillter oder gebackener Lebensmittel.
- Während des Betriebs schaltet sich die grüne Kontrollleuchte **3** gelegentlich ein und aus. Dies zeigt an, dass das Produkt wieder auf die Betriebstemperatur aufheizt.
- Dieses Produkt ist zur Herstellung von Waffeln, Sandwiches und zum Grillen vorgesehen (siehe folgende Abschnitte).

Empfohlene Back-/Grillzeiten	
Sandwiches	4 bis 5 Minuten
Grillen	4 bis 9 Minuten (prüfen Sie regelmäßig den Garzustand)
Waffeln (süß/herzhaft)	8 Minuten
Nur als Referenz (geschätzte Backzeiten finden Sie im Abschnitt „Rezepte“)	

- Um das Produkt einzuschalten, verbinden Sie den Netzstecker **4** mit einer geeigneten Steckdose. Die rote Kontrollleuchte **2** leuchtet.

- Halten Sie das Produkt geschlossen, während es aufheizt. Heizen Sie das Produkt auf, bis die grüne Kontrollleuchte **3** leuchtet.
- Fetten Sie die obere und untere Wechselplatte **11/12/13** mit geeignetem Speiseöl ein.
- Geben Sie eine angemessene Menge Lebensmittel oder Teig auf die unteren Wechselplatten und schließen Sie den Deckel **14** mit dem Griff **15** und der Verriegelung **1**, um das Produkt geschlossen zu halten, während es die Lebensmittel backt/grillt.
- Um das Produkt auszuschalten, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Die rote Kontrollleuchte erlischt.

Kontrollleuchte	Status
Rote Kontrollleuchte ein	Produkt eingeschaltet
Rote Kontrollleuchte aus	Produkt ausgeschaltet
Grüne Kontrollleuchte aus	Produkt wird aufgeheizt/heizt erneut.
Grüne Kontrollleuchte ein	Betriebstemperatur wurde erreicht.

## ● Sandwiches grillen

Geeignet für Sandwich-Taschen mit süßer oder herzhafter Füllung.

### **i** INFO:

- Während die Sandwiches gegrillt werden, schaltet sich die grüne Kontrollleuchte **3** aus und wieder ein. Dies zeigt die Regulierung der erforderlichen Betriebstemperatur an.

### Wechselplatten:

- Sandwich-Platten (obere und untere Platte) **11**

### Geschätzte Grillzeit:

- Ca. 4 bis 5 Minuten. Je nachdem, wie kross die Sandwiches sein sollen. Die Garzeit kann je nach Geschmack verkürzt oder verlängert werden.

1. Öffnen Sie die Verriegelung **1** und klappen Sie das Produkt auf.
2. Platzieren Sie 2 vorbereitete Sandwiches auf der unteren Sandwich-Platte **11**.
3. Klappen Sie den Deckel **14** mit Hilfe des Griffs **15** herunter und schließen Sie die Verriegelung, um das Produkt geschlossen zu halten, während es die Sandwiches grillt.
4. Sobald die Sandwiches fertig sind, entfernen Sie sie mit einem Kunststoff-/Holzspatel (oder ein anderes geeignetes nichtmetallisches Werkzeug) aus dem Produkt, um eine Beschädigung der Antihafbeschichtung des Produkts zu vermeiden.
5. Wenn der Grillvorgang abgeschlossen ist, ziehen Sie den Netzstecker **4** aus der Steckdose.

## ● Grillen

### **⚠ VORSICHT! SPRITZGEFAHR!**

- Verwenden Sie kein tropfnasses Grillgut. Achten Sie beim Öffnen des Produkts auf Fettspritzer und aufsteigende Dämpfe.

Geeignet zum Grillen von kleineren Fleischstücken, Würstchen, Gemüse.

### **i INFO:**

- Während das Grillgut gart, schaltet sich die grüne Kontrollleuchte **3** aus und wieder ein. Dies zeigt die Regulierung der erforderlichen Betriebstemperatur an.

### **Wechselplatten:**

- Grill-Platten (obere und untere Platte) **12**

### **Geschätzte Grillzeit:**

- Ca. 4 bis 9 Minuten. Je nachdem, wie durchgegart das Grillgut sein soll. Die Garzeit kann je nach Geschmack verkürzt oder verlängert werden.
1. Öffnen Sie die Verriegelung **1** und klappen Sie das Produkt auf.
  2. Geben Sie das Grillgut auf die untere Grill-Platte **12**.

3. Klappen Sie den Deckel **14** mit Hilfe des Griffs **15** herunter und schließen Sie die Verriegelung, um das Produkt geschlossen zu halten, während es das Gargut grillt.
4. Wenn der Grillvorgang abgeschlossen ist, ziehen Sie den Netzstecker **4** aus der Steckdose.

## ● Waffeln backen

Geeignet für süße oder herzhaft Waffeln.

### **i INFO:**

- Während die Waffeln backen, schaltet sich die grüne Kontrollleuchte **3** aus und wieder ein. Dies zeigt die Regulierung der erforderlichen Betriebstemperatur an.

### **Wechselplatten:**

- Waffel-Platten (obere und untere Platte) **13**

### **Geschätzte Backzeit:**

- Ca. 8 Minuten. Je nachdem, wie braun die Waffeln sein sollen. Die Backzeit kann je nach Geschmack verkürzt oder verlängert werden.

1. Öffnen Sie die Verriegelung **1** und klappen Sie das Produkt auf.
2. Verwenden Sie eine Kelle aus Holz oder aus hitzebeständigem Kunststoff, um Teig auf die untere Waffel-Platte **13** zu gießen. Verwenden Sie keine Kelle aus Metall, da diese die Antihafbeschichtung der Waffel-Platten beschädigen könnte. Überfüllen Sie die untere Waffel-Platte nicht.
3. Klappen Sie den Deckel **14** mit Hilfe des Griffs **15** herunter und schließen Sie die Verriegelung, um das Produkt geschlossen zu halten, während es den Teig backt.
4. Sobald die Waffeln fertig sind, entfernen Sie sie mit einem Kunststoff-/Holzspatel (oder ein anderes geeignetes nichtmetallisches Werkzeug) aus dem Produkt, um eine Beschädigung der Antihafbeschichtung des Produkts zu vermeiden.
5. Wenn der Backvorgang abgeschlossen ist, ziehen Sie den Netzstecker **4** aus der Steckdose.

## ● **Rezepte**

### ● **Thunfisch-Sandwich**

#### **Wechselplatten:**

- Sandwich-Platten (obere und untere Platte) **11**

#### **Zutaten:**

4 Scheiben	Toastbrot
85 g	Tahini
85 g	fettarmer griechischer Joghurt
80 g	Thunfisch
65 g	frisches Basilikum
1	ausgepresste Zitrone
14 ml	Olivenöl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

#### **Zubereitung:**

1. Produkt vorheizen.
2. Tahini, griechischen Joghurt und Zitronensaft verrühren und mit Basilikum, Salz und Pfeffer würzen.
3. Olivenöl in die Tahini-Joghurtsoße geben. Tahini-Joghurtsoße auf 2 Toastbrotscscheiden verteilen.
4. Abgetropften Thunfisch darauf verteilen.
5. Mit den restlichen Toastbrotscscheiden belegen.
6. Produkt schließen und ca. 4 Minuten lang grillen.
7. Sofort servieren.

### ● **Truthahn-Sandwich**

#### **Wechselplatten:**

- Sandwich-Platten (obere und untere Platte) **11**

#### **Zutaten:**

4 Scheiben	Toastbrot
2 Scheiben	junger Gouda-Käse
50 g	geschnittene Putenbrust
10 g	Senf
½	Zwiebel
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

#### **Zubereitung:**

1. Produkt vorheizen.
2. Senf auf der Innenseite der Toastbrotscscheiden verteilen.
3. Zwiebel klein schneiden.
4. Putenbrust und Zwiebel auf 2 Toastbrotscscheiden verteilen.
5. Mit Salz und Pfeffer bestreuen.
6. Käsescheiben darauf verteilen.
7. Mit den restlichen Toastbrotscscheiden belegen.
8. Produkt schließen und ca. 4 Minuten lang grillen.
9. Sofort servieren.

### ● **Belgische Waffeln**

#### **Wechselplatten:**

- Waffel-Platten (obere und untere Platte) **13**

#### **Zutaten:**

5	Eier
250 g	Butter
200 g	Zucker
400 ml	Milch
500 g	Allzweckmehl
2 Päckchen	Vanillezucker
5 g	Backpulver

#### **Zubereitung:**

1. Produkt vorheizen.
2. In einer mittelgroßen Schüssel Eier, Vanillezucker, Zucker und Butter vermischen.
3. Backpulver, etwa die Hälfte des Mehls und die Hälfte der Milch in die Schüssel geben und umrühren.
4. Restliches Mehl und restliche Milch zugeben. Rühren, bis der Teig cremig ist.
5. Beide Wechselplatten **13** mit Kochspray einsprühen.
6. Teig gleichmäßig auf der unteren Wechselplatte verteilen.
7. Produkt schließen und 8 Minuten lang backen.
8. Sofort servieren.

## ● Blaubeer-Waffeln

### Wechselplatten:

- Waffel-Platten (obere und untere Platte) 13

### Zutaten:

120 ml	Pflanzenöl
250 ml	Milch
2	Eier
200 g	Zucker
170 g	Allzweckmehl
2,5 g	Backpulver
130 g	Blaubeeren (frisch oder gefroren)

### Zubereitung:

1. Produkt vorheizen.
2. In einer großen Schüssel Öl, Milch, Eier und Zucker verquirlen. Mehl und Backpulver hinzufügen. Gut verrühren.
3. Blaubeeren unterheben.
4. Beide abnehmbaren Wechselplatten 13 mit Kochspray einsprühen.
5. Teig gleichmäßig auf der unteren Wechselplatte verteilen.
6. Produkt schließen und ca. 10 Minuten lang goldbraun backen.
7. Sofort servieren.

## ● Schinken-/Käsewaffeln

### Wechselplatten:

- Waffel-Platten (obere und untere Platte) 13

### Zutaten:

570 g	Tiefgekühlte Rösti-Kartoffeln
225 g	Schwarzwälder Schinken, gewürfelt
200 g	Geriebener Cheddar-Käse
3	große Eier, geschlagen
2 Zehen	Knoblauch (gehackt)
2 TL	Gehackte frische Petersilienblätter
½ TL	Getrockneter Thymian
¼ TL	Geräucherter Paprika

Mit Salz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer abschmecken

### Zubereitung:

1. Rösti-Kartoffeln auftauen.
2. Produkt vorheizen.

3. Beide abnehmbaren Wechselplatten 13 mit Kochspray einsprühen.
4. In einer großen Schüssel Rösti, Schinken, Käse, Eier, Knoblauch, Petersilie, Thymian und Paprika mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Kartoffelmischung gleichmäßig auf der unteren Wechselplatte verteilen.
6. Produkt schließen und ca. 7 Minuten lang goldbraun und knusprig backen.
7. Sofort servieren.

## ● Belgische Brownie-Waffeln

### Wechselplatten:

- Waffel-Platten (obere und untere Platte) 13

### Zutaten:

180 g	Allzweckmehl
65 g	Ungesüßtes Kakaopulver
20 g	Kristallzucker
1 TL	Backpulver
1 TL	Meersalz
10 EL	Geschmolzene Butter, ungesalzen
2	Große Eier
2 TL	Vanilleextrakt
60 ml	Wasser
120 g	Kleine Schokoladenstückchen

- **Optionale Zutaten:** Vanilleeis, Schokoladensauce, Puderzucker

### Zubereitung:

1. Produkt vorheizen. In einer großen Schüssel Mehl, Kakaopulver, Zucker, Backpulver und Salz vermischen. Butter schmelzen, beiseite stellen und ein wenig abkühlen lassen.
2. In einer kleinen Schüssel Eier, Vanilleextrakt und Wasser verrühren. Die Eiermischung in die trockene Masse geben. Geschmolzene Butter schnell einrühren. Schokoladenstückchen zugeben.
3. Beide Wechselplatten 13 mit Kochspray einsprühen.
4. Teig gleichmäßig auf der unteren Wechselplatte verteilen.
5. Produkt schließen und ca. 3 Minuten lang backen.

6. Deckel **14** anheben, um die Waffel zu überprüfen. Die Waffel sollte vollständig geformt, aber weich sein.
7. Mit Puderzucker, Vanilleeis oder Schokoladensoße servieren.

## ● Garnelenspieße mit Pflaumen

### Wechselplatten:

- Grill-Platten (obere und untere Platte) **12**

### Zutaten:

- 2 EL Rapsöl
- 2 EL Koriander (frisch gehackt)
- 1 TL Limettenschale (frisch geriebene)
- 3 EL Limettensaft
- ½ TL Salz
- 12 Rohe Garnelen (8 bis 12 Garnelen pro 500 g/geschält und entdarmt)
- 3 Jalapeño-Paprikaschoten (längs geschnitten, entkernt und geviertelt)
- 2 Pflaumen (entsteint und gesechelt)

### Zubereitung:

1. Produkt vorheizen.
2. In einer großen Schüssel Rapsöl, Koriander, Limettenschale, Limettensaft und Salz verquirlen.
3. 3 Esslöffel der Mischung in eine kleine Schüssel geben und zur Seite stellen.
4. Garnelen, Jalapeños und Pflaumen zur Mischung dazugeben. Mischen, um alle Zutaten zu bedecken und anschließend marinieren.
5. Garnelen, Jalapeños und Pflaumen gleichmäßig auf 4 Spießen (25 cm) verteilen. Marinade entsorgen.
6. Spieße grillen, bis die Garnelen durchgebraten sind. Spieße auf jeder Seite ca. 2 Minuten lang grillen und dann wenden.
7. Mit der restlichen Marinade beträufeln.

## ● Fehlerbehebung

Problem	Behebung
Das Produkt funktioniert nicht.	<input type="checkbox"/> Schließen Sie die Anschlussleitung <b>4</b> an einer geeigneten Steckdose an.
Die Waffeln/Sandwiches sind zu dunkel.	<input type="checkbox"/> Verkürzen Sie die Garzeit.
Die Waffeln/Sandwiches sind zu hell.	<input type="checkbox"/> Verlängern Sie die Garzeit.
Die fertig gebackenen Waffeln/Sandwiches lassen sich nur schwer aus dem Produkt entfernen.	<input type="checkbox"/> Fetten Sie die Wechselplatten <b>11</b> / <b>13</b> vor dem Backen leicht ein. <input type="checkbox"/> Probieren Sie ein anderes Rezept für den Teig aus.

## ● Reinigung und Pflege

### **GEFAHR! STROMSCHLAGRISIKO!**

- Trennen Sie das Produkt vor der Reinigung immer von der Stromversorgung.
- Tauchen Sie die elektrischen Teile des Produkts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Halten Sie das Produkt niemals unter fließendes Wasser.
- Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Innere des Produkts gelangen.

### **VORSICHT! HEISSE OBERFLÄCHE!**

- Reinigen Sie das Produkt nicht unmittelbar nach dem Betrieb. Lassen Sie das Produkt zunächst abkühlen.

### **VORSICHT! BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!**

- Verwenden Sie keine scheuernden, aggressiven Reinigungsmittel oder harte Bürsten, um das Produkt oder die Zubehörteile zu reinigen.

### INFO:

- Reinigen Sie das Produkt unmittelbar, nachdem es abgekühlt ist. Sobald Lebensmittelreste angetrocknet sind, sind diese nicht einfach zu entfernen.
- Die Wechselplatten **11/12/13** sind für die Spülmaschine geeignet.

Teil	Reinigungsmethode
■ Gehäuse	<input type="checkbox"/> Wischen Sie das Gehäuse mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Fügen Sie, falls notwendig, ein wenig Reinigungsmittel zu.
■ Wechselplatten <b>11/12/13</b>	<input type="checkbox"/> Spülen Sie die Wechselplatten mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
■ Zwischenräume an den Unterseiten der Wechselplatten ■ Heizelement <b>6</b> ■ Verriegelung <b>1</b>	<input type="checkbox"/> Entfernen Sie Fett und Flüssigkeiten mit einem Blatt Küchenpapier. <input type="checkbox"/> Entfernen Sie anhaftende, angebrannte Rückstände mit einem Holzspatel oder kleinen Holzspieß.

- Trocknen Sie alle Teile des Produkts nach der Reinigung und vor der erneuten Verwendung sorgfältig.

### Aufbewahrung

#### VORSICHT! HEISSE OBERFLÄCHE!

- Lagern Sie das Produkt nicht unmittelbar nach dem Betrieb. Lassen Sie das Produkt zunächst abkühlen.

#### ACHTUNG!

##### BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!

- Bewahren Sie das heiße Produkt nicht in einem Schrank oder in der Verpackung auf.
- Reinigen Sie das Produkt vor der Lagerung.

- Rollen Sie die Anschlussleitung **4** um die Kabelaufwicklung **5** an der Produktunterseite.
- Lagern Sie das Produkt in der Originalverpackung, wenn es nicht verwendet wird.
- Bewahren Sie das Produkt an einem trockenen Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

### Entsorgung

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.



Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung, diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Nummern (b) mit folgender Bedeutung: 1-7: Kunststoffe/20-22: Papier und Pappe/80-98: Verbundstoffe.

### Produkt:



Points de collecte sur [www.quefairede mesdechets.fr](http://www.quefairede mesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil!

Das Produkt inkl. Zubehör und die Verpackungsmaterialien sind recyclebar und unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung.

Entsorgen Sie diese getrennt, den abgebildeten Info-tri (Sortierinformation) folgend, für eine bessere Abfallbehandlung.

Das Triman-Logo gilt nur für Frankreich.



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



## Gerät entsorgen

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben. Zudem sind Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei.

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben.

Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind.

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

Bitte entnehmen Sie vor der Rückgabe Batterien oder Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können und führen diese einer separaten Sammlung zu.

## ● Vereinfachte

### **EU-Konformitätserklärung**



Das CE-Zeichen bestätigt Konformität mit den für das Produkt zutreffenden EU-Richtlinien.

## ● Garantie

Das Produkt wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Sie erhalten auf dieses Produkt 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von 3 Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde.

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

## ● Abwicklung im Garantiefall

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

Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN 416136\_2210) als Nachweis für den Kauf bereit.

Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Bedienungsanleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produkts.



Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung telefonisch oder per E-Mail.

Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.

## ● **Service**

(DE)

### **Service Deutschland**

Tel.: 0800 5435 111

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

(AT)

### **Service Österreich**

Tel.: 0800 292726

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

(CH)

### **Service Schweiz**












Tel.: 0800 562153

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

<b>Warnings and symbols used</b> .....	Page	20
<b>Introduction</b> .....	Page	20
Intended use .....	Page	20
Scope of delivery .....	Page	20
Description of parts .....	Page	21
Technical data .....	Page	21
<b>Safety notes</b> .....	Page	21
<b>Before first use</b> .....	Page	23
Unpacking the product and basic cleaning .....	Page	23
<b>Usage</b> .....	Page	24
Installing and removing the plates .....	Page	24
Operation .....	Page	24
Grilling sandwiches .....	Page	25
Grilling .....	Page	25
Baking waffles .....	Page	25
<b>Recipes</b> .....	Page	26
Tuna sandwich .....	Page	26
Turkey sandwich .....	Page	26
Belgian waffles .....	Page	26
Blueberry waffles .....	Page	27
Ham and cheese waffles .....	Page	27
Brownie Belgian waffles .....	Page	27
Shrimp and plum kebabs .....	Page	28
<b>Troubleshooting</b> .....	Page	28
<b>Cleaning and care</b> .....	Page	28
<b>Storage</b> .....	Page	29
<b>Disposal</b> .....	Page	29
<b>Simplified EU declaration of conformity</b> .....	Page	29
<b>Warranty</b> .....	Page	30
Warranty claim procedure .....	Page	30
<b>Service</b> .....	Page	30

## Warnings and symbols used

The following warnings are used in this user manual and on the packaging:

	<b>DANGER!</b> This symbol in combination with the signal word "Danger" marks a high-risk hazard that if not prevented could result in death or serious injury.		Alternating current/voltage
		<b>Hz</b>	Hertz (supply frequency)
		<b>W</b>	Watt
	<b>WARNING!</b> This symbol in combination with the signal word "Warning" marks a medium-risk hazard that if not prevented could result in death or serious injury.		This symbol in combination with "Info" provides additional useful information.
			Use the product in dry indoor spaces only.
	<b>CAUTION!</b> This symbol in combination with the signal word "Caution" marks a low-risk hazard that if not prevented could result in minor or moderate injury.		Danger – risk of electric shock!
			Caution – hot surface!
	Symbol for protective earth		Food safe. This product has no adverse effect on taste or smell.
	The exchangeable plates and are dishwasher-safe.	<input checked="" type="checkbox"/>	Safety-relevant information and other notes
		<input type="checkbox"/>	Instructions for use

## 3-IN-1 SANDWICH TOASTER

### ● Introduction

Congratulations on the purchase of your new 3-IN-1 SANDWICH TOASTER, hereafter referred to only as "the product".

You have chosen a high-quality product. The instruction manual forms an integral part of this product. It contains important information on operation, safety, use and disposal. Prior to use of the product, familiarise yourself with the product and all operation and safety notes. For this purpose, carefully read the following operation instructions and safety notes.

Only use the product as described and for the applications stated. Keep this manual in a safe place. If you hand the product on to third parties, all documentation must be passed on as well.

### ● Intended use

This product is designed for making waffles, sandwiches, and for grilling food. Do not use it for any other purpose.

This product is only intended for private household use, not for commercial purposes.

The manufacturer accepts no liability for damages caused by improper use.

### ● Scope of delivery

- 1× 3-in-1 sandwich toaster
- 3× Exchangeable plate sets
- 1× Instruction manual

## ● Description of parts

- 1 Lock
- 2 Red indicator (power)
- 3 Green indicator (ready)
- 4 Mains cord with mains plug
- 5 Mains cord retainer
- 6 Heating element
- 7 Large hook catch
- 8 Release lever
- 9 Outer catch (small)
- 10 Inner catch (large)
- 11 Sandwich plate (upper and lower plate)
- 12 Grill plate (upper and lower plate)
- 13 Waffle plate (upper and lower plate)
- 14 Lid
- 15 Handle

## ● Technical data

Input voltage:	220-240 V~, 50-60 Hz
Power consumption:	750 W
Protection class:	I
HG09121:	GS (TÜV SÜD)



## Safety notes

**BEFORE USING THE PRODUCT, FAMILIARISE YOURSELF WITH ALL OF THE SAFETY INFORMATION AND INSTRUCTIONS FOR USE!**

In the case of damage resulting from non-compliance with these operating instructions the warranty claim becomes invalid!

No liability is accepted for consequential damage! In the case of material damage or personal injury caused by incorrect handling or non-compliance with the safety instructions, no liability is accepted!

## **⚠ WARNING! RISK OF LOSS OF LIFE OR ACCIDENT TO INFANTS AND CHILDREN!**

- Never leave children unsupervised with the packaging material. The packaging material represents a danger of suffocation. Children frequently underestimate the dangers. Always keep children away from the packaging material.
- This product can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the product in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the product.

- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the product and its mains cord out of reach of children aged younger than 8 years.

### **⚠ WARNING! RISK OF INJURY!**

- Misuse may lead to injury. Use this product solely in accordance with these instructions. Do not attempt to modify the product in any way.

### **⚠ DANGER! RISK OF ELECTRIC SHOCK!**

- Never attempt to repair the product yourself. In case of malfunction, repairs are to be conducted by qualified personnel only.
- Do not immerse the product in water or other liquids. Never hold the product under running water.
- Never use a damaged product. Disconnect the product from the mains supply and contact your retailer if it is damaged.
- The product is not to be used if it has been dropped, if there are visible signs of damage.

- The product is under current at all times while it is connected to the mains supply.
- Before connecting the product to the mains supply, check that the voltage and current rating corresponds with the mains supply details shown on the product's rating label.
- Regularly check the mains plug and the mains cord for damages. If the mains cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Protect the mains cord against damages. Do not let it hang over sharp edges, do not squeeze or bend it. Keep the mains cord away from hot surfaces and open flames.

### **⚠ CAUTION! HOT SURFACE!**

- During use the product gets hot. Do not touch the product while in use nor immediately after use.
- Only touch the product on the handle during operation and while it is still cooling.
- During use, care must be taken as low heat may be generated at the handle.

## **⚠ WARNING! RISK OF INJURY AND DAMAGE!**

- The product must not be left unattended while it is connected to the mains supply.
- Do not move the product while it is in operation.
- Do not use the product without an inserted set of plates.
- Do not place the product on hot plates (gas, electric, coal cooking range etc.). Operate the product only on a level, stable, clean, heat-resistant and dry surface.
- Do not cover the product while it is in use or shortly after use, when it is still hot.
- Make sure that the mains cord is not pinched by the plates or touches the rim of the plates.
- The use of extension cords is not recommended.

If the use of an extension cord is necessary, it must be designed for a current flow of at least 10 A.

- Lay cords in such a way that they may not be tripped over or otherwise damaged.
- The product is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

- Do not pull the mains plug out of the electrical outlet by the mains cord.
- Protect the product, its mains cord and mains plug against dust, direct sunlight, dripping and splashing water.
- Protect the product against heat. Do not place the product close to open flames or heat sources such as stoves or heating appliances.

## **⚠ WARNING! RISK OF INJURY!**

- Disconnect the product from the mains supply before cleaning and when not in use.

### ● **Before first use**

### ● **Unpacking the product and basic cleaning**

1. Take the product out of the packaging and remove all packaging materials and plastic wrappings.
2. Check to make sure that all listed parts are included (see "Scope of delivery").
3. Check whether the product and all parts are in good condition, if any damage or defect is detected, do not use the product, but follow the procedure described in chapter "Warranty".
4. Before first use, operate the product without any food so that any potential production residues burn off. Ensure sufficient ventilation.
5. Clean all parts of the product as described in the chapter "Cleaning and care".

## ● Usage

### ● Installing and removing the plates

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

- Before installing/removing the plates, disconnect the mains plug from the wall outlet.

#### ⚠ **CAUTION! HOT SURFACE!**

- Do not change/remove the plates right after operation. Let the product cool first.

#### ⓘ **INFO:**

- Install only plates **11/12/13** of the same type.

#### **Installing the plates**

1. Open the lock **1** and open up the product.
2. Place the inner catch **10** of the chosen plate into the large hook catches **7**.
3. Push down the plate until it noticeably clicks in place.
4. Repeat step 2 and 3 on the other side of the product.

#### **Removing the plates**

1. Open the lock **1** and open up the product.
2. Pull the release levers **8** and remove the plate.
3. Repeat step 2 on the other side of the product.

## ● Operation

#### ⓘ **INFO:**

- The first few times the product is heated up, a faint odour may be present. Ensure sufficient ventilation in the area.
- Discard the first set of grilled or baked food.
- During operation, the green indicator **3** goes on and off from time to time. This indicates that the product is reheating up to the operating temperature.

- This product is designed for making waffles, sandwiches, and for grilling food (see the following sections).

#### **Suggested baking/grilling times**

Sandwiches	4 to 5 minutes
Grilling	4 to 9 minutes (check the degree of browning from time to time)
Waffles (sweet/ savoury)	8 minutes
For reference only (see the "Recipes" section for estimated cooking times)	

1. To turn the product on, connect the mains plug **4** to a suitable wall outlet. The red indicator **2** lights up.
2. Keep the product locked while preheating. Preheat until the green indicator **3** lights up.
3. Grease the upper and lower exchangeable plates **11/12/13** with suitable cooking oil.
4. Add a reasonable amount of food or dough onto the lower plates and close the lid **14** using the handle **15** and the lock **1** to keep the product closed while it is cooking the food.
5. To turn the product off, disconnect the mains plug from the wall outlet. The red indicator goes off.

<b>Light indicator</b>	<b>Status</b>
Red indicator on	Product on
Red indicator off	Product off
Green indicator off	Product is preheating/ reheating.
Green indicator on	The operating temperature has been reached.

## ● Grilling sandwiches

Suitable for sandwich pockets with sweet or savoury filling.

### ❗ INFO:

- While the sandwiches are being grilled, the green indicator [3] will turn off and on again. This is to regulate the required operating temperature.

### Plates:

- Sandwich plates (upper and lower plate) [11]

### Approx. grilling time:

- 4 to 5 minutes, depending on how crunchy you prefer your sandwich. Grilling time can be shortened or increased to suit personal taste.
1. Open the lock [1] and open up the product.
  2. Place 2 prepared sandwiches onto the lower sandwich plate [11].
  3. Close the lid [14] using the handle [15] and the lock to keep the product closed while it is grilling the sandwich.
  4. Once the sandwiches are done, remove them from the product using a plastic/wooden spatula (or other suitable non-metallic tools) to avoid damaging the product's non-stick coating.
  5. When you are done with grilling, disconnect the mains plug [4] from the wall outlet.

## ● Grilling

### ⚠ CAUTION! DANGER OF SPLASHES!

- Do not use wet food for grilling. Fat splashes and rising steam will occur when opening the product.

Suitable for grilling smaller meat chunks, sausages, or vegetables.

### ❗ INFO:

- While the food is grilled, the green indicator [3] will turn off and on again. This is to regulate the required operating temperature.

### Plates:

- Grill plates (upper and lower plate) [12]

### Approx. grilling time:

- 4 to 9 minutes, depending on how browned you prefer your food. Grilling time can be shortened or increased to suit personal taste.
1. Open the lock [1] and open up the product.
  2. Place the food to be grilled onto the lower grill plate [12].
  3. Close the lid [14] using the handle [15] and the lock to keep the product closed while it is grilling the food.
  4. When you are done with grilling, disconnect the mains plug [4] from the wall outlet.

## ● Baking waffles

Suitable for sweet and savoury waffles.

### ❗ INFO:

- While the waffles are baking, the green indicator [3] will turn off and on again. This is to regulate the required operating temperature.

### Plates:

- Waffle plates (upper and lower plate) [13]

### Approx. baking time:

- 8 minutes, depending on how brown you prefer your waffle. Baking time can be shortened or increased to suit personal taste.
1. Open the lock [1] and open up the product.
  2. Use a wooden or heat-resistant plastic ladle to pour batter onto the lower waffle plate [13]. Do not use metal ladles, as this could damage the non-stick surface of the plates. Do not overfill the lower waffle plate with batter.
  3. Close the lid [14] using the handle [15] and the lock to keep the product closed while it is baking the batter.



- Once the waffles are done, remove them from the product using a plastic/wooden spatula (or other suitable non-metallic tools) to avoid damaging the product's non-stick coating.
- When you are done with cooking, disconnect the mains plug **4** from the wall outlet.

## ● Recipes

### ● Tuna sandwich

#### Plates:

- Sandwich plates (upper and lower plate) **11**

#### Ingredients:

4 slices	Toast bread
85 g	Tahini
85 g	Low fat Greek yogurt
80 g	Tuna
65 g	Fresh basil
1	Squeezed lemon
14 ml	Olive oil
1 pinch	Salt
1 pinch	Pepper

#### Preparation:

- Preheat the product.
- Blend tahini, Greek yogurt and lemon juice until combined; season with basil, salt, and pepper.
- Add the olive oil into the tahini yogurt sauce. Spread the tahini yogurt sauce over 2 bottom toast bread slices.
- Spread drained tuna on top.
- Top with remaining toast bread slices.
- Close the product and grill for about 4 minutes.
- Serve immediately.

### ● Turkey sandwich

#### Plates:

- Sandwich plates (upper and lower plate) **11**

#### Ingredients:

4 slices	Toast bread
2 slices	Young Gouda cheese

50 g	Sliced turkey breast
10 g	Mustard
½	Onion
1 pinch	Salt
1 pinch	Pepper

#### Preparation:

- Preheat the product.
- Spread mustard on the inside of the toast bread slices.
- Chop the onion into small pieces.
- Spread the turkey breast and onion over 2 bottom toast bread slices.
- Sprinkle with salt and pepper.
- Spread the cheese slices on top.
- Top with remaining toast bread slices.
- Close the product and grill for about 4 minutes.
- Serve immediately.

### ● Belgian waffles

#### Plates:

- Waffle plates (upper and lower plate) **13**

#### Ingredients:

5	Eggs
250 g	Butter
200 g	Sugar
400 ml	Milk
500 g	All-purpose flour
2 packets	Vanilla sugar
5 g	Baking powder

#### Preparation:

- Preheat the product.
- In a medium bowl, combine egg, vanilla sugar, sugar and butter.
- Add baking powder, around half of the flour and half of milk into the bowl and stir.
- Add the rest of flour and milk, then stir until the batter becomes creamy.
- Spray both exchangeable plates **13** with cooking spray.
- Evenly spoon the batter onto the lower plate.
- Close the product and bake for 8 minutes.
- Serve immediately.

## ● Blueberry waffles

### Plates:

- Waffle plates (upper and lower plate) 13

### Ingredients:

120 ml	Vegetable oil
250 ml	Milk
2	Eggs
200 g	Sugar
170 g	All-purpose flour
2.5 g	Baking powder
130 g	Blueberries (fresh or frozen)

### Preparation:

1. Preheat the product.
2. In a large bowl, whisk together the oil, milk, eggs, and sugar. Add the flour, baking powder and stir until well combined.
3. Fold in the blueberries.
4. Spray both exchangeable plates 13 with cooking spray.
5. Evenly spoon the batter onto the lower plate.
6. Close the product and bake for about 10 minutes, until golden brown.
7. Serve immediately.

## ● Ham and cheese waffles

### Plates:

- Waffle plates (upper and lower plate) 13

### Ingredients:

570 g	Package refrigerated hash brown potatoes
225 g	Black forest ham, diced
200 g	Shredded cheddar cheese
3	Large eggs, beaten
2 cloves	Garlic (minced)
2 tsp	Chopped fresh parsley leaves
½ tsp	Dried thyme
¼ tsp	Smoked paprika
Salt and freshly ground black pepper, to taste	

### Preparation:

1. Thaw the hash brown potatoes.
2. Preheat the product.

3. Spray both exchangeable plates 13 with cooking spray.
4. In a large bowl, combine hash brown potatoes, ham, cheese, eggs, garlic, parsley, thyme and paprika. Season with salt and pepper, to taste.
5. Evenly spoon the potato mixture onto the lower plate.
6. Close the product and bake for about 7 minutes, until golden brown and crisp.
7. Serve immediately.

## ● Brownie Belgian waffles

### Plates:

- Waffle plates (upper and lower plate) 13

### Ingredients:

180 g	All-purpose flour
65 g	Unsweetened cocoa powder
20 g	Granulated sugar
1 tsp	Baking powder
1 tsp	Sea salt
10 tbsp	Melted unsalted butter
2	Large eggs
2 tsp	Vanilla extract
60 ml	Water
120 g	Mini chocolate chips

- **Optional toppings:** Vanilla ice cream, chocolate sauce, powdered sugar

### Preparation:

1. Preheat the product. In a large bowl, mix the flour, cocoa powder, sugar, baking powder, and salt. Melt the butter and set aside to cool a little.
2. In a small bowl, beat the eggs, vanilla extract, and water. Whisk the egg mixture into the dry mixture, then quickly mix in the melted butter. Stir in the chocolate chips.
3. Spray both exchangeable plates 13 with cooking spray.
4. Evenly spoon the batter onto the lower plate.
5. Close the product and bake for about 3 minutes.

- Lift the lid **14** to check the waffle. The waffle should be fully formed, but soft to the touch.
- Serve with powdered sugar, vanilla ice cream or chocolate sauce.

## ● Shrimp and plum kebabs

### Plates:

- Grill plates (upper and lower plate) **12**

### Ingredients:

- |        |   |
|--------|---|
| 2 tbsp | Canola oil  |
| 2 tbsp | Cilantro (chopped fresh)                                    |
| 1 tsp  | Lime zest (freshly grated)                                  |
| 3 tbsp | Lime juice  |
| ½ tsp  | Salt  |
| 12     | Raw shrimps (8 to 12 shrimps per 500 g/peeled and deveined) |
| 3      | Jalapeño peppers (stemmed, seeded and quartered lengthwise) |
| 2      | Plums (pitted and cut into sixths)                          |

### Preparation:

- Preheat the product.
- In a large bowl, whisk canola oil, cilantro, lime zest, lime juice and salt.
- Set aside 3 tablespoons of the mixture in a small bowl.
- Add shrimp, jalapeños and plums to the remaining marinade. Toss the mixture to coat and marinade.
- Alternate shrimps, jalapeños and plums evenly among 4 skewers (25 cm). Discard the marinade.
- Grill the kebabs until the shrimp are cooked through. Turn the kebabs once. Grill for about 2 minutes on each side.
- Drizzle with the remaining dressing.

## ● Troubleshooting

Problem	Solution
The product is not working.	<input type="checkbox"/> Connect the mains cord <b>4</b> with a suitable wall outlet.

Problem	Solution
The waffles/sandwiches are too dark.	<input type="checkbox"/> Shorten the cooking time.
The waffles/sandwiches are too light.	<input type="checkbox"/> Extend the cooking time.
The finished waffles/sandwiches are difficult to remove from the product.	<input type="checkbox"/> Lightly grease the plates <b>11/13</b> before baking. <input type="checkbox"/> Try using a different batter recipe.

## ● Cleaning and care

### ⚠ DANGER! RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- Always disconnect the product from the wall outlet before cleaning.
- Do not immerse the product's electrical components in water or other liquids. Never hold the product under running water.
- Do not let any water or other liquids enter the product interior of the product.

### ⚠ CAUTION! HOT SURFACE!

- Do not clean the product right after operation. Let the product cool first.

### ⚠ NOTICE! RISK OF DAMAGE!

- Do not use any abrasive, aggressive cleaners or hard brushes to clean the product or its accessories.

### ℹ INFO:

- Clean the product right after it has cooled. Once the food residues have dried, they are not easy to remove.
- The plates **11/12/13** are dishwasher-safe.

Part	Cleaning method
■ Housing	<input type="checkbox"/> Wipe down the housing with a slightly damp cloth. Add a little detergent, if needed.

Part	Cleaning method
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Plates 11/12/13</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Rinse the plates with water and mild detergent.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Spaces underneath the plates</li> <li>■ Heating element 6</li> <li>■ Lock 1</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> To remove fat and liquids, use a piece of kitchen paper.</li> <li><input type="checkbox"/> Remove stuck-on burnt residues using a wooden spatula or small wooden skewers.</li> </ul>

- After cleaning and before reusing the product, dry all parts thoroughly.

## ● Storage

### CAUTION! HOT SURFACE!

- Do not store the product right after operation. Let the product cool first.

### NOTICE! RISK OF DAMAGE!

- Do not store the hot product in a cupboard or in the packaging.
- Clean the product before storage.
- Wind the mains cord 4 around the mains cord retainer 5 on the bottom of the product.
- Store the product in the original packaging when it is not in use.
- Store the product at a dry location out of the reach of children.
- Store the product in a cool, dry place, protected from moisture and out of the reach of children.

## ● Disposal

The packaging is made entirely of recyclable materials, which you may dispose of at local recycling facilities.



Observe the marking of the packaging materials for waste separation, which are marked with abbreviations (a) and numbers (b) with following meaning: 1-7: plastics/20-22: paper and fibreboard/80-98: composite materials.

## Product:



Points de collecte sur [www.quefairemesdechets.fr](http://www.quefairemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil!

The product incl. accessories and packaging materials are recyclable and are subject to extended producer responsibility. Dispose them separately, following the illustrated Info-tri (sorting information), for better waste treatment.

The Triman logo is valid in France only.



Contact your local refuse disposal authority for more details of how to dispose of your worn-out product.



To help protect the environment, please dispose of the product properly when it has reached the end of its useful life and not in the household waste. Information on collection points and their opening hours can be obtained from your local authority.

## ● Simplified EU declaration of conformity



The CE mark indicates conformity with the relevant EU directives applicable for the product.

## ● **Warranty**

The product has been manufactured to strict quality guidelines and meticulously examined before delivery. In the event of product defects you have legal rights against the retailer of this product. Your legal rights are not limited in any way by our warranty detailed below.

The warranty for this product is 3 years from the date of purchase. The warranty period begins on the date of purchase. Please keep the original sales receipt in a safe location. This document is required as your proof of purchase.

Should this product show any fault in materials or manufacture within 3 years from the date of purchase, we will repair or replace it – at our choice – free of charge to you. This warranty becomes void if the product has been damaged, or used or maintained improperly.

The warranty applies to defects in material or manufacture. This warranty does not cover product parts subject to normal wear, thus possibly considered consumables (e.g. batteries) or for damage to fragile parts, e.g. switches, rechargeable batteries or glass parts.

## ● **Warranty claim procedure**

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

Please have the till receipt and the item number (IAN 416136\_2210) available as proof of purchase.

You will find the item number on the rating plate, an engraving, on the front page of the instructions for use (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the product.

If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by telephone or by e-mail.

You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.

## ● **Service**

### Ⓜ **Service Great Britain**

Tel.: 0800 0569216

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

### Ⓜ **Service Ireland**












Tel.: 1800 200736

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

<b>Avertissements et symboles utilisés</b> .....	Page	32
<b>Introduction</b> .....	Page	32
Utilisation conforme aux prescriptions .....	Page	33
Contenu de l'emballage .....	Page	33
Description des pièces .....	Page	33
Données techniques .....	Page	33
<b>Consignes de sécurité</b> .....	Page	33
<b>Avant la première utilisation</b> .....	Page	36
Déballage du produit et premier nettoyage .....	Page	36
<b>Utilisation</b> .....	Page	36
Installation et retrait des plaques interchangeable .....	Page	36
Fonctionnement .....	Page	37
Griller des croque-monsieur .....	Page	38
Grillades .....	Page	38
Cuire des gaufres .....	Page	38
<b>Recettes</b> .....	Page	39
Croque-monsieur au thon .....	Page	39
Croque-monsieur à la dinde .....	Page	39
Gaufres belges .....	Page	39
Gaufres aux myrtilles .....	Page	40
Gaufres au jambon/fromage .....	Page	40
Gaufres brownies belges .....	Page	40
Brochettes de crevettes aux prunes .....	Page	41
<b>Dépannage</b> .....	Page	41
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	Page	42
<b>Rangement</b> .....	Page	42
<b>Mise au rebut</b> .....	Page	42
<b>Déclaration de conformité CE simplifiée</b> .....	Page	43
<b>Garantie</b> .....	Page	43
Faire valoir sa garantie .....	Page	44
<b>Service après-vente</b> .....	Page	45

## Avertissements et symboles utilisés

Les avertissements suivants sont utilisés dans ce mode d'emploi et sur l'emballage :

 <p><b>DANGER !</b> Ce symbole avec ce signal important de « Danger » indique un danger avec un risque élevé de blessures graves ou de mort si la situation dangereuse n'est pas évitée.</p>	 <p>Courant alternatif/tension alternative</p>
	<p><b>Hz</b> Hertz (fréquence du secteur)</p>
	<p><b>W</b> Watt</p>
 <p><b>AVERTISSEMENT !</b> Ce symbole avec ce signal important d'« Avertissement » indique un danger avec un risque moyen de blessures graves ou de mort si la situation dangereuse n'est pas évitée.</p>	 <p>Ce symbole avec ce signal important « Info » propose plus d'informations utiles.</p>
	 <p>Utilisez le produit seulement à l'intérieur de locaux secs.</p>
 <p><b>PRUDENCE !</b> Ce symbole avec ce signal important de « Prudence » indique un danger avec un risque faible de blessures légères à importantes si la situation dangereuse n'est pas évitée.</p>	 <p>Danger - risque d'électrocution !</p>
	 <p>Prudence, surface chaude !</p>
 <p>Symbole pour terre de protection</p>	 <p>Convient pour les aliments. Ce produit n'a aucune influence négative sur le goût ou l'odeur.</p>
 <p>Les plaques interchangeables vont au lave-vaisselle.</p>	<p>■ Consignes de sécurité et informations complémentaires</p> <p>□ Instructions de manipulation</p>

## APPAREIL À CROQUE-MONSIEUR

### ● Introduction

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouvel APPAREIL À CROQUE-MONSIEUR, désigné uniquement par « produit » ci-dessous.

Vous avez opté pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des indications importantes pour l'utilisation, la sécurité, l'utilisation et la mise au rebut.

Avant d'utiliser le produit, familiarisez-vous avec le produit et toutes les instructions d'utilisation et consignes de sécurité. À cette fin, lisez attentivement les instructions d'utilisation et les consignes de sécurité suivantes.

Ce produit doit uniquement être utilisé conformément aux instructions et dans les domaines d'application spécifiés. Conservez le mode d'emploi dans un endroit sûr et remettez impérativement tous les documents lorsque vous transmettez le produit à un tiers.

## ● Utilisation conforme aux prescriptions

Ce produit est conçu pour cuire des gaufres, croque-monsieur et grillades. Ne l'utilisez jamais à d'autres fins.

Le produit est prévu exclusivement pour une utilisation dans un cadre domestique et n'est pas conçu pour un usage commercial.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation inadéquate.

## ● Contenu de l'emballage

- 1 × Appareil à croque-monsieur
- 3 × Jeu de plaques interchangeables
- 1 × Mode d'emploi

## ● Description des pièces

- 1 Verrouillage
- 2 Voyant de contrôle rouge (en fonctionnement)
- 3 Voyant de contrôle vert (de chauffe)
- 4 Cordon d'alimentation avec fiche secteur
- 5 Enroulement de cordon
- 6 Élément chauffant
- 7 Grand clip d'accrochage
- 8 Levier de déverrouillage
- 9 Picot extérieur (petit)
- 10 Picot intérieur (grand)
- 11 Plaques à croque-monsieur (plaques supérieure et inférieure)
- 12 Plaques à grillades (plaques supérieure et inférieure)
- 13 Plaques à gaufres (plaques supérieure et inférieure)
- 14 Couvercle
- 15 Poignée

## ● Données techniques

- Tension d'entrée : 220-240 V~,  
50-60 Hz
- Consommation d'énergie : 750 W
- Classe de protection : I
- HG09121 : GS (TÜV SÜD)



## Consignes de sécurité

### AVANT L'UTILISATION DU PRODUIT, FAMILIARISEZ-VOUS AVEC TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET DE FONCTIONNEMENT !

Dans le cas de dommages résultant du non-respect des instructions du mode d'emploi, le recours à la garantie est annulé !

Toute responsabilité est déclinée en cas de dommages consécutifs ! Aucune responsabilité n'est assumée en cas de dommages matériels ou de blessures résultant d'une utilisation inappropriée ou du non-respect des consignes de sécurité !

### **⚠ AVERTISSEMENT ! DANGER MORTEL ET RISQUE D'ACCIDENT POUR BÉBÉS ET ENFANTS !**

- Ne laissez jamais des enfants sans surveillance avec des matériaux d'emballage. Les matériaux d'emballage représentent un risque d'étouffement. Les enfants sous-estiment fréquemment les dangers en résultant.



Maintenez toujours les enfants hors de la portée des matériaux d'emballage.

- Ce produit peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou ayant une expérience et des connaissances réduites, seulement s'ils sont surveillés ou s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation en toute sécurité du produit et ont compris les risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec le produit.
- Le nettoyage et l'entretien réalisables par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.
- Les enfants qui ont moins de 8 ans doivent être tenus hors de la portée du produit et du cordon d'alimentation.

**⚠ AVERTISSEMENT !  
RISQUE DE BLESSURES !**

- Une utilisation non conforme peut provoquer des blessures.

Utilisez ce produit uniquement comme décrit dans ce mode d'emploi. N'essayez pas de modifier le produit d'une quelconque manière.

**⚠ DANGER ! RISQUE  
D'ÉLECTROCUTION !**

- N'essayez jamais de réparer le produit par vous-même. En cas de dysfonctionnement, les réparations doivent être effectuées par de la main d'œuvre qualifiée.
- Ne plongez pas le produit dans de l'eau ou tout autre liquide. Ne maintenez jamais le produit sous l'eau courante.
- N'utilisez aucun produit endommagé. Débranchez le produit endommagé du réseau électrique et adressez-vous à votre commerçant.
- Le produit ne doit pas être utilisé, s'il est tombé ou s'il présente des signes visibles de dommages.
- Ce produit est constamment allumé lorsqu'il est branché sur l'électricité.
- Avant de brancher le produit sur le courant électrique, vérifiez si la tension et le courant nominal correspondent

bien aux données de l'alimentation en électricité indiquées sur l'étiquette signalétique.

- Vérifiez régulièrement l'état de la fiche secteur et du cordon d'alimentation afin de détecter tout dommage éventuel. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé soit par le fabricant ou par son service après-vente ou soit par un personnel qualifié afin d'éviter tout danger.
- Protégez le cordon d'alimentation de tout dommage. Ne le faites pas passer sur des bords tranchants et assurez-vous de ne pas le coincer ou le plier. Conservez le cordon d'alimentation hors de la portée de surfaces chaudes ainsi que des feux et flammes.

### **PRUDENCE ! SURFACE CHAUDE !**

- Le produit devient chaud durant l'utilisation. Ne touchez pas le produit durant ou juste après l'utilisation.

- Touchez l'appareil exclusivement au niveau de la poignée lors du fonctionnement et pendant le refroidissement.
- Lors de l'utilisation, il convient d'être prudent, une chaleur modérée pouvant se former au niveau de la poignée.

### **AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURE ET DE DÉTÉRIORATION !**

- Le produit ne doit pas rester sans surveillance lorsqu'il est branché sur le réseau électrique.
- Ne déplacez pas le produit lorsqu'il est en fonctionnement.
- Il est interdit d'utiliser le produit sans un jeu de plaques interchangeables.
- Ne placez pas le produit sur des surfaces chaudes (cuisinière à gaz, plaques électriques, four, etc.). Utilisez uniquement le produit sur une surface plane, stable, propre, résistante à la chaleur et sèche.
- Ne couvrez pas le produit pendant son fonctionnement, ou après son utilisation tant qu'il est encore chaud.

- Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne soit pas coincé entre les plaques interchangeables ou ne touche pas les bords des plaques interchangeables.
- L'utilisation de rallonges électriques n'est pas recommandée. Si l'utilisation d'une rallonge électrique s'avérait nécessaire, elle doit être compatible à une puissance électrique d'au moins 10 A.
- Posez le cordon d'alimentation et la rallonge électrique en toute sécurité afin que personne ne puisse trébucher dessus et que rien ne puisse être endommagé.
- Ce produit n'est pas conçu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- Ne débranchez jamais la fiche secteur en tirant sur le cordon d'alimentation branché sur la prise de courant.
- Protégez le produit, le cordon d'alimentation et la fiche secteur contre la poussière, le rayonnement solaire direct, les projections et l'égouttement d'eau.

- Protégez le produit de la chaleur. Ne posez pas le produit à proximité de flammes ou sources de chaleur comme des fours ou des chauffages.

### **⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !**

- Débranchez le produit du réseau électrique, lorsqu'il n'est pas utilisé et avant d'effectuer tout nettoyage.

### ● **Avant la première utilisation**

#### ● **Déballage du produit et premier nettoyage**

1. Sortez le produit de l'emballage et enlevez tous les matériaux d'emballage et films protecteurs.
2. Vérifiez si toutes les pièces sont disponibles et si l'étendue de la livraison est complète (voir « Contenu de l'emballage »).
3. Vérifiez si le produit et toutes les pièces sont en bon état. Si vous constatez une détérioration ou un défaut, n'utilisez pas le produit mais procédez comme décrit au chapitre « Garantie ».
4. Faites fonctionner l'appareil sans aliments avant la première utilisation afin de brûler d'éventuels résidus de production. Veillez à une bonne aération.
5. Nettoyez toutes les pièces du produit comme décrit au chapitre « Nettoyage et entretien ».

### ● **Utilisation**

#### ● **Installation et retrait des plaques interchangeables**

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

- Avant d'installer/de retirer les plaques interchangeables, débranchez toujours la fiche secteur de la prise de courant.

## PRUDENCE ! SURFACE CHAUDE !

- Les plaques interchangeables ne doivent pas être changées/enlevées juste après le fonctionnement. Laissez d'abord le produit complètement refroidir.

### INFO :

- N'utilisez que les plaques interchangeables **11/12/13** du même type.

## Installation des plaques interchangeables

1. Ouvrez le verrouillage **1** et dépliez le produit.
2. Positionnez les picots intérieurs **10** de la plaque interchangeable souhaitée dans les grands clips d'accrochage **7**.
3. Poussez la plaque interchangeable vers le bas, jusqu'à ce qu'elle s'enclenche audiblement.
4. Répétez les étapes 2 et 3 de l'autre côté du produit.

## Enlèvement des plaques interchangeables

1. Ouvrez le verrouillage **1** et dépliez le produit.
2. Tirez sur les leviers de déverrouillage **8** et retirez les plaques interchangeables.
3. Répétez l'étape 2 de l'autre côté du produit.

## Fonctionnement

### INFO :

- Les premières fois que le produit est chauffé, une légère odeur peut se dégager. Veillez à une bonne ventilation dans la pièce.
- Jetez les premiers aliments que vous avez grillés ou cuits.
- En cours de fonctionnement, le voyant de contrôle vert **3** s'allume et s'éteint de temps en temps. Cela indique que le produit chauffe à nouveau à la température de cuisson.
- Ce produit est conçu pour cuire des gaufres, croque-monsieur et grillades (voir les chapitres suivants).

Temps de cuisson/grillage recommandés	
Croque-monsieur	4 à 5 minutes
Grillades	4 à 9 minutes (vérifiez régulièrement la cuisson des aliments)
Gaufres (sucrées/salées)	8 minutes
Uniquement pour référence (les temps de cuisson approximatifs sont disponibles au chapitre « Recettes »)	

1. Branchez la fiche secteur **4** sur une prise de courant compatible pour allumer le produit. Le voyant de contrôle rouge **2** s'allume.
2. Gardez le produit fermé pendant qu'il chauffe. Faites chauffer le produit jusqu'à ce que le voyant de contrôle vert **3** s'allume.
3. Graissez les plaques interchangeables - supérieure et inférieure - **11**, **12**, **13** avec de l'huile alimentaire appropriée.
4. Déposez une quantité raisonnable d'aliments ou de pâte sur les plaques interchangeables inférieures et fermez le couvercle **14** avec la poignée **15** et le verrouillage **1** pour permettre de maintenir le produit fermé pendant qu'il cuit/grille les aliments.
5. Afin d'éteindre le produit, débranchez la fiche secteur de la prise de courant. Le voyant de contrôle rouge s'éteint.

Voyant de contrôle	État
Voyant de contrôle rouge allumé	Produit allumé
Voyant de contrôle rouge éteint	Produit éteint
Voyant de contrôle vert éteint	Produit en phase de préchauffage/de réchauffage.
Voyant de contrôle vert allumé	La température de fonctionnement est atteinte.

## ● Griller des croque-monsieur

Convient à des croque-monsieur avec une garniture sucrée ou salée.

### ❗ INFO :

- Pendant que les croque-monsieur sont grillés, le voyant de contrôle vert **3** s'éteint et se rallume. Ceci indique la régulation de la température de fonctionnement requise.

### Plaques interchangeable :

- Plaques à croque-monsieur (plaques supérieure et inférieure) **11**

### Durée de gril approximative :

- env. 4 à 5 minutes. En fonction du croustillant que doivent présenter les croque-monsieur. Le temps de cuisson peut être raccourci ou rallongé en fonction des goûts.

1. Ouvrez le verrouillage **1** et dépliez le produit.
2. Placez les 2 croque-monsieur préparés sur la plaque à croque-monsieur inférieure **11**.
3. Refermez le couvercle **14** à l'aide de la poignée **15** et fermez le verrouillage pour maintenir le produit fermé pendant que le croque-monsieur grille.
4. Une fois les croque-monsieur prêts, retirez les du produit à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois, ou d'un outil autre non métallique adapté, afin d'éviter d'endommager le revêtement antiadhésif du produit.
5. Une fois l'opération de gril terminée, débranchez la fiche secteur **4** de la prise de courant.

## ● Grillades

### ⚠ PRUDENCE ! RISQUE DE PROJECTIONS !

- N'utilisez pas d'aliments à griller qui jettent. Lorsque vous ouvrez le produit, faites attention aux projections de graisse et aux vapeurs montantes.

Convient pour griller des tout petits morceaux de viande, saucisses, légumes.

### ❗ INFO :

- Pendant la cuisson des aliments à griller, le voyant de contrôle vert **3** s'éteint et se rallume. Ceci indique la régulation de la température de fonctionnement requise.

### Plaques interchangeable :

- Plaques à grillades (plaques supérieure et inférieure) **12**

### Durée de gril approximative :

- env. 4 à 9 minutes. En fonction du croustillant que doivent présenter les aliments à griller. Le temps de cuisson peut être raccourci ou rallongé en fonction des goûts.

1. Ouvrez le verrouillage **1** et dépliez le produit.
2. Placez les aliments à griller sur la plaque à grillades inférieure **12**.
3. Refermez le couvercle **14** à l'aide de la poignée **15** et fermez le verrouillage pour maintenir le produit fermé pendant que les aliments grillent.
4. Une fois l'opération de gril terminée, débranchez la fiche secteur **4** de la prise de courant.

## ● Cuire des gaufres

Idéal pour des gaufres sucrées ou salées.

### ❗ INFO :

- Pendant la cuisson des gaufres, le voyant de contrôle vert **3** s'éteint et se rallume. Ceci indique la régulation de la température de fonctionnement requise.

### Plaques interchangeable :

- Plaques à gaufres (plaques supérieure et inférieure) **13**

### Temps de cuisson approximatif :

- env. 8 minutes. En fonction du degré de dorure que doivent présenter les gaufres. Le temps de cuisson peut être raccourci ou rallongé en fonction des goûts.

1. Ouvrez le verrouillage **1** et dépliez le produit.

- Utilisez une louche en bois ou en plastique résistant à la chaleur pour verser la pâte sur la plaque à gaufres inférieure [13]. N'utilisez pas de louche en métal, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif des plaques à gaufres.  
Ne remplissez pas trop la plaque à gaufres inférieure.
- Refermez le couvercle [14] à l'aide de la poignée [15] et fermez le verrouillage pour maintenir le produit fermé pendant que la pâte cuit.
- Une fois les gaufres prêtes, retirez les du produit à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois, ou d'un outil autre non métallique adapté, afin d'éviter d'endommager le revêtement antiadhésif du produit.
- Une fois la cuisson terminée, débranchez la fiche secteur [4] de la prise de courant.

## ● Recettes

### ● Croque-monsieur au thon

#### Plaques interchangeables :

- Plaques à croque-monsieur (plaques supérieure et inférieure) [11]

#### Ingrédients :

4 tranches	Pain de mie
85 g	Tahini
85 g	Yaourt grec light
80 g	Thon
65 g	Basilic frais
1	Citron pressé
14 ml	Huile d'olive
1 pincée	Sel
1 pincée	Poivre

#### Préparation :

- Préchauffer le produit.
- Mélanger le tahini, le yaourt grec et le jus de citron et assaisonner avec basilic, sel et poivre.
- Ajouter l'huile d'olive à la sauce au tahini et au yaourt. Répartir la sauce au yaourt avec le tahini sur 2 tranches de pain de mie.
- Répartir le thon égoutté sur le dessus.

- Couvrir avec les tranches de pain de mie restantes.
- Fermer le produit et griller 4 minutes environ.
- Servir immédiatement.

## ● Croque-monsieur à la dinde

#### Plaques interchangeables :

- Plaques à croque-monsieur (plaques supérieure et inférieure) [11]

#### Ingrédients :

4 tranches	Pain de mie
2 tranches	Gouda jeune
50 g	Poitrine de dinde tranchée
10 g	Moutarde
½	Oignon
1 pincée	Sel
1 pincée	Poivre

#### Préparation :

- Préchauffer le produit.
- Répartir la moutarde sur la face intérieure des tranches de pain mie.
- Couper l'oignon finement.
- Répartir la poitrine de dinde et l'oignon sur 2 tranches de pain de mie.
- Saler et poivrer.
- Placer sur le dessus les tranches de fromage.
- Couvrir avec les tranches de pain de mie restantes.
- Fermer le produit et griller 4 minutes environ.
- Servir immédiatement.

## ● Gaufres belges

#### Plaques interchangeables :

- Plaques à gaufres (plaques supérieure et inférieure) [13]

#### Ingrédients :

5	Œufs
250 g	Beurre
200 g	Sucre
400 ml	Lait
500 g	Farine universelle
2 sachets	Sucre vanillé
5 g	Levure en poudre

### Préparation :

1. Préchauffer le produit.
2. Dans un saladier de taille moyenne, mélanger les œufs, le sucre vanillé, le sucre et le beurre.
3. Ajouter la levure chimique à environ la moitié de la farine et la moitié du lait dans un saladier et bien remuer.
4. Ajouter le reste de farine et de lait. Mélanger, jusqu'à ce que la pâte soit crémeuse.
5. Vaporiser les deux plaques interchangeables **13** avec une huile en spray.
6. Verser régulièrement la pâte sur la plaque interchangeable inférieure.
7. Fermer le produit et cuire 8 minutes environ.
8. Servir immédiatement.

### ● Gaufres aux myrtilles

#### Plaques interchangeables :

- Plaques à gaufres (plaques supérieure et inférieure) **13**

#### Ingrédients :

120 ml	Huile végétale
250 ml	Lait
2	Œufs
200 g	Sucre
170 g	Farine universelle
2,5 g	Levure en poudre
130 g	Myrtilles (fraîches ou surgelées)

#### Préparation :

1. Préchauffer le produit.
2. Fouetter l'huile, le lait, les œufs et le sucre dans un grand saladier. Ajouter la farine et la levure chimique. Bien mélanger.
3. Ajouter les myrtilles.
4. Vaporiser les deux plaques interchangeables **13** amovibles avec une huile en spray.
5. Verser régulièrement la pâte sur la plaque interchangeable inférieure.
6. Fermer le produit et cuire 10 minutes environ.
7. Servir immédiatement.

### ● Gaufres au jambon/fromage

#### Plaques interchangeables :

- Plaques à gaufres (plaques supérieure et inférieure) **13**

#### Ingrédients :

570 g	Rösti de pommes de terre surgelés
225 g	Jambon cru de la Forêt-Noire, en dés
200 g	Fromage cheddar râpé
3	Gros œufs, battus
2 gousses	Ail (haché)
2 c. à c.	Feuilles de persil frais haché
½ c. à c.	Thym séché
¼ c. à c.	Paprika fumé

Assaisonner avec du sel et du poivre noir fraîchement moulu

#### Préparation :

1. Décongeler le rösti de pommes de terre.
2. Préchauffer le produit.
3. Vaporiser les deux plaques interchangeables **13** amovibles avec une huile en spray.
4. Dans un grand saladier, mélanger le rösti, le jambon, le fromage, les œufs, l'ail, le persil, le thym et le paprika. Saler et poivrer.
5. Répartir régulièrement la préparation de pommes de terre sur la plaque interchangeable inférieure.
6. Laisser cuire pendant env. 7 minutes pour obtenir un croustillant et une couleur bien dorée.
7. Servir immédiatement.

### ● Gaufres brownies belges

#### Plaques interchangeables :

- Plaques à gaufres (plaques supérieure et inférieure) **13**

#### Ingrédients :

180 g	Farine universelle
65 g	Poudre de cacao non sucré
20 g	Sucre cristallisé
1 c. à c.	Levure en poudre
1 c. à c.	Sel de mer

- 10 c. à s. Beurre fondu, non salé
- 2 Gros œufs
- 2 c. à c. Extrait de vanille
- 60 ml Eau
- 120 g Petits morceaux de chocolat

■ **Ingrédients optionnels :** Glace à la vanille, sauce au chocolat, sucre glace

### Préparation :

1. Préchauffer le produit. Mélanger dans un grand saladier la farine, la poudre de cacao, le sucre, la levure en poudre et le sel. Faire fondre le beurre et le réserver afin qu'il refroidisse un peu.
2. Dans un petit saladier, mélanger les œufs, l'extrait de vanille et l'eau. Ajouter le mélange aux œufs à la masse sèche. Incorporer rapidement le beurre fondu. Ajouter les morceaux de chocolat.
3. Vaporiser les deux plaques interchangeables **13** avec une huile en spray.
4. Verser régulièrement la pâte sur la plaque interchangeable inférieure.
5. Fermer le produit et cuire 3 minutes environ.
6. Soulever le couvercle **14** pour contrôler les gaufres. Les gaufres devraient être formées complètement mais cependant encore molles.
7. Servir avec du sucre glace, de la glace à la vanille ou de la sauce au chocolat.

## ● Brochettes de crevettes aux prunes

### Plaques interchangeables :

■ Plaques à grillades (plaques supérieure et inférieure) **12**

### Ingrédients :

- 2 c. à s. Huile de colza
- 2 c. à s. Coriandre (fraîchement hachée)
- 1 c. à c. Zeste de citron vert (fraîchement râpé)
- 3 c. à s. Jus de citron vert
- ½ c. à c. Sel

- 12 Crevettes crues (8 à 12 crevettes par 500 g décortiquées et déveinées, sans intestin)
- 3 Piments Jalapeño (coupés dans le sens de la longueur, sans pépins et ensuite, coupés en quatre)
- 2 Prunes (dénoyautées et coupées en six)

### Préparation :

1. Préchauffer le produit.
2. Dans un grand saladier, battre l'huile de colza, la coriandre, le zeste et le jus de citron vert ainsi que le sel.
3. Placer 3 cuillères à soupe du mélange dans un petit bol et réserver.
4. Ajouter les crevettes, Jalapeños et prunes au mélange. Remuer pour couvrir tous les ingrédients, puis laisser mariner.
5. Répartir régulièrement les crevettes, jalapeños et prunes sur 4 brochettes (25 cm). Jeter le jus de la marinade.
6. Cuire les brochettes jusqu'à ce que les crevettes soient bien cuites. Faire griller les brochettes de chaque côté pendant env. 2 minutes, puis les retourner.
7. Arroser avec le reste de marinade.

## ● Dépannage

Problème	Solution
Le produit ne fonctionne pas.	<input type="checkbox"/> Branchez le cordon d'alimentation <b>4</b> sur une prise de courant appropriée.
Les gaufres/croque-monsieur sont trop foncés.	<input type="checkbox"/> Raccourcissez le temps de cuisson.
Les gaufres/croque-monsieur sont trop clairs.	<input type="checkbox"/> Prolongez le temps de cuisson.



Problème	Solution
Les gaufres/ croque-monsieur cuits sont difficiles à détacher du produit.	<input type="checkbox"/> Graissez légèrement les plaques interchangeables <b>11/</b> <b>13</b> avant la cuisson. <input type="checkbox"/> Essayez une autre recette de pâte.

## ● Nettoyage et entretien

### **⚠ DANGER ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !**

- Avant chaque nettoyage, débranchez toujours le produit de l'alimentation électrique.
- Ne plongez jamais les pièces électriques du produit dans de l'eau ou d'autres liquides. Ne maintenez jamais le produit sous l'eau courante.
- Ne laissez jamais d'eau ou d'autres liquides pénétrer à l'intérieur du produit.

### **⚠ PRUDENCE ! SURFACE CHAUDE !**

- Ne nettoyez pas le produit immédiatement après son utilisation. Laissez d'abord le produit complètement refroidir.

### **⚠ PRUDENCE ! RISQUE DE DÉGÂTS !**

- N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs ou récurants ou de brosses dures pour effectuer le nettoyage du produit et des accessoires.

### **ⓘ INFO :**

- Nettoyez le produit dès qu'il a refroidi. Une fois que des restes de nourriture sont secs, ils ne sont pas faciles à retirer.
- Les plaques interchangeables **11/** **12/** **13** sont prévues pour aller au lave-vaisselle.

Pièce	Méthode de nettoyage
■ Boîtier	<input type="checkbox"/> Nettoyez le boîtier avec un torchon légèrement humidifié. Ajoutez, si nécessaire, un peu de produit de nettoyage.

Pièce	Méthode de nettoyage
■ Plaques interchangeables <b>11/</b> <b>12/</b> <b>13</b>	<input type="checkbox"/> Lavez les plaques interchangeables avec de l'eau et un produit de nettoyage doux.
■ Emplacements aux dessous des plaques interchangeables ■ Élément chauffant <b>6</b> ■ Verrouillage <b>1</b>	<input type="checkbox"/> Éliminez graisse et liquides avec une feuille de papier essuie-tout. <input type="checkbox"/> Éliminez les résidus brûlés qui adhèrent à l'aide d'une spatule en bois ou d'une brochette en bois.

- Séchez minutieusement toutes les pièces du produit après le nettoyage et avant toute nouvelle réutilisation.

## ● Rangement

### **⚠ PRUDENCE ! SURFACE CHAUDE !**

- Ne rangez pas le produit immédiatement après son utilisation. Laissez d'abord le produit complètement refroidir.

### **⚠ ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS !**

- Ne rangez pas le produit chaud dans un placard ou un emballage.
- Nettoyez le produit avant de le ranger.
- Enroulez le cordon d'alimentation **4** sur l'enrouleur de cordon **5** placé sur le fond produit.
- Rangez le produit dans son emballage d'origine lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Conservez le produit dans un endroit sec hors de la portée des enfants.

## ● Mise au rebut

L'emballage se compose de matières recyclables pouvant être mises au rebut dans les déchetteries locales.



Veillez respecter l'identification des matériaux d'emballage pour le tri sélectif, ils sont identifiés avec des abréviations (a) et des chiffres (b) ayant la signification suivante :  
1-7 : plastiques/20-22 : papiers et cartons/80-98 : matériaux composite.

## Produit :



Points de collecte sur [www.quefairedesdechets.fr](http://www.quefairedesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Le produit ainsi que les accessoires et les matériaux d'emballage sont recyclables et relèvent de la responsabilité élargie du producteur.

Éliminez-les séparément, en suivant l'Info-tri illustrée, dans l'intérêt d'un meilleur traitement des déchets.

Le logo Triman n'est valable qu'en France.



Votre mairie ou votre municipalité vous renseigneront sur les possibilités de mise au rebut des produits usagés.



Afin de contribuer à la protection de l'environnement, veuillez ne pas jeter votre produit usagé dans les ordures ménagères, mais éliminez-le de manière appropriée. Pour obtenir des renseignements concernant les points de collecte et leurs horaires d'ouverture, vous pouvez contacter votre municipalité.

## ● Déclaration de conformité CE simplifiée



Le sigle CE confirme la conformité aux directives de l'UE applicables au produit.

## ● Garantie

### Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

### Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

### Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

- 1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
  - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et possède les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;

- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
- 2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

### **Article L217-12 du Code de la consommation**

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

### **Article 1641 du Code civil**

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

### **Article 1648 1er alinéa du Code civil**

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

Le produit a été fabriqué selon des critères de qualité stricts et contrôlé consciencieusement avant sa livraison. En cas de défaillance, vous êtes en droit de retourner ce produit au vendeur. La présente garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux.

Ce produit bénéficie d'une garantie de 3 ans à compter de sa date d'achat. La durée de garantie débute à la date d'achat. Veuillez conserver le ticket de caisse original. Il fera office de preuve d'achat.

Si un problème matériel ou de fabrication devait survenir dans 3 ans suivant la date d'achat de ce produit, nous assurons à notre discrétion la réparation ou le remplacement du produit sans frais supplémentaires. La garantie prend fin si le produit est endommagé suite à une utilisation inappropriée ou à un entretien défectueux.

La garantie couvre les vices matériels et de fabrication. Cette garantie ne s'étend ni aux pièces du produit soumises à une usure normale (p. ex. des piles) et qui, par conséquent, peuvent être considérées comme des pièces d'usure, ni aux dommages sur des composants fragiles, comme des interrupteurs, des batteries ou des éléments fabriqués en verre.

### **● Faire valoir sa garantie**

Pour garantir la rapidité d'exécution de la procédure de garantie, veuillez respecter les indications suivantes :

Veuillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (IAN 416136\_2210) à titre de preuve d'achat pour toute demande.

Le numéro de référence de l'article est indiqué sur la plaque d'identification, gravé sur la page de titre de votre manuel (en bas à gauche) ou sur un autocollant apposé sur la face arrière ou inférieure du produit.

En cas de dysfonctionnement du produit, ou de tout autre défaut, contactez en premier lieu le service après-vente par téléphone ou par e-mail aux coordonnées indiquées ci-dessous.

Vous pouvez alors envoyer franco de port tout produit considéré comme défectueux au service clientèle indiqué, accompagné de la preuve d'achat (ticket de caisse) et d'une description écrite du défaut avec mention de sa date d'apparition.

## ● **Service après-vente**

### **FR Service après-vente France**

Tél.: 0800904879

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

### **BE Service après-vente Belgique**

Tél.: 080071011

Tél.: 80023970 (Luxembourg)

E-Mail: [owim@lidl.be](mailto:owim@lidl.be)

<b>Gebruikte waarschuwingen en symbolen</b> .....	Pagina	47
<b>Inleiding</b> .....	Pagina	47
Beoogd gebruik .....	Pagina	47
Leveringsomvang .....	Pagina	48
Onderdelenbeschrijving .....	Pagina	48
Technische gegevens .....	Pagina	48
<b>Veiligheidstips</b> .....	Pagina	48
<b>Voor het eerste gebruik</b> .....	Pagina	51
Product uitpakken en grondig reinigen .....	Pagina	51
<b>Toepassing</b> .....	Pagina	51
Wisselplaten plaatsen en verwijderen .....	Pagina	51
Bediening .....	Pagina	51
Sandwiches grillen .....	Pagina	52
Grillen .....	Pagina	52
Wafels bakken .....	Pagina	53
<b>Recepten</b> .....	Pagina	53
Tonijnsandwich .....	Pagina	53
Kalkoensandwich .....	Pagina	54
Belgische wafels .....	Pagina	54
Bosbessenwafels .....	Pagina	54
Ham-/kaaswafels .....	Pagina	55
Belgische browniewafels .....	Pagina	55
Garnalenspies met pruimen .....	Pagina	55
<b>Probleemoplossing</b> .....	Pagina	56
<b>Schoonmaken en onderhoud</b> .....	Pagina	56
<b>Opbergen</b> .....	Pagina	57
<b>Afvoer</b> .....	Pagina	57
<b>Vereenvoudigde EG-verklaring van overeenstemming</b> .....	Pagina	58
<b>Garantie</b> .....	Pagina	58
Afwikkeling in geval van garantie .....	Pagina	58
<b>Service</b> .....	Pagina	58

## Gebruikte waarschuwingen en symbolen

In deze gebruiksaanwijzing en op de verpakking worden de volgende waarschuwingen gebruikt:

 <p><b>GEVAAR!</b> Dit symbool met de aanduiding "Gevaar" duidt op een groot risico op gevaar dat, indien niet vermeden, zware verwondingen of de dood tot gevolg kan hebben.</p>	 Wisselstroom/-spanning
	 Hertz (netfrequentie)
	 Watt
 <p><b>WAARSCHUWING!</b> Dit symbool met de aanduiding "Waarschuwing" betekent een middelmatig risico op gevaar dat, indien niet vermeden, zware verwondingen of de dood tot gevolg kan hebben.</p>	 Dit symbool met de aanduiding "Info" duidt op verdere nuttige informatie.
	 Gebruik het product alleen in droge binnenruimtes.
 <p><b>VOORZICHTIG!</b> Dit symbool met de aanduiding "Voorzichtig" duidt op een klein risico op gevaar dat, indien niet vermeden, kan leiden tot kleine of middelgrote verwondingen.</p>	 Gevaar – Kans op elektrische schokken!
	 Voorzichtig, heet oppervlak!
 Symbool voor aardverbinding	 Geschikt voor levensmiddelen. Dit product heeft geen negatieve effecten op smaak of geur.
 De wisselplaten kunnen in de vaatwasser afgewassen worden.	Veiligheidsvoorschriften en extra informatie Handleidingaanwijzingen

## SANDWICHMAKER

### ● Inleiding

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe SANDWICHMAKERS, hierna uitsluitend "product" genoemd.

U heeft voor een hoogwaardig product gekozen. De gebruiksaanwijzing is een vast bestanddeel van dit product. Dit bevat belangrijke aanwijzingen over de bediening, veiligheid, gebruik en verwijdering. Voordat u het product gaat gebruiken, maak u vertrouwd met alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften. Lees hiervoor de volgende bedieningsaanwijzingen en veiligheidsvoorschriften zorgvuldig door.

Gebruik het product alleen zoals beschreven en voor de aangegeven toepassingsgebieden. Bewaar de bedieningshandleiding op een veilige plek en als u dit product aan een derde doorgeeft, geef dan ook alle documenten mee.

### ● Beoogd gebruik

Dit product is bedoeld om sandwiches en wafels mee te maken en om mee te grillen. Gebruik het niet voor andere doeleinden.

Het product is uitsluitend bestemd voor gebruik in privéhuishoudens en niet voor commerciële doeleinden.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade als gevolg van ondeskundig gebruik.

## ● Leveringsomvang

- 1 × Sandwichmaker
- 3 × Set vervangbare wisselplaten
- 1 × Gebruiksaanwijzing

## ● Onderdelenbeschrijving

- 1 Vergrendeling
- 2 Rood controlelampje (gebruik)
- 3 Groen controlelampje (opwarmen)
- 4 Aansluitsnoer met netstekker
- 5 Kabelhaspel
- 6 Verwarmingselement
- 7 Grote haakklemmen
- 8 Ontgrendelingshendel
- 9 Buitenste pal (klein)
- 10 Binnenste pal (groot)
- 11 Sandwichplaat (boven- en onderplaat)
- 12 Grillplaat (boven- en onderplaat)
- 13 Wafelplaat (boven- en onderplaat)
- 14 Deksel
- 15 Greep

## ● Technische gegevens

Ingangsspanning:	220-240 V~, 50-60 Hz
Energieverbruik:	750 W
Veiligheidsklasse:	I
HG09121:	GS (TÜV SÜD)



## Veiligheidstips

**MAAK UZELF, VOORDAT U HET PRODUCT VOOR HET EERST GEBRUIKT, VERTROUWD MET ALLE VEILIGHEIDS- EN BEDIENINGSAANWIJZINGEN!**

In geval van schade als gevolg van het niet naleven van deze gebruiksaanwijzing vervalt uw aanspraak op garantie!

Wij aanvaarden geen aansprakelijkheid voor gevolgschade! Er wordt geen aansprakelijkheid aanvaard voor materiële schade of persoonlijk letsel, die ontstaat als gevolg van ondeskundig gebruik of het niet opvolgen van de veiligheidsaanwijzingen!

## **⚠ WAARSCHUWING! LEVENSGEVAAR EN KANS OP ONGEVALLEN VOOR PEUTERS EN KINDEREN!**

- Laat kinderen nooit zonder toezicht achter met het verpakkingsmateriaal. Het verpakkingsmateriaal vormt een verstikkingsgevaar. Kinderen onderschatten vaak de daaraan verbonden gevaren. Houd kinderen altijd uit de buurt van verpakkingsmateriaal.
- Dit product mag door kinderen vanaf 8 jaar alsmede door personen met verminderde fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis alleen gebruikt worden als ze onder supervisie staan of geïnstrueerd zijn wat betreft veilig gebruik van het product

en begrepen hebben welke gevaren uit dat gebruik voortvloeien.

- Kinderen mogen niet met het product spelen.
- Schoonmaken en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het product en het aansluitsnoer worden gehouden.

### **⚠ WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR VERWONDINGEN!**

- Ondeskundig gebruik kan verwondingen veroorzaken. Gebruik het product uitsluitend zoals aangegeven in deze handleiding. Probeer niet op een of andere wijze iets aan het product te veranderen.

### **⚠ GEVAAR! RISICO VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN!**

- Probeer nooit het product zelf te repareren. In geval van een storing mogen reparaties alleen door gekwalificeerde vaklieden worden uitgevoerd.

- Dompel het product nooit onder in water of andere vloeistoffen. Houd het product nooit onder stromend water.
- Gebruik het product nooit als het is beschadigd. Koppel het product los van het elektriciteitsnet en neem contact op met uw verkoper als het beschadigd is.
- Het product mag niet gebruikt worden als het gevallen of zichtbaar beschadigd is.
- Het product is altijd ingeschakeld als het met het elektriciteitsnet is verbonden.
- Controleer, voordat u het product aansluit op het elektriciteitsnet, of de spanning en de nominale stroom in overeenstemming zijn met de op het typeplaatje van het product aangegeven informatie betreffende de stroomvoorziening.
- Controleer de netstekker en het aansluitsnoer regelmatig op beschadigingen. Als het aansluitsnoer beschadigd is, moet dit door de fabrikant, zijn klantendienst of door vergelijkbaar gekwalificeerde personen vervangen worden om gevaar te vermijden.



- Bescherm het aansluitsnoer tegen beschadiging. Laat het niet over scherpe randen hangen en plet of buig het niet. Houd het aansluitsnoer uit de buurt van hete oppervlakken en open vuur.

### **VOORZICHTIG! HETE OPPERVLAKKEN!**

- Het product wordt tijdens het gebruik heet. Raak het product tijdens of onmiddellijk na gebruik niet aan.
- Pak het product tijdens het gebruik en tijdens het afkoelen alleen bij de greep vast.
- Wees voorzichtig tijdens het gebruik, omdat de greep enigszins warm kan worden.

### **WAARSCHUWING! LETSEL- EN BESCHADIGINGSGEVAAR!**

- Het product moet onder toezicht blijven zolang het op het elektriciteitsnet is aangesloten.
- Verplaats het product niet als het in gebruik is.
- Gebruik het product niet zonder dat er wisselplaten in geplaatst zijn.

- Zet het product niet neer op hete oppervlakken (gashaard, elektrische kachel, oven, etc.). Gebruik het product alleen op een vlakke, stabiele, schone, hittebestendige en droge ondergrond.
- Dek het product niet af zolang het wordt gebruikt of kort na gebruik als het nog warm is.
- Let erop dat het elektrische aansluitsnoer niet tussen de wisselplaten bekneld zit of de zijkanten van de wisselplaten raakt.
- Gebruik van verlengsnoeren wordt afgeraden. Mocht gebruik van een verlengsnoer nodig zijn, dan moet dit minimaal geschikt zijn voor een stroomsterkte van 10 A.
- Leg de aansluit- en de verlengsnoeren zo dat er niemand over kan struikelen en niets beschadigd kan worden.
- Dit product is niet bestemd om met een externe tijdschakelaar of een aparte afstandsbediening te worden gebruikt.
- Trek de netstekker nooit aan het aansluitsnoer uit het stopcontact.

- Bescherm het product, het aansluitsnoer en de netstekker tegen stof, direct zonlicht, waterdruppels en opspattend water.
- Bescherm het product tegen hitte. Zet het product niet neer in de buurt van open vlammen of warmtebronnen zoals kachels of verwarmingsapparatuur.

### **⚠ WAARSCHUWING! RISICO OP LETSEL!**

- Koppel het product van het elektriciteitsnet los voordat u het schoonmaakt of wanneer het niet meer gebruikt wordt.

### **● Voor het eerste gebruik**

#### **● Product uitpakken en grondig reinigen**

1. Haal het product uit zijn verpakking en verwijder al het verpakkingsmateriaal en beschermfolie.
2. Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn en of de beschrijving van het meegeleverde volledig is (zie "Leveringsomvang").
3. Controleer of het product en alle onderdelen in goede staat zijn. Mocht u een beschadiging of een defect vaststellen, gebruik het product dan niet, maar ga te werk zoals beschreven in het hoofdstuk "Garantie".
4. Gebruik het product vóór het eerste gebruik zonder levensmiddel, zonder productieresten kunnen verbranden. Zorg voor voldoende ventilatie.

5. Maak alle onderdelen van het product schoon zoals dat in het hoofdstuk "Schoonmaken en Onderhoud" staat beschreven.

### **● Toepassing**

#### **● Wisselplaten plaatsen en verwijderen**

#### **⚠ WAARSCHUWING! RISICO VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN!**

- Voordat u de wisselplaten plaatst/verwijdert, eerst de netstekker uit het stopcontact trekken.

#### **⚠ VOORZICHTIG! HETE OPPERVLAKKEN!**

- De wisselplaten mogen niet direct na gebruik verwisseld/verwijderd worden. Laat het product eerst volledig afkoelen.

#### **ⓘ INFO:**

- Plaats alleen wisselplaten **11/12/13** van hetzelfde type in het product.

#### **Wisselplaten in het product plaatsen**

1. Open de vergrendeling **1** en klap het product open.
2. Plaats de binnenste pal **10** van de gewenste wisselplaat in de grote haakklem **7**.
3. Duw de wisselplaat naar beneden, totdat deze merkbaar vastklikt.
4. Herhaal de stappen 2 en 3 aan de andere kant van het product.

#### **Wisselplaten verwijderen**

1. Open de vergrendeling **1** en klap het product open.
2. Trek aan de ontgrendelingshendels **8** en verwijder de wisselplaat.
3. Herhaal stap 2 voor de andere kant van het product.

### **● Bediening**

#### **ⓘ INFO:**

- De eerst keer dat u het product verhit, kan een lichte geur ontstaan. Zorg ervoor dat de omgeving voldoende geventileerd wordt.

- Gooi de eerste portie gegrilde of gebakken gerechten weg.
- Tijdens het gebruik gaat het groene controlelampje **3** af en toe uit en dan weer aan. Dit geeft aan dat het product weer opwarmt totdat de gebruikstemperatuur is bereikt.
- Dit product is bedoeld om sandwiches en wafels mee te maken en om mee te grillen (zie volgende hoofdstukken).

Aanbevolen bak-/grilltijden	
Sandwiches	4 tot 5 minuten
Grillen	4 tot 9 minuten (controleer regelmatig de gaartoestand)
Wafels (zoet/pittig)	8 minuten
Alleen ter referentie (de geschatte baktijden vindt u in het hoofdstuk "Recepten")	

1. Steek om het product in te schakelen de netstekker **4** in een daarvoor geschikt stopcontact. Het rode controlelampje **2** gaat branden.
2. Houd het product gesloten terwijl het opwarmt. Verwarm het product totdat het groene controlelampje **3** gaat branden.
3. Vet de bovenste en onderste wisselplaat **11**/**12**/**13** in met daarvoor geschikte spijsolie.
4. Plaats een afgemeten hoeveelheid levensmiddel of deeg op de onderste wisselplaat en sluit het deksel **14** met de greep **15** en de vergrendeling **1**, om het product gesloten te houden, terwijl het levensmiddel gebakken/gegrild wordt.
5. Trek de netstekker van de netvoedingadapter uit het stopcontact om het product uit te schakelen. Het rode controlelampje dooft.

Controlelampje	Status
Het rode controlelampje brandt	Product ingeschakeld
Het rode controlelampje brandt niet	Product is uitgeschakeld

Controlelampje	Status
Het groene controlelampje brandt niet	Product warmt (opnieuw) op.
Het groene controlelampje brandt	Bedrijfstemperatuur is bereikt.

## ● Sandwiches grillen

Geschikt voor sandwiches met zoete of pittige vulling.

### ❗ INFO:

- Als er sandwiches worden gegrild, gaat het groene controlelampje **3** uit en weer aan. Dit geeft aan dat de vereiste baktemperatuur wordt gereguleerd.

### Wisselplaten:

- Sandwichplaten (boven- en onderplaat) **11**

### Geschatte grill-tijd:

- Ca. 4 tot 5 minuten. Afhankelijk van hoe krokant de sandwiches moeten zijn. De gaartijd kan naar wens verkort of verlengd worden.
1. Open de vergrendeling **1** en klap het product open.
  2. Leg 2 voorbereide sandwiches op de onderste sandwichplaat **11**.
  3. Klap het deksel **14** met behulp van de greep **15** omlaag en sluit de vergrendeling om het product gesloten te houden, terwijl de sandwiches worden gegrild.
  4. Zodra de sandwiches klaar zijn, verwijdert u deze met een kunststof/houten spatel (of een ander geschikt, niet metalen gereedschap) uit het product, om beschadigingen aan de anti-aanbaklaag van het product te vermijden.
  5. Als het grillen is afgesloten, trekt u de netstekker **4** uit het stopcontact.

## ● Grillen

### ⚠ VOORZICHTIG! SPATGEVAAR!

- Zorg ervoor dat de te grillen spijzen niet al te nat zijn. Let bij het openen van het product op vetspetters en opstijgende dampen.

Geschikt voor grillen van kleine stukken vlees, worstjes, fruit.

### **i** INFO:

- Tijdens het grillen gaat het groene controlelampje **3** uit en weer aan. Dit geeft aan dat de vereiste baktemperatuur wordt gereguleerd.

### **Wisselplaten:**

- Grillplaat (boven- en onderplaat) **12**

### **Geschatte grill-tijd:**

- Ca. 4 tot 9 minuten. Afhankelijk van hoe doorgegaard het grill-product moet zijn. De gaartijd kan naar wens verkort of verlengd worden.

1. Open de vergrendeling **1** en klap het product open.
2. Leg de te grillen spijzen op de onderste grillplaat **12**.
3. Klap het deksel **14** met behulp van de greep **15** omlaag en sluit de vergrendeling om het product gesloten te houden, terwijl het grill-product wordt gegrild.
4. Als het grillen is afgesloten, trekt u de netstekker **4** uit het stopcontact.

### ● **Wafels bakken**

Geschikt voor zoete of hartige wafels.

### **i** INFO:

- Tijdens het bakken gaat het groene controlelampje **3** uit en weer aan. Dit geeft aan dat de vereiste baktemperatuur wordt gereguleerd.

### **Wisselplaten:**

- Wafelplaten (boven- en onderplaat) **13**

### **Geschatte baktijd:**

- Ca. 8 minuten. Afhankelijk van hoe bruin de wafels moeten zijn. De baktijd kan naar behoefte verlengd of verkort worden.

1. Open de vergrendeling **1** en klap het product open.

2. Gebruik een lepel van hout of van hittebestendig kunststof om het deeg op de onderste wafelplaat **13** te gieten. Gebruik geen metalen lepel omdat deze de anti-aanbaklaag van de wafelplaten kan beschadigen. Doe niet teveel deeg op de onderste wafelplaat.
3. Klap het deksel **14** met behulp van de greep **15** omlaag en sluit de vergrendeling om het product gesloten te houden, terwijl het deeg wordt gebakken.
4. Zodra de wafels klaar zijn, verwijdert u deze met een kunststof/houten spatel (of een ander geschikt, niet metalen gereedschap) uit het product, om beschadigingen aan de anti-aanbaklaag van het product te vermijden.
5. Als het bakproces is afgesloten, trekt u de netstekker **4** uit het stopcontact.

### ● **Recepten**

#### ● **Tonijnsandwich**

### **Wisselplaten:**

- Sandwichplaten (boven- en onderplaat) **11**

### **Ingrediënten:**

4 sneetjes	Geroosterd brood
85 g	Tahini
85 g	Vetarme Griekse yoghurt
80 g	Tonijn
65 g	Verse basilicum
1	Uitgeperste citroen
14 ml	Olijfolie
1 snufje	Zout
1 snufje	Peper

### **Bereiding:**

1. Product voorverwarmen.
2. Tahini, Griekse yoghurt en citroensap mengen en met basilicum, zout en peper op smaak brengen.
3. Olijfolie aan de tahini-yoghurtsaus toevoegen. De tahini-yoghurtmix uitspreiden over 2 sneetjes geroosterd brood.
4. Tonijn laten uitdruppelen en erop leggen.

5. Resterende sneetjes geroosterd brood erop leggen.
6. Product sluiten en ca. 4 minuten lang grillen.
7. Direct serveren.

## ● Kalkoensandwich

### Wisselplaten:

- Sandwichplaten (boven- en onderplaat) **11**

### Ingrediënten:

4 sneetjes	Geroosterd brood
2 sneetjes	Jonge Gouda-kaas
50 g	Gesneden kalkoenborst
10 g	Mosterd
½	Ui
1 snufje	Zout
1 snufje	Peper

### Bereiding:

1. Product voorverwarmen.
2. Mosterd over de binnenkant van de sneetjes geroosterd brood smeren.
3. Uien klein snijden.
4. Kalkoenborst en ui over de 2 sneetjes geroosterd brood verdelen.
5. Met zout en peper bestrooien.
6. Plakjes kaas erop leggen.
7. Resterende sneetjes geroosterd brood erop leggen.
8. Product sluiten en ca. 4 minuten lang grillen.
9. Direct serveren.

## ● Belgische wafels

### Wisselplaten:

- Wafelplaten (boven- en onderplaat) **13**

### Ingrediënten:

5	Eieren
250 g	Boter
200 g	Suiker
400 ml	Melk
500 g	Patentbloem
2 pakje	Vanillesuiker
5 g	Bakpoeder

### Bereiding:

1. Product voorverwarmen.
2. Meng in een de middelgrote schaal de eieren, vanillesuiker, suiker en boter.
3. Bakpoeder, ongeveer de helft van de meel en de helft van de melk in een schaal doen en dooreenroeren.
4. Resterende meel en resterende melk toevoegen. Roer totdat het deeg romig is geworden.
5. Beide wisselplaten **13** met bakspray bespuiten.
6. Het deeg gelijkmatig over de onderste wisselplaat uitspreiden.
7. Product sluiten en 8 minuten lang bakken.
8. Direct serveren.

## ● Bosbessenwafels

### Wisselplaten:

- Wafelplaten (boven- en onderplaat) **13**

### Ingrediënten:

120 ml	Plantaardige olie
250 ml	Melk
2	Eieren
200 g	Suiker
170 g	Patentbloem
2,5 g	Bakpoeder
130 g	Bosbessen (vers of ingevroren)

### Bereiding:

1. Product voorverwarmen.
2. Meng in een grote schaal olie, melk, eieren en suiker. Bloem en bakpoeder toevoegen. Goed roeren.
3. Bosbessen bijmengen.
4. Beide verwijderbare wisselplaten **13** met bakspray bespuiten.
5. Het deeg gelijkmatig over de onderste wisselplaat uitspreiden.
6. Product sluiten en ca. 10 minuten lang goudbruin bakken.
7. Direct serveren.

## ● Ham-/kaaswafels

### Wisselplaten:

- Wafelplaten (boven- en onderplaat) **13**

### Ingrediënten:

570 g	Diepgekoelde Rösti-aardappels
225 g	Zwarte Woud-ham, in stukjes gehakt
200 g	Geraspte Cheddarkaas
3	Grote eieren, opgeklopt
2 tenen	Knoflook (gehakt)
2 theelepels	Gehakte verse blaadjes peterselie
½ theelepel	Gedroogde tijm
¼ theelepel	Gerookte paprika

Met zout en vers gemalen zwarte peper op smaak brengen

### Bereiding:

1. Rösti-aardappels ontdooin.
2. Product voorverwarmen.
3. Beide verwijderbare wisselplaten **13** met bakspray bespuiten.
4. In een grote schaal de rösti, ham, kaas, eieren, knoflook, peterselie, tijm en paprika mengen. Met zout en peper op smaak brengen.
5. Het aardappelmengsel gelijkmatig over de onderste wisselplaat uitspreiden.
6. Product sluiten en ca. 7 minuten lang goudbruin en knapperig bakken.
7. Direct serveren.

## ● Belgische browniewafels

### Wisselplaten:

- Wafelplaten (boven- en onderplaat) **13**

### Ingrediënten:

180 g	Patentbloem
65 g	Ongezoet cacao-poeder
20 g	Kristalsuiker
1 theelepel	Bakpoeder
1 theelepel	Zeezout
10 eetlepel	Gesmolten boter, ongezoeten
2	Grote eieren
2 theelepels	Vanille-extract

60 ml	Water
120 g	Kleine stukjes chocolade

- **Optionele ingrediënten:** Vanille-ijs, chocoladesaus, poedersuiker

### Bereiding:

1. Product voorverwarmen. In een grote schaal bloem, cacao-poeder, suiker, bakmeel en zout door elkaar mengen. Boter smelten, opzij zetten en een beetje af laten koelen.
2. In een schaal eieren, vanille-extract en water door elkaar mengen. Het eimengsel bij de droge massa doen. Gesmolten boter snel erdoorheen mengen. Stukjes chocolade toevoegen.
3. Beide wisselplaten **13** met bakspray bespuiten.
4. Het deeg gelijkmatig over de onderste wisselplaat uitspreiden.
5. Product sluiten en ca. 3 minuten lang bakken.
6. Deksel **14** optillen om de wafels te controleren. De wafel moet zijn vorm al wel helemaal hebben maar moet nog wel zacht zijn.
7. Met poedersuiker, vanille-ijs of chocoladesaus serveren.

## ● Garnalenspies met pruimen

### Wisselplaten:

- Grillplaat (boven- en onderplaat) **12**

### Ingrediënten:

2 eetlepels	Raapzaadolie
2 eetlepels	Koriander (vers gehakt)
1 theelepel	Limoenschil (vers geraspt)
3 eetlepels	Limoensap
½ theelepel	Zout
12	Rauwe garnalen (8 tot 12 garnalen per 500 g/ gepeld en ingewanden verwijderd)
3	Jalapeno paprika's (overlangs gesneden, pitloos en in vieren gedeeld)
2	Pruimen (ontpit en in zessen gedeeld)

## Bereiding:

1. Product voorverwarmen.
2. In een grote schaal raapzaadolie, koriander, limoenschil, limoensap en zout door elkaar roeren.
3. 3 eetlepels van het mengsel in een kleine schaal doen en opzij zetten.
4. Garnalen, jalapeno's en pruimen aan het mengsel toevoegen. Mengten om alle ingrediënten te bedekken en aansluitend te marinieren.
5. Garnalen, jalapeno's en pruimen en pruimen gelijkmatig op 4 spiesen (25 cm) steken. Marinade weggooien.
6. Spiesen grillen tot de garnalen doorbraden zijn. Beide kanten van de spies ca. 2 minuten lang grillen en dan keren.
7. Met de rest van de marinade besprenkelen.

## ● Probleemoplossing

Probleem	Oplossing
Het product werkt niet.	<input type="checkbox"/> Sluit het aansluit-snoer <b>4</b> aan op een geschikt stopcontact.
De wafels/sandwiches zijn te donker.	<input type="checkbox"/> Verkort de gaartijd.
De wafels/sandwiches zijn te licht.	<input type="checkbox"/> Verleng de gaartijd.
De wafels/sandwiches kunnen na het bakken slechts met veel moeite uit het product worden gehaald.	<input type="checkbox"/> Vet de wisselplaten <b>11</b> ,/ <b>13</b> voor het bakken licht in. <input type="checkbox"/> Probeer een ander recept voor het deeg.

## ● Schoonmaken en onderhoud

### ⚠ GEVAAR! RISICO VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN!

- Koppel het product, voordat u het schoon gaat maken, altijd los van de stroomvoorziening.

- Dompel de elektrische onderdelen van het product nooit onder in water of andere vloeistoffen. Houd het product nooit onder stromend water.
- Laat geen water of andere vloeistoffen in het binnenste van het product terechtkomen.

### ⚠ VOORZICHTIG! HETE OPPERVLAKKEN!

- Maak het product niet schoon direct nadat u het hebt gebruikt. Laat het product eerst volledig afkoelen.

### ⚠ VOORZICHTIG! GEVAAR VOOR BESCHADIGING!

- Gebruik voor het schoonmaken van het product en de hulpstukken geen schurende, agressieve schoonmaakmiddelen of harde borstels.

### ⓘ INFO:

- Maak het product schoon onmiddellijk nadat het is afgekoeld. Als etensresten aangekoekt zijn, zijn ze niet meer zo gemakkelijk te verwijderen.
- De wisselplaten **11**/**12**/**13** zijn geschikt voor de vaatwasser.

Onderdeel	Reinigingsmethode
■ Behuizing	<input type="checkbox"/> Wrijf de behuizing af met een enigszins vochtig doekje. Voeg, indien nodig, een beetje afwasmiddel toe.
■ Wisselplaten <b>11</b> / <b>12</b> / <b>13</b>	<input type="checkbox"/> Spoel de wisselplaten af met water en een mild schoonmaakmiddel.

Onderdeel	Reinigingsmethode
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tussenruimtes aan de onderkant van de wisselplaten</li> <li>■ Verwarmingselement <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">6</span></li> <li>■ Vergrendeling <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">1</span></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Verwijder vet en vloeistoffen met een stuk keukenpapier.</li> <li>□ Verwijder aangekoekte, aangebrande resten met een houten spatel of een kleine houten spies.</li> </ul>

- Droog zorgvuldig alle delen van het product na de reiniging en voor hernieuwd gebruik.

## ● **Opbergen**

### **⚠️ VOORZICHTIG! HETE OPPELVAKKEN!**

- Berg het product nooit onmiddellijk na gebruik op. Laat het product eerst volledig afkoelen.

### **⚠️ OPGELET! GEVAAR VOOR BESCHADIGING!**

- Bewaar het hete product niet op in een kast of in de verpakking.
- Maak het product schoon voor het op te bergen.
- Roll het aansluitnoer 4 om het kabelhaspel 5 aan de onderkant van het product.
- Bewaar het product als het niet wordt gebruikt in de originele verpakking.
- Bewaar het product op een droge plaats buiten het bereik van kinderen.

## ● **Afvoer**

De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke grondstoffen die u via de plaatselijke recyclingcontainers kunt afvoeren.



Neem de aanduiding van de verpakkingsmaterialen voor de afvalscheiding in acht. Deze zijn gemarkeerd met de afkortingen (a) en een cijfers (b) met de volgende betekenis: 1-7: kunststoffen/20-22: papier en vezelplaten/80-98: composietmaterialen.

### **Product:**



Points de collecte sur [www.quefairemedesdetchets.fr](http://www.quefairemedesdetchets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Het product, waaronder het toebehoren, en de verpakkingsmaterialen kunnen worden gerecycled en zijn onderhevig aan een uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant.

Gooi ze apart weg, overeenkomstig de aangegeven Info-tri (informatie over afvalscheiding), voor een beter afvalbeheer.

Het Triman-logo geldt alleen voor Frankrijk.



Informatie over de mogelijkheden om het uitgediende product na gebruik te verwijderen, verstrekt uw gemeentelijke overheid.



Gooi het afgedankte product omwille van het milieu niet weg via het huisvuil, maar geef het af bij het daarvoor bestemde depot of het gemeentelijke milieupark. Over afgifteplaatsen en hun openingstijden kunt u zich bij uw aangewezen instantie informeren.



## ● Vereenvoudigde EG-verklaring van overeenstemming



Het CE-teken bevestigt dat het product voldoet aan de betreffende EU-richtlijnen.

## ● Garantie

Het product wordt volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen zorgvuldig geproduceerd en voor levering grondig getest. In geval van schade aan het product kunt u rechtmatig beroep doen op de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna vermelde garantie niet beperkt.

Op dit product verlenen wij 3 jaar garantie vanaf aankoopdatum. De garantieperiode start op de dag van aankoop. Bewaar de originele kassabon alstublieft. Dit document is nodig als bewijs voor aankoop.

Wanneer binnen 3 jaar na de aankoopdatum van dit product een materiaal- of productiefout optreedt, dan wordt het product door ons – naar onze keuze – gratis voor u gerepareerd of vervangen. Deze garantie komt te vervallen als het product beschadigd wordt, niet correct gebruikt of onderhouden wordt.

De garantie geldt voor materiaal- en productiefouten. Deze garantie is niet van toepassing op productonderdelen, die onderhevig zijn aan normale slijtage en hierdoor als aan slijtage onderhevige onderdelen gelden (bijv. batterijen) of voor beschadigingen aan breekbare onderdelen, zoals bijv. schakelaars, accu's of dergelijke onderdelen, die gemaakt zijn van glas.

## ● Afwikkeling in geval van garantie

Om een snelle afhandeling van uw reclamatie te waarborgen dient u de volgende instructies in acht te nemen:

Houd bij alle vragen alstublieft de kassabon en het artikelnummer (IAN 416136\_2210) als bewijs van aankoop bij de hand.

Het artikelnummer vindt u op de typeplaat, ingegraveerd, op het titelblad van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderzijde.

Wanneer er storingen in de werking of andere gebreken optreden, dient u eerst telefonisch of per e-mail contact met de onderstaande serviceafdeling op te nemen.

Een als defect geregistreerd product kunt u dan samen met uw aankoopbewijs (kassabon) en vermelding van de concrete schade alsmede het tijdstip van optreden voor u franco aan het u meegedeelde servicepunt verzenden.

## ● Service

**(NL) Service Nederland**  
Tel.: 0800022537  
E-Mail: owim@idl.nl

**(BE) Service België**  
Tel.: 080071011  
Tel.: 80023970 (Luxemburg)  
E-Mail: owim@idl.be

<b>Używane ostrzeżenia i symbole</b> .....	Strona	60
<b>Wstęp</b> .....	Strona	60
Używać zgodnie z przeznaczeniem .....	Strona	60
Zakres dostawy .....	Strona	61
Opis części .....	Strona	61
Dane techniczne .....	Strona	61
<b>Instrukcje bezpieczeństwa</b> .....	Strona	61
<b>Przed pierwszym użyciem</b> .....	Strona	64
Rozpakowanie i dokładne czyszczenie .....	Strona	64
<b>Użytkowanie</b> .....	Strona	64
Wkładanie i wyjmowanie wymiennych płytek .....	Strona	64
Obsługa .....	Strona	65
Grillowanie tostów .....	Strona	65
Grillowanie .....	Strona	66
Pieczenie gofrów .....	Strona	66
<b>Przepisy</b> .....	Strona	66
Tost z tuńczykiem .....	Strona	66
Tost z indykiem .....	Strona	67
Gofry belgijskie .....	Strona	67
Gofry jagodowe .....	Strona	67
Gofry z szynką lub serem .....	Strona	68
Brązowe gofry belgijskie .....	Strona	68
Szaszłyki z krewetkami i śliwkami .....	Strona	68
<b>Usuwanie usterek</b> .....	Strona	69
<b>Czyszczenie i konserwacja</b> .....	Strona	69
<b>Przechowywanie</b> .....	Strona	70
<b>Utylizacja</b> .....	Strona	70
<b>Uproszczona deklaracja zgodności WE</b> .....	Strona	70
<b>Gwarancja</b> .....	Strona	71
Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej .....	Strona	71
<b>Serwis</b> .....	Strona	71

## Używane ostrzeżenia i symbole

W tej instrukcji i na opakowaniu używane są poniższe ostrzeżenia:

 <p><b>NIEBEZPIECZEŃSTWO!</b> Ten symbol ze słowem „Niebezpieczeństwo” wskazuje na zagrożenie o wysokim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, spowoduje śmierć lub poważne obrażenia.</p>	 <p>Prąd przemienny/napięcie przemiennie</p>
	<p><b>Hz</b> Herc (częstotliwość sieciowa)</p>
	<p><b>W</b> Wat</p>
 <p><b>OSTRZEŻENIE!</b> Ten symbol ze słowem „Ostrzeżenie” wskazuje na zagrożenie o średnim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, spowoduje śmierć lub poważne obrażenia.</p>	 <p>Ten symbol ze słowem „Info” zawiera dalsze użyteczne informacje.</p>
	 <p>Produkt stosować tylko w pomieszczeniach suchych.</p>
 <p><b>OSTROŻNIE!</b> Ten symbol ze słowem „Ostrożnie” wskazuje na zagrożenie o niskim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, spowoduje małe lub umiarkowane obrażenia.</p>	 <p>Niebezpieczeństwo – ryzyko porażenia prądem!</p>
	 <p>Ostrożnie, gorąca powierzchnia!</p>
 <p>Symbol uziemienia ochronnego</p>	 <p>Bezpieczna żywność. Ten produkt nie ma negatywnego wpływu na smak lub zapach.</p>
 <p>Wymienne płytki nadają się do mycia w zmywarce.</p>	<p>■ Instrukcje bezpieczeństwa i dodatkowe informacje</p> <p>□ Instrukcje</p>

## OPIEKACZ

### ● Wstęp

Gratulujemy zakupu nowego OPIEKACZA, zwanego dalej „produktem”.

Tym samym zdecydowali się Państwo na zakup produktu wysokiej jakości. Instrukcja obsługi jest integralną częścią tego produktu. Zawiera ważne informacje dotyczące obsługi, bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed rozpoczęciem używania produktu zapoznać się z produktem i wszystkimi instrukcjami obsługi i bezpieczeństwa. W tym celu należy uważnie przeczytać poniższą instrukcję obsługi oraz instrukcję bezpieczeństwa.

Używać produktu wyłącznie zgodnie z jego poniżej opisanym przeznaczeniem. Instrukcję obsługi należy przechowywać w bezpiecznym miejscu i pamiętać o przekazaniu wszystkich dokumentów osobom trzecim podczas przekazywania produktu.

### ● Używać zgodnie z przeznaczeniem

Ten produkt jest przeznaczony do robienia gofrów i tostów oraz do grillowania. Nie używać do żadnych innych celów.

Produkt jest przeznaczony do użytku wyłącznie w prywatnych gospodarstwach domowych, a nie do celów komercyjnych.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wynikłą z niewłaściwego użytkowania.

## ● Zakres dostawy

- 1 × Opiekacz
- 3 × Zestawy wymiennych płytek
- 1 × Instrukcja obsługi

## ● Opis części

- 1 Rygiel
- 2 Czerwony wskaźnik (zasilanie)
- 3 Zielony wskaźnik (nagrzewanie)
- 4 Kabel zasilania z wtyczką sieciową
- 5 Uchwyt na kabel zasilania
- 6 Element grzejny
- 7 Duże zaczepty hakowe
- 8 Dźwignia zwalniająca
- 9 Zaczepty zewnętrzny (mały)
- 10 Zaczepty wewnętrzny (duży)
- 11 Płytki do kanapek (górną i dolną płytką)
- 12 Płytki do grillowania (górną i dolną płytką)
- 13 Płytki do wafli (górną i dolną płytką)
- 14 Pokrywa
- 15 Uchwyt

## ● Dane techniczne

Napięcie wejściowe:	220-240 V~, 50-60 Hz
Pobór mocy:	750 W
Stopień ochrony:	I
HG09121:	GS (TÜV SÜD)



## Instrukcje bezpieczeństwa

**PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM PRODUKTU ZAPOZNAĆ SIĘ ZE WSZYSTKIMI INSTRUKCJAMI O BEZPIECZEŃSTWIE!**

Uszkodzenia powstałe w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji obsługi nie są objęte gwarancją!

Nie ponosimy żadnej odpowiedzialności w przypadku wystąpienia szkód wtórnych! Nie bierzemy odpowiedzialności za uszkodzenia mienia lub obrażenia ciała, powstałe w wyniku niewłaściwego użytkowania lub nieprzestrzegania instrukcji bezpieczeństwa!

## **⚠ OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE WYPADKIEM I NIEBEZPIECZEŃSTWO UTRATY ŻYCIA DLA NIEMOWLĄT I MAŁYCH DZIECI!**

- Nie zostawiać dzieci bez nadzoru w pobliżu materiałów pakunkowych. Materiały pakunkowe grożą zadławieniem. Dzieci często nie są w stanie ocenić związków z tym niebezpieczeństwem. Zawsze trzymać dzieci z dala od materiałów pakunkowych.
- Produkt ten może być używany przez dzieci w wieku powyżej 8 lat i osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych lub umysłowych lub o braku doświadczenia i wiedzy, gdy są one nadzorowane

lub zostały pouczone o bezpiecznym użyciu produktu i o zagrożeniach wynikających z użytkowania.

- Dzieci nie mogą bawić się produktem.
- Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają powyżej 8 lat i są nadzorowane.
- Dzieci w wieku poniżej lat 8 należy trzymać z dala od produktu i kabla zasilania.

### **⚠️ OSTRZEŻENIE! RYZYKO OBRAŻEŃ!**

- Niewłaściwe użytkowanie może doprowadzić do obrażeń ciała. Z produktu należy korzystać wyłącznie zgodnie z niniejszą instrukcją. Nigdy nie próbować modyfikować produktu w żaden sposób.

### **⚠️ NIEBEZPIECZEŃSTWO! RYZYKO PORAŻENIA PRĄDEM!**

- Nigdy nie próbować samodzielnego naprawiania. W razie awarii naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.

- Nie zanurzać produktu w wodzie ani w innych cieczach. Nigdy nie trzymać produktu pod bieżącą wodą.
- Nie używać uszkodzonego produktu. Odłączyć produkt od zasilania i skontaktować się ze sprzedawcą, jeśli jest uszkodzony.
- Produktu nie wolno używać, jeśli został upuszczony lub wykazuje widoczne oznaki uszkodzenia.
- Po podłączeniu do sieci ten produkt jest zawsze włączony.
- Przed podłączeniem produktu do źródła zasilania należy sprawdzić, czy napięcie i prąd znamionowy odpowiadają parametrom zasilania podanym na tabliczce znamionowej.
- Regularnie sprawdzać, czy wtyczka sieciowa i kabel zasilania nie są uszkodzone. W przypadku uszkodzenia kabla zasilania tego produktu musi on zostać wymieniony przez producenta, jego serwis posprzedażny lub też osobę posiadającą podobne kwalifikacje, co pozwoli uniknąć niebezpieczeństwa.

- Kabel zasilania chronić przed uszkodzeniem. Nie dopuszczać, aby zwisał nad ostrymi krawędziami, był ściśnięty lub zgięty. Kabel zasilania trzymać z dala od gorących powierzchni i otwartego ognia.

### **⚠ OSTROŻNIE! GORĄCA POWIERZCHNIA!**

- Produkt nagrzewa się podczas pracy. Nie dotykać produktu podczas pracy i bezpośrednio po użyciu.
- Podczas pracy i podczas stygnięcia produkt trzymać tylko za uchwyt.
- Podczas użytkowania należy zachowywać ostrożność, ponieważ uchwyt może wytwarzać niewielkie ciepło.

### **⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ I USZKODZEŃ!**

- Nie pozostawiać produktu bez nadzoru po podłączeniu do sieci zasilającej.
- Nie przenosić produktu, jeśli jest włączony.
- Nie należy używać produktu bez włożonych płytek wymiennych.

- Nie stawiać produktu na gorących powierzchniach (np. kuchenkach gazowych i elektrycznych lub piekarnikach). Produkt należy używać na płaskiej, stabilnej, czystej, żaroodpornej i suchej powierzchni.
- Nie przykrywać produktu podczas używania i gdy jest jeszcze ciepły.
- Upewnić się, że kabel zasilania nie jest przycięty wymiennymi płytkami ani że nie dotyka krawędzi tych wymiennych płytek.
- Nie zaleca się używania przedłużaczy. Jeśli konieczne jest użycie przedłużacza, to musi on być przystosowany do przepływu prądu o natężeniu co najmniej 10 A.
- Kable połączeniowe i przedłużacze układać w taki sposób, aby nikt nie mógł się o nie potknąć i aby nic nie zostało uszkodzone.
- Ten produkt nie jest przeznaczony do stosowania z zewnętrznym minutnikiem lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.

- Nie odłączać wtyczki sieciowej od gniazdka sieciowego ciągnąc za kabel zasilania.
- Chronić produkt, kabel zasilający i wtyczkę sieciową przed kurzem, bezpośrednim działaniem promieni słonecznych oraz kapiącą i rozpryskującą się wodą.
- Chronić produkt przed wysoką temperaturą. Nie umieszczać produktu w pobliżu otwartego ognia ani źródeł ciepła, takich jak piece lub grzejniki.

### **⚠ OSTRZEŻENIE! RYZYKO OBRAŻEŃ!**

- Wyłączać produkt przed czyszczeniem lub gdy nie jest używany.

### **● Przed pierwszym użyciem**

#### **● Rozpakowanie i dokładne czyszczenie**

1. Wyjąć produkt z opakowania i usunąć wszystkie materiały opakunkowe oraz folie ochronne.
2. Sprawdzić, czy są wszystkie części i czy opisany zakres dostawy jest kompletny (patrz akapit „Zakres dostawy”).
3. Sprawdzić, czy produkt i wszystkie części są w dobrym stanie. W razie zauważenia jakichkolwiek uszkodzeń lub defektów nie używać produktu, ale postępować zgodnie z opisem w rozdziale „Gwarancja”.

4. Przed pierwszym użyciem produkt należy uruchomić bez jedzenia żywności, aby wszelkie pozostałości produkcyjne uległy spaleniowi. Zapewnić odpowiednią wentylację.
5. Wyczyścić wszystkie części produktu zgodnie z opisem w akapicie „Czyszczenie i konserwacja”.

### **● Użytkowanie**

#### **● Wkładanie i wyjmowanie wymiennych płytek**

#### **⚠ OSTRZEŻENIE! RYZYKO PORAŻENIA PRĄDEM!**

- Przed włożeniem lub wyjęciem wymiennych płytek należy wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazdka.

#### **⚠ OSTROŻNIE! GORĄCA POWIERZCHNIA!**

- Płytek wymiennych nie wolno wymieniać i usuwać bezpośrednio po zakończeniu używania. Najpierw należy odczekać, aż produkt całkowicie ostygnie.

#### **ⓘ INFO:**

- Używać wymiennych płytek **11/12/13** tylko tego samego typu.

#### **Wkładanie wymiennych płytek**

1. Otworzyć rygiel **1** i rozłożyć produkt.
2. Zaczepy wewnętrzne **10** żądanej płytki wymiennej umieścić w dużych zaciskach hakowych **7**.
3. Następnie wcisnąć wymienną płytkę, aż zaskoczy.
4. Polecenia punktów 2 i 3 powtórzyć po drugiej stronie produktu.

#### **Wyjmowanie wymiennych płytek**

1. Otworzyć rygiel **1** i rozłożyć produkt.
2. Pociągnąć dźwignię zwalniającą **8** i wyjąć wymienną płytkę.
3. Polecenie punktu 2 powtórzyć po drugiej stronie produktu.

## ● Obsługa

### ❗ INFO:

- Podczas kilku pierwszych nagrzań produktu może pojawiać się lekki zapach. W miejscu użytkowania należy zapewnić prawidłową wentylację.
- Pierwsze grillowane lub upieczone potrawy należy wyrzucić.
- Podczas pracy zielony wskaźnik [3] czasami włącza się i wyłącza. Oznacza to, że produkt ponownie podgrzewa się do temperatury roboczej.
- Ten produkt jest przeznaczony do robienia gofrów i tostów oraz do grillowania (patrz rozdziały następne).

Zalecane czasy pieczenia lub grillowania	
Kanapki	4 do 5 minut
Grillowanie	4 do 9 minut (regularnie sprawdzać stan potrawy)
Gofry (słodkie lub pikantne)	8 minut
Wyłącznie w celach informacyjnych (przybliżone czasy pieczenia można znaleźć w rozdziale „Przepisy”)	

1. W celu włączenia produktu wtyczkę sieciową [4] podłączyć do gniazdka sieciowego. Czerwony wskaźnik [2] zaświeci się.
2. Podczas nagrzewania produkt musi być zamknięty. Podgrzewać produkt, aż zaświeci się zielony wskaźnik [3].
3. Górną i dolną płytkę wymienną [11]/[12]/[13] nasmarować odpowiednim olejem jadalnym.
4. Odpowiednią ilość żywności lub ciasta umieścić na dolnych wyjmowanych płytach i pokrywę [14] zamknąć za pomocą uchwytu [15] i rygla [1], aby produkt był zamknięty podczas pieczenia lub grillowania żywności.
5. W celu całkowitego wyłączenia produktu należy wyjąć wtyczkę sieciową z gniazdka sieciowego. Czerwony wskaźnik zgaśnie.

Wskaźnik	Stan
Czerwony wskaźnik świeci się	Produkt jest włączony
Czerwony wskaźnik nie świeci się	Produkt jest wyłączony
Zielony wskaźnik nie świeci się	Produkt jest rozgrzewany lub podgrzewany.
Zielony wskaźnik świeci się	Osiągnięto temperaturę roboczą.

## ● Grillowanie tostów

Tosty kanapkowe z nadzieniem słodkim lub słonym.

### ❗ INFO:

- Podczas pieczenia tostów zielony wskaźnik [3] gaśnie i włącza się ponownie. Sygnalizuje to regulację wymaganej temperatury pracy.

### Płytki wymienne:

- Płytki do kanapek (górna i dolna płytka) [11]

### Szacowany czas grillowania:

- Ok. 4 do 5 minut. W zależności od tego, jak chrupiące mają być kanapki. Czas pieczenia można w razie potrzeby skrócić lub wydłużyć, zależnie od upodobań.
1. Otworzyć rygiel [1] i rozłożyć produkt.
  2. 2 przygotowane kanapki umieścić na dolnej płytce do kanapek [11].
  3. Za pomocą uchwytu [15] opuścić pokrywę [14] i zamknąć rygiel, aby podczas grillowania kanapek produkt był zamknięty.
  4. Gdy kanapki są gotowe, plastikową lub drewnianą szpatułki (lub innego odpowiedniego niemetalowego narzędzia) wyjąć kanapki z produktu, aby uniknąć uszkodzenia nieprzywierającej powłoki produktu.
  5. Po zakończeniu procesu grillowania wyciągnąć wtyczkę sieciową [4] z gniazdka.



## ● Grillowanie

### ⚠ **OSTROŻNIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO PRYSKANIA!**

- Nie używać wilgotnej żywności. Podczas otwierania produktu należy zwracać uwagę na przyskający tłuszcz i unoszące się opary.

Grillować małe kawałki mięsa, kielbasy i warzyw.

### 📘 **INFO:**

- Podczas grillowania zielony wskaźnik **3** gaśnie i włącza się ponownie. Sygnalizuje to regulację wymaganej temperatury pracy.

### **Płytki wymienne:**

- Płytki do grillowania (górna i dolna płytka) **12**

### **Szacowany czas grillowania:**

- Ok. 4 do 9 minut. W zależności od tego, jak potrawa ma być upieczona. Czas pieczenia można w razie potrzeby skrócić lub wydłużyć, zależnie od upodobań.
1. Otworzyć rygiel **1** i rozłożyć produkt.
  2. Potrawę do grillowania umieścić na dolnej płytce do grillowania **12**.
  3. Za pomocą uchwyty **15** opuścić pokrywę **14** i zamknąć rygiel, aby podczas grillowania produkt był zamknięty.
  4. Po zakończeniu procesu grillowania wyciągnąć wtyczkę sieciową **4** z gniazdka.

## ● Pieczenie gofrów

Nadaje się do słodkich lub pikantnych gofrów.

### 📘 **INFO:**

- Podczas pieczenia gofrów zielony wskaźnik **3** gaśnie i włącza się ponownie. Sygnalizuje to regulację wymaganej temperatury pracy.

### **Płytki wymienne:**

- Płytki do wafli (górna i dolna płytka) **13**

## **Szacowany czas pieczenia:**

- Ok. 8 minut. W zależności od tego, jak brązowe mają być gofry. Czas pieczenia można w razie potrzeby skrócić lub wydłużyć, zależnie od upodobań.
1. Otworzyć rygiel **1** i rozłożyć produkt.
  2. Do wylewania ciasta na dolną płytkę do wafli **13** używać chochelki wykonanej z drewna lub żaroodpornego tworzywa sztucznego. Nie należy używać metalowej chochelki, ponieważ może to spowodować uszkodzenie nieprzewodzących płytek do wafli. Nie przepelniać dolnej płytki do wafli.
  3. Za pomocą uchwyty **15** opuścić pokrywę **14** i zamknąć rygiel, aby podczas pieczenia ciasta produkt był zamknięty.
  4. Gdy gofry będą gotowe, plastikową lub drewnianą szpatułką (lub innym odpowiednim niemetalowym narzędziem) wyjąć gofry z produktu, aby uniknąć uszkodzenia powłoki zapobiegającej przylepaniu.
  5. Po zakończeniu pieczenia wtyczkę sieciową **4** wyciągnąć z gniazdka sieciowego.

## ● Przepisy

### ● **Tost z tuńczykiem**

#### **Płytki wymienne:**

- Płytki do kanapek (górna i dolna płytka) **11**

#### **Składniki:**

4 plasterki	Chleba tostowego
85 g	Pasty sezamowej
85 g	Niskotłuszczowego jogurtu greckiego
80 g	Tuńczyka
65 g	Świeżej bazylii
1	Wyciśnięta cytryna
14 ml	Oliwy z oliwek
1 szczypta	Soli
1 szczypta	Pieprzu

## Przygotowanie:

1. Rozgrzać produkt.
2. Wymieszać Tahini, grecki jogurt i sok z cytryny i doprawić do smaku bazylią, solą i pieprzem.
3. Do sosu jogurtowego Tahini dodać oliwę z oliwek. Sos jogurtowy Tahini nałożyć na 2 kromki chleba tostowego.
4. Na wierzchu ułożyć odsączonego tuńczyka.
5. Przykryć pozostałymi kromkami chleba tostowego.
6. Zamknąć produkt i grilować przez około 4 minuty.
7. Podawać natychmiast.

## ● Tost z indykiem

### Płytki wymienne:

- Płytki do kanapek (górną i dolną płytką) 11

### Składniki:

- |             |                                     |
|-------------|-------------------------------------|
| 4 plasterki | Chleba tostowego                    |
| 2 plasterki | Młodego sera Gouda                  |
| 50 g        | Piersi indyka pokrojonej na plastry |
| 10 g        | Musztardy                           |
| ½           | Cebuli                              |
| 1 szczypta  | Soli                                |
| 1 szczypta  | Pieprzu                             |

### Przygotowanie:

1. Rozgrzać produkt.
2. Musztardę rozsmarować na wewnętrznej stronie kromek chleba tostowego.
3. Cebulę pokroić na małe kawałki.
4. Pierś indyka i cebulę nałożyć na 2 kromki chleba tostowego.
5. Posypać solą i pieprzem.
6. Przykryć plasterami sera.
7. Przykryć pozostałymi kromkami chleba tostowego.
8. Zamknąć produkt i grilować przez około 4 minuty.
9. Podawać natychmiast.

## ● Gofry belgijskie

### Płytki wymienne:

- Płytki do wafli (górną i dolną płytką) 13

### Składniki:

- |              |                      |
|--------------|----------------------|
| 5            | Jajka                |
| 250 g        | Masła                |
| 200 g        | Cukru                |
| 400 ml       | Mleka                |
| 500 g        | Zwykłej mąki         |
| 2 opakowania | Cukru waniliowego    |
| 5 g          | Proszku do pieczenia |

### Przygotowanie:

1. Rozgrzać produkt.
2. W średniej wielkości misce wymieszać jajka, cukier waniliowy, cukier i masło.
3. Wymieszać w misce proszek do pieczenia, około połowy mąki i połowę mleka.
4. Dodać pozostałą mąkę i mleko. Mieszać, aż ciasto będzie mieć konsystencję kremu.
5. Obie płytki wymienne 13 spryskać aerozolem do gotowania.
6. Na dolnej wymiennej płytce rozłożyć równomiernie ciasto.
7. Zamknąć produkt i piec przez 8 minut.
8. Podawać natychmiast.

## ● Gofry jagodowe

### Płytki wymienne:

- Płytki do wafli (górną i dolną płytką) 13

### Składniki:

- |        |  |
|--------|--|
| 120 ml | Olej roślinny                                |
| 250 ml | Mleka  |
| 2      | Jajka  |
| 200 g  | Cukru  |
| 170 g  | Zwykłej mąki                                 |
| 2,5 g  | Proszku do pieczenia                         |
| 130 g  | Borówki amerykańskiej (świeżej lub mrożonej) |

## Przygotowanie:

1. Rozgrzać produkt.
2. W dużej misce wymieszać olej, mleko, jajka i cukier. Dodać mąkę i proszek do pieczenia. Dobrze wymieszać.
3. Wrzucić borówki.
4. Obydwie płytki wymienne [13] spryskać aerozolem do gotowania.
5. Na dolnej wymiennej płytce rozłożyć równomiernie ciasto.
6. Zamknąć produkt i piec przez około 10 minut na złoty kolor.
7. Podawać natychmiast.

## ● Gofry z szynką lub serem

### Płytki wymienne:

- Płytki do wafli (górna i dolna płytka) [13]

### Składniki:

570 g	Zamrożonych ziemniaków Rösti
225 g	Pokrojonej w kostkę szynki szwarcwaldzkiej
200 g	Rozdrobnionego sera cheddar
3	Duże jajka, ubite
2 ząbki	Czosnku (posiekanego)
2 łyżeczka	Posiekanych listków świeżej pietruszki
½ łyżeczki	Suszonego tymianku
¼ łyżeczki	Wędzonej papryki

Doprawić solą i świeżo zmielonym czarnym pieprzem

### Przygotowanie:

1. Rozmrozić placki Rösti.
2. Rozgrzać produkt.
3. Obydwie płytki wymienne [13] spryskać aerozolem do gotowania.
4. W dużej misce połączyć ziemniaki, szynkę, ser, jajka, czosnek, pietruszkę, tymianek i paprykę. Doprawić solą i pieprzem.
5. Rozłożyć mieszankę równomiernie na dolnej wymiennej płytce.
6. Zamknąć produkt i piec ok. 7 minut na złoty kolor i aż będą chrupiące.
7. Podawać natychmiast.

## ● Brązowe gofry belgijskie

### Płytki wymienne:

- Płytki do wafli (górna i dolna płytka) [13]

### Składniki:

180 g	Zwykłej mąki
65 g	Niesłodzonego kakao w proszku
20 g	Cukru krystalicznego
1 łyżeczka	Proszku do pieczenia
1 łyżeczka	Soli morskiej
10 łyżka	Roztopionego masła, niesolonego
2	Duże jajko
2 łyżeczka	Ekstraktu waniliowego
60 ml	Wody
120 g	Małych kawałków czekolady

- **Składniki opcjonalne:** Lody waniliowe, sos czekoladowy, cukier puder

### Przygotowanie:

1. Rozgrzać produkt. W dużej misce wymieszać mąkę, kakao w proszku, cukier, proszek do pieczenia i sól. Roztopić masło, odłożyć na bok do ostygnięcia.
2. W małej miseczce wymieszać jajka, ekstrakt waniliowy i wodę. Mieszankę jaj dodać do suchej mieszanki. Szybko rozmieszać z roztopionym masłem. Dodać kawałki czekolady.
3. Obydwie płytki wymienne [13] spryskać aerozolem do gotowania.
4. Na dolnej wymiennej płytce rozłożyć równomiernie ciasto.
5. Zamknąć produkt i piec przez około 3 minuty.
6. Podnieść pokrywę [14], aby sprawdzić gofry. Gofr powinien być w pełni uformowany, ale miękki.
7. Podawać z cukrem pudrem, lodami waniliowymi lub sosem czekoladowym.

## ● Szaszłyki z krewetkami i śliwkami

### Płytki wymienne:

- Płytki do grillowania (górna i dolna płytka) [12]


## Składniki:



- 2 łyżki Oleju rzepakowego
- 2 łyżki Kolendry (świeżo posiekanej)
- 1 łyżeczka Skórki z limonki (świeżo utartej)
- 3 łyżki Soku z limonki
- ½ łyżeczki Soli
- 12 Surowych krewetek (od 8 do 12 krewetek na 500 g/obrane i wypatroszone)
- 3 Papryczki Jalapeño (wydrążone i pocięte wzdłuż na ćwiartki)
- 2 Śliwki (wydrylowane i pocięte na sześć kawałków)

## Przygotowanie:

1. Rozgrzać produkt.
2. W dużej misce roztrześć olej rzepakowy, kolendrę, skórkę z limonki, sok z limonki i sól.
3. 3 łyżki mieszanki przelać do małej miski i odłożyć na bok.
4. Do mieszanki dodać krewetki, papryczki Jalapeño i śliwki. Wymieszać wszystkie składniki i zamarynować.
5. Krewetki, papryczki Jalapeño i śliwki równomiernie rozdzielić na 4 szaszłyki (25 cm). Usunąć marynatę.
6. Grillować szaszłyki, aż krewetki ugotują się. Grillować z każdej strony przez ok. 2 minuty, a następnie obrócić.
7. Skropić resztą marynaty.

## ● Usuwanie usterek

Problem	Rozwiązanie
Produkt nie działa.	<input type="checkbox"/> Kabel zasilania  podłączyć do odpowiedniego gniazdka sieciowego.
Gofry lub tosty są zbyt ciemne.	<input type="checkbox"/> Skrócić czas grillowania.
Gofry lub tosty są zbyt blade.	<input type="checkbox"/> Wydłużyć czas grillowania.

Problem	Rozwiązanie
Gotowe upieczony gofry lub tosty trudno wyjąć z produktu.	<input type="checkbox"/> Przed pieczeniem lekko natłuścić płytki wymienne  /  . <input type="checkbox"/> Zastosować inny przepis na ciasto.

## ● Czyszczenie i konserwacja

### **NIEBEZPIECZEŃSTWO! RYZYKO PORAŻENIA PRĄDEM!**

- Przed czyszczeniem odłączyć produkt od zasilania.
- Nie zanurzać części elektrycznych produktu w wodzie ani w innych płynach. Nigdy nie trzymać produktu pod bieżącą wodą.
- Nie pozwalać, aby woda lub inne płyny dostały się do wnętrza produktu.




### **OSTROŻNIE! GORĄCA POWIERZCHNIA!**

- Nie czyścić produktu bezpośrednio po użyciu. Najpierw należy odczekać, aż produkt całkowicie ostygnie.

### **OSTROŻNIE! RYZYKO USZKODZENIA!**

- Do czyszczenia produktu i akcesoriów nie wolno używać szorstkich, agresywnych środków czyszczących ani twardych szczotek.

### **INFO:**

- Produkt czyścić zaraz po ostudzeniu. Gdy resztki jedzenia zaschną, nie będą łatwe do usunięcia.
- Płytki wymienne // nadają się do mycia w zmywarce.

Część	Sposób czyszczenia
■ Obudowa	<input type="checkbox"/> Obudowę przecierać lekko wilgotną ściereczką. W razie potrzeby dodać trochę detergentu.

Część	Sposób czyszczenia
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Płytki wymienne <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">11/12/13</span></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Płytki wymienne myć wodą i/lub łagodnym detergentem.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Szczeliny na spodzie wymiennych płytek</li> <li>■ Element grzejny <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">6</span></li> <li>■ Rygiel <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">1</span></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Tłuszcz i płyny usuwać papierowym ręcznikiem.</li> <li>□ Wszelkie przylegające, przypalone pozostałości usuwać drewnianą szpatułką lub małym drewnianym patyczkiem.</li> </ul>

- Po czyszczeniu i przed ponownym użyciem wszystkie części produktu dokładnie wysuszyć.

## ● Przechowywanie

### ⚠ **OSTROŻNIE! GORĄCA POWIERZCHNIA!**

- Nie chować produktu bezpośrednio po użyciu. Najpierw należy odczekać, aż produkt całkowicie ostygnie.

### ⚠ **UWAGA! RYZYKO USZKODZENIA!**

- Nie przechowywać gorącego produktu w szafce lub opakowaniu.
- Wyczyścić produkt przed schowaniem.
- Kabel zasilania 4 owinać wokół uchwytu na kabel zasilania 5 na spodzie produktu.
- Produkt przechowywać w oryginalnym opakowaniu, gdy nie jest używany.
- Produkt przechowywać w suchym, niedostępnym dla dzieci miejscu.

## ● Utylizacja

Opakowanie wykonane jest z materiałów przyjaznych dla środowiska, które można przekazać do utylizacji w lokalnym punkcie przetwarzania surowców wtórnych.



Przy segregowaniu odpadów prosimy zwrócić uwagę na oznakowanie materiałów opakowaniowych, oznaczone są one skrótami (a) i numerami (b) o następującym znaczeniu: 1-7: Tworzywa sztuczne/20-22: Papier i tektura/80-98: Materiały kompozytowe.

## Produkt:



Points de collecte sur [www.quefairedesdechets.fr](http://www.quefairedesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Produkt, w tym akcesoria i materiały opakowaniowe, nadają się do recyklingu i podlegają rozszerzonej odpowiedzialności producenta.

Wyrzuć je osobno, zgodnie z ilustracją przedstawiającą informacje o sortowaniu, aby zapewnić lepszą utylizację odpadów.

Logo Triman jest ważne tylko dla Francji.



Informacji na temat możliwości utylizacji wyeksploatowanego produktu udziela urząd gminy lub miasta.



Z uwagi na ochronę środowiska nie wyrzucać urządzenia po zakończeniu eksploatacji do odpadów domowych, lecz prawidłowo zutylizować. Informacji o punktach zbiorczych i ich godzinach otwarcia udziela odpowiedni urząd.

## ● Uproszczona deklaracja zgodności WE



Znak CE potwierdza zgodność z dyrektywami UE mającymi zastosowanie do produktu.

## ● **Gwarancja**

Produkt wyprodukowano według wysokich standardów jakości i poddano skrupulatnej kontroli przed wysyłką. W przypadku wad produktu nabywcy przysługują ustawowe prawa. Gwarancja nie ogranicza ustawowych praw nabywcy produktu.

Produkt objęte jest 3 gwarancją, licząc od daty zakupu. Gwarancja wygasa w razie zawinionego przez użytkownika uszkodzenia produktu, niewłaściwego użycia lub konserwacji.

W przypadku wystąpienia w ciągu 3 lat od daty zakupu wad materiałowych lub fabrycznych, dokonujemy – według własnej oceny – bezpłatnej naprawy lub wymiany produktu.

Świadczenie gwarancyjne obejmuje wady materiałowe i fabryczne. Gwarancja nie obejmuje części produktu ulegających normalnemu zużyciu, uznawanych za części zużywalne (np. baterie) oraz uszkodzeń części łamliwych, np. przelączników, akumulatorów lub wykonanych ze szkła.

Zgodnie z Kodeksem Cywilnym art. 581 §1 wraz z wymianą urządzenia lub ważnej części czas gwarancji rozpoczyna się na nowo.

## ● **Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej**

Aby zapewnić szybkie rozpatrzenie Państwa wniosku, prosimy stosować się do następujących wskazówek:

Przed skontaktowaniem się z działem serwisowym należy przygotować paragon i numer artykułu (IAN 416136\_2210) jako dowód zakupu.

Numery artykułów można znaleźć na tabliczce znamionowej, na grawerunku, na stronie tytułowej jego instrukcji (na dole po lewej stronie) lub jako naklejkę na stronie odwrotnej lub spodniej.

W razie wystąpienia błędów w działaniu lub innych wad, należy skontaktować się najpierw z wymienionym poniżej działem serwisowym telefonicznie lub pocztą elektroniczną.

Produkt uznany za uszkodzony można następnie z dołączeniem dowodu zakupu (paragonu) i podaniem, na czym polega wada i kiedy wystąpiła, przestać bezpłatnie na podany Państwu adres serwisu.












## ● **Serwis**

**PL Serwis Polska**  
Tel.: 008004911946  
E-Mail: owim@idl.pl

<b>Použitá výstražná upozornění a symboly</b> .....	Strana	73
<b>Úvod</b> .....	Strana	73
Použití v souladu s určením .....	Strana	73
Rozsah dodávky .....	Strana	74
Popis dílů .....	Strana	74
Technické údaje .....	Strana	74
<b>Bezpečnostní pokyny</b> .....	Strana	74
<b>Před prvním použitím</b> .....	Strana	76
Výrobek vybalte a vyčistěte jej .....	Strana	76
<b>Použití</b> .....	Strana	77
Vložte a vyjměte výměnné desky .....	Strana	77
Obsluha .....	Strana	77
Grilujte sendviče .....	Strana	78
Grilování .....	Strana	78
Pečení vafelí .....	Strana	78
<b>Recepty</b> .....	Strana	79
Tuňákový sendvič .....	Strana	79
Kruťtí sendvič .....	Strana	79
Belgické vafle .....	Strana	79
Borůvkové vafle .....	Strana	80
Šunkové/sýrové vafle .....	Strana	80
Belgické hnědé vafle .....	Strana	80
Krevetové špízy se švestkami .....	Strana	81
<b>Odstraňování chyb</b> .....	Strana	81
<b>Čištění a péče</b> .....	Strana	81
<b>Skladování</b> .....	Strana	82
<b>Zlikvidování</b> .....	Strana	82
<b>Zjednodušené ES prohlášení o shodě</b> .....	Strana	82
<b>Záruka</b> .....	Strana	83
Postup v případě uplatňování záruky .....	Strana	83
<b>Servis</b> .....	Strana	83

## Použitá výstražná upozornění a symboly

V tomto návodu k obsluze a na obalu jsou používána následující upozornění:

 <p><b>NEBEZPEČÍ!</b> Tento symbol se signální slovem „Nebezpečí“ označuje ohrožení s vysokým stupněm rizika, které má, pokud se mu nezabrání, za následek těžké zranění nebo smrt.</p>	 Střídavý proud/napětí
	<b>Hz</b> Hertz (síťová frekvence)
	<b>W</b> Watt
 <p><b>VAROVÁNÍ!</b> Tento symbol se signální slovem „Varování“ označuje ohrožení se středním stupněm rizika, které může mít, pokud se mu nezabrání, za následek těžké zranění nebo smrt.</p>	 Tento symbol se signálním slovem „Informace“ poskytuje další užitečné informace.
	 Používejte výrobek jen v suchých vnitřních prostorech.
 <p><b>OPATRNĚ!</b> Tento symbol se signální slovem „Opatrně“ označuje ohrožení s nízkým stupněm rizika, které může mít, pokud se mu nezabrání, za následek malé nebo lehké zranění.</p>	 Nebezpečí – riziko úrazu elektrickým proudem!
	 Opatrně, horký povrch!
 Symbol ochranného uzemnění	 Bezpečné pro potraviny. Tento výrobek nemá žádný negativní vliv na chuť a vůni.
 Výměnné desky jsou vhodné pro čištění v myčce.	<input checked="" type="checkbox"/> Bezpečnostní pokyny a další informace <input type="checkbox"/> Pokyny pro činnost

## SENDVIČOVAČ

### ● Úvod

Blahopřejeme vám k zakoupení vašeho nového SENDVIČOVAČE, dále nazývaného jen „výrobek“.

Rozhodli jste se pro kvalitní produkt. Návod k obsluze je nedílnou součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité pokyny pro obsluhu, bezpečnost, použití a likvidaci.

Před použitím výrobku se seznámte se všemi pokyny k obsluze a bezpečnostními pokyny. Za tímto účelem si pečlivě přečtěte následující pokyny k obsluze a bezpečnostní pokyny.

Používejte výrobek jen popsáním způsobem a na uvedených místech. Uschovejte si krátký návod na bezpečném místě a společně s tímto výrobkem předejte třetí straně bezpodmínečně i všechny podklady.

### ● Použití v souladu s určením

Tento výrobek je určen k výrobě vaflů, sendvičů a ke grilování. Nepoužívejte ho pro jiné účely.

Výrobek je určen výhradně pro použití v domácnostech, nikoliv pro komerční účely.

Výrobce nepřebírá žádnou odpovědnost za škody způsobené neodborným použitím.



## ● Rozsah dodávky

- 1 × Sendvičovač
- 3 × Sady vyměnitelných disků
- 1 × Návod na obsluhu

## ● Popis dílů

- 1 Zámek
- 2 Červená kontrolka (provoz)
- 3 Zelená kontrolka (topení)
- 4 Připojné vedení se sířovou zástrčkou
- 5 Návin kabelu
- 6 Topný článek
- 7 Velké hákové svorky
- 8 Odblokovací páčka
- 9 Vnější zarážka (malá)
- 10 Vnitřní zarážka (velká)
- 11 Sendvičové desky (horní a dolní deska)
- 12 Grilovací desky (horní a dolní deska)
- 13 Vaflové desky (horní a dolní deska)
- 14 Víko
- 15 Rukojeť

## ● Technické údaje

Vstupní napětí:	220–240 V~, 50–60 Hz
Příkon:	750 W
Ochranná třída:	I
HG09121:	GS (TÜV SÜD)



## Bezpečnostní pokyny

### SEZNAMTE SE PŘED POUŽITÍM VÝROBKU SE VŠEMI BEZPEČNOSTNÍMI POKYNY A POKYNY PRO OBSLUHU!

V případě poškození v důsledku nedodržení tohoto návodu na obsluhu se vaše záruka ruší!

Za následné škody se nepřebírá žádná odpovědnost! V případě škody na majetku nebo zranění způsobené nesprávným používáním nebo nedodržením bezpečnostních pokynů se nepřebírá žádná odpovědnost!

## ⚠ **VAROVÁNÍ! NEBEZPEČÍ ŽIVOTA A NEHOD PRO KOJENCE A DĚTI!**

- Nenechte děti hrát si bez dozoru s balicími materiály. Balicí materiál představuje nebezpečí udušení. Děti často podceňují s tím spojená nebezpečí. Vždy udržujte balicí materiál mimo dosah dětí.
- Tento přístroj mohou používat děti starší 8 let i osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny ohledně bezpečného používání přístroje a chápou z toho vyplývající rizika.
- Děti si nesmí s výrobkem hrát.
- Čištění a užitelská údržba nesmí být prováděny dětmi, ledaže by byly starší než 8 let a byly pod dozorem.

- Děti mladší než 8 let je třeba držet v dostatečné vzdálenosti od výrobku a přípojného vedení.

### **⚠ VAROVÁNÍ! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!**

- Neodborné použití může vést k zraněním. Používejte tento výrobek výhradně podle tohoto návodu. Nepokoušejte se výrobek jakýmkoliv způsobem měnit.

### **⚠ NEBEZPEČÍ! RIZIKO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!**

- Nepokoušejte se nikdy výrobek sami opravovat. V případě poruchy smí opravy provádět výhradně kvalifikovaný personál.
- Neponořujte výrobek do vody nebo jiných kapalin. Nikdy výrobek nadržte pod tekoucí vodou.
- Poškozený výrobek nepoužívejte. Když je výrobek poškozen odpojte výrobek z elektrické sítě a obraťte se na svého prodejce.
- Výrobek nesmí být používán, pokud spadl nebo má viditelné známky poškození.

- Tento výrobek je trvale zapnut, když je připojen k elektrické síti.

- Před připojením výrobku k síti zkontrolujte, zda napětí a proud splňují údaje pro napájení uvedené na typovém štítku.

- Pravidelně kontrolujte síťovou zástrčku a přípojně vedení na poškození. Když je přípojně vedení poškozeno, musí být nahrazeno výrobcem, jeho zákaznickým servisem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo nebezpečím.

- Chraňte přípojně vedení před poškozením. Nenechte ho viset přes ostré hrany a nelámejte ani neohýbejte jej. Chraňte přípojně vedení před horkými povrchy a otevřenými plameny.

### **⚠ OPATRNĚ! HORKÝ POVRCH!**

- Výrobek se v průběhu používání zahřeje. Nedotýkejte se výrobku v průběhu nebo bezprostředně po použití.
- S výrobkem manipulujte během provozu a chlazení pouze za rukojeť.

- Při používání je třeba dbát opatrnosti, protože na rukojeti může docházet k mírnému vývinu tepla.

## **⚠ VAROVÁNÍ! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ A POŠKOZENÍ!**

- Nenechávejte výrobek bez dozoru, když je připojen k síti.
- Výrobkem nepohybujte, pokud je v provozu.
- Nepoužívejte výrobek bez vložených výměnných desek.
- Nestavte výrobek na horké povrchy (plynový sporák, elektrický sporák, trouba atd.). Používejte výrobek na rovné, stabilní, čisté, tepelně odolné a suché ploše.
- Výrobek nezakrývejte, pokud je v používání nebo krátce po používání, dokud je ještě teplý.
- Dbejte na to, aby přípojné vedení nebylo sevřeno výměnnými deskami nebo aby nebylo v kontaktu s hranami desek.
- Používání prodlužovacích vedení se nedoporučuje. Pokud je však použití prodlužovacího vedení nezbytné, musí být určeno pro proud nejméně 10 A.

- Přívodní kabel a prodlužovací vedení položte tak, aby o něj nikdo nemohl zakopnout ani aby se nemohlo nic poškodit.
- Tento výrobek není určen k tomu, aby byl používán s externím časovačem nebo samostatným systémem dálkového ovládání.
- Nevytahujte síťovou zástrčku ze zásuvky za přípojné vedení.
- Chraňte výrobek, přípojné vedení a síťovou zástrčku před prachem, přímým slunečním zářením, kapající a stříkající vodě.
- Chraňte výrobek proti horku. Nepokládejte výrobek do blízkosti otevřených plamenů nebo zdrojů tepla, jako jsou kamna nebo ohřívače.

## **⚠ VAROVÁNÍ! RIZIKO ZRANĚNÍ!**

- Odpojte výrobek od sítě před tím, než ho budete čistit nebo se nebude používat.

### **● Před prvním použitím**

### **● Výrobek vybalte a vyčistěte jej**

1. Vyjměte výrobek z obalu a odstraňte veškeré balicí materiály a ochranné fólie.
2. Zkontrolujte, zda jsou k dispozici všechny díly a zda je rozsah dodávky kompletní (viz „Rozsah dodávky“).

- Zkontrolujte, zda je výrobek a všechny součásti v dobrém stavu. Pokud zjistíte jakékoli poškození nebo závadu, výrobek nepoužívejte, ale postupujte podle popisu v kapitole „Záruka“.
- Před prvním použitím produkt provozujte bez jídla, aby se spálily případné zbytky z výroby. Zajistěte dostatečné větrání.
- Vyčistěte všechny součásti výrobku podle popisu v kapitole „Čištění a údržba“.

## ● Použití

### ● Vložte a vyjměte výměnné desky

#### **VAROVÁNÍ! RIZIKO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!**

- Než budete vkládat/odstraňovat výměnné desky, vytáhněte vždy síťovou zástrčku ze zásuvky.

#### **OPATRNĚ! HORKÝ POVRCH!**

- Výměnné desky nesmí být vyměněny/odstraněny bezprostředně po provozu. Nechte výrobek nejdříve vychladnout.

#### **INFO:**

- Vkládejte pouze výměnné desky **11/12/13** stejného druhu.

### Vložte výměnné desky

- Otevřete zámek **1** a výrobek rozložte.
- Umístěte vnitřní zarážky **10** požadované výměnné desky do velkých hákových svorek **7**.
- Výměnnou desku stlačte směrem dolů, až citelně zaklapne.
- Opakujte kroky 2 až 3 na druhé straně výrobku.

### Odebrat výměnné desky

- Otevřete zámek **1** a výrobek rozložte.
- Zatáhněte za odblokovací páčky **8** a vyjměte výměnnou desku.
- Opakujte krok 2 na druhé straně výrobku.

## ● Obsluha

#### **INFO:**

- Poprvé, kdy se výrobek zahřeje, může být přítomen mírný zápach. Zajistěte dostatečné odvětrávání v okolí.
- První sadu grilovaných nebo pečených potravin zlikvidujte.
- V průběhu provozu se příležitostně zapíná a vypíná zelená kontrolka **3**. To znamená, že se výrobek znovu zahřívá na provozní teplotu.
- Tento výrobek je určen pro výrobu vafelí, sendvičů a pro grilování (viz následující oddíly).

Doporučené doby pečení/grilování	
Sendviče	4 až 5 minuty
Grilování	4 až 9 minut (pravidelně kontrolujte stav přípravy)
Vafle (sladké / výrazné chuti)	8 minut
Pouze jako reference (Odhadované doby přípravy najdete v odstavci „Recepty“)	

- Pro zapnutí výrobku spojte síťovou zástrčku **4** s vhodnou zásuvkou. Červená kontrolka **2** svítí.
- Nechte výrobek zavřený, zatímco se zahřívá. Ohřevte výrobek až se rozsvítí zelená kontrolka **3**.
- Namažte horní i dolní výměnnou desku **11/12/13** vhodným jedlým olejem.
- Dejte vhodné množství jídla nebo těsta na spodní odnímatelné desky a zavřete víko **14** pomocí rukojeti **15** a zámku **1**, aby byl výrobek během pečení/grilování potravinu zavřený.
- Chcete-li výrobek zcela vypnout, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky. Červená kontrolka zhasne.

Kontrolka	Stav
Červená kontrolka se zapne	Výrobek zapnut
Červená kontrolka se vypne	Výrobek vypnut
Zelená kontrolka se vypne	Výrobek se ohřívá/ znovu ohřívá.
Zelená kontrolka se zapne	Bylo dosaženo provozní teploty.

## ● Grilujte sendviče

Sendvičové taštičky se sladkou náplní nebo náplní výrazné chuti.

### ❗ INFO:

- Zatímco se sendviče grilují, se zelená kontrolka **3** vypne a znovu zapne. To signalizuje regulaci požadované provozní teploty.

### Výměnné desky:

- Sendvičové desky (horní a dolní deska) **11**

### Odhadovaná doba grilování:

- Cca 4 až 5 minut. V závislosti na tom, jak křupavé by měly být sendviče. Doba vaření může být podle chuti zkrácena nebo prodloužena.
1. Otevřete zámek **1** a výrobek rozložte.
  2. Položte 2 připravené sendviče na spodní sendvičovou desku **11**.
  3. Pomocí rukojeti **15** odklopte víko **14** a zavřete zámek, aby byl výrobek během grilování sendvičů zavřený.
  4. Po dokončení sendvičů je vyjměte z výrobku pomocí plastové/dřevěné sěrky (nebo jiného vhodného nekovového nástroje), aby nedošlo k poškození nepřilnavého povrchu výrobku.
  5. Když je postup grilování ukončen, vytáhněte zástrčku **4** ze zásuvky.

## ● Grilování

### ⚠ OPATRNĚ! NEBEZPEČÍ VYSTŘÍKNUTÍ!

- Nepoužívejte žádné orosené potraviny ke grilování. Při otevření výrobku dávejte pozor na tukové stříkance a stoupající páry.

Vhodné pro grilování menších kousků masa, uzenin, zeleniny.

### ❗ INFO:

- Zatímco se grilované potraviny připravují, vypne se zelená kontrolka **3** a znovu se zapne. To signalizuje regulaci požadované provozní teploty.

### Výměnné desky:

- Grilovací desky (horní a dolní deska) **12**

### Odhadovaná doba grilování:

- Cca 4 až 9 minut. V závislosti na tom, jak má být jídlo provařeno. Doba vaření může být podle chuti zkrácena nebo prodloužena.

1. Otevřete zámek **1** a výrobek rozložte.
2. Vložte potraviny ke grilování na spodní grilovací desku **12**.
3. Pomocí rukojeti **15** odklopte víko **14** a zavřete zámek, aby byl výrobek během grilování zavřený.
4. Když je postup grilování ukončen, vytáhněte zástrčku **4** ze zásuvky.

## ● Pečení vafli

Vhodné pro sladké nebo silně ochucené vafle.

### ❗ INFO:

- Zatímco se vafle pečou, vypne se zelená kontrolka **3** a znovu se zapne. To signalizuje regulaci požadované provozní teploty.

### Výměnné desky:

- Vaflové desky (horní a dolní deska) **13**

### Odhadovaná doba pečení:

- Cca 8 minut. V závislosti na tom, jak hnědé by měly být vafle. Doba pečení může být podle chuti zkrácena nebo prodloužena.

1. Otevřete zámek **1** a výrobek rozložte.

- Pro nalévání těsta na dolní vaflovou desku **13** používejte naběračku ze dřeva nebo tepelně odolného plastu. Nepoužívejte naběračku z kovu, protože ta by mohla poškodit nepřilnavý povrch vaflových desek. Nepřepřlňujte spodní vaflovou desku.
- Pomocí rukojeti **15** odklopte víko **14** a zavřete zámek, aby byl výrobek během pečení těsta zavřený.
- Jakmile jsou vafle připraveny, vyjměte je z výrobku pomocí plastové/dřevěné stěrky (nebo jiného vhodného nekovového nástroje), aby nedošlo k poškození nepřilnavého povlaku výrobku.
- Když je postup pečení ukončen, vytáhněte zástrčku **4** ze zásuvky.

## ● Recepty

### ● Tuňákový sendvič

#### Výměnné desky:

- Sendvičové desky (horní a dolní deska) **11**

#### Přísady:

4 plátky	Toastového chleba
85 g	Tahiny
85 g	Nízkočučného řeckého jogurtu
80 g	Tuňáka
65 g	Čerstvé bazalky
1	Vymačkaný citron
14 ml	Olivového oleje
1 špetka	Soli
1 špetka	Pepře

#### Připravování:

- Předehejte výrobek.
- Tahini, řecký jogurt a citrónovou šťávu promíchejte a dochuťte bazalkou, solí a pepřem.
- Dejte olivový olej do jogurtové omáčky Tahini. Tahiny-jogurtovou omáčku rozdělte na 2 plátky toustového chleba.
- Odkapaného tuňáka na něj rozložte.
- Obložte zbývajícími plátky chleba.
- Zavřete výrobek a grilujte asi 4 minuty.
- Ihned podávejte.

## ● Krutí sendvič

#### Výměnné desky:

- Sendvičové desky (horní a dolní deska) **11**

#### Přísady:

4 plátky	Toastového chleba
2 plátky	Sýru gouda
50 g	Plátků krutích prsou
10 g	Hořčice
½	Cibule
1 špetka	Soli
1 špetka	Pepře

#### Připravování:

- Předehejte výrobek.
- Hořčici rozdělte na vnitřní stranu plátků toustového chleba.
- Nakrájejte cibuli nadrobno.
- Krutí prsa a cibuli rozdělte na 2 plátky toustového chleba.
- Posypte solí a pepřem.
- Navrch dejte plátky sýra.
- Obložte zbývajícími plátky chleba.
- Zavřete výrobek a grilujte asi 4 minuty.
- Ihned podávejte.

## ● Belgické vafle

#### Výměnné desky:

- Vaflové desky (horní a dolní deska) **13**

#### Přísady:

5	Vejce
250 g	Máslo
200 g	Cukru
400 ml	Mléka
500 g	Univerzální mouky
2 balíčky	Vanilkového cukru
5 g	Prášku do pečiva

#### Připravování:

- Předehejte výrobek.
- Ve středně velké misce smíchejte vejce, vanilkový cukr, cukr a máslo.
- Prášek na pečení, asi polovinu mouky a polovinu mléka dejte do mísy a promíchejte.

4. Přidejte zbývající mouku a zbývající mléko. Míchejte, až je těsto krémové.
5. Nastříkejte obě výměnné desky **13** sprejem na vaření.
6. Rozdělte těsto rovnoměrně na spodní výměnné desce.
7. Zavřete výrobek a pečte 8 minut.
8. Ihned podávejte.

## ● Borůvkové vafle

### Výměnné desky:

- Vaflové desky (horní a dolní deska) **13**

### Přísady:

120 ml	Rostlinného oleje
250 ml	Mléka
2	Vejsce
200 g	Cukru
170 g	Univerzální mouky
2,5 g	Prášku do pečiva
130 g	Borůvek (čerstvých nebo mražených)

### Připravování:

1. Předehřejte výrobek.
2. Ve velké ušlehejte míse olej, mléko, vejce a cukr. Přidejte mouku a prášek do pečiva. Dobře promíchejte.
3. Opatrně vmíchejte borůvky.
4. Postříkejte obě odnímatelné výměnné desky **13** sprejem na vaření.
5. Rozdělte těsto rovnoměrně na spodní výměnné desce.
6. Zavřete výrobek a pečte asi 10 minut dozlatova.
7. Ihned podávejte.

## ● Šunkové/sýrové vafle

### Výměnné desky:

- Vaflové desky (horní a dolní deska) **13**

### Přísady:

570 g	Zmražených brambor Rosti
225 g	Schwarzwaldské šunky, nakrájené na kostičky
200 g	Strouhaného sýru čedar
3	Velká vejce, našlehaná

2 stroužky	Česneku (nasekaného)
2 čajové lžičky	Nasekaných čerstvých listů petrželky
½ čajové lžičky	Sušeného tymiánu
¼ čajové lžičky	Uzené papriky

Ochutit solí a čerstvě mletým černým pepřem

### Připravování:

1. Restované brambory rozmrazte.
2. Předehřejte výrobek.
3. Postříkejte obě odnímatelné výměnné desky **13** sprejem na vaření.
4. Smíchejte ve velké míse rosti, šunku, sýr, vejce, česnek, petržel, tymián a papriku. Ochutíte solí a pepřem.
5. Směs brambor rozložte rovnoměrně na spodní výměnnou desku.
6. Uzavřete výrobek a přibližně 7 minut pečte dozlatova a do křupava.
7. Ihned podávejte.

## ● Belgické hnědé vafle

### Výměnné desky:

- Vaflové desky (horní a dolní deska) **13**

### Přísady:

180 g	Univerzální mouky
65 g	Kakaového prášku neobsahujícího přidaný cukr
20 g	Krystalového cukru
1 čajové lžičky	Prášku do pečiva
1 čajové lžičky	Mořské soli
10 polévkových lžic	Přepuštěného másla - nesoleného
2	Velká vejce
2 čajové lžičky	Vanilkového extraktu
60 ml	Vody
120 g	Malých čokoládových kousků

- **Volitelné přísady:** Vanilková zmrzlina, čokoládová poleva, práškový cukr

## Přípravování:

1. Předehřejte výrobek. Ve velké míse smíchejte mouku, kakao, cukr, prášek do pečiva a sůl. Rozpusťte máslo a nechte ho stranou trochu vychladnout.
2. V malé misce smíchejte vejce, vanilkový extrakt a vodu. Vaječnou směs nalijte do suché hmoty. Rychle vmíchejte rozpuštěné máslo. Přidejte čokoládové kousky.
3. Nastříkejte obě výměnné desky [13] sprejem na vaření.
4. Rozdělte těsto rovnoměrně na spodní výměnné desce.
5. Zavřete výrobek a pečte asi 3 minuty.
6. Nadzdvihněte víko [14] na kontrolu vafelí. Vafle by měly být plně vytvořené, ale měkké.
7. Podávejte s práškovým cukrem, vanilkovou zmrzlinou nebo čokoládovou polevou.

## ● Krevetové špízy se švestkami

### Výměnné desky:

- Grilovací desky (horní a dolní deska) [12]

### Přísady:

- |                   |  |
|-------------------|--|
| 2 polévkové lžíce | Řepkového oleje  |
| 2 polévkové lžíce | Koriandru (čerstvé nasekaného)                                   |
| 1 čajová lžička   | Limetkové kůry (čerstvě nastrouhané)                             |
| 3 polévkové lžíce | Limetkové šťávy  |
| ½ čajové lžičky   | Soli   |
| 12                | Syrových krevet (8 až 12 krevet na 500 g/oloupané a vykuchané)   |
| 3                 | Jalapeño papriky (podélně rozříznuté, bez zrníček a rozčtvrcené) |
| 2                 | Švestky (odpeckované a rozdělené na šest dílů)                   |

### Přípravování:

1. Předehřejte výrobek.
2. Zašlehat dohromady v míse řepkový olej, koriandr, limetkovou kůru, limetkovou šťávu a sůl.
3. 3 lžíce směsi dejte do malé misky a dejte stranou.

4. Krevety, jalapeño papriky a švestky přidejte do směsi. Smíchejte, aby se pokryly všechny ingredience, a pak marinujte.
5. Rozdělte krevety, jalapeños a švestky rovnoměrně na 4 špízy (25 cm). Zlikvidujte marinádu.
6. Špízy grilujte, dokud krevety nejsou propečené. Špízy grilujte na každé straně asi 2 minuty a pak otočte.
7. Pokapejte zbývající marinádou.

## ● Odstraňování chyb

Problém	Odstranění
Výrobek nefunguje.	<input type="checkbox"/> Připojte přípojné vedení [4] k vhodné zásuvce.
Vafle/sendviče jsou příliš tmavé.	<input type="checkbox"/> Zkrajte dobu vaření.
Vafle/sendviče jsou příliš světlé.	<input type="checkbox"/> Prodlužte dobu vaření.
Hotové upečené vafle/sendviče se dají jen obtížně odstranit z výrobku.	<input type="checkbox"/> Před pečením výměnné desky [11]/ [13] lehce namažte tukem. <input type="checkbox"/> Zkuste použít jiný recept na těsto.

## ● Čištění a péče

### ⚠ NEBEZPEČÍ! RIZIKO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- Před čištěním oddělte výrobek od napájení.
- Neponořujte elektrické části výrobku do vody nebo jiných kapalin. Nikdy výrobek nedržte pod tekoucí vodou.
- Nedovolte, aby dovnitř výrobku pronikla voda nebo jiné kapaliny.

### ⚠ OPATRNĚ! HORKÝ POVRCH!

- Výrobek nečistěte bezprostředně po provozu. Nechte výrobek nejdříve vychladnout.

### ⚠ OPATRNĚ! NEBEZPEČÍ POŠKOZENÍ!

- Nepoužívejte k čištění výrobku a jeho příslušenství žádné drsné, agresivní čisticí prostředky nebo tvrdé kartáče.



## INFO:

- Vyčistěte výrobek bezprostředně po vychladnutí. Jakmile zbytky potravin oschnou, nejsou snadno odstranit.
- Výměnné desky [11]/[12]/[13] jsou vhodné pro mytí v myčce.

Díl	Způsob čištění
■ Kryt	<input type="checkbox"/> Očistěte kryt lehce navlhčeným hadříkem. V případě potřeby přidejte trochu čistícího prostředku.
■ Výměnné desky [11], [12], [13]	<input type="checkbox"/> Opláchněte výměnné desky vodou a jemným čistícím prostředkem.
■ Meziprostory na spodních stranách desek ■ Topný článek [6] ■ Zámek [1]	<input type="checkbox"/> Odstraňte tuk a kapaliny listem kuchyňského papíru. <input type="checkbox"/> Pomocí dřevěné špachtle nebo malého dřevěného špízu odstraňte veškeré přilnuté a připálené zbytky.

- Po čištění a před dalším použitím pečlivě osušte všechny části výrobku.

## Skladování

### OPATRNĚ! HORKÝ POVRCH!

- Neukládejte výrobek ihned po provozu. Nechte výrobek nejdříve vychladnout.

### VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POŠKOZENÍ!

- Neukládejte horký výrobek do skříně nebo do balení.
- Před uložením výrobek vyčistěte.
- Naviňte přípojné vedení [4] na návin kabelu [5] na spodní straně výrobku.
- Pokud není výrobek používán, skladujte ho v originálním obalu.
- Uchovávejte výrobek a suchém místě mimo dosah dětí.

## Zlikvidování

Obal se skládá z ekologických materiálů, které můžete zlikvidovat prostřednictvím místních sběren recyklovatelných materiálů.



Při třídění odpadu se řiďte podle označení obalových materiálů zkratkami (a) a čísly (b), s následujícím významem: 1–7: umělé hmoty/20–22: papír a lepenka/80–98: složené látky.

## Výrobek:



Výrobek vč. příslušenství a obalové materiály jsou recyklovatelné a podléhají rozšířené odpovědnosti výrobce.

Likvidujte je odděleně podle ilustrovaných Info-tri (informace o třídění), abyste mohli lépe nakládat s odpady.

Logo Triman platí jen pro Francii.



O možnostech likvidace vysloužilých zařízení se informujte u správy vaší obce nebo města.



V zájmu ochrany životního prostředí vysloužilý výrobek nevyhazujte do domovního odpadu, ale předejte k odborné likvidaci. O sběrnách a jejich otevíracích hodinách se můžete informovat u příslušné správy města nebo obce.

## Zjednodušené ES prohlášení o shodě



Značka CE potvrzuje shodu se směrnicemi EU, které se na výrobek vztahují.

## ● Záruka

Výrobek byl vyroben s nejvyšší pečlivostí podle přísných kvalitativních směrnic a před odesláním prošel výstupní kontrolou. V případě závad máte možnost uplatnění zákonných práv vůči prodejci. Vaše práva ze zákona nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Na tento artikl platí 3 záruka od data zakoupení. Záruční lhůta začíná od data zakoupení. Uschovejte si dobře originál pokladní stvrzenky. Tuto stvrzenku budete potřebovat jako doklad o zakoupení.

Pokud se do 3 let od data zakoupení tohoto výrobku vyskytne vada materiálu nebo výrobní vada, výrobek Vám – dle našeho rozhodnutí – bezplatně opravíme nebo vyměníme. Tato záruka zaniká, jestliže se výrobek poškodí, neodborně použil nebo neobdržel pravidelnou údržbu.

Záruka platí na vady materiálu a výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na díly výrobku podléhající opotřebení (např. na baterie), dále na poškození křehkých, choulostivých dílů, např. vypínačů, akumulátorů nebo dílů zhotovených ze skla.

## ● Postup v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování Vašeho případu se řiďte následujícími pokyny:

Pro všechny požadavky si připravte pokladní stvrzenku a číslo artiklu (IAN 416136\_2210) jako doklad o zakoupení.

Číslo artiklu najdete na typovém štítku, gravuře, titulní stránce návodu (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně.

V případě poruch funkce nebo jiných závad nejdříve kontaktujte, telefonicky nebo e-mailem, v následujícím textu uvedené servisní oddělení.

Výrobek registrovaný jako vadný potom můžete s přiloženým dokladem o zakoupení (pokladní stvrzenkou) a údaji k závadě a kdy k ní došlo, bezplatně zaslat na adresu servisu, která Vám byla sdělena.

## ● Servis

 **Servis Česká republika**












Tel.: 800600632

E-Mail: owim@idl.cz

<b>Použité výstražné upozornenia a symboly</b> .....	Strana	85
<b>Úvod</b> .....	Strana	85
Používanie v súlade s určením .....	Strana	86
Rozsah dodávky .....	Strana	86
Popis súčiastok .....	Strana	86
Technické údaje .....	Strana	86
<b>Bezpečnostné upozornenia</b> .....	Strana	86
<b>Pred prvým použitím</b> .....	Strana	89
Vybalenie produktu a dôkladné vyčistenie .....	Strana	89
<b>Použitie</b> .....	Strana	89
Vkladanie a vyberanie vymeniteľných platní .....	Strana	89
Obsluha .....	Strana	89
Grilovanie sendvičov .....	Strana	90
Grilovanie .....	Strana	90
Pečenie vaflí .....	Strana	91
<b>Recepty</b> .....	Strana	91
Sendvič s tuniakom .....	Strana	91
Sendvič s moriakom .....	Strana	91
Belgické vafle .....	Strana	92
Čučoriedkové vafle .....	Strana	92
Šunkové/syrové vafle .....	Strana	92
Belgické vafle Brownie .....	Strana	93
Krevetové špízy so slivkami .....	Strana	93
<b>Odstraňovanie porúch</b> .....	Strana	94
<b>Čistenie a starostlivosť</b> .....	Strana	94
<b>Skladovanie</b> .....	Strana	94
<b>Likvidácia</b> .....	Strana	95
<b>Zjednodušené EÚ vyhlásenie o zhode</b> .....	Strana	95
<b>Záruka</b> .....	Strana	95
Postup v prípade poškodenia v záruke .....	Strana	95
<b>Servis</b> .....	Strana	96

## Použitie výstražné upozornenia a symboly

V tejto príručke a na obale sa používajú nasledujúce upozornenia:

 <p><b>NEBEZPEČENSTVO!</b> Tento symbol so signálnym slovom „Nebezpečenstvo“ označuje nebezpečenstvo s vysokým stupňom rizika, ktoré, ak sa mu nevyhnete, bude mať za následok smrť alebo vážne zranenie.</p>	 <p>Striedavý prúd/striedavé napätie</p>
	<p><b>Hz</b> Hertz (sieťová frekvencia)</p>
	<p><b>W</b> Watt</p>
 <p><b>VÝSTRAHA!</b> Tento symbol so signálnym slovom „Výstraha“ označuje nebezpečenstvo so stredným stupňom rizika, ktoré, ak sa mu nevyhnete, bude mať za následok vážne zranenie alebo smrť.</p>	 <p>Tento symbol so signálnym slovom „Informácia“ ponúka ďalšie užitočné informácie.</p>
	 <p>Produkt používajte len v suchých interiéroch.</p>
 <p><b>POZOR!</b> Tento symbol so signálnym slovom „Pozor“ označuje nebezpečenstvo s nízkym stupňom rizika, ktoré, ak sa mu nevyhnete, bude mať za následok ľahké alebo stredne ťažké zranenie.</p>	 <p>Nebezpečenstvo – úrazu elektrickým prúdom!</p>
	 <p>Pozor, horúci povrch!</p>
 <p>Symbol ochranného uzemnenia</p>	 <p>Vhodné pre potraviny. Tento výrobok žiadnym spôsobom negatívne neovplyvňuje na chuť alebo vôňu.</p>
 <p>Vymeniteľné platne sú vhodné na čistenie v umývačke riadu.</p>	<p>■ Bezpečnostné upozornenia a dodatočné informácie</p> <p>□ Manipulačné pokyny</p>

## TOASTOVAČ

### ● Úvod

Blahoželáme vám ku kúpe vášho nového TOASTOVAČA, ktorý sa ďalej označuje len ako „produkt“.

Rozhodli ste sa pre veľmi kvalitný výrobok. Návod na obsluhu je neoddeliteľnou súčasťou tohto produktu. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa obsluhy, bezpečnosti, používania a likvidácie.

Skôr ako začnete produkt používať, oboznámte sa so všetkými upozorneniami k obsluhu a bezpečnosti. Za týmto účelom si pozorne prečítajte nasledovné pokyny k obsluhu a bezpečnostné upozornenia.

Výrobok používajte iba v súlade s popisom a v uvedených oblastiach používania. Tento návod na obsluhu si uschovajte na bezpečnom mieste a keď budete tento produkt posúvať tretej osobe, odovzdajte ho bezpodmienečne aj so všetkými podkladmi.

## ● Používanie v súlade s určením

Tento produkt je určený na výrobu vafli, sendvičov a na grilovanie. Nepoužívajte ho na žiadne iné účely.

Produkt je určený len na použitie v súkromných domácnostiach a nie na komerčné účely.

Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené neodborným používaním.

## ● Rozsah dodávky

- 1 × Toastovač
- 3 × Súprava vymeniteľných platní
- 1 × Návod na obsluhu

## ● Popis súčiastok

- 1 Zaisťovací uzáver
- 2 Červená kontrolka (prevádzka)
- 3 Zelená kontrolka (ohrievanie)
- 4 Napájací kábel so zástrčkou
- 5 Miesto na navinutie kábla
- 6 Ohrievací prvok
- 7 Veľké háčikové upevnenie
- 8 Uvoľňovacia páčka
- 9 Vonkajší výstupok (malý)
- 10 Vnútorý výstupok (veľký)
- 11 Sendvičová platňa (vrchná a spodná platňa)
- 12 Grilovacia platňa (vrchná a spodná platňa)
- 13 Vaflová platňa (vrchná a spodná platňa)
- 14 Veko
- 15 Rukoväť

## ● Technické údaje

- Vstupné napätie: 220–240 V~, 50–60 Hz  
Spotreba energie: 750 W  
Trieda ochrany: I  
HG09121: GS (TÜV SÜD)



## Bezpečnostné upozornenia

**PRED POUŽITÍM PRODUKTU SA OBOZNÁMTE SO VŠETKÝMI BEZPEČNOSTNÝMI POKYNNI A POKYNNI NA OBSLUHU!**

V prípade poškodenia z dôvodu nedodržania tohto návodu na obsluhu zaniká nárok na záruku!

Za následne vzniknuté škody nepreberáme žiadnu záruku! V prípade majetkových alebo personálnych škôd z dôvodu neodborného používania alebo nedodržania bezpečnostných upozornení nepreberáme žiadnu zodpovednosť!

**⚠ VÝSTRAHA!  
NEBEZPEČENSTVO  
OHROZENIA ŽIVOTA A  
ÚRAZU PRE DOJČATÁ A  
DETI!**

- Deti nenechávajte bez dozoru v blízkosti obalových materiálov. Obalový materiál predstavuje nebezpečenstvo udusenía. Deti často podceňujú nebezpečenstvo spojené s obalovými materiálmi. Nedovoľte, aby sa deti dostali sa do blízkosti obalového materiálu.

- Tento produkt môžu používať deti od 8 rokov a staršie, ako aj osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a vedomostí, len ak sú pod dozorom alebo boli poučené ohľadom bezpečného používania výrobku a z toho vyplývajúcich nebezpečenstiev.
- Deti sa nesmú s produktom hrať.
- Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti mladšie ako 8 rokov a staršie deti musia byť pri týchto činnostiach pod dozorom.
- Deťom mladším ako 8 rokov nedovoľte priblížiť sa k produktu a k napájacímu káblu.

### **⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!**

- Neodborné použitie môže spôsobiť zranenia. Tento produkt používajte výlučne podľa tohto návodu. Nepokúšajte sa produkt žiadnym spôsobom meniť.

### **⚠ NEBEZPEČENSTVO! RIZIKO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!**

- Nepokúšajte sa opravovať produkt svojpomocne. V prípade poruchy môžu opravy vykonávať výlučne kvalifikovaní odborníci.
- Produkt neponárajte do vody alebo iných kvapalín. Produkt nikdy nedržte pod tečúcou vodou.
- Nepoužívajte poškodený produkt. Ak je produkt poškodený, odpojte ho od elektrickej siete a obráťte sa na predajcu.
- Produkt sa nesmie používať, ak spadne alebo má viditeľné poškodenia.
- Tento produkt je po pripojení k elektrickej sieti stále zapnutý.
- Pred pripojením produktu do elektrickej siete skontrolujte, či napätie a menovitý prúd zodpovedajú údajom o napájaní uvedeným na typovom štítku produktu.
- Sieťovú zástrčku a napájací kábel pravidelne kontrolujte, či nie sú poškodené. Keď je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho zákaznícka služba

alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvám.

- Chráňte napájací kábel pred poškodením. Nenechajte ho visieť nad ostrými hranami a nestláčajte ho, ani ho neohýbajte. Napájací kábel držte v dostatočnej vzdialenosti od horúcich plôch a otvoreného plameňa.

### **POZOR! HORÚCE POVRCHY!**

- Produkt je počas prevádzky horúci. Produktu sa nedotýkajte počas používania alebo bezprostredne po ňom.
- Počas prevádzky a počas chladenia sa produktu dotýkajte výlučne za rukoväť.
- Počas používania sa vyžaduje opatrnosť, keďže rukoväť sa môže trochu zohriať.

### **VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA A POŠKODENIA!**

- Výrobok nenechávajte bez dozoru potom, ako ste ho zapojili do rozvodnej siete.
- Produkt počas prevádzky nepresúvajte.
- Produkt nepoužívajte bez vloženia vymeniteľných platní.

- Produkt neukladajte na horúce povrchy (plynový sporák, elektrický sporák, rúra na pečenie atď.). Produkt používajte len na rovnom, stabilnom, čistom, teplovzdornom a suchom povrchu.
- Produkt nezakrývajte, keď sa používa alebo krátko po ukončení používania, kým je ešte teplý.
- Dbajte na to, aby napájací kábel nebol zaseknutý medzi vymeniteľnými platňami, alebo aby sa nedotýkal hrán vymeniteľných platní.
- Neodporúčame používať predlžovacie káble. Ak by bolo nevyhnutné použiť predlžovací kábel, musí byť určený pre hodnotu prúdu minimálne 10 A.
- Prípojné a predlžovacie káble uložte tak, aby nikto nemohol zakopnúť a nič sa nemohlo poškodiť.
- Tento produkt nie je určený na to, aby bol prevádzkovaný s použitím externých spínacích hodín alebo samostatného diaľkového systému.
- Sieťovú zástrčku neťahajte zo zásuvky za napájací kábel.

- Produkt, napájací kábel a sieťovú zástrčku chráňte pred prachom, priamym slnečným žiarením, kvapkajúcou a striekajúcou vodou.
- Produkt chráňte pred teplom. Produkt neumiestňujte do blízkosti otvoreného ohňa alebo zdrojov tepla, ako sú kachle alebo ohrievače.

## **⚠ VÝSTRAHA!** **NEBEZPEČENSTVO** **PORANENIA!**

- Keď sa chystáte produkt vyčistiť, alebo ho už nebudete používať, odpojte ho z elektrickej siete.

## **● Pred prvým použitím**

### **● Vybalenie produktu a dôkladné vyčistenie**

1. Produkt vyberte z obalu a odstráňte všetky obalové materiály a ochranné fólie.
2. Skontrolujte, či boli dodané všetky časti a či je popísaný rozsah dodávky kompletný (pozri „Rozsah dodávky“).
3. Skontrolujte, či produkt aj všetky časti sú v dobrom stave. Ak zistíte, že je niečo poškodené alebo chybné, produkt nepoužívajte a postupujte podľa popisu v kapitole „Záruka“.
4. Pred prvým použitím produkt zapnite bez potravín, aby sa spálili prípadné zvyšky z výroby. Zaisťte dostatočné vetranie.
5. Všetky časti produktu vyčistíte tak, ako je to popísané v kategórii „Čistenie a starostlivosť“.

## **● Použitie**

### **● Vkladanie a vyberanie vymeniteľných platní**

#### **⚠ VÝSTRAHA! RIZIKO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!**

- Skôr ako vložíte/vyberiete vymeniteľné platne, vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.

#### **⚠ POZOR! HORÚCE POVRCHY!**

- Vymeniteľné platne sa nesmú vkladať/vyberať bezprostredne po použití. Produkt nechajte najskôr vychladnúť.

#### **ⓘ INFORMÁCIA:**

- Vkladajte len vymeniteľné platne **11/12/13** rovnakého typu.

### **Vloženie vymeniteľných platní**

1. Stlačte zaisťovací uzáver **1** a otvorte produkt.
2. Umiestnite vnútorné výstupky **10** želanej vymeniteľnej platne do veľkého háčikového upevnenia **7**.
3. Vymeniteľnú platňu tlačte nadol, až kým zreteľne nezacvakne.
4. Kroky 2 a 3 zopakujte na druhej strane produktu.

### **Vyberanie vymeniteľných platní**

1. Stlačte zaisťovací uzáver **1** a otvorte produkt.
2. Potiahnite za uvoľňovacie páčky **8** a vyberte vymeniteľnú platňu.
3. Krok 2 zopakujte na druhej strane produktu.

## **● Obsluha**

#### **ⓘ INFORMÁCIA:**

- Keď produkt prvýkrát zahrejete, môže vzniknúť mierny zápach. Postarajte sa o dostatočné vetranie prostredia.
- Prvú várku ugrilovaných alebo upečených potravín zlikvidujte.
- Počas prevádzky sa zelená kontrolka **3** priebežne zapína a vypína. Toto ukazuje, že produkt sa znova zahrieva na prevádzkovú teplotu.



- Tento produkt je určený na výrobu vafli, sendvičov a na grilovanie (viď nasledujúce odseky).

Odporúčaná doba pečenia/grilovania	
Zapekané sendviče	4 až 5 minút
Grilovanie	4 až 9 minút (pravidelne kontrolujte stav pečenia)
Vafle (sladké/ chrumkavé)	8 minút
Iba ako pomôcka (odhadovaný čas pečenia nájdete v odseku „Recepty“)	

1. Keď chcete produkt zapnúť, sieťovú zástrčku [4] zapojte do vhodnej zásuvky. Červená kontrolka [2] svieti.
2. Počas zahrievania udržujte produkt zatvorený. Produkt zahrievajte, až kým nebude svietiť zelená kontrolka [3].
3. Namažte vrchnú a spodnú vymeniteľnú platňu [11]/[12]/[13] vhodným jedlým olejom.
4. Na spodnú vymeniteľnú platňu dajte primerané množstvo potravín alebo cesta a veko [14] zatvorte pomocou rukoväte [15] a zaisťovacieho uzáveru [1], aby produkt zostal zatvorený, kým sa budú potraviny piecť/grilovať.
5. Ak chcete produkt vypnúť, napájaciu zástrčku odpojte zo zásuvky. Červená kontrolka zhasne.

Kontrolka	Stav
Červená kontrolka svieti	Produkt zapnutý
Červená kontrolka zhasnutá	Produkt vypnutý
Zelená kontrolka zhasnutá	Produkt sa opäť zahrieva/hreje.
Zelená kontrolka svieti	Dosiahla sa prevádzková teplota.

## ● Grilovanie sendvičov

Vhodné na sendvičové taštičky so sladkou alebo slanou plnkou.

### ❗ INFORMÁCIA:

- Počas grilovania sendvičov sa zelená kontrolka [3] vypne a znova zapne. Indikuje to reguláciu požadovanej prevádzkovej teploty.

### Vymeniteľné platne:

- Sendvičové platne (vrchná a spodná platňa) [11]

### Odhadovaný čas grilovania:

- Pribl. 4 až 5 minút. Podľa toho, aké majú byť sendviče chrumkavé. Dĺžku prípravy je možné podľa chuti skrátiť alebo predĺžiť.
1. Stlačte zaisťovací uzáver [1] a otvorte produkt.
  2. Položte 2 pripravené sendviče na spodnú sendvičovú platňu [11].
  3. Veko [14] zaklapnite nadol pomocou rukoväte [15] a zatvorte zaisťovací uzáver, aby produkt zostal zatvorený, kým sa sendviče grilujú.
  4. Keď budú sendviče hotové, vyberte ich z produktu pomocou plastovej/drevenej špachtle (alebo iného vhodného nekovového nástroja), aby ste predišli poškodeniu neprílišného povrchu produktu.
  5. Keď je grilovanie ukončené, vytiahnite sieťovú zástrčku [4] zo zásuvky.

## ● Grilovanie

### ⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO PRSKANIA!

- Nepoužívajte na grilovanie mokré jedlo. Pri otváraní produktu dávajte pozor na prskajúcu masť a stúpajúcu paru.

Vhodné na grilovanie malých kúskov mäsa, klobásy, zeleniny.

### ❗ INFORMÁCIA:

- Počas pečenia grilovaného jedla sa zelená kontrolka [3] vypne a znova zapne. Indikuje to reguláciu požadovanej prevádzkovej teploty.

## Vymeniteľné platne:

- Grilovacie platne (vrchná a spodná platňa) **12**

## Odhadovaný čas grilovania:

- Pribl. 4 až 9 minút. Podľa toho, ako má byť pripravované jedlo prepečené. Dĺžku prípravy je možné podľa chuti skrátiť alebo predĺžiť.

1. Stlačte zaistovací uzáver **1** a otvorte produkt.
2. Pripravované jedlo dajte na spodnú grilovaciu platňu **12**.
3. Veko **14** zaklapnite nadol pomocou rukoväťe **15** a zatvorte zaistovací uzáver, aby produkt zostal zatvorený, kým sa pripravované jedlo griluje.
4. Keď je grilovanie ukončené, vytiahnite sieťovú zástrčku **4** zo zásuvky.

## ● Pečenie vafli

Vhodné na sladké alebo slané vafle.

### ① INFORMÁCIA:

- Počas pečenia vafli sa zelená kontrolka **3** vypína a opäť zapína. Indikuje to reguláciu požadovanej prevádzkovej teploty.

## Vymeniteľné platne:

- Vaflové platne (vrchná a spodná platňa) **13**

## Odhadovaný čas pečenia:

- Pribl. 8 minút. Podľa toho, aké hnedé majú byť vafle. Dĺžku zapekania je možné podľa potreby skrátiť alebo predĺžiť.

1. Stlačte zaistovací uzáver **1** a otvorte produkt.
2. Pri nalievaní cesta na spodnú vaflovú platňu **13** použite drevenú alebo plastovú naberačku odolnú voči teplu. Nepoužívajte naberačku z kovu, keďže môže poškodiť nepriľnavú plochu vaflových platiní. Spodnú vaflovú platňu nepreplňujte.
3. Veko **14** zaklapnite nadol pomocou rukoväťe **15** a zatvorte zaistovací uzáver, aby produkt zostal zatvorený, kým sa cesto pečie.

4. Keď budú vafle hotové, vyberte ich z produktu pomocou plastovej/drevenej špachtle (alebo iného vhodného nekovového nástroja), aby ste predišli poškodeniu nepriľnavého povrchu produktu.
5. Keď je pečenie ukončené, vytiahnite sieťovú zástrčku **4** zo zásuvky.

## ● Recepty

### ● Sendvič s tuniakom

#### Vymeniteľné platne:

- Sendvičové platne (vrchná a spodná platňa) **11**

#### Prísady:

4 plátky	Sendvičového chleba
85 g	Tahini
85 g	Gréckeho jogurtu so zníženým obsahom tuku
80 g	Tuniaka
65 g	Čerstvej bazalky
1	Vytlačený citrón (šťava)
14 ml	Olivového oleja
1 štipka	Soli
1 štipka	Čierneho korenia

#### Príprava:

1. Predhrejte produkt.
2. Zmiešajte tahini, grécky jogurt a citrónový šťavu a okoreňte bazalkou, soľou a čiernym korením.
3. Pridajte olivový olej do jogurtovej zmesi Tahini. Tahini - jogurtovú zmes natrite na 2 plátky sendvičového chleba.
4. Naukladajte odkvapkaného tuniaka.
5. Prikryte zvyšnými plátkami sendvičového chleba.
6. Zatvorte produkt a grilujte pribl. 4 minúty.
7. Hneď podávajte.

### ● Sendvič s moriakom

#### Vymeniteľné platne:

- Sendvičové platne (vrchná a spodná platňa) **11**

### Prísady:

4 plátky	Sendvičového chleba
2 plátky	Syra Gouda
50 g	Nakrájaných morčacích prís
10 g	Horčice
½	Cibule
1 štipka	Soli
1 štipka	Čierneho korenia

### Príprava:

1. Predhrejte produkt.
2. Horčicu natrite na vnútornú stranu sendvičového chleba.
3. Cibulú nakrájajte na drobné kúsky.
4. Morčacie prsia a cibulú poukladajte na 2 plátky sendvičového chleba.
5. Posypte korením a posolte.
6. Na to položte plátky syra.
7. Prikryte zvyšnými plátkami sendvičového chleba.
8. Zatvorte produkt a grilujte pribl. 4 minúty.
9. Hneď podávajte.

### ● Belgické vafle

#### Vymeniteľné platne:

- Vaflové platne (vrchná a spodná platňa) 13

### Prísady:

5	Vajcia
250 g	Masla
200 g	Cukru
400 ml	Mlieka
500 g	Univerzálnej múky
2 balíčky	Vanilkového cukru
5 g	Prášku do pečiva

### Príprava:

1. Predhrejte produkt.
2. V stredne veľkej miske zmiešajte vajička, vanilkový cukor, cukor a maslo.
3. Pridajte do misky prášok do pečiva, asi polovicu múky a polovicu mlieka a premiešajte.
4. Pridajte zvyšnú múku a zvyšné mlieko. Miešajte, pokým cesto nebude krémové.

5. Obe vymeniteľné platne 13 nasprejujte tukom.
6. Na spodnú vymeniteľnú platňu rovnomerne naneste cesto.
7. Zatvorte produkt a opekajte 8 minút.
8. Hneď podávajte.

### ● Čučoriedkové vafle

#### Vymeniteľné platne:

- Vaflové platne (vrchná a spodná platňa) 13

### Prísady:

120 ml	Rastlinného oleja
250 ml	Mlieka
2	Vajcia
200 g	Cukru
170 g	Univerzálnej múky
2,5 g	Prášku do pečiva
130 g	Čučoriedok (čerstvé alebo mrazené)

### Príprava:

1. Predhrejte produkt.
2. Vo veľkej miske zmiešajte olej, mlieko, vajcia a cukor. Pridajte múku a prášok do pečiva. Dobre zmiešajte.
3. Pridajte čučoriedky.
4. Obe vyberateľné vymeniteľné platne 13 nasprejujte tukom.
5. Na spodnú vymeniteľnú platňu rovnomerne naneste cesto.
6. Zatvorte produkt a opekajte pribl. 10 minút do zlatohneda.
7. Hneď podávajte.

### ● Šunkové/syrové vafle

#### Vymeniteľné platne:

- Vaflové platne (vrchná a spodná platňa) 13

### Prísady:

570 g	Mrazených strúhaných zemiakov
225 g	Schwarzwaldskej šunky nakrájanej na kocky
200 g	Nastrúhaného syra čedar
3	Veľké vajcia, vyšľahané
2 strúčiky	Cesnaku (nasekaný)

- 2 ČL Čerstvej posekanej petržlenovej vňate
- ½ ČL Sušeného tymiánu
- ¼ ČL Sušenej papriky

Dochuťte soľou a čerstvo pomletým čiernym korením

### Príprava:

1. Rozmrazte zemiakové placky.
2. Predhrejte produkt.
3. Obe vyberateľné vymeniteľné platne **13** nasprejujte tukom.
4. Vo veľkej miske zmiešajte strúhané zemiaky, šunku, syr, vajcia, cesnak, petržlen, tymián a papriku. Dochutíme soľou a korením.
5. Zemiakovú zmes rovnomerne naneste na spodnú vymeniteľnú platňu.
6. Zatvorte produkt a pečte pribl. 7 minút do zlatohneda a dochrumkava.
7. Hneď podávajte.

## ● Belgické vafle Brownie

### Vymeniteľné platne:

- Vaflové platne (vrchná a spodná platňa) **13**

### Prísady:

- 180 g Univerzálnej múky
- 65 g Nesladeného kakaového prášku
- 20 g Kryštálového cukru
- 1 ČL Prášku do pečiva
- 1 ČL Morskej soli
- 10 PL Rozpusteného masla, nesoleného
- 2 Veľké vajcia
- 2 ČL Vanilkového extraktu
- 60 ml Vody
- 120 g Malých kúskov čokolády

- **Voliteľné príslušnosti:** Vanilková zmrzlina, čokoládová poleva, práškový cukor

### Príprava:

1. Predhrejte produkt. Vo veľkej miske zmiešajte múku, kakaový prášok, cukor, prášok do pečiva a soľ. Roztopte maslo, odložte ho a nechajte chvíľu vychladnúť.

2. V malej miske zmiešajte vajcia, vanilkový extrakt a vodu. Vajcovú zmes pridajte do suchej hmoty. Roztopené maslo rýchlo premiešajte. Pridajte kúsky čokolády.
3. Obe vymeniteľné platne **13** nasprejujte tukom.
4. Na spodnú vymeniteľnú platňu rovnomerne naneste cesto.
5. Zatvorte produkt a opekajte pribl. 3 minúty.
6. Zdvihnite veko **14** a skontrolujte vafľu. Vafľa by mala byť pekne vyformovaná, ale mala by byť mäkká.
7. Podávajte s práškovým cukrom, vanilkovou zmrzlinou alebo čokoládovou polevou.

## ● Krevetové špízy so slivkami

### Vymeniteľné platne:

- Grilovacie platne (vrchná a spodná platňa) **12**

### Prísady:

- 2 PL Repkového oleja
- 2 PL Koriandra (čerstvo nasekaného)
- 1 ČL Limetkovej kôry (čerstvo nastrúhanej)
- 3 PL Šťavy z limetky
- ½ ČL Soli
- 12 Surových kreviet (8 až 12 kreviet po 500 g/ošúpané a vypitvané)
- 3 Jalapeño papričky (pozdĺžne nakrájané, vyčistené od semiačok a rozštvrtené)
- 2 Slivky (olúpané a vykôstkované)

### Príprava:

1. Predhrejte produkt.
2. Vo veľkej miske rozšľahajte repkový olej, koriander, limetkovú kôru, šťavu z limetky a soľ.
3. 3 polievkové lyžice zmesi dajte do malej misky a odložte bokom.
4. Do zmesi pridajte krevety, Jalapeño papričky a slivky. Zmiešajte, aby sa všetky príslušnosti zakryli a následne ich nechajte marinovať.
5. Krevety, Jalapeños papričky a slivky rovnomerne rozmiestnite na 4 špízy (25 cm). Odstráňte marinádu.

6. Špízy grilujte, až kým nebudú krevety poriadne prepečené. Špízy grilujte z každej strany asi 2 minúty a potom ich otočte.
7. Pokvapkajte zvyšnou marinádou.

## ● Odstraňovanie porúch

Problém	Odstránenie
Produkt nefunguje.	<input type="checkbox"/> Napájací kábel <b>4</b> zapojte do vhodnej zásuvky.
Vafle/sendviče sú príliš tmavé.	<input type="checkbox"/> Skráťte čas prípravy.
Vafle/sendviče sú príliš svetlé.	<input type="checkbox"/> Predĺžte čas prípravy.
Hotové upečené vafle/sendviče sa nedajú ľahko vybrať z produktu.	<input type="checkbox"/> Pred pečením vymeniteľné platne <b>11/13</b> jemne namažte. <input type="checkbox"/> Vyskúšajte iný recept na cesto.

## ● Čistenie a starostlivosť

### **⚠ NEBEZPEČENSTVO! RIZIKO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!**

- Produkt pred čistením vždy odpojte od napájania.
- Elektrické časti produktu neponárajte do vody alebo iných kvapalín. Produkt nikdy nedržte pod tečúcou vodou.
- Zabráňte vode alebo iným kvapalinám vniknúť do vnútra produktu.

### **⚠ POZOR! HORÚCE POVRCHY!**

- Produkt nečistite bezprostredne po použití. Produkt nechajte najskôr vychladnúť.

### **⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO POŠKODENIA!**

- Na čistenie produktu a príslušenstva nepoužívajte žiadne abrazívne, agresívne čistiace prostriedky, ani tvrdé kefy.

### **📌 INFORMÁCIA:**

- Produkt očistite hneď po vychladnutí. Ak sa na produkte nachádzajú zaschnuté zvyšky potravín, ľahko sa odstraňujú.

- Vymeniteľné platne **11/12/13** sú vhodné do umývačky riadu.

Diel	Metóda čistenia
■ Teleso	<input type="checkbox"/> Teleso utrite mierne navlhčenou handrou. Ak je to potrebné, pridajte trochu čistiaceho prostriedku.
■ Vymeniteľné platne <b>11/12/13</b>	<input type="checkbox"/> Vymeniteľné platne opláchnite vodou a jemným čistiacom prostriedkom.
■ Medzipriestory na spodnej strane vymeniteľných platin ■ Ohrievací prvok <b>6</b> ■ Zaisťovací uzáver <b>1</b>	<input type="checkbox"/> Tuk a tekutiny odstráňte kúskom kuchynskej utierky. <input type="checkbox"/> Prilepené a pripiečené zvyšky odstráňte drevenou špachtľou alebo malou špajdlou.

- Po čistení a pred opätovným použitím všetky časti produktu dôkladne usušte.

## ● Skladovanie

### **⚠ POZOR! HORÚCE POVRCHY!**

- Produkt neskladujte bezprostredne po použití. Produkt nechajte najskôr vychladnúť.

### **⚠ OPATRNE! NEBEZPEČENSTVO POŠKODENIA!**

- Horúci produkt neskladujte v skrini alebo v balení.
- Produkt pred uskladnením vyčistite.
- Napájací kábel **4** namotajte na miesto na navinutie kábla **5** na spodnej časti produktu.
- Keď produkt nepoužívate, skladujte ho v originálnom balení.
- Produkt uchovávajte na suchom mieste mimo dosahu detí.

## ● **Likvidácia**

Obal pozostáva z ekologických materiálov, ktoré môžete odovzdať na miestnych recyklačných zberných miestach.



Všimajte si prosím označenie obalových materiálov pre triedenie odpadu, sú označené skratkami (a) a číslami (b) s nasledujúcim významom:  
1 - 7: Plasty/20 - 22: Papier a kartón/80 - 98: Spojené látky.

## **Výrobok:**



Points de collecte sur [www.quefairede mesdechets.fr](http://www.quefairede mesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Výrobok vr. príslušenstva a obalové materiály sú recyklovateľné a podliehajú rozšírenej zodpovednosti výrobcu.

Pre lepšie spracovanie odpadu ich zlikvidujte oddelene podľa obrázkov Info-tri (informácie o triedení).

Triman-Logo platí iba pre Francúzsko.



O možnostiach likvidácie opotrebovaného výrobku sa môžete informovať na Vašej obecnej alebo mestskej správe.



Ak výrobok doslúžil, v záujme ochrany životného prostredia ho neodhodte do domového odpadu, ale odovzdajte na odbornú likvidáciu. Informácie o zberných miestach a ich otváracích hodinách získate na Vašej príslušnej správe.

## ● **Zjednodušené EÚ vyhlásenie o zhode**



Značka CE potvrdzuje zhodu so smernicami EÚ, ktoré sú relevantné pre produkt.

## ● **Záruka**

Tento výrobok bol dôkladne vyrobený podľa prísnych akostných smerníc a pred dodaním svedomito testovaný. V prípade nedostatkov tohto výrobku Vám prináležia zákonné práva voči predajcovi produktu. Tieto zákonné práva nie sú našou nižšie uvedenou zárukou obmedzené.

Na tento produkt poskytujeme 3-ročnú záruku od dátumu nákupu. Záručná doba začína plynúť dátumom kúpy. Starostlivo si prosím uschovajte originálny pokladničný listok. Tento doklad je potrebný ako dôkaz o kúpe.

Ak sa v rámci 3 rokov od dátumu nákupu tohto výrobku vyskytne chyba materiálu alebo výrobná chyba, výrobok Vám bezplatne opravíme alebo vymeníme - podľa nášho výberu. Táto záruka zaniká, ak bol produkt poškodený, neodborne používaný alebo neodborne udržiavaný.

Poskytnutie záruky sa vzťahuje na chyby materiálu a výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti produktu, ktoré sú vystavené normálnemu opotrebovaniu, a preto ich je možné považovať za opotrebovateľné diely (napr. batérie) alebo na poškodenia na rozbitných dieloch, napr. na spínači, akumulátorových batériách alebo častiach, ktoré sú zhotovené zo skla.

## ● **Postup v prípade poškodenia v záruke**

Pre zaručenie rýchleho spracovania Vašej požiadavky dodržte prosím nasledujúce pokyny:

Pre všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN 416136\_2210) ako dôkaz o kúpe.

Číslo výrobku nájdete na typovom štítku, gravúre, na prednej strane Vášho návodu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane.

Ak sa vyskytnú funkčné poruchy alebo iné nedostatky, najskôr telefonicky alebo e-mailom kontaktujte následne uvedené servisné oddelenie.

Produkt označený ako defektný potom môžete s priloženým dokladom o kúpe (pokladničný lístok) a uvedením, v čom spočíva nedostatok a kedy sa vyskytol, bezplatne odoslať na Vám oznámenú adresu servisného pracoviska.

## ● **Servis**

SK

**Servis Slovensko**

Tel.: 0800 008 158














E-pošta: [owim@lidl.sk](mailto:owim@lidl.sk)

<b>Indicaciones de advertencia y símbolos empleados</b> .....	Página	98
<b>Introducción</b> .....	Página	98
Uso previsto .....	Página	98
Volumen de suministro .....	Página	99
Descripción de las piezas .....	Página	99
Datos técnicos .....	Página	99
<b>Indicaciones de seguridad</b> .....	Página	99
<b>Antes del primer uso</b> .....	Página	102
Desembalar y limpiar a fondo el producto .....	Página	102
<b>Uso</b> .....	Página	102
Insertar y quitar las placas intercambiables .....	Página	102
Funcionamiento .....	Página	102
Asar sándwiches .....	Página	103
Asado .....	Página	103
Hornear los gofres .....	Página	104
<b>Recetas</b> .....	Página	104
Sándwich de atún .....	Página	104
Sándwich de pavo .....	Página	105
Gofres belgas .....	Página	105
Gofres de arándanos .....	Página	105
Gofres de jamón y queso .....	Página	106
Gofres de Brownie belgas .....	Página	106
Brochetas de gambas con ciruelas .....	Página	106
<b>Subsanación de problemas</b> .....	Página	107
<b>Limpieza y cuidado</b> .....	Página	107
<b>Conservación</b> .....	Página	108
<b>Eliminación</b> .....	Página	108
<b>Declaración de conformidad de la CE simplificada</b> .....	Página	109
<b>Garantía</b> .....	Página	109
Tramitación de la garantía .....	Página	109
<b>Asistencia</b> .....	Página	109



## Indicaciones de advertencia y símbolos empleados

En este manual de instrucciones y en el embalaje se emplean las indicaciones de advertencia siguientes:

 <p><b>¡PELIGRO!</b> Este símbolo con la palabra de señalización "Peligro" identifica un riesgo de nivel alto que, si no se evita, puede tener como consecuencia una lesión grave o incluso la muerte.</p>	 Tensión/corriente alterna
	 Hertzio (frecuencia de red)
	 Watt
 <p><b>¡ADVERTENCIA!</b> Este símbolo con la palabra de señalización "Advertencia" identifica un riesgo de nivel medio que, si no se evita, puede tener como consecuencia una lesión grave o incluso la muerte.</p>	 Este símbolo con la palabra de señalización "Información" ofrece más información útil.
	 Utilice el producto solo en espacios interiores secos.
 <p><b>¡CUIDADO!</b> Este símbolo con la palabra de señalización "Cuidado" identifica un riesgo de nivel bajo que, si no se evita, puede tener como consecuencia una lesión menor o de tipo leve.</p>	 ¡Peligro - riesgo de descarga eléctrica!
	 ¡Cuidado, superficie caliente!
 Símbolo de puesta a tierra	 Seguridad alimentaria. Este producto no tiene ningún efecto negativo en el sabor u olor.
 Las placas intercambiables son aptas para la limpieza en lavavajillas.	<ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Indicaciones de seguridad e información adicional</li> <li><input type="checkbox"/> Instrucciones de manipulación</li> </ul>

## SANDWICHERA

### ● Introducción

Enhorabuena por la adquisición de su nueva SANDWICHERA, en los sucesivo "producto".

Ha optado por un producto de alta calidad. El manual de instrucciones forma parte de este producto. Contiene indicaciones importantes sobre el funcionamiento, seguridad, uso y eliminación. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de uso y seguridad. Para ello, lea detenidamente las instrucciones de funcionamiento e indicaciones de seguridad siguientes.

Utilice el producto únicamente como se describe a continuación y para las aplicaciones indicadas. Guarde el manual de instrucciones en un lugar seguro y entregue todos los documentos si transfiere el producto a terceros.

### ● Uso previsto

Este producto sirve para hacer gofres, sándwiches y para asar. No lo utilice para otro fin distinto al previsto.

El producto ha sido diseñado para el uso en el ámbito doméstico, y no es apropiado para fines comerciales.

El fabricante no acepta ninguna responsabilidad por los daños causados por un uso incorrecto.

## ● Volumen de suministro

- 1 × Sandwichera
- 3 × Juego de placas intercambiables
- 1 × Manual de instrucciones

## ● Descripción de las piezas

- 1 Bloqueo
- 2 Indicador luminoso rojo (funcionamiento)
- 3 Indicador luminoso verde (calentamiento)
- 4 Cable de conexión con enchufe
- 5 Recogecable
- 6 Elemento calefactor
- 7 Enganche de cierre grande
- 8 Palanca de desbloqueo
- 9 Gancho de retención exterior (pequeño)
- 10 Gancho de retención interior (grande)
- 11 Placa para sándwich (placa superior e inferior)
- 12 Placa para asar (placa superior e inferior)
- 13 Placa para gofre (placa superior e inferior)
- 14 Tapa
- 15 Empuñadura

## ● Datos técnicos

Tensión de entrada:	220-240 V~, 50-60 Hz
Consumo de potencia:	750 W
Clase de protección:	I
HG09121:	GS (TÜV SÜD)



## Indicaciones de seguridad

**¡ANTES DE USAR  
EL PRODUCTO,  
FAMILIARÍCESE CON  
TODAS LAS INDICACIONES  
DE SEGURIDAD Y  
FUNCIONAMIENTO!**

¡Quedará anulada su garantía en el caso de daños resultantes de la no observación de este manual de instrucciones!

¡No se asumirá ninguna responsabilidad por daños indirectos! ¡No se asumirá ninguna responsabilidad en el caso de daños materiales o a personas si esos daños son el resultado de un uso inadecuado o de la no observación de las indicaciones de seguridad!

## **⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE MUERTE Y DE ACCIDENTE PARA NIÑOS Y BEBÉS!**

- No deje que los niños jueguen solos con el material de embalaje. El material de embalaje presenta riesgo de asfixia. Los niños subestiman a menudo los peligros. Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños.
- Este producto puede ser utilizado por niños mayores de 8 años, así como por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o que cuenten con poca experiencia y falta de conocimientos, siempre y

cuando se les haya enseñado cómo utilizar el producto de forma segura y hayan comprendido los peligros que pueden resultar de un mal uso del mismo.

- No permita que los niños jueguen con el producto.
- La limpieza y mantenimiento por parte del usuario no deben ser llevados a cabo por niños, a menos que estos sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- Mantener alejados del producto y cable de conexión a niños menores de 8 años.

### **⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡RIESGO DE LESIONES!**

- Un uso no conforme a lo previsto puede provocar lesiones. Utilice el producto sólo conforme a este manual de instrucciones. Nunca intente modificar el producto en modo alguno.

### **⚠ ¡PELIGRO! ¡RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA!**

- Nunca intente reparar el producto usted mismo. En caso de fallo de funcionamiento, deje que solo el personal cualificado lleve a cabo las reparaciones.

- Nunca sumerja el producto en agua u otros líquidos. Nunca ponga el producto debajo del agua corriente.
- No utilice ningún producto dañado. Desconecte el producto de la red eléctrica y póngase en contacto con su distribuidor si estuviera dañado.
- No utilizar el producto si se ha caído o presenta signos visibles de daños.
- Este producto está continuamente encendido si se encuentra conectado a la red eléctrica.
- Antes de conectar el producto a la red eléctrica, compruebe que la tensión y la corriente nominal coinciden con las indicadas en la placa de características del producto respecto al suministro de corriente.
- Compruebe regularmente la presencia de daños en el enchufe y el cable de conexión. Si el cable de conexión está dañado, para evitar riesgos, solicite su sustitución al fabricante, a su representante de servicio al cliente o a una persona con una cualificación similar.

- Proteja el cable de conexión de posibles daños. No deje que cuelgue sobre bordes afilados ni tampoco lo aplaste o doble. Mantenga el cable de conexión lejos de superficies calientes y llamas abiertas.

### **¡CUIDADO! ¡SUPERFICIE CALIENTE!**

- El producto se calienta durante el uso. No toque el producto durante o inmediatamente después del uso.
- Sujete el producto solo por la empuñadura durante el funcionamiento y mientras se enfría.
- Se debe tener cuidado durante el uso, ya que se puede generar una pequeña cantidad de calor en la empuñadura.

### **¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIÓN Y DAÑOS!**

- No deje el producto sin supervisión si está conectado a la red eléctrica.
- No mueva el producto si está en funcionamiento.
- No utilice el producto sin las placas intercambiables.
- No coloque el producto sobre superficies calientes (p. ej.,

placas de cocción, cocina a gas, horno, etc.). Utilice el producto solo sobre una superficie lisa, estable, limpia, resistente al calor y seca.

- No cubra el producto mientras esté en uso o poco después mientras esté caliente.
- Asegúrese de que el cable de conexión no quede atrapado por las placas intercambiables ni toque sus bordes.
- No se recomienda el uso de cables de extensión. Si se debe utilizar un cable de extensión, este deberá estar diseñado para un flujo de corriente mínimo de 10 A.
- Tienda los cables de conexión y extensión, de modo que nadie pueda tropezarse con él ni tampoco se dañe nada.
- Este producto no ha sido determinado para ser utilizado con un temporizador externo o un sistema de telecontrol separado.
- No desconecte el enchufe de la toma de corriente tirando del cable de conexión.
- Proteja el producto, cable de conexión y enchufe contra el polvo, la radiación solar directa, el goteo y las salpicaduras.

- Proteja el producto contra el calor. No coloque el producto cerca de llamas abiertas o fuentes de calor como hornos o aparatos de calefacción.

## **⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡RIESGO DE LESIÓN!**

- Desconecte el producto de la red eléctrica antes de limpiarlo o si no está en uso.

### ● **Antes del primer uso**

#### ● **Desembalar y limpiar a fondo el producto**

1. Extraiga el producto del embalaje y retire todos los materiales de embalaje y láminas de protección.
2. Compruebe la integridad de todas las piezas y si el volumen de suministro está completo (véase "Volumen de suministro").
3. Compruebe si el producto y todas las piezas se encuentran en buen estado. Si detecta algún daño o defecto, no utilice el producto, sino que proceda como se describe en el capítulo "Garantía".
4. Antes del primer uso, ponga en funcionamiento el producto sin alimentos para quemar los posibles residuos de producción. Procure una ventilación suficiente.
5. Limpie todas las piezas del producto como se describe en el capítulo "Limpieza y cuidado".

### ● **Uso**

#### ● **Insertar y quitar las placas intercambiables**

## **⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA!**

- Antes de insertar/quitar las placas intercambiables, desconecte siempre el enchufe de la toma de corriente.

## **⚠ ¡CUIDADO! ¡SUPERFICIE CALIENTE!**

- Las placas intercambiables no deben cambiarse/quitarse inmediatamente después del funcionamiento. Deje que el producto se enfríe primero.

## **ⓘ INFORMACIÓN:**

- Inserte solo placas intercambiables **11/12/13** del mismo tipo.

### **Insertar las placas intercambiables**

1. Abra el bloqueo **1** y despliegue el producto.
2. Coloque el gancho de retención interior **10** de la placa intercambiable deseada en el enganche de cierre grande **7**.
3. Presione bien la placa intercambiable hacia abajo hasta que encaje de forma audible.
4. Repita los pasos 2 y 3 en la otra parte del producto.

### **Quitar las placas intercambiables**

1. Abra el bloqueo **1** y despliegue el producto.
2. Tire de las palancas de desbloqueo **8** y quite la placa intercambiable.
3. Repita el paso 2 en la otra parte del producto.

### ● **Funcionamiento**

## **ⓘ INFORMACIÓN:**

- Las primeras veces que se caliente el producto puede darse un ligero olor característico. Procure una ventilación suficiente en el entorno.
- Deseche la primera tanda de alimentos asados u horneados.
- Durante el funcionamiento, el indicador luminoso verde **3** se enciende y se apaga ocasionalmente. Esto indica que el producto se calienta de nuevo a la temperatura de funcionamiento.
- Este producto sirve para hacer gofres, sándwiches y para asar (véanse los apartados siguientes).

Tiempos de horneado/asado recomendados	
Sándwiches	4 a 5 minutos
Asado	4 a 9 minutos (compruebe regularmente el estado de cocción)
Gofres (dulce/salado)	8 minutos
Solo como referencia (véase el apartado "Recetas" para los tiempos de horneado estimados)	

1. Para encender el producto, conecte el enchufe [4] a una toma de corriente apropiada. El indicador luminoso rojo [2] se enciende.
2. Mantenga cerrado el producto mientras se calienta. Caliente el producto hasta que se encienda el indicador luminoso verde [3].
3. Engrase la placa intercambiable superior e inferior [11]/[12]/[13] con un aceite alimentario apropiado.
4. Coloque una cantidad adecuada de alimento o masa en las placas intercambiables inferiores y cierre la tapa [14] con la empuñadura [15] y el bloqueo [1] para mantener el producto cerrado mientras se hornea/ asa el alimento.
5. Para apagar el producto, desconecte el enchufe de la toma de corriente. El indicador luminoso rojo se apagará.

Indicador luminoso	Estado
Indicador luminoso rojo encendido	Producto encendido
Indicador luminoso rojo apagado	Producto apagado
Indicador luminoso verde apagado	El producto se calienta de nuevo.
Indicador luminoso verde encendido	Se ha alcanzado la temperatura de servicio.

## ● Asar sándwiches

Apropiado para sándwiches con relleno dulce o salado.

### ❗ INFORMACIÓN:

- Mientras se asan los sándwiches, el indicador luminoso verde [3] se apaga y se vuelve a encender. Esto es para regular la temperatura de funcionamiento necesaria.

### Placas intercambiables:

- Placas para sándwiches (placa superior e inferior) [11]

### Tiempo de asado estimado:

- Aprox. 4 a 5 minutos. Dependiendo de lo crujiente que quiera los sándwiches. El tiempo de cocción se puede acortar o prolongar según lo desee.

1. Abra el bloqueo [1] y despliegue el producto.
2. Coloque 2 sándwiches que estén preparados en la placa para sándwich inferior [11].
3. Pliegue la tapa [14] con ayuda de la empuñadura [15] y cierre el bloqueo para mantener cerrado el producto mientras se asa el sándwich.
4. Una vez que los sándwiches estén listos, retírelos del producto con una espátula de plástico/madera (u otra herramienta no metálica adecuada) para no dañar el revestimiento antiadherente del producto.
5. Una vez finalizado el proceso de asado, apague el producto y desconecte el enchufe [4] de la toma de corriente.

## ● Asado

### ⚠ ¡CUIDADO! ¡PELIGRO DE SALPICADURAS!

- No utilice ningún alimento que suelte gotas. Al abrir el producto tenga cuidado con las salpicaduras de grasa y los vapores ascendentes.

Apropiado para asar pequeños trozos de carne, salchichas, verdura.

### **i INFORMACIÓN:**

- Mientras se cuece el alimento, el indicador luminoso verde **3** se apaga y se vuelve a encender. Esto es para regular la temperatura de funcionamiento necesaria.

### **Placas intercambiables:**

- Placas para asar (placa superior e inferior) **12**

### **Tiempo de asado estimado:**

- Aprox. 4 a 9 minutos. Dependiendo de lo bien cocinado que quiera el alimento. El tiempo de cocción se puede acortar o prolongar según lo desee.

1. Abra el bloqueo **1** y despliegue el producto.
2. Coloque el alimento sobre la placa para asar inferior **12**.
3. Pliegue la tapa **14** con ayuda de la empuñadura **15** y cierre el bloqueo para mantener cerrado el producto mientras se asa el alimento.
4. Una vez finalizado el proceso de asado, apague el producto y desconecte el enchufe **4** de la toma de corriente.

### **● Hornear los gofres**

Apropiado para gofres dulces o salados.

### **i INFORMACIÓN:**

- Mientras se hornean los gofres, el indicador luminoso verde **3** se apaga y se vuelve a encender. Esto es para regular la temperatura de funcionamiento necesaria.

### **Placas intercambiables:**

- Placas para gofres (placa superior e inferior) **13**

### **Tiempo de horneado estimado:**

- Aprox. 8 minutos. Dependiendo de lo dorado que quiera los gofres. El tiempo de horneado se puede acortar o prolongar según lo desee.

1. Abra el bloqueo **1** y despliegue el producto.

2. Utilice un cucharón de madera o de plástico resistente al calor para verter la masa en la placa para gofre inferior **13**. No utilice ningún cucharón de metal, ya que podría dañar el revestimiento antiadherente de las placas para gofres.  
No llene demasiado la placa para gofre inferior.
3. Pliegue la tapa **14** con ayuda de la empuñadura **15** y cierre el bloqueo para mantener cerrado el producto mientras se hornea la masa.
4. Una vez que los gofres estén listos, retírelos del producto con una espátula de plástico/madera (u otra herramienta no metálica adecuada) para no dañar el revestimiento antiadherente del producto.
5. Una vez finalizado el proceso de horneado, apague el producto y desconecte el enchufe **4** de la toma de corriente.

### **● Recetas**

#### **● Sándwich de atún**

### **Placas intercambiables:**

- Placas para sándwiches (placa superior e inferior) **11**

### **Ingredientes:**

4 lonchas	Pan tostado
85 g	Tahina
85 g	Yogur griego bajo en grasa
80 g	Atún
65 g	Albahaca fresca
1	Limón exprimido
14 ml	Aceite de oliva
1 pizca	Sal
1 pizca	Pimienta

### **Preparación:**

1. Precalentar el producto.
2. Mezclar la tahina, el yogur griego y el zumo de limón, y condimentar con albahaca, sal y pimienta.

- Añadir aceite de oliva en la salsa de yogur y tahina. Repartir la salsa en 2 rebanadas de pan tostado.
- Repartir por encima el atún escurrido.
- Cubrir con las rebanadas de pan tostado restantes.
- Cerrar el producto y asar durante aprox. 4 minutos.
- Servir de inmediato.

## ● Sándwich de pavo

### Placas intercambiables:

- Placas para sándwiches (placa superior e inferior) **11**

### Ingredientes:

4 lonchas	Pan tostado
2 lonchas	Queso Gouda joven
50 g	Pechuga de pavo fileteado
10 g	Mostaza
½	Cebolla
1 pizca	Sal
1 pizca	Pimienta

### Preparación:

- Precalentar el producto.
- Repartir la mostaza en la parte interior de las rebanadas de pan tostado.
- Cortar las cebollas en trocitos pequeños.
- Repartir la pechuga de pavo y la cebolla en las 2 rebanadas de pan tostado.
- Salpimentar.
- Repartir por encima el queso en lonchas.
- Cubrir con las rebanadas de pan tostado restantes.
- Cerrar el producto y asar durante aprox. 4 minutos.
- Servir de inmediato.

## ● Gofres belgas

### Placas intercambiables:

- Placas para gofres (placa superior e inferior) **13**

### Ingredientes:

5	Huevos
250 g	Mantequilla

200 g	Azúcar
400 ml	Leche
500 g	Harina de uso general
2 sobres	Azúcar de vainilla
5 g	Levadura en polvo

### Preparación:

- Precalentar el producto.
- Mezclar en una fuente de tamaño medio los huevos, el azúcar de vainilla, el azúcar y la mantequilla.
- Introducir en la fuente la levadura en polvo, aprox. mitad de harina y mitad de leche, y remover.
- Añadir el resto de harina y leche. Remover hasta que la masa esté cremosa.
- Rociar las dos placas intercambiables **13** con spray para cocinar.
- Repartir la masa uniformemente en la placa intercambiable inferior.
- Cerrar el producto y hornear durante aprox. 8 minutos.
- Servir de inmediato.

## ● Gofres de arándanos

### Placas intercambiables:

- Placas para gofres (placa superior e inferior) **13**

### Ingredientes:

120 ml	Aceite vegetal
250 ml	Leche
2	Huevos
200 g	Azúcar
170 g	Harina de uso general
2,5 g	Levadura en polvo
130 g	Arándanos (frescos o congelados)

### Preparación:

- Precalentar el producto.
- Batir en una fuente de tamaño grande el aceite, la leche, los huevos y el azúcar. Añadir la harina y la levadura en polvo. Remover bien.
- Incorporar los arándanos.
- Rociar las dos placas intercambiables **13** extraíbles con spray para cocinar.



5. Repartir la masa uniformemente en la placa intercambiable inferior.
6. Cerrar el producto y hornear durante aprox. 10 minutos para que dore.
7. Servir de inmediato.

## ● Gofres de jamón y queso

### Placas intercambiables:

- Placas para gofres (placa superior e inferior) 13

### Ingredientes:

- 570 g Patatas doradas congeladas
- 225 g Jamón de la Selva Negra, a dados
- 200 g Queso Cheddar rallado
- 3 Huevos grandes, batidos
- 2 dientes Ajo (picado)
- 2 cdts. Perejil picado fresco
- ½ cdt. Tomillo seco
- ¼ cdt. Pimentón ahumado

Rectificar con sal y pimienta negra fresca molida

### Preparación:

1. Descongelar las patatas doradas.
2. Precalentar el producto.
3. Rociar las dos placas intercambiables 13 extraíbles con spray para cocinar.
4. Mezclar en una fuente de tamaño grande las patatas doradas, el jamón, el queso, los huevos, el ajo, el perejil, el tomillo y el pimienta. Condimentar con sal y pimienta.
5. Repartir la mezcla de las patatas uniformemente en la placa intercambiable inferior.
6. Cerrar el producto y hornear durante aprox. 7 minutos para que dore y esté crujiente.
7. Servir de inmediato.

## ● Gofres de Brownie belgas

### Placas intercambiables:

- Placas para gofres (placa superior e inferior) 13

### Ingredientes:

- 180 g Harina de uso general

- 65 g Cacao en polvo sin azúcar
- 20 g Azúcar granulado
- 1 cdt. Levadura en polvo
- 1 cdt. Sal de mar
- 10 cdas. Mantequilla fundida, sin sal
- 2 Huevos grandes
- 2 cdts. Extracto de vainilla
- 60 ml Agua
- 120 g Trozos pequeños de chocolate

- **Ingredientes opcionales:** Helado de vainilla, salsa de chocolate, azúcar glas

### Preparación:

1. Precalentar el producto. Mezclar en una fuente de tamaño grande la harina, el cacao en polvo, el azúcar, la levadura en polvo y la sal. Derretir la mantequilla, colocar a un lado y dejar enfriar un poco.
2. Remover en una fuente de tamaño pequeño los huevos, extracto de vainilla y el agua. Añadir la mezcla de los huevos en la masa seca. Incorporar rápidamente la mantequilla derretida. Añadir los trocitos de chocolate.
3. Rociar las dos placas intercambiables 13 con spray para cocinar.
4. Repartir la masa uniformemente en la placa intercambiable inferior.
5. Cerrar el producto y hornear durante aprox. 3 minutos.
6. Levantar la tapa 14 para comprobar el gofre. El gofre debe estar moldeado y blando.
7. Servir con azúcar glasé, helado de vainilla o salsa de chocolate.

## ● Brochetas de gambas con ciruelas

### Placas intercambiables:

- Placas para asar (placa superior e inferior) 12

### Ingredientes:

- 2 cdas. Aceite vegetal
- 2 cdas. Cilantro (recién picado)
- 1 cdt. Cáscara de lima (recién rallada)

- 3 cdas. Zumo de lima
- ½ cdtas. Sal
- 12 Gambas crudas (8 a 12 gambas cada 500 g/peladas y sin vísceras)
- 3 Pimientos jalapeños (cortados en hileras, desgranados y en cuartos)
- 2 Ciruelas (sin hueso y a rodajas)

### Preparación:

1. Precalentar el producto.
2. Batir en una fuente de tamaño grande el aceite vegetal, el cilantro, la cáscara de lima, el zumo de lima y la sal.
3. Poner 3 cucharadas de la mezcla en una fuente de tamaño pequeño y apartar.
4. Añadir las gambas, los jalapeños y las ciruelas para la mezcla. Mezclar para cubrir todos los ingredientes y, luego, marinar.
5. Repartir uniformemente las gambas, los jalapeños y las ciruelas en las 4 brochetas (25 cm). Quitar la marinada.
6. Asar las brochetas hasta que las gambas estén bien doradas. Asar las brochetas durante aprox. 2 minutos por cada lado y, luego, girar.
7. Rociar con la marinada restante.

### ● Subsanación de problemas

Problema	Subsanación
El producto no funciona.	<input type="checkbox"/> Conecte el cable de conexión <b>[4]</b> a una toma de corriente apropiada.
Los gofres/sándwiches están muy oscuros.	<input type="checkbox"/> Acorte el tiempo de cocción.
Los gofres/sándwiches están muy claros.	<input type="checkbox"/> Prolongue el tiempo de cocción.

Problema	Subsanación
Los gofres/sándwiches que ya estén horneados son difíciles de quitar del producto.	<input type="checkbox"/> Engrase un poco las placas intercambiables <b>[11]</b> / <b>[13]</b> antes de hornear. <input type="checkbox"/> Pruebe otra receta para la masa.

### ● Limpieza y cuidado

#### ⚠ ¡PELIGRO! ¡RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- Desconecte siempre el producto del suministro de corriente antes de limpiarlo.
- No sumerja las piezas eléctricas del producto en agua u otros líquidos. Nunca ponga el producto debajo del agua corriente.
- No deje que el agua u otros líquidos penetren en el interior del producto.

#### ⚠ ¡CUIDADO! ¡SUPERFICIE CALIENTE!

- No limpie el producto inmediatamente después del funcionamiento. Deje que el producto se enfríe primero.

#### ⚠ ¡CUIDADO! ¡PELIGRO DE DAÑOS!

- No utilice ningún detergente abrasivo o agresivo ni cepillos duros para limpiar el producto y sus accesorios.

#### ℹ INFORMACIÓN:

- Limpie el producto justo después de que se haya enfriado. Si los restos de alimentos se secan, serán difíciles de eliminar.
- Las placas intercambiables **[11]**/**[12]**/**[13]** son aptas para el lavavajillas.

Pieza	Método de limpieza
■ Carcasa	<input type="checkbox"/> Limpie la carcasa con un paño ligeramente humedecido. En su caso, añada un poco de detergente.

Pieza	Método de limpieza
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Placas intercambiables 11/12/13</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Enjuague las placas intercambiables con agua y un detergente suave.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Espacios intermedios en la parte inferior de las placas intercambiables</li> <li>■ Elemento calefactor 6</li> <li>■ Bloqueo 1</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Elimine la grasa y los líquidos con papel de cocina.</li> <li>□ Elimine los restos adheridos y quemados con una espátula o palillo pequeño de madera.</li> </ul>

- Seque concienzudamente todas las piezas del producto después de la limpieza y antes de volver a usarlo.

## ● Conservación

### ⚠ ¡CUIDADO! ¡SUPERFICIE CALIENTE!

- No guarde el producto inmediatamente después de haberlo utilizado. Deje que el producto se enfríe primero.

### ⚠ ¡ATENCIÓN! ¡PELIGRO DE DAÑOS!

- No guarde el producto en el armario o en el embalaje si está caliente.
- Limpie el producto antes de guardarlo.
- Enrolle el cable de conexión 4 en el recogecable 5 en la parte inferior del producto.
- Guarde el producto en su embalaje original siempre que no esté en uso.
- Conserve el producto en un lugar seco fuera del alcance de los niños.

## ● Eliminación

El embalaje está compuesto por materiales no contaminantes que pueden ser desechados en el centro de reciclaje local.



Tenga en cuenta el distintivo del embalaje para la separación de residuos. Está compuesto por abreviaturas (a) y números (b) que significan lo siguiente: 1-7: plásticos/20-22: papel y cartón/80-98: materiales compuestos.

### Producto:



Points de collecte sur [www.quefairemedesochets.fr](http://www.quefairemedesochets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil!

El producto, incluidos los accesorios, y el material de embalaje son reciclables y están sujetos a la responsabilidad extendida del fabricante.

Deséchelos por separado siguiendo la información ilustrada de recogida selectiva para un mejor tratamiento de los residuos.

El logotipo Triman se aplica solo para Francia.



Para obtener información sobre las posibilidades de desecho del producto al final de su vida útil, acuda a la administración de su comunidad o ciudad.



Para proteger el medio ambiente no tire el producto junto con la basura doméstica cuando ya no le sea útil. Deséchelo en un contenedor de reciclaje. Diríjase a la administración competente para obtener información sobre los puntos de recogida de residuos y sus horarios.

## ● **Declaración de conformidad de la CE simplificada**



El marcado CE ratifica la conformidad con las directivas de la UE aplicables al producto.

## ● **Garantía**

El producto ha sido fabricado cuidadosamente siguiendo exigentes normas de calidad y ha sido probado antes de su entrega. En caso de defecto del producto, usted tiene derechos legales frente al vendedor del mismo. Nuestra garantía (abajo indicada) no supone una restricción de dichos derechos legales.

Este producto dispone de una garantía de 3 años desde la fecha de compra. El plazo de garantía comienza a partir de la fecha de compra. Por favor, conserve adecuadamente el justificante de compra original. Este documento se requerirá como prueba de que se realizó la compra.

Si en el plazo de 3 años a partir de la fecha de compra se produce un fallo de material o fabricación en este producto, repararemos el producto o lo sustituiremos gratuitamente por un producto nuevo (según nuestra elección). La garantía quedará anulada si el producto resulta dañado o es utilizado o mantenido de forma inadecuada.

La garantía cubre defectos de materiales o de fabricación. Esta garantía no cubre aquellos componentes del producto sometidos a un desgaste normal y que, por ello, puedan considerarse piezas de desgaste (por ej. las pilas). Tampoco cubre daños de componentes frágiles como, por ejemplo, los interruptores, baterías y piezas de cristal.

## ● **Tramitación de la garantía**

Para garantizar una rápida tramitación de su consulta, tenga en cuenta las siguientes indicaciones:

Para realizar cualquier consulta, tenga a mano el recibo y el número de artículo (IAN 416136\_2210) como justificante de compra.

Encontrará el número de artículo en una inscripción de la placa indentificativa, en la portada de las instrucciones (abajo a la izquierda) o en una pegatina en la parte posterior o inferior.

Si el producto fallase o presentase algún defecto, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia indicado, ya sea por teléfono o correo electrónico.

Puede enviarnos el producto defectuoso libre de franqueo adjuntando el recibo de compra (ticket de compra) e indicando dónde está y cuándo ha ocurrido el fallo a la dirección de asistencia que le indicamos.

## ● **Asistencia**

### **Asistencia en España**












Tel.: 900984948

E-Mail: [owim@lidl.es](mailto:owim@lidl.es)

<b>Anvendte advarselssætninger og symboler</b> .....	Side 111
<b>Indledning</b> .....	Side 111
Forskriftsmæssig anvendelse .....	Side 111
Leveringsomfang .....	Side 112
Beskrivelse af delene .....	Side 112
Tekniske data .....	Side 112
<b>Sikkerhedsanvisninger</b> .....	Side 112
<b>Før første ibrugtagning</b> .....	Side 115
Udpakning og rengøring af produktet .....	Side 115
<b>Anvendelse</b> .....	Side 115
Isætning og udtagning af udskiftelige plader .....	Side 115
Betjening .....	Side 115
Grill sandwicher .....	Side 116
Grillning .....	Side 116
Vaffelbagning .....	Side 116
<b>Opskrifter</b> .....	Side 117
Tunsandwich .....	Side 117
Kalkunsandwich .....	Side 117
Belgiske vaffler .....	Side 117
Blåbær-vaffler .....	Side 118
Skinke-/ostevaffler .....	Side 118
Belgiske brownie-vaffler .....	Side 118
Rejer på spyd med blommer .....	Side 119
<b>Fejlafhjælpning</b> .....	Side 119
<b>Rengøring og vedligeholdelse</b> .....	Side 119
<b>Opbevaring</b> .....	Side 120
<b>Bortskaffelse</b> .....	Side 120
<b>Forenklet EU-overensstemmelseserklæring</b> .....	Side 120
<b>Garanti</b> .....	Side 121
Afvikling af garantisager .....	Side 121
<b>Service</b> .....	Side 121

## Anvendte advarselssætninger og symboler

I denne betjeningsvejledning og på emballagen anvendes følgende advarselssymboler:

 <p><b>FARE!</b> Dette symbol, sammen med signalordet "Fare", betegner en faresituation med høj risikofaktor, som, hvis den ikke afværges, kan medføre alvorlige kvæstelser eller dødsfald.</p>	 Vekselstrøm/-spænding
	<b>Hz</b> Hertz (netfrekvens)
	<b>W</b> Watt
 <p><b>ADVARSEL!</b> Dette symbol, sammen med signalordet "Advarsel", betegner en faresituation med mellemstor risikofaktor, som, hvis den ikke afværges, kan medføre alvorlige kvæstelser eller dødsfald.</p>	 Dette symbol, sammen med signalordet "Info", angiver flere nyttige informationer.
	 Anvend kun produktet indendørs i tørre lokaler.
 <p><b>FORSIGTIG!</b> Dette symbol, sammen med signalordet "Forsigtig", betegner en faresituation med lav risikofaktor, som, hvis den ikke afværges, kan medføre mindre eller moderate kvæstelser.</p>	 Fare – risiko for elektrisk stød!
	 Forsigtig, varm overflade!
 Symbol for beskyttelsesjord	 Levnedsmiddelsikker. Dette produkt har ingen negative indvirkninger på smag og duft.
 De udskiftelige plader er egnet til vask i opvaskemaskine.	<input checked="" type="checkbox"/> Sikkerhedshenvisninger og yderligere informationer <input type="checkbox"/> Handlingsanvisninger

## SANDWICHTOASTER

### ● Indledning

Vi ønsker dig hjerteligt tillykke med købet af din nye SANDWICHTOASTER, herefter benævnt "produkt".

Du har besluttet dig for et produkt af høj kvalitet. Betjeningsvejledningen er en fast bestanddel af dette produkt. Den indeholder vigtige informationer om betjening, sikkerhed og bortskaffelse. Før produktet tages i brug, skal du være fortrolig med alle sikkerheds- og betjeningsanvisninger. Læs derfor følgende betjeningsanvisninger og sikkerhedshenvisninger omhyggeligt igennem.

Benyt kun produktet som beskrevet og til de oplyste formål. Opbevar betjeningsvejledningen et sikkert sted, og lad den altid følge med, når produktet overlades til tredjemand.

### ● Forskriftsmæssig anvendelse

Dette produkt er beregnet til fremstilling af vadler, sandwicher og til grillning. Anvend ikke produktet til andre formål.

Produktet er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og ikke til kommercielle formål.

Fabrikanten fraskriver sig ethvert ansvar for skader som følge af forkert brug.

## ● Leveringsomfang

- 1 × Sandwichtoaster
- 3 × Sæt af udskiftelige plader
- 1 × Betjeningsvejledning

## ● Beskrivelse af delene

- 1 Smæklås
- 2 Rød kontrollampe (drift)
- 3 Grøn kontrollampe (opvarmning)
- 4 Tilslutningsledning med netstik
- 5 Ledningsoprulning
- 6 Varmeelement
- 7 Stor krogklemme
- 8 Oplåsegreb
- 9 Udvendig låsekrog (lille)
- 10 Indvendig låsekrog (stor)
- 11 Sandwichplade (øvre og nedre plade)
- 12 Grillplade (øvre og nedre plade)
- 13 Vaffelplade (øvre og nedre plade)
- 14 Låg
- 15 Håndtag

## ● Tekniske data

Indgangsspænding:	220-240 V~, 50-60 Hz
Effektforbrug:	750 W
Beskyttelsesklasse:	I
HG09121:	GS (TÜV SÜD)



## Sikkerhedsanvisninger

**FØR PRODUKTET BRUGES  
FØRSTE GANG SKAL DU  
VÆRE FORTROLIG MED  
ALLE SIKKERHEDS- OG  
BETJENINGSANVISNINGER!**

Hvis der opstår skader som følge af, at betjeningsvejledningen ikke følges, bortfalder erstatningsansvaret!

Leverandøren påtager sig intet ansvar for følgeskader! Leverandøren påtager sig intet ansvar for ting- eller personskader, der opstår som følge af forkert anvendelse, eller hvis sikkerhedsanvisningerne ikke følges!

## ⚠ **ADVARSEL! LIVSFARE OG RISIKO FOR ULYKKER FOR SMÅBØRN OG BØRN!**

- Børn må ikke efterlades med emballagen uden opsyn. Emballagen udgør en kvælningssrisiko. Børn undervurderer ofte de dermed forbundne farer. Hold emballagen uden for børns rækkevidde.
- Produktet kan anvendes af børn over 8 år og personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller modtager instruktioner i forhold til sikker brug af produktet, og hvis de har forstået hvilke farer der er.
- Børn må ikke lege med produktet.

- Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er ældre end 8 år og under opsyn.
- Børn under 8 år skal holdes på afstand af produkt og tilslutningsledning.

### **⚠ ADVARSEL! FARE FOR KVÆSTELSER!**

- Enhver uautoriseret brug kan medføre kvæstelser. Anvend kun produktet i henhold til denne vejledning. Forsøg ikke at ændre produktet på nogen måde.

### **⚠ FARE! RISIKO FOR ELEKTRISKE STØD!**

- Forsøg ikke at reparere produktet selv. Ved funktionsfejl skal reparationer udføres af kvalificerede medarbejdere.
- Produktet må aldrig nedsænkes i vand eller andre væsker. Hold aldrig produktet under rindende vand.
- Anvend aldrig et beskadiget produkt. Afbryd produktet fra netspændingen, og ret henvendelse til forhandleren, hvis det er beskadiget.
- Produktet må ikke anvendes, hvis det har været tabt eller udviser synlige skader.

- Dette produkt er konstant tilkoblet, når det er tilsluttet netspændingen.
- Før produktet tilsluttes netspændingen, skal det kontrolleres, at spænding og netfrekvens er i overensstemmelse med de data om strømforsyning, der er anført på produktets typeskilt.
- Kontrollér jævnligt netstik og tilslutningsledning for skader. Hvis produktets tilslutningsledning er beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå farer.
- Beskyt tilslutningsledningen mod skader. Lad den ikke hænge over skarpe kanter, og knæk eller bøj den ikke. Tilslutningsledningen skal holdes væk fra varme overflader og åben ild.

### **⚠ FORSIGTIG! VARM OVERFLADE!**

- Produktet bliver varmt under brug. Rør ikke ved produktet under og umiddelbart efter anvendelse.
- Tag kun fat om produktet med håndtaget under brug og under afkøling.



- Der skal udvises forsigtighed under brug, da der kan være en mindre varmeudvikling på håndtaget.

### **⚠ ADVARSEL! FARE FOR KVÆSTELSER OG BESKADIGELSER!**

- Produktet må ikke være uden opsyn, så længe det er tilsluttet netspændingen.
- Produktet må ikke flyttes, når det er i brug.
- Produktet må ikke anvendes uden monterede udskiftelige plader.
- Anbring ikke produktet på varme overflader (gaskomfur, elkofur, ovn etc.). Anvend kun produktet på en flad, stabil, ren, varmebestandig og tør overflade.
- Tildæk ikke produktet, så længe det er i brug eller kort efter brugen, når det stadig er varmt.
- Vær opmærksom på, at tilslutningsledningen ikke kommer i klemme i de udskiftelige plader eller rører pladekanterne.

- Anvendelse af forlængerledninger anbefales ikke. Hvis det er nødvendigt at anvende en forlængerledning, skal den være beregnet til en strømkapacitet på mindst 10 A.
- Anbring tilslutnings- og forlængerledninger således, at ingen kan falde over dem, og således at de ikke kan tage skade.
- Dette produkt er ikke beregnet til at blive styret med et kontaktur eller et separat fjernstyringsystem.
- Træk i netstikket og ikke i tilslutningsledningen for at tage netstikket ud af stikkontakten.
- Beskyt produktet, tilslutningsledningen og netstikket mod støv, direkte sol, vanddråber og -stænk.
- Beskyt produktet mod varme. Anbring ikke produktet i nærheden af åben ild eller varmekilder som ovne eller varmeovne.

### **⚠ ADVARSEL! FARE FOR KVÆSTELSER!**

- Afbryd produktet fra netforsyningen, før det rengøres, eller når det ikke er i brug.

## ● Før første ibrugtagning

### ● Udpakning og rengøring af produktet

1. Tag produktet ud af emballagen, og fjern alle emballagematerialer og beskyttelsesfolier.
2. Kontrollér, om alle dele er til stede, og at det beskrevne leveringsomfang er fuldstændigt (se "Leveringsomfang").
3. Kontrollér, at produktet og alle dele er i god stand. Hvis du konstaterer en beskadigelse eller en defekt, så anvend ikke produktet, men gå frem som beskrevet i kapitlet "Garanti".
4. Varm produktet op uden fødevarer for første gang, så mulige produktionsrester kan brænde af. Sørg for tilstrækkelig udluftning.
5. Rengør alle produktets dele som beskrevet i kapitlet "Rengøring og vedligeholdelse".

## ● Anvendelse

### ● Isætning og udtagning af udskiftelige plader

#### ⚠ ADVARSEL! RISIKO FOR ELEKTRISKE STØD!

- Inden de udskiftelige plader isættes/udskiftes, skal netstikket trækkes ud af stikkontakten.

#### ⚠ FORSIGTIG! VARM OVERFLADE!

- De udskiftelige plader må ikke udskiftes/udtages umiddelbart efter brug. Lad produktet afkøle først.

#### ℹ INFO:

- Isæt kun udskiftelige plader **11/12/13** af samme type.

### Isætning af udskiftelige plader

1. Åbn smæklåsen **1**, og klap produktet op.
2. Anbring de indvendige låsekroge **10** i den udskiftelige plades store krogklemmer **7**.
3. Tryk den udskiftelige plade nedad til kan mærkes, at den falder i hak.
4. Gentag trin 2 og 3 på produktets anden side.

### Udtagning af udskiftelige plader

1. Åbn smæklåsen **1**, og klap produktet op.
2. Træk oplåsegrebet **8** op, og fjern den udskiftelige plade.
3. Gentag trin 2 på produktets anden side.

## ● Betjening

#### ℹ INFO:

- De første par gange, hvor produktet bliver opvarmet, kan der forekomme en svag lugt. Sørg for tilstrækkelig udluftning af omgivelserne.
- De første grillede eller bagte fødevarer bortskaffes.
- Under drift lyser den grønne kontrollampe **3** skiftevis til og fra. Det betyder, at produktet igen opvarmes til driftstemperaturen.
- Dette produkt er beregnet til fremstilling af vafler, sandwicher og til grillning (se de følgende afsnit).

Vejledende bage-/grilltider	
Sandwicher	4 til 5 minutter
Grillning	4 til 9 minutter (kontrollér regelmæssigt stegekvantiteten)
Vafler (sød/salt)	8 minutter
Kun vejledende (anslåede bage-/grilltider kan findes i afsnittet "Opskrifter")	

1. Tilslut netstikket **4** til en egnet stikkontakt for at tænde produktet. Den røde kontrollampe **2** lyser.
2. Hold produktet lukket under opvarmningen. Opvarm produktet indtil den grønne kontrollampe **3** lyser.
3. Både de øverste og nederste udskiftelige plader **11/12/13** smøres med en egnet spiseolie.
4. Anbring en passende mængde mad eller dej på de nederste udskiftelige plader, og luk låget **14** med håndtaget **15** og smæklåsen **1** for at holde produktet lukket, mens det bager/griller maden.

5. Netstikket skal trækkes ud af stikkontakten for at frakoble produktet. Den røde kontrollampe slukker.

Kontrollampe	Status
Rød kontrollampe til	Produktet er tilkoblet
Rød kontrollampe fra	Produktet er frakoblet
Grøn kontrollampe fra	Produktet opvarmes/ varmer igen.
Grøn kontrollampe til	Driftstemperaturen blev opnået.

## ● Grill sandwicher

Egnet til sandwich-lommer med sødt eller saltet fyld.

### ❗ INFO:

- Mens sandwichene grilles, skiftevis tændes og slukkes den grønne kontrollampe **3**. Dette er en indikation af reguleringen af den ønskede driftstemperatur.

### Udskiftelige plader:

- Sandwichpladerne (øvre og nedre plade) **11**

### Estimeret grilltilberedningstid:

- Ca. 4 til 5 minutter. Alt efter hvor sprøde sandwichene skal være. Tilberedningstiden kan afkortes eller forlænges efter smag og behag.
1. Åbn smæklåsen **1**, og klap produktet op.
  2. Anbring 2 forberedte sandwicher på den nederste sandwichplade **11**.
  3. Klap låget **14** ned ved hjælp af håndtaget **15**, og luk smæklåsen, så produktet holdes lukket, mens sandwichene grilles.
  4. Så snart sandwichene er færdige, skal de fjernes fra produktet med en spatel af kunststof/træ (eller et andet egnet værktøj, der ikke er af metal) for at undgå, at non-stick belægningen på produktet beskadiges.
  5. Når grillningen er slut, skal netstikket **4** trækkes ud af stikkontakten.

## ● Grillning

### ⚠️ FORSIGTIG! STÆNKFARE!

- Anvend ikke meget våde retter til grillning. Vær opmærksom på fedtstænk og dampudslip når produktet åbnes.

Egnet til grillning af mindre stykker kød, pølser, grøntsager.

### ❗ INFO:

- Mens grillretten tilberedes, skifter den grønne kontrollampe **3** imellem fra og til. Dette er en indikation af reguleringen af den ønskede driftstemperatur.

### Udskiftelige plader:

- Grillplader (øvre og nedre plade) **12**

### Estimeret grilltilberedningstid:

- Ca. 4 til 9 minutter. Alt efter hvor gennemstegt grillemet skal være. Tilberedningstiden kan afkortes eller forlænges efter smag og behag.
1. Åbn smæklåsen **1**, og klap produktet op.
  2. Anbring grillretten på den nederste grillplade **12**.
  3. Klap låget **14** ned ved hjælp af håndtaget **15**, og luk smæklåsen, så produktet holdes lukket, mens grillemet grilles.
  4. Når grillningen er slut, skal netstikket **4** trækkes ud af stikkontakten.

## ● Vaffelbagning

Egnet til søde eller salte vaffer.

### ❗ INFO:

- Mens vafflerne bages skifter den grønne kontrollampe **3** imellem til og fra. Dette er en indikation af reguleringen af den ønskede driftstemperatur.

### Udskiftelige plader:

- Vaffelplader (øvre og nedre plade) **13**

### Estimeret bagetid:

- Ca. 8 minutter. Alt efter hvor brune vafflerne skal være. Bagetiden kan afkortes eller forlænges efter smag og behag.

1. Åbn smæklåsen [1], og klap produktet op.
2. Anvend en spatel af træ eller varmebestandigt plast for at fordele dejen på den nederste vaffelplade [13]. Anvend ikke en metalspatel, da den kan beskadige non-stick belægningen på vaffelpladerne. Den nederste vaffelplade må ikke overfyldes.
3. Klap låget [14] ned ved hjælp af håndtaget [15], og luk smæklåsen, så produktet holdes lukket, mens dejen bages.
4. Så snart vaflerne er færdige, skal de fjernes fra produktet med en spatel af kunststof/træ (eller et andet egnet værktøj, der ikke er af metal) for at undgå, at non-stick belægningen på produktet beskadiges.
5. Når bagningen er slut, skal netstikket [4] trækkes ud af stikkontakten.

## ● Opskrifter

### ● Tunsandwich

#### Udskiftelige plader:

- Sandwichpladerne (øvre og nedre plade) [11]

#### Ingredienser:

4 skiver	Toastbrød
85 g	Tahini
85 g	Fedtfattig græsk yoghurt
80 g	Tun
65 g	Frisk basilikum
1	Presset citron
14 ml	Olivেনolio
1 knivspids	Salt
1 knivspids	Peber

#### Tilberedning:

1. Forvarm produktet.
2. Tahini, græsk yoghurt og citronsaft røres sammen og krydres med basilikum, salt og peber.
3. Tilsæt olivenolie til tahini-yoghurtsaucen. Tahini-yoghurtsaucen fordeles på 2 skiver toastbrød.
4. Aftør tunfisken og fordel den på brødet.
5. De to andre toastskiver lægges over.
6. Luk produktet, og grill i ca. 4 minutter.

7. Serveres straks.

## ● Kalkunsandwich

#### Udskiftelige plader:

- Sandwichpladerne (øvre og nedre plade) [11]

#### Ingredienser:

4 skiver	Toastbrød
2 skiver	Ung goudaost
50 g	Strimlet kalkunbryst
10 g	Sennep
½	Løg
1 knivspids	Salt
1 knivspids	Peber

#### Tilberedning:

1. Forvarm produktet.
2. Smør sennep på toastbrødsriverens indvendige side.
3. Skær løget i tynde skiver.
4. Fordel kalkunbryst og løg på de 2 skiver toastbrød.
5. Krydres med salt og peber.
6. Fordel osteskiverne ovenpå.
7. De to andre toastskiver lægges over.
8. Luk produktet, og grill i ca. 4 minutter.
9. Serveres straks.

## ● Belgiske vafler

#### Udskiftelige plader:

- Vaffelplader (øvre og nedre plade) [13]

#### Ingredienser:

5	Æg
250 g	Smør
200 g	Sukker
400 ml	Mælk
500 g	Mel (almindelig)
2 breve	Vaniljesukker
5 g	Bagepulver

#### Tilberedning:

1. Forvarm produktet.
2. Bland æg, vaniljesukker, sukker og smør i et mellemstort fad.

- Bagepulver og ca. halvdelen af melet og halvdelen af mælken hældes i fadet og der røres rundt.
- Tilsæt resten af melet og mælken. Omrøres indtil dejen er cremet.
- Smør begge de udskiftelige plader 13 med madlavningsspray.
- Fordel dejen jævnt på den nederste udskiftelige plade.
- Luk produktet, og bag i 8 minutter.
- Serveres straks.

## ● Blåbær-vafler

### Udskiftelige plader:

- Vaffelplader (øvre og nedre plade) 13

### Ingredienser:

120 ml	Vegetabilsk olie
250 ml	Mælk
2	Æg
200 g	Sukker
170 g	Mel (almindelig)
2,5 g	Bagepulver
130 g	Blåbær (friske eller dybfrosne)

### Tilberedning:

- Forvarm produktet.
- Pisk olie, mælk, æg og sukker i en stor skål. Tilsæt mel og bagepulver. Omrøres grundigt.
- Hæld blåbærrene i.
- Smør begge de udskiftelige plader 13 med madlavningsspray.
- Fordel dejen jævnt på den nederste udskiftelige plade.
- Luk produktet, og bag i ca. 10 minutter til farven er gyldenbrun.
- Serveres straks.

## ● Skinke-/ostevafler

### Udskiftelige plader:

- Vaffelplader (øvre og nedre plade) 13

## Ingredienser:

570 g	Frosne rösti-kartofler
225 g	Schwarzwald-skinke i tern
200 g	Revet cheddarost
3	Store æg, udslået
2 fed	Hvidløg (hakket)
2 tsk.	Friskhakket persille
½ tsk.	Tørret timian
¼ tsk.	Røget paprika

Tilsmages med salt og friskkværnet sort peber

### Tilberedning:

- Rösti-kartofler optøs.
- Forvarm produktet.
- Smør begge de udskiftelige plader 13 med madlavningsspray.
- Bland rösti, skinke, ost, æg, hvidløg, persille, timian og paprika i et stort fad. Tilsmag med salt og peber.
- Fordel kartoffelblandingen jævnt på den nederste udskiftelige plade.
- Luk produktet, og bag i ca. 7 minutter, til de er gulbrune og sprøde.
- Serveres straks.

## ● Belgiske brownie-vafler

### Udskiftelige plader:

- Vaffelplader (øvre og nedre plade) 13

### Ingredienser:

180 g	Mel (almindelig)
65 g	Usødet kakaopulver
20 g	Krystalsukker
1 tsk.	Bagepulver
1 tsk.	Havsalt
10 spsk.	Smeltet smør, usaltet
2	Store æg
2 tsk.	Vaniljeekstrakt
60 ml	Vand
120 g	Små chokoladestykker

- **Ekstra ingredienser:** Vaniljeis, chokoladesovs, puddersukker

## Tilberedning:

1. Forvarm produktet. Bland mel, kakaopulver, sukker, bagepulver og salt i et stort fad. Smelt smørret og stil det til side til let afkøling.
2. I et lille fad blandes æg, vanilleekstrakt og vand. Ægblendingen tilsættes den tørre masse. Det smeltede smør røres hurtigt i. Tilsæt chokoladestykkerne.
3. Smør begge de udskiftelige plader **13** med madlavningspray.
4. Fordel dejen jævnt på den nederste udskiftelige plade.
5. Luk produktet, og bag i ca. 3 minutter.
6. Løft låget **14** for at kontrollere vaflerne. Vaflerne skal være pænt formet, men bløde.
7. Servér med puddersukker, vaniljeis eller chokoladesovs.

## ● Rejer på spyd med blommer

### Udskiftelige plader:

- Grillplader (øvre og nedre plade) **12**

### Ingredienser:

- 2 spsk. Rapsolie
- 2 spsk. Koriander (friskhakket)
- 1 tsk. Limeskal (friskrevet)
- 3 spsk. Limesaft
- ½ tsk. Salt
- 12 Friske rejer (8 til 12 rejer pr. 500 g/pillet og renset)
- 3 Jalapeño-peberfrugter (delt på langs, renset for kerner og delt i kvarte)
- 2 Blommer (udstenet og seksdelt)

## Tilberedning:

1. Forvarm produktet.
2. Rapsolie, koriander, limeskal, limesaft og salt blandes i et stort fad.
3. 3 spiseskefulde af blandingen hældes i et lille fad, som stilles til side.
4. Rejer, jalapeños og blommer tilsættes blandingen. Der røres rundt så alle ingredienser er tildækket og herefter marineres.
5. Rejer, jalapeños og blommer fordeles jævnt på 4 spyd (25 cm). Marinaden hældes fra.

6. Spydene grilles indtil rejerne er gennemstegt. Spydene grilles i ca. 2 minutter på hver side og vendes.
7. Spydene smøres med den resterende marinade.

## ● Fejlafhjælpning

Problem	Afhjælpning
Produktet fungerer ikke.	<input type="checkbox"/> Tilslut tilslutningsledningen <b>4</b> til en egnet stikkontakt.
Vaflerne/sandwichene er for mørke.	<input type="checkbox"/> Reducér grilltiden.
Vaflerne/sandwichene er for lyse.	<input type="checkbox"/> Øg grilltiden.
De færdigbagte vaffer/sandwicher er vanskelige at fjerne fra produktet.	<input type="checkbox"/> Smør de udskiftelige plader <b>11/13</b> let før bagningen. <input type="checkbox"/> Prøv en anden opskrift på dejen.

## ● Rengøring og vedligeholdelse

### ⚠ FARE! RISIKO FOR ELEKTRISKE STØD!

- Før rengøring skal produktet altid afbrydes fra netspændingen.
- Produktets elektriske dele må aldrig nedsænkes i vand eller andre væsker. Hold aldrig produktet under rindende vand.
- Vand eller andre væsker må aldrig trænge ind i produktets indvendige dele.

### ⚠ FORSIGTIG! VARM OVERFLADE!

- Produktet må ikke rengøres umiddelbart efter brug. Lad produktet afkøle først.

### ⚠ FORSIGTIG! FARE FOR SKADER!

- Anvend ikke skurende, aggressive rengøringsmidler eller stive børster til rengøring af produkt eller tilbehør.

### 📘 INFO:

- Rengør produktet umiddelbart efter afkøling. Hvis madrester er indtørret, er de ikke nemme at fjerne.

- De udskiftelige plader **11/12/13** er egnet til opvaskemaskine.

Del	Rengøringsmetode
<ul style="list-style-type: none"> <li>Hus</li> </ul>	<input type="checkbox"/> Rengør kabinettet med en let fugtig klud. Om nødvendigt tilsættes en smule opvaskemiddel.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Udskiftelige plader <b>11/12/13</b></li> </ul>	<input type="checkbox"/> De udskiftelige plader vaskes med vand og et mildt rengøringsmiddel.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Mellemrum på de udskiftelige pladers undersider</li> <li>Varmeelement <b>6</b></li> <li>Smæklås <b>1</b></li> </ul>	<input type="checkbox"/> Fjern fedt og væske med et stykke køkkenrulle. <input type="checkbox"/> Fjern fastsiddende, fastbrændte rester med en træspatel eller et lille træspyd.

- Tør alle produktets dele omhyggeligt efter rengøring, og inden de skal bruges igen.

## ● Opbevaring

### **FORSIGTIG! VARM OVERFLADE!**

- Opbevar ikke produktet umiddelbart efter brug. Lad produktet afkøle først.

### **OBS! FARE FOR SKADER!**

- Opbevar ikke det varme produkt i et skab eller i emballagen.
- Produktet skal rengøres før opbevaring.
- Tilslutningsledningen **4** rulles op om ledningsoprulningen **5** på produktets underside.
- Opbevar produktet i originalemballagen, når det ikke anvendes.
- Opbevar produktet på et tørt sted uden for børns rækkevidde.

## ● Bortskaffelse

Indpakningen består af miljøvenlige materialer, som De kan bortskaffe over de lokale genbrugssteder.



Bemærk forpackningsmaterialernes mærkning til affaldssorteringen, disse er mærket med forkortelser (a) og numre (b) med følgende betydning: 1-7: kunststoffer/20-22: papir og pap/80-98: kompositmaterialer.

## Produkt:



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
 Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Produktet og tilbehøret og emballagematerialer kan genbruges og er underlagt udvidet producentansvar.

De skal bortskaffes separat. Følg de viste mærkater med sorteringsoplysninger, så de bortskaffes på en bedre måde.

Triman-logoet gælder kun for Frankrig.



De får oplyst muligheder til bortskaffelse af det udtjente produkt hos deres lokale myndigheder eller bystyre.



For miljøets skyld, så må produktet aldrig smides ud sammen med husholdningsaffaldet, når det er udtjent, men skal afleveres til en fagmæssig korrekt bortskaffelse. De kan informere Dem vedrørende opsamlingssteder og deres åbningstider hos deres ansvarlige forvaltning.

## ● Forenklet EU-overensstemmelseserklæring



CE-mærket bekræfter overensstemmelse med de for produktet gældende EU-direktiver.

## ● **Garanti**

Produktet blev produceret omhyggeligt efter de strengeste kvalitetskrav og kontrolleret grundigt inden levering. Hvis der forekommer mangler ved dette produkt, så har de juridiske rettigheder over for sælgeren af dette produkt. Disse juridiske rettigheder indskrænkes ikke af vores garanti, der beskrives i det følgende.

De får 3 års garanti fra købsdatoen på dette produkt. Garantifristen begynder med købsdatoen. Opbevar den originale kassebon på et sikkert sted. Denne kassebon behøves som dokumentation for købet.

Hvis der inden for 3 år fra købsdatoen af for dette produkt opstår en materiale- eller fabriktionsfejl, bliver produktet repareret eller erstattet – efter vores valg – af os uden omkostninger for dem. Garantien bortfalder, hvis produktet bliver beskadiget eller ikke anvendes eller vedligeholdes korrekt.

Garantien gælder for materiale- eller fabriktionsfejl. Denne garanti dækker ikke produktdele, som er udsat for normalt slid og derfor kan betragtes som normale sliddele (f.eks. batterier) eller ved skader på skrøbelige dele; f.eks. kontakter, akkumulatorer som er fremstillet af glas.

## ● **Afvikling af garantisager**

For at kunne garantere en hurtig sagsbehandling af deres forespørgsel, bedes De følge følgende anvisninger:


Opbevar kassebon og artikelnummer (IAN 416136\_2210) som købsdokumentation, så disse kan fremlægges på forespørgsel.

Artikelnumrene er angivet på typeskiltet, ved en indgravering, på forsiden af vejledningen (nederst til venstre) eller på et mærkat på bag- eller undersiden.

Hvis der forekommer funktionsfejl eller andre mangler, skal De først kontakte nedenstående serviceafdeling telefonisk eller via e-mail.

Et produkt, der er registreret som defekt, kan De derefter sende portofrit til den meddelte serviceadresse ved vedlæggelse af købsbeviset (kassebon) og angivelsen af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

## ● **Service**

 **Service Danmark**  
Tel.: 80253972  
E-Mail: owim@lidl.dk



<b>Avvertenze e simboli utilizzati</b> .....	Pagina 123
<b>Introduzione</b> .....	Pagina 123
Usato previsto .....	Pagina 123
Contenuto della confezione .....	Pagina 124
Descrizione dei componenti .....	Pagina 124
Dati tecnici .....	Pagina 124
<b>Istruzioni di sicurezza</b> .....	Pagina 124
<b>Prima del primo utilizzo</b> .....	Pagina 127
Disimballo e pulizia accurata del prodotto .....	Pagina 127
<b>Utilizzo</b> .....	Pagina 127
Inserimento e rimozione delle piastre intercambiabili .....	Pagina 127
Funzionamento .....	Pagina 127
Cottura di tramezzini .....	Pagina 128
Cottura alla griglia .....	Pagina 128
Cottura di waffle .....	Pagina 129
<b>Ricette</b> .....	Pagina 129
Tramezzino al tonno .....	Pagina 129
Tramezzino al tacchino .....	Pagina 129
Cialde belghe .....	Pagina 130
Waffle ai mirtilli .....	Pagina 130
Waffle al prosciutto e formaggio .....	Pagina 130
Waffle belgi - brownie .....	Pagina 131
Spiedini di gamberetti con prugne .....	Pagina 131
<b>Risoluzione dei problemi</b> .....	Pagina 132
<b>Pulizia e manutenzione</b> .....	Pagina 132
<b>Conservazione</b> .....	Pagina 132
<b>Smaltimento</b> .....	Pagina 133
<b>Dichiarazione di conformità UE semplificata</b> .....	Pagina 133
<b>Garanzia</b> .....	Pagina 133
Gestione dei casi in garanzia .....	Pagina 134
<b>Assistenza</b> .....	Pagina 134

## Avvertenze e simboli utilizzati

Nel presente manuale e sull'imballaggio sono utilizzate le seguenti avvertenze:

 <p><b>PERICOLO!</b> Questo simbolo con il termine "Pericolo" indica una minaccia ad alto rischio che, se non evitata, può causare gravi lesioni o un esito letale.</p>	 Corrente/tensione alternata
	<b>Hz</b> Hertz (frequenza di rete)
	<b>W</b> Watt
 <p><b>AVVERTENZA!</b> Questo simbolo con il termine "Avvertenza" indica una minaccia a medio rischio che, se non evitata, può causare gravi lesioni o un esito letale.</p>	 Questo simbolo con il termine "Info" contiene ulteriori utili informazioni.
	 Utilizzare il prodotto solo in ambiente asciutto.
 <p><b>CAUTELA!</b> Questo simbolo con il termine "Cautela" indica una minaccia a basso rischio che, se non evitata, può causare lesioni lievi o di media gravità.</p>	 Pericolo - rischio di scossa elettrica!
	 Cautela, superficie calda!
 Simbolo della messa a terra protettiva	 Per alimenti. Il prodotto non ha effetti avversi su gusto e odore.
 Le piastre intercambiabili sono lavabili in lavastoviglie.	<input checked="" type="checkbox"/> Istruzioni di sicurezza e ulteriori informazioni <input type="checkbox"/> Istruzioni

## TOSTIERA

### ● Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto della vostra nuova TOSTIERA, di seguito denominata "prodotto".

Avete optato per un prodotto di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante di questo prodotto. Esse contengono importanti avvertenze sull'uso, la sicurezza, l'impiego e lo smaltimento. Prima dell'utilizzo del prodotto, prendere conoscenza di tutte le istruzioni d'uso e di sicurezza. A tal fine, leggere attentamente le seguenti istruzioni per l'uso e le istruzioni di sicurezza.

Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi di applicazione indicati.

Conservare le istruzioni per l'uso in un luogo sicuro e consegnare necessariamente tutta la documentazione se si cede il prodotto a terzi.

### ● Uso previsto

Questo prodotto è destinato alla produzione di waffle, tramezzini e alla cottura alla griglia. Non utilizzarlo per altri scopi.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a scopi commerciali.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni derivanti da utilizzi non conformi.

## ● Contenuto della confezione

- 1 × Tostiera
- 3 × Set di piastre intercambiabili
- 1 × Manuale di istruzioni

## ● Descrizione dei componenti

- 1 Dispositivo di bloccaggio
- 2 Spia rossa (funzionamento)
- 3 Spia verde (riscaldamento)
- 4 Cavo di alimentazione e spina
- 5 Avvolgicavo
- 6 Elemento riscaldante
- 7 Morsetto a gancio grande
- 8 Leva di sblocco
- 9 Aletta di chiusura esterna (piccola)
- 10 Aletta di chiusura interna (grande)
- 11 Piastra per tramezzini (piastra superiore e inferiore)
- 12 Piastra per cottura alla griglia (piastra superiore e inferiore)
- 13 Piastra per waffle (piastra superiore e inferiore)
- 14 Coperchio
- 15 Impugnatura

## ● Dati tecnici

- Tensione di ingresso: 220-240 V~, 50-60 Hz  
Potenza assorbita: 750 W  
Classe di protezione: I  
HG09121: GS (TÜV SÜD)



## Istruzioni di sicurezza

**PRIMA DI USARE IL PRODOTTO PER LA PRIMA VOLTA, FAMILIARIZZARE CON TUTTE LE ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA E L'USO!**

In caso di danni dovuti al mancato rispetto di questo manuale di istruzioni, la garanzia è invalidata!

La Società declina qualsiasi responsabilità per danni consequenziali! Il Produttore declina qualsiasi responsabilità in caso di danni a cose o persone dovuti a un utilizzo non conforme o al mancato rispetto delle istruzioni di sicurezza!

## **⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI MORTE E INFORTUNIO PER BAMBINI E INFANTI!**

- Non lasciare mai i bambini da soli in presenza di materiale di imballaggio. Il materiale di imballaggio comporta un pericolo di soffocamento. I bambini sottovalutano spesso i pericoli esistenti. Tenere sempre i materiali di imballaggio fuori dalla portata dei bambini.
- Questo prodotto può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni, da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o da persone inesperte solo se supervisionate o preventivamente istruite sull'utilizzo in sicurezza del prodotto e solo se informate dei pericoli legati al prodotto stesso.

- I bambini non devono giocare con il prodotto.
- Pulizia e manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite dai bambini, a meno che non siano maggiori di 8 anni e sorvegliati.
- I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontano dal prodotto e dal cavo di alimentazione.

### **⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!**

- L'uso improprio può causare lesioni. Utilizzare il prodotto esclusivamente in conformità alle presenti istruzioni. Non tentare di modificare in alcun modo il prodotto.

### **⚠ PERICOLO! RISCHIO DI SCOSSA ELETTRICA!**

- Non tentare mai di riparare autonomamente il prodotto. In caso di cattivo funzionamento le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato.
- Non immergere il prodotto in acqua o altri liquidi. Non tenere mai il prodotto sotto l'acqua corrente.

- Non utilizzare un prodotto danneggiato. Scollegare il prodotto dalla rete di alimentazione e rivolgersi al rivenditore se il prodotto è danneggiato.
- Il prodotto non deve essere utilizzato se è stato fatto cadere o se presenta danni visibili di danni.
- Questo prodotto è sempre acceso quando è collegato all'alimentazione.
- Prima di collegare il prodotto all'alimentazione, verificare che la tensione e la corrente nominale corrispondano ai dati di alimentazione riportati sulla targhetta del prodotto.
- Verificare regolarmente se sono presenti eventuali danni sulla spina e sul cavo di alimentazione. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, va sostituito dal produttore, dal suo servizio clienti o da persone analogamente qualificate, per evitare rischi.
- Proteggere il cavo di alimentazione da eventuali danni. Non lasciarlo appeso su spigoli vivi e non schiacciarlo o piegarlo.

Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde e da fiamme libere.

### **⚠ CAUTELA! SUPERFICIE CALDA!**

- Il prodotto si surriscalda durante l'uso. Non toccare il prodotto durante o immediatamente dopo l'uso.
- Tenere il prodotto esclusivamente per l'impugnatura durante il funzionamento e durante il raffreddamento.
- Bisogna fare attenzione durante l'uso poiché sull'impugnatura può generarsi una piccola quantità di calore.

### **⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI E DANNI!**

- Non lasciare il prodotto incustodito quando che è collegato alla rete elettrica.
- Non spostare il prodotto quando è in funzione.
- Non utilizzare il prodotto senza piastre intercambiabili inserite.
- Non appoggiare il prodotto su superfici calde (fornello a gas, fornello elettrico, forno, ecc.).

Utilizzare il prodotto solo su una superficie piana, stabile, pulita, resistente al calore e asciutta.

- Non coprire il prodotto fin tanto che è in uso o poco dopo l'uso, finché è ancora caldo.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non venga schiacciato dalle piastre intercambiabili o che non tocchi i bordi delle piastre.
- Si sconsiglia l'uso di prolunghie. Qualora fosse necessario utilizzare una prolunga, questa deve essere prevista per un flusso di corrente di almeno 10 A.
- Posare i cavi di alimentazione e le prolunghie in modo che nessuno possa inciamparvi e che nulla possa essere danneggiato.
- Questo prodotto non è destinato a essere utilizzato con un timer esterno o un telecomando separato.
- Non estrarre la spina dalla presa tirando il cavo di alimentazione.
- Proteggere il prodotto, il cavo di alimentazione e la spina da polvere, luce solare diretta, gocce e spruzzi d'acqua.

- Proteggere il prodotto dal calore. Non posizionare il prodotto vicino a fiamme libere o a fonti di calore quali forni o riscaldatori.

## **⚠️ AVVERTENZA! RISCHIO DI LESIONI!**

- Scollegare il prodotto dall'alimentazione prima di pulirlo o quando non lo si utilizza.

### ● **Prima del primo utilizzo**

#### ● **Disimballo e pulizia accurata del prodotto**

1. Estrarre il prodotto dall'imballaggio e rimuovere tutto il materiale di imballaggio e le pellicole protettive.
2. Verificare la presenza di tutti i componenti e la completezza della fornitura descritta (vedi "Contenuto della confezione").
3. Controllare che il prodotto e tutte le parti siano in buone condizioni. Se si riscontrano danni o difetti, non utilizzare il prodotto, ma procedere come descritto nel capitolo "Garanzia".
4. Prima del primo utilizzo, far funzionare il prodotto senza cibo, in modo da bruciare eventuali residui di produzione. Garantire una ventilazione adeguata.
5. Pulire tutte le parti del prodotto come descritto nel capitolo "Pulizia e manutenzione".

### ● **Utilizzo**

#### ● **Inserimento e rimozione delle piastre intercambiabili**

## **⚠️ AVVERTENZA! RISCHIO DI SCOSSA ELETTRICA!**

- Prima di inserire/rimuovere le piastre intercambiabili, staccare la spina dalla presa.

## **⚠️ CAUTELA! SUPERFICIE CALDA!**

- Le piastre intercambiabili non devono essere cambiate/rimosse subito dopo l'uso. Per prima cosa, far raffreddare il prodotto.

### **❗ INFO:**

- Inserire solo piastre intercambiabili **11/12/13** dello stesso tipo.

### **Inserire le piastre intercambiabili**

1. Aprire il dispositivo di bloccaggio **1** e aprire il prodotto.
2. Posizionare le alette di chiusura interne **10** della piastra intercambiabile desiderata nei morsetti a gancio grandi **7**.
3. Spingere la piastra intercambiabile verso il basso finché non scatta in posizione in modo percettibile.
4. Ripetere i passaggi da 2 e 3 sull'altro lato del prodotto.

### **Rimuovere le piastre intercambiabili**

1. Aprire il dispositivo di bloccaggio **1** e aprire il prodotto.
2. Tirare le leve di sblocco **8** e togliere la piastra intercambiabile.
3. Ripetere il passo 2 sull'altro lato del prodotto.

### ● **Funzionamento**

### **❗ INFO:**

- Le prime volte che il prodotto viene riscaldato può essere presente un leggero odore. Assicurarsi che ci sia un'adeguata ventilazione nell'area circostante.
- Smaltire la prima serie di cibi grigliati o cotti.
- Durante il funzionamento, la spia verde **3** si accende e si spegne di tanto in tanto. Ciò indica che il prodotto si riscalda nuovamente fino alla temperatura di esercizio.
- Questo prodotto è destinato alla produzione di waffle, tramezzini e alla cottura alla griglia (vedere le sezioni seguenti).

### Tempi di cottura consigliati

Tramezzini	da 4 a 5 minuti
Cottura alla griglia	da 4 a 9 minuti (controllare regolarmente il grado di cottura)
Waffle (dolci/salati)	8 minuti
Solo come riferimento (i tempi di cottura stimati sono disponibili alla sezione "Ricette")	

1. Per accendere il prodotto, inserire la spina [4] in una presa idonea. La spia rossa [2] si accende.
2. Tenere il prodotto chiuso durante il riscaldamento. Riscaldare il prodotto fino all'accensione della spia verde [3].
3. Ungere la piastra intercambiabile superiore e inferiore [11]/[12]/[13] con olio da cucina adatto.
4. Collocare una quantità adeguata di cibo o di impasto sulle piastre intercambiabili inferiori e chiudere il coperchio [14] con l'impugnatura [15] e il dispositivo di bloccaggio [1] per mantenere il prodotto chiuso mentre cuociono i cibi.
5. Per spegnere il prodotto, estrarre la spina dalla presa di corrente. La spia rossa si spegne.

Spia	Stato
Spia rossa accesa	Prodotto acceso
Spia rossa spenta	Prodotto spento
Spia verde spenta	Il prodotto viene riscaldato/scaldato di nuovo.
Spia verde accesa	È stata raggiunta la temperatura di esercizio.

### ● Cottura di tramezzini

Adatta a sacchetti da tramezzini con ripieno dolce o salato.

#### ❗ INFO:

- Mentre i tramezzini vengono cotti, la spia verde [3] si spegne e si riaccende. Ciò indica la regolazione della temperatura di esercizio richiesta.

### Piastre intercambiabili:

- Piastre per tramezzini (piastra superiore e inferiore) [11]

### Tempo di cottura stimato:

- Da circa 4 a 5 minuti. A seconda della croccantezza desiderata dei tramezzini. Il tempo di cottura può essere ridotto o prolungato a seconda del gusto.

1. Aprire il dispositivo di bloccaggio [1] e aprire il prodotto.
2. Posizionare 2 tramezzini preparati sulla piastra per tramezzini inferiore [11].
3. Abbassare il coperchio [14] con l'aiuto dell'impugnatura [15] e chiudere il dispositivo di bloccaggio per mantenere il prodotto chiuso mentre cuoce i tramezzini.
4. Una volta che i tramezzini sono pronti, rimuoverli dal prodotto con una spatola di plastica/legno (o un altro utensile adatto non metallico) per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente del prodotto.
5. Quando il processo di cottura è completo, staccare la spina [4] dalla presa.

### ● Cottura alla griglia

#### ⚠ CAUTELA! PERICOLO DI SCHIZZI!

- Non utilizzare cibi umidi gocciolanti. Prestare attenzione agli schizzi di grasso e ai vapori che salgono all'apertura del prodotto.

Adatta per grigliare piccoli pezzi di carne, salsicce, verdure.

#### ❗ INFO:

- Mentre il cibo cuoce, la spia verde [3] si spegne e si riaccende. Ciò indica la regolazione della temperatura di esercizio richiesta.

### Piastre intercambiabili:

- Piastre per cottura alla griglia (piastra superiore e inferiore) [12]

### Tempo di cottura stimato:

- Da circa 4 a 9 minuti. A seconda della cottura desiderata dei cibi. Il tempo di cottura può essere ridotto o prolungato a seconda del gusto.

1. Aprire il dispositivo di bloccaggio [1] e aprire il prodotto.
2. Collocare il cibo sulla piastra per cottura alla griglia inferiore [12].
3. Abbassare il coperchio [14] con l'aiuto dell'impugnatura [15] e chiudere il dispositivo di bloccaggio per mantenere il prodotto chiuso mentre cuoce i cibi.
4. Quando il processo di cottura è completo, staccare la spina [4] dalla presa.

## ● Cottura di waffle

Adatta per waffle dolci o salati.

### ❗ INFO:

- Mentre i waffle cuociono, la spia verde [3] si spegne e si riaccende. Ciò indica la regolazione della temperatura di esercizio richiesta.

### Piastre intercambiabili:

- Piastre per waffle (piastra superiore e inferiore) [13]

### Tempo di cottura stimato:

- Circa 8 minuti. A seconda della doratura desiderata dei waffle. Il tempo di cottura può essere ridotto o prolungato a seconda delle necessità.

1. Aprire il dispositivo di bloccaggio [1] e aprire il prodotto.
2. Utilizzare un mestolo di legno o di plastica resistente al calore per versare l'impasto sulla piastra per waffle inferiore [13]. Non utilizzare un mestolo metallico, in quanto ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente delle piastre per waffle. Non riempire eccessivamente la piastra per waffle inferiore.
3. Abbassare il coperchio [14] con l'aiuto dell'impugnatura [15] e chiudere il dispositivo di bloccaggio per mantenere il prodotto chiuso mentre cuoce l'impasto.
4. Una volta che i waffle sono pronti, rimuoverli dal prodotto con una spatola di plastica/legno (o un altro utensile adatto non metallico) per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente del prodotto.

5. Quando il processo di cottura è completo, staccare la spina [4] dalla presa.

## ● Ricette

### ● Tramezzino al tonno

#### Piastre intercambiabili:

- Piastre per tramezzini (piastra superiore e inferiore) [11]

#### Ingredienti:

4 fette	Pancarrè
85 g	Tahini
85 g	Yogurt greco magro
80 g	Tonno
65 g	Basilico fresco
1	Limone spremuto
14 ml	Olio d'oliva
1 pizzico	Sale
1 pizzico	Pepe

#### Preparazione:

1. Preriscaldare il prodotto.
2. Mescolare Tahini, yogurt greco e succo di limone e condire con basilico, sale e pepe.
3. Aggiungere l'olio d'oliva alla salsa di Tahini e yogurt. Distribuire la salsa di Tahini e yogurt su 2 fette di pane tostato.
4. Stendervi sopra il tonno sgocciolato.
5. Coprire con le restanti fette di pane tostato.
6. Chiudere il prodotto e cuocere per circa 4 minuti.
7. Servire subito.

### ● Tramezzino al tacchino

#### Piastre intercambiabili:

- Piastre per tramezzini (piastra superiore e inferiore) [11]

#### Ingredienti:

4 fette	Pancarrè
2 fette	Formaggio Gouda fresco
50 g	Petto di tacchino tagliato
10 g	Senape
½	Cipolla
1 pizzico	Sale
1 pizzico	Pepe



### Preparazione:

1. Preriscaldare il prodotto.
2. Distribuire la senape all'interno delle fette di pane tostato.
3. Tritare la cipolla in piccoli pezzi.
4. Distribuire il petto di tacchino e la cipolla su 2 fette di pane tostato.
5. Cospargere di sale e pepe.
6. Stendere le fette di formaggio.
7. Coprire con le restanti fette di pane tostato.
8. Chiudere il prodotto e cuocere per circa 4 minuti.
9. Servire subito.

## ● Cialde belghe

### Piastre intercambiabili:

- Piastre per waffle (piastra superiore e inferiore) **13**

### Ingredienti:

5	Uova
250 g	Burro
200 g	Zucchero
400 ml	Latte
500 g	Farina per tutti gli usi
2 confezioni	Zucchero vanigliato
5 g	Lievito in polvere

### Preparazione:

1. Preriscaldare il prodotto.
2. Mescolare uova, zucchero vanigliato, zucchero e burro in una ciotola di media grandezza.
3. Mettere il lievito in polvere, circa metà della farina e metà del latte nella ciotola e mescolare.
4. Aggiungere la farina e il latte rimanente. Mescolare fino a quando l'impasto è cremoso.
5. Spruzzare entrambe le piastre intercambiabili **13** con lo spray di cottura.
6. Stendere l'impasto in modo uniforme sulla piastra intercambiabile inferiore.
7. Chiudere il prodotto e cuocere per 8 minuti.
8. Servire subito.

## ● Waffle ai mirtilli

### Piastre intercambiabili:

- Piastre per waffle (piastra superiore e inferiore) **13**

### Ingredienti:

120 ml	Olio vegetale
250 ml	Latte
2	Uova
200 g	Zucchero
170 g	Farina per tutti gli usi
2,5 g	Lievito in polvere
130 g	Mirtilli (freschi o congelati)

### Preparazione:

1. Preriscaldare il prodotto.
2. Sbattere olio, latte, uova e zucchero in una ciotola grande. Aggiungere la farina e il lievito in polvere. Mescolare bene.
3. Versare i mirtilli.
4. Spruzzare entrambe le piastre intercambiabili **13** rimovibili con lo spray di cottura.
5. Stendere l'impasto in modo uniforme sulla piastra intercambiabile inferiore.
6. Chiudere il prodotto e cuocere per circa 10 minuti fino a doratura.
7. Servire subito.

## ● Waffle al prosciutto e formaggio

### Piastre intercambiabili:

- Piastre per waffle (piastra superiore e inferiore) **13**

### Ingredienti:

570 g	Patate grattugiate fritte surgelate
225 g	Prosciutto della Foresta Nera, tagliato a dadini
200 g	Cheddar grattugiato
3	Uova di grandi dimensioni, sbattute
2 spicchi	Aglio (tritato)
2 cucchiaini	Foglie di prezzemolo fresco tritato

- ½ cucchiaino Timo secco  
¼ cucchiaino Paprika affumicata

Condire a piacere con sale e pepe nero appena macinato

### Preparazione:

1. Scongellare le patate grattugiate fritte.
2. Preriscaldare il prodotto.
3. Spruzzare entrambe le piastre intercambiabili **[13]** rimovibili con lo spray di cottura.
4. In una ciotola grande mescolare patate grattugiate fritte, prosciutto, formaggio, uova, aglio, prezzemolo, timo e paprika. Condire con sale e pepe.
5. Stendere la miscela di patate in modo uniforme sulla piastra intercambiabile inferiore.
6. Chiudere il prodotto e cuocere per circa 7 minuti fino a doratura o fin quando non è croccante.
7. Servire subito.

## ● Waffle belgi - brownie

### Piastre intercambiabili:

- Piastre per waffle (piastra superiore e inferiore) **[13]**

### Ingredienti:

- 180 g Farina per tutti gli usi  
65 g Cacao in polvere non zuccherato  
20 g Zucchero semolato  
1 cucchiaini Lievito in polvere  
1 cucchiaini Sale marino  
10 cucchiaini Burro fuso, non salato  
2 Uovo grande  
2 cucchiaini Estratto di vaniglia  
60 ml Acqua  
120 g Pezzetti di cioccolato

- **Ingredienti facoltativi:** Gelato alla vaniglia, salsa al cioccolato, zucchero a velo

### Preparazione:

1. Preriscaldare il prodotto. Mescolare farina, cacao in polvere, zucchero, lievito in polvere e sale in una ciotola grande. Mettere da parte il burro da sciogliere e lasciarlo raffreddare un po'.
2. Mescolare le uova, estratto di vaniglia e acqua in una piccola ciotola. Aggiungere il composto di uova al composto secco. Mescolare rapidamente il burro fuso. Aggiungere i pezzetti di cioccolato.
3. Spruzzare entrambe le piastre intercambiabili **[13]** con lo spray di cottura.
4. Stendere l'impasto in modo uniforme sulla piastra intercambiabile inferiore.
5. Chiudere il prodotto e cuocere per circa 3 minuti.
6. Sollevare il coperchio **[14]** per controllare il waffle. Il waffle deve essere completamente formato ma morbido.
7. Servire con zucchero a velo, gelato alla vaniglia o salsa al cioccolato.

## ● Spiedini di gamberetti con prugne

### Piastre intercambiabili:

- Piastre per cottura alla griglia (piastra superiore e inferiore) **[12]**

### Ingredienti:

- 2 cucchiaini Olio di colza  
2 cucchiaini Coriandolo (macinato fresco)  
1 cucchiaino Scorza di lime (grattugiata fresca)  
3 cucchiaini Succo di lime  
½ cucchiaino Sale  
12 Gamberetti crudi (da 8 a 12 gamberetti per 500 g/sgusciati ed eviscerati)  
3 Peperoncini jalapeño (tagliati longitudinalmente, svuotati e divisi in quattro)  
2 Prugne (snocciolate e divise in sei)

## Preparazione:

1. Preriscaldare il prodotto.
2. In una ciotola grande, sbattere l'olio di colza, il coriandolo, la scorza di lime, il succo di lime e il sale.
3. Mettere 3 cucchiaini del composto in una ciotola piccola e mettere da parte.
4. Aggiungere al composto gamberetti, jalapeño e prugne. Mescolare per coprire tutti gli ingredienti e poi marinare.
5. Distribuire gamberi, jalapeño e prugne in modo uniforme su 4 spiedini (25 cm). Sfaltire la marinata.
6. Grigliare gli spiedini finché i gamberetti non sono ben cotti. Cuocere alla griglia gli spiedini su ogni lato per circa 2 minuti e poi girarli.
7. Condire con la marinata rimanente.

## ● Risoluzione dei problemi

Problema	Rimedio
Il prodotto non funziona.	<input type="checkbox"/> Collegare il cavo di alimentazione <b>4</b> a una presa adatta.
I waffle/tramezzini sono troppo scuri.	<input type="checkbox"/> Ridurre il tempo di cottura.
I waffle/tramezzini sono troppo chiari.	<input type="checkbox"/> Prolungare il tempo di cottura.
I waffle/tramezzini appena cotti sono difficili da rimuovere dal prodotto.	<input type="checkbox"/> Ungere leggermente le piastre intercambiabili <b>11/13</b> prima della cottura. <input type="checkbox"/> Provare una ricetta diversa per l'impasto.

## ● Pulizia e manutenzione

### ⚠ PERICOLO! RISCHIO DI SCOSSA ELETTRICA!

- Prima di pulire il prodotto staccarlo sempre dall'alimentazione di corrente.
- Non immergere le parti elettriche del prodotto in acqua o altri liquidi. Non tenere mai il prodotto sotto l'acqua corrente.
- Non permettere all'acqua o ad altri liquidi di penetrare all'interno del prodotto.

### ⚠ CAUTELA! SUPERFICIE CALDA!

- Non pulire il prodotto subito dopo l'uso. Per prima cosa, far raffreddare il prodotto.

### ⚠ CAUTELA! PERICOLO DI DANNI!

- Non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi o spazzole dure per pulire il prodotto e gli accessori.

### ❗ INFO:

- Pulire il prodotto subito dopo che si è raffreddato. Una volta essiccati, i residui di cibo non sono facili da rimuovere.
- Le piastre intercambiabili **11/12/13** sono lavabili in lavastoviglie.

Parte	Metodo di pulizia
<input type="checkbox"/> Alloggiamento	<input type="checkbox"/> Pulire l'alloggiamento con un panno leggermente umido. Se necessario, aggiungere un po' di detersivo.
<input type="checkbox"/> Piastre intercambiabili <b>11/12/13</b>	<input type="checkbox"/> Sciacquare le piastre intercambiabili con acqua e un detergente delicato.
<input type="checkbox"/> Spazi sul lato inferiore delle piastre intercambiabili <input type="checkbox"/> Elemento riscaldante <b>6</b> <input type="checkbox"/> Dispositivo di bloccaggio <b>1</b>	<input type="checkbox"/> Rimuovere il grasso e i liquidi con un foglio di carta da cucina. <input type="checkbox"/> Rimuovere eventuali residui di bruciato attaccati con una spatola di legno o un piccolo spiedino di legno.

- Asciugare accuratamente tutte le parti del prodotto dopo la pulizia e prima di utilizzarlo nuovamente.

## ● Conservazione

### ⚠ CAUTELA! SUPERFICIE CALDA!

- Non riporre il prodotto subito dopo l'uso. Per prima cosa, far raffreddare il prodotto.

## **⚠ ATTENZIONE! PERICOLO DI DANNI!**

- Non conservare il prodotto caldo in un armadio o in un imballaggio.
- Pulire il prodotto prima di conservarlo.
- Avvolgere il cavo di alimentazione **4** sull'avvolgicavo **5** sul lato inferiore del prodotto.
- Conservare il prodotto nella confezione originale quando non viene utilizzato.
- Tenere il prodotto in un luogo asciutto, fuori dalla portata dei bambini.

## ● **Smaltimento**

L'imballaggio è composto da materiali ecologici che possono essere smaltiti presso i siti di raccolta locali per il riciclo.



Osservare l'identificazione dei materiali di imballaggio per lo smaltimento differenziato, i quali sono contrassegnati da abbreviazioni (a) e da numeri (b) con il seguente significato: 1-7: plastiche/20-22: carta e cartone/80-98: materiali compositi.

### **Prodotto:**



Points de collecte sur [www.quefairede mesdechets.fr](http://www.quefairede mesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Il prodotto, i suoi accessori e i materiali di imballaggio sono riciclabili e soggetti alla responsabilità estesa del produttore.

Per un migliore trattamento dei rifiuti, smaltirli separatamente seguendo i diversi simboli della raccolta differenziata.

Il logo Triman è valido solamente per la Francia.



E' possibile informarsi circa le possibilità di smaltimento del prodotto usato presso l'amministrazione comunale o cittadina.



Per questioni di tutela ambientale non gettare il prodotto usato tra i rifiuti domestici, ma provvedere invece al suo corretto smaltimento. Presso l'amministrazione competente è possibile ricevere informazioni circa i siti di raccolta e i relativi orari di apertura.

## ● **Dichiarazione di conformità UE semplificata**



Il marchio CE conferma la conformità alle direttive UE applicabili al prodotto.

## ● **Garanzia**

Il prodotto è stato prodotto secondo severe direttive di qualità e controllato con premura prima della consegna. In caso di difetti del prodotto, l'acquirente può far valere i propri diritti legali nei confronti del venditore. Questi diritti legali non vengono limitati in alcun modo dalla garanzia di seguito riportata.

Questo prodotto è garantito per 3 anni a partire dalla data di acquisto. Il termine di garanzia ha inizio a partire dalla data di acquisto.

Conservare lo scontrino di acquisto originale in buone condizioni. Questo documento servirà a documentare l'avvenuto acquisto.

Il prodotto da Lei acquistato dà diritto ad una garanzia di 3 anni a partire dalla data di acquisto. La presente garanzia decade nel caso di danneggiamento del prodotto, di utilizzo o di manutenzione inadeguati.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

## ● **Gestione dei casi in garanzia**

Per garantire un rapido disbrigo delle proprie pratiche, seguire le istruzioni seguenti:

Per ogni richiesta si prega di conservare lo scontrino e il codice dell'articolo (IAN 416136\_2210) come prova d'acquisto.

Il numero d'articolo può essere dedotto dalla targhetta, da un'incisione, dal frontespizio delle istruzioni (in basso a sinistra) oppure dall'adesivo applicato sul retro o sul lato inferiore.

In caso di disfunzioni o avarie, contattare innanzitutto i partner di assistenza elencati di seguito telefonicamente oppure via e-mail.

Si può inviare il prodotto ritenuto difettoso all'indirizzo del centro di assistenza indicato con spedizione esente da affrancatura, completo del documento di acquisto (scontrino) e della descrizione del difetto, specificando anche quando tale difetto si è verificato.

## ● **Assistenza**

IT

**Assistenza Italia**














Tel.: 800790789

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

<b>Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok</b> . . . . .	Oldal 136
<b>Bevezető</b> . . . . .	Oldal 136
Rendeltetésszerű használat . . . . .	Oldal 137
A csomagolás tartalma . . . . .	Oldal 137
A részegységek leírása . . . . .	Oldal 137
Műszaki adatok . . . . .	Oldal 137
<b>Biztonsági utasítások</b> . . . . .	Oldal 137
<b>Első használat előtt</b> . . . . .	Oldal 140
A termék kicsomagolása és áttisztítása . . . . .	Oldal 140
<b>Használat</b> . . . . .	Oldal 140
Sütőlapok behelyezése és eltávolítása. . . . .	Oldal 140
Kezelés. . . . .	Oldal 140
Szendvicsek sütése. . . . .	Oldal 141
Grillezés. . . . .	Oldal 141
Gofrisütés. . . . .	Oldal 142
<b>Receptek</b> . . . . .	Oldal 142
Tonhalas szendvics. . . . .	Oldal 142
Pulykahúsos szendvics . . . . .	Oldal 142
Belga gofri . . . . .	Oldal 143
Áfonyás gofri . . . . .	Oldal 143
Sonkás-sajtos gofri . . . . .	Oldal 143
Belga brownie-gofri . . . . .	Oldal 144
Garnélyársak szilvával. . . . .	Oldal 144
<b>Hibaelhárítás</b> . . . . .	Oldal 144
<b>Tisztítás és ápolás</b> . . . . .	Oldal 145
<b>Tárolás</b> . . . . .	Oldal 145
<b>Mentesítés</b> . . . . .	Oldal 145
<b>Leegyszerűsített EK Megfelelőségi Nyilatkozat</b> . . . . .	Oldal 146
<b>Garancia</b> . . . . .	Oldal 146
Garanciális ügyek lebonyolítása . . . . .	Oldal 146
<b>Szerviz</b> . . . . .	Oldal 146

## Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok

Ebben a használati útmutatóban és a csomagoláson az alábbi figyelmeztető jelzésekkel találkozhat:

 <p><b>VESZÉLY!</b> Ez a szimbólum a „Veszély” szó mellett nagy kockázati tényezőre hívja fel a figyelmet, melyet ha nem kerülnek el, az súlyos sérülésekhez vagy halálesethez vezet.</p>	 Váltóáram/-feszültség
	 Hertz (hálózati frekvencia)
	 Watt
 <p><b>FIGYELMEZTETÉS!</b> Ez a szimbólum a „Figyelmeztetés” szó mellett közepes kockázati tényezőre hívja fel a figyelmet, melyet ha nem kerülnek el, az súlyos sérülésekhez vagy akár halálesethez is vezethet.</p>	 Ez a szimbólum a „Tudnivalók” szó mellett hasznos információkra hívja fel a figyelmet.
	 A terméket csak száraz helyiségekben, beltéren használja.
 <p><b>VIGYÁZAT!</b> Ez a szimbólum a „Vigyázat” szó mellett alacsony kockázati tényezőre hívja fel a figyelmet, melyet ha nem kerülnek el, az kisebb vagy mérsékelt sérülésekhez vezethet.</p>	 Veszély – áramütésveszély!
	 Vigyázat, forró felületek!
 A földelés szimbóluma	 Élelmiszerbiztos. A termék nincs negatív hatással az ételek ízére vagy szagára.
 A sütőlapok mosogatógépben moshatók.	<input checked="" type="checkbox"/> Biztonsági utasítások és kiegészítő információk <input type="checkbox"/> Kezelési utasítások

## szendvicssütő

### ● Bevezető

Gratulálunk új SZENDVICSSÜTŐJÉNEK vásárlása alkalmából, amelyre a továbbiakban „termék” néven hivatkozunk.

Ezzel a döntésével vállalatunk értékes terméke mellett döntött. A használati útmutató a termék szerves részét képezi. Fontos tudnivalókat tartalmaz a kezeléssel, a biztonsággal, a használatlaltal és a kiselejtezéssel kapcsolatban.

A termék használata előtt ismerkedjen meg a termékkel, valamint minden kezelési és biztonsági utasítással. Ehhez olvassa el figyelmesen az alábbi kezelési és biztonsági utasításokat.

A terméket csak a leírtak szerint és a megadott felhasználási területeken alkalmazza. Őrizze meg a használati útmutatót egy biztonságos helyen, és ha a terméket továbbadja, mindenképp adja mellé a teljes dokumentációt is.

## ● Rendeltetésszerű használat

A termék gofrik, szendvicsek készítésére és grillezésre használható. Más célra ne használja.

A termék kizárólag háztartási használatra alkalmas, üzleti célra nem használható.

A gyártó nem vállal felelősséget a szakszerűtlen használatból adódó károkért.

## ● A csomagolás tartalma

- 1× Szendvicssütő
- 3× Cserélhető sütőlap készlet
- 1× Használati útmutató

## ● A részegységek leírása

- 1 Retesz
- 2 Piros jelzőfény (működés)
- 3 Zöld jelzőfény (felmelegítés)
- 4 Elektromos vezeték csatlakozóval
- 5 Vezetéktartó
- 6 Fűtőelem
- 7 Nagy akasztóhurok
- 8 Kireteszelő kar
- 9 Külső rögzítőfül (kicsi)
- 10 Belső rögzítőfül (nagy)
- 11 Szendvicssütő lapok (felső és alsó)
- 12 Grillsütő lapok (felső és alsó)
- 13 Gofrisütő lapok (felső és alsó)
- 14 Fedél
- 15 Fogó

## ● Műszaki adatok

Bemenő feszültség:	220-240 V~, 50-60 Hz
Teljesítményfelvétel:	750 W
Védelmi osztály:	I
HG09121:	GS (TÜV SÜD)



## Biztonsági utasítások

### A TERMÉK HASZNÁLATA ELŐTT ISMERKEDJEN MEG MINDEN BIZTONSÁGI ÉS KEZELÉSI UTASÍTÁSSAL!

A jelen használati útmutatóban leírtak figyelmen kívül hagyásából adódó károk esetén a garancia érvényét veszti!

A következményes károkért nem vállalunk felelősséget! A szakszerűtlen használat vagy a biztonsági utasítások figyelmen kívül hagyása miatti anyagi károkért és személyi sérülésekért nem vállalunk felelősséget!

### **⚠ FIGYELMEZTETÉS! ÉLET- ÉS BALESETVESZÉLY CSECSEMŐKRE ÉS GYERMEKEKRE NÉZVE!**

- Ne hagyja a gyermekeket a csomagolóanyagokkal felügyelet nélkül. A csomagolóanyagok fulladást okozhatnak. A gyermekek gyakran alábecsülik az ezzel kapcsolatos veszélyeket. Tartsa a csomagolóanyagokat gyermekektől távol.



- A terméket akkor használhatják 8 éves és afeletti gyermekek, csökkent testi, érzékszervi vagy szellemi képességű, valamint megfelelő tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek, ha számukra felügyeletet biztosítanak vagy ha utasításokat kapnak a termék biztonságos használatával kapcsolatban és megértik az azzal járó veszélyeket.
- Gyermekek nem játszhatnak a termékkel.
- A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyermekek nem végezhetik, kivéve ha elmúltak 8 évesek és számukra felügyeletet biztosítanak.
- Tartsa a 8 év alatti gyermekeket a termék elektromos vezetékétől távol.

### **⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!**

- A szakszerűtlen kezelés sérülésekhez vezethet. A terméket kizárólag ezen használati útmutatónak megfelelően használja. Ne próbálja meg a terméket bármilyen módon módosítani.

### **⚠ VESZÉLY! ÁRAMÜTÉSVESZÉLY!**

- Ne próbálja meg saját kezűleg megjavítani a terméket. Hibás működés esetén a termék javítási munkáit bízza képzett szakemberre.
- A terméket ne merítse vízbe vagy egyéb folyadékokba. Soha ne tartsa a terméket folyó víz alá.
- Ne használja a terméket, ha sérült. Ha a termék megsérült, válassza le a hálózati áramról és forduljon az eladójához.
- Ne használja a terméket, ha az leesett, vagy ha azon látható sérülések vannak.
- A termék mindaddig be van kapcsolva, amíg az az elektromos hálózatra csatlakozik.
- Mielőtt a terméket az elektromos hálózatra csatlakoztatná ellenőrizze, hogy a hálózat névleges feszültsége megfelel-e a termék adattábláján feltüntetettnek.
- Rendszeresen ellenőrizze az elektromos csatlakozó és az elektromos vezeték épségét. Ha a termék elektromos vezetéke megsérül, a kockázatok elkerülése érdekében azt a gyártónak,

annak az ügyfélszolgálatának, vagy egy annak megfelelő képzettségű szakembernek kell kicserélnie.

- Óvja az elektromos vezetékét a sérülésektől. Ne hagyja éles sarkokon átlógni, becsípődni, és ne hajlítsa meg. Az elektromos vezetékét tartsa forró felületektől és nyílt lángoktól távol.

### **VIGYÁZAT! FORRÓ FELÜLET!**

- A termék működés közben nagyon forró. A termékhez ne érjen hozzá működés közben és közvetlenül azután.
- Működés és lehűlés közben kizárólag a fogónál fogja meg a terméket.
- Használat közben legyen óvatos, mert a fogó kissé felmelegedhet.

### **FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSEK ÉS KÁROK VESZÉLYE!**

- Ne hagyja a terméket felügyelet nélkül, amíg az az elektromos hálózatra csatlakozik.
- Ne mozgassa a terméket működés közben.
- A terméket ne használja a sütőlapok nélkül.

- Ne tegye a terméket forró felületekre (pl. gáztűzhely, elektromos tűzhely, sütő stb.). A terméket csakis sík, stabil, tiszta, hőálló és száraz felületen használja.
- Ne takarja le a terméket, amíg az használatban van, röviddel használat után és amíg meleg.
- Ügyeljen arra, hogy az elektromos vezeték ne szoruljon a sütőlapok közé, illetve hogy ne érjen azok széleihez sem.
- Hosszabbítókábel használata nem ajánlott. Amennyiben mégis szükség van hosszabbítókábelre, annak alkalmasnak kell lennie legalább 10 A áram vezetésére.
- A csatlakozó- és hosszabbítókábeleket úgy vezesse, hogy azokban senki ne tudjon elbotlani és hogy azok ne tudjanak semmiben kárt tenni.
- Ezt a terméket ne működtesse külső időzítővel vagy különálló távszabályzórendszerrel.
- Az elektromos csatlakozót ne a vezetéknél fogva húzza ki a konnektorból.

- A terméket, az elektromos vezetékét és a csatlakozót óvja a portól, a közvetlen napfénytől, a rácspeppenő vagy ráfröccsenő víztől.
- Óvja a terméket a hőtől. Ne tegye a terméket nyílt lángok vagy hőforrások (tűzhelyek, fűtőberendezések) közelébe.

### **⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉS KOCKÁZATA!**

- A termék tisztítása előtt, illetve ha nincs használatban, húzza ki a készülék csatlakozóját a konnektorból.

### **● Első használat előtt**

#### **● A termék kicsomagolása és áttisztítása**

1. Vegye ki a terméket a csomagolásból, és szabaduljon meg az összes csomagolóanyagtól és védőfoliától.
2. Ellenőrizze, hogy minden alkatrész megvan-e, és a csomagolás minden alkatrészét tartalmaz-e (lásd „A csomagolás tartalma” c. részt).
3. Ellenőrizze, hogy a termék és minden alkatrész jó állapotban van-e. Ha sérülést vagy hibát talál, ne használja a terméket, hanem járjon el a „Garancia” c. fejezetben leírtak szerint.
4. Az első sütés előtt a terméket élelmiszer nélkül használja, hogy az esetleges gyártási maradványok kiejjenek belőle. Gondoskodjon a megfelelő szellőzésről.
5. Tisztítsa meg a termék összes alkatrészét a „Tisztítás és ápolás” c. részben leírtak szerint.

### **● Használat**

#### **● Sütőlapok behelyezése és eltávolítása**

#### **⚠ FIGYELMEZTETÉS! ÁRAMÜTÉSVESZÉLY!**

- Mielőtt behelyezné/eltávolítaná a sütőlapokat, húzza ki az elektromos csatlakozót a konnektorból.

#### **⚠ VIGYÁZAT! FORRÓ FELÜLET!**

- A sütőlapokat nem szabad közvetlenül a használat után kivenni vagy cserélni. Előtte hagyja a terméket lehűlni.

#### **ⓘ TUDNIVALÓ:**

- Csakis egyforma sütőlapokat 11/12/13 helyezzen be.

#### **Helyezze be a sütőlapokat**

1. Nyissa ki a reteszt 1 és hajtsa fel a terméket.
2. Igazítsa a kiválasztott sütőlap belső rögzítőfüleit 10 a nagy akasztóhurkukba 7.
3. Nyomja a sütőlapot lefelé, amíg érezhetően a helyére nem rögzül.
4. Ismételje meg a 2. és 3. lépést a termék másik felén is.

#### **A sütőlapok kivétele**

1. Nyissa ki a reteszt 1 és hajtsa fel a terméket.
2. Húzza meg a kireteszelő karokat 8 és távolítsa el a sütőlapot.
3. Ismételje meg a 2. lépést a termék másik felén is.

### **● Kezelés**

#### **ⓘ TUDNIVALÓ:**

- A termék első néhány használata során enyhe kellemetlen szagokat érezhet. Gondoskodjon a helyiség megfelelő szellőzéséről.
- Az első adag grillezett vagy sült élelmiszert dobja ki.

- A működés során a zöld színű jelzőfény [3] időnként be- és kikapcsol. Ez azt jelzi, hogy a termék újra felmelegszik az üzemi hőmérsékletre.
- A termék gofrik, szendvicsek készítésére és grillezésre használható (lásd a lenti szakaszokat).

Ajánlott sütési és grillezési idők	
Szendvicsek	4–5 perc.
Grillezés	4–9 perc. (időnként ellenőrizze a sütés állapotát)
Gofri (édes vagy sós)	8 perc
Csupán tájékoztató értékek (A becsült sütési idők a „Receptek” című részben található)	

1. A termék bekapcsolásához dugja az elektromos csatlakozót [4] egy megfelelő konnektorbba. A piros színű jelzőfény [2] kigyullad.
2. Tartsa a terméket lecsukott állapotban, amíg az felmelegszik. Melegítse fel a terméket, amíg a zöld színű jelzőfény [3] ki nem gyullad.
3. Kenje be a felső és az alsó sütőlapot [11]/[12]/[13] megfelelő étkezési olajjal.
4. Tegyen ízlés szerinti mennyiségű élelmiszer vagy tészta az alsó lapokra, csukja le a fedelet [14] a fogóval [15] és a retesszel [1], hogy a termék az élelmiszer sütése/grillezése alatt lecsukva maradjon.
5. A termék teljes kikapcsolásához húzza ki az elektromos csatlakozót a konnektorból. A piros színű jelzőfény kialszik.

Jelzőfény	Állapot
A piros jelzőfény világít	A termék be van kapcsolva
A piros jelzőfény nem világít	A termék ki van kapcsolva
A zöld jelzőfény nem világít	A termék felmelegszik vagy újramelegszik.
A zöld jelzőfény világít	Az üzemi hőmérséklet elérve.

## ● Szendvicsek sütése

Édes vagy sós töltelékkel töltött szendvicstáskák készítéséhez.

### ❗ TUDNIVALÓ:

- A szendvicssütés alatt a zöld jelzőfény [3] ki- és bekapcsol. Ez a szükséges sütési hőmérséklet fenntartását jelzi.

### Sütőlapok:

- Szendvicssütő lapok (felső és alsó) [11]

### Becsült grillezési idő:

- Kb. 4–5 perc. Attól függően, hogy mennyire legyen ropogós a szendvics. A sütési idő ízlés szerint rövidebbre vagy hosszabbra is választható.

1. Nyissa ki a reteszt [1] és hajtsa fel a terméket.
2. Helyezzen fel 2 előkészített szendvicset az alsó szendvicssütő lapra [11].
3. Hajtsa le a fedelet [14] a fogónál [15] és zárja be a reteszt, hogy a termék csukva maradjon a szendvicsek grillezése közben.
4. Ha a szendvicsek elkészültek, műanyagból vagy fából készült spatulával (vagy bármilyen, nem fémből készült eszközzel) vegye ki őket a termékből, megvédve a termék tapadásmentes bevonatát.
5. Ha befejezte a grillezést, húzza ki az elektromos csatlakozót [4] a konnektorból.

## ● Grillezés

### ⚠ VIGYÁZAT! KIFRÖCCSENÉS VESZÉLYE!

- Ne grillezzen túl nedves élelmiszereket. A termék kinyitásakor ügyeljen a fröcsögő zsiradékokra és a felszálló gőzökre.

Kisebb húсок, virslik és zöldségek grillezésére alkalmas.

### ❗ TUDNIVALÓ:

- A grillezés alatt a zöld színű jelzőfény [3] ki- és bekapcsol. Ez a szükséges sütési hőmérséklet fenntartását jelzi.

## Sütőlapok:

- Grillsütő lapok (felső és alsó) **12**

## Becsült grillezési idő:

- Kb. 4–9 perc. Attól függően, mennyire szeretné átsütni az ételt. A sütési idő ízlés szerint rövidebbre vagy hosszabbra is választható.
1. Nyissa ki a reteszt **1** és hajtsa fel a terméket.
  2. Tegye rá a grillezni kívánt ételeket az alsó grillcsatlakozó lapra **12**.
  3. Hajtsa le a fedelet **14** a fogónál **15** és zárja be a reteszt, hogy a termék csukva maradjon az étel grillezése közben.
  4. Ha befejezte a grillezést, húzza ki az elektromos csatlakozót **4** a konnektorból.

## ● Gofrisütés

Édes vagy sós gofrik készítéséhez.

### ❗ TUDNIVALÓ:

- A gofrik sütése közben a zöld színű jelzőfény **3** ki- és bekapcsol. Ez a szükséges sütési hőmérséklet fenntartását jelzi.

## Sütőlapok:

- Gofrisütő lapok (felső és alsó) **13**

## Becsült sütési idő:

- Kb. 8 perc. Attól függően, hogy mennyire szeretné barnára sütni a gofrit. A sütési idő ízlés szerint rövidebbre vagy hosszabbra is választható.
1. Nyissa ki a reteszt **1** és hajtsa fel a terméket.
  2. Öntse rá a tésztát az alsó gofrisütő lapra **13** egy fából vagy hőálló műanyagból készült merőkanál segítségével. Ne használjon fém merőkanalat, mert az kárt tehet a gofrisütő lapok tapadásmentes bevonatában. Ne öntsön túl sok tésztát az alsó gofrisütő lapra.
  3. Hajtsa le a fedelet **14** a fogónál **15** és zárja be a reteszt, hogy a termék csukva maradjon a tészta sütése közben.

4. Ha a gofrik elkészültek, műanyagból vagy fából készült spatulával (vagy bármilyen, nem fémből készült eszközzel) vegye ki őket a termékből, megvédve a termék tapadásmentes bevonatát.
5. Ha befejezte a sütést, húzza ki az elektromos csatlakozót **4** a konnektorból.

## ● Receptek

### ● Tonhalas szendvics

#### Sütőlapok:

- Szendvicssütő lapok (felső és alsó) **11**

#### Hozzávalók:

4 szelet	Szendvicsskenyér
85 g	Tahini
85 g	Zsírszegény görög joghurt
80 g	Tonhal
65 g	Friss bazsalikom
1	Citrom facsart leve
14 ml	Olívaolaj
1 csipet	Só
1 csipet	Bors

#### Elkészítés:

1. Melegítse elő a terméket.
2. Keverje össze a tahinit, a görög joghurtot és a citromlét, majd ízesítse bazsalikkal, sóval és feketeborssal.
3. Adja hozzá az olívaolajat a tahinis-joghurtos szószhoz. Kenje el a tahinis-joghurtos szósz a 2 szendvicsskenyéren.
4. Ossa el rajta a lecsepegtetett tonhalat.
5. Tegye rá a tetejükre a másik szelet szendvicsskenyereket.
6. Csuksa be a terméket és grillezze az ételt kb. 4 percre.
7. Azonnal tálalja.

### ● Pulykahúsos szendvics

#### Sütőlapok:

- Szendvicssütő lapok (felső és alsó) **11**

## Hozzávalók:

4 szelet	Szendvicskenyér
2 szelet	Fiatal gouda sajt
50 g	Szeletelt pulykamell
10 g	Mustár
½	Hagyma
1 csipet	Só
1 csipet	Bors

## Elkészítés:

1. Melegítse elő a terméket.
2. Kenje el a mustárt a szendvicskenyerek belső oldalán.
3. Vágja fel a hagymát apróra.
4. Ossa el a hagymát és a pulykahúst a két szendvicskenyéren.
5. Sózza, borsozza.
6. Tegye a tetejére a sajtszeleteket.
7. Tegye rá a tetejükre a másik szelet szendvicskenyereket.
8. Csupja be a terméket és grillezze az ételt kb. 4 percig.
9. Azonnal tálalja.

## ● Belga gofri

### Sütőlapok:

- Gofrisütő lapok (felső és alsó) **13**

## Hozzávalók:

5	Tojás
250 g	Vaj
200 g	Cukor
400 ml	Tej
500 g	Finomliszt
2 csomag	Vaníliás cukor
5 g	Sütőpor

## Elkészítés:

1. Melegítse elő a terméket.
2. Egy közepes méretű tálban keverje össze a tojásokat, a vaníliás cukrot, a cukrot és a vaját.
3. Adja hozzá a sütőport, a liszt felét és a tej felét és keverje össze.
4. Adja hozzá a maradék lisztet és tejet is. Keverje a tésztát krémes állagúra.
5. Fújja be a sütőlapokat **13** sütőspray-jel.

6. Ossa el a tésztát egyenletesen a sütőlapon.
7. Csupja be a terméket és süsse az ételt kb. 8 percig.
8. Azonnal tálalja.

## ● Áfonyás gofri

### Sütőlapok:

- Gofrisütő lapok (felső és alsó) **13**

## Hozzávalók:

120 ml	Növényi olaj
250 ml	Tej
2	Tojás
200 g	Cukor
170 g	Finomliszt
2,5 g	Sütőpor
130 g	Áfonya (friss vagy fagyasztott)

## Elkészítés:

1. Melegítse elő a terméket.
2. Egy nagy tálban keverje össze az olajat, a tejet, a tojásokat és a cukrot. Adja hozzá a lisztet és a sütőport. Jól keverje össze.
3. Keverje alá az áfonyát.
4. Fújja be mindkét levehető sütőlapot **13** sütőspray-jel.
5. Ossa el a tésztát egyenletesen a sütőlapon.
6. Csupja be a terméket és süsse az ételt kb. 10 perc alatt aranybarnára.
7. Azonnal tálalja.

## ● Sonkás-sajtos gofri

### Sütőlapok:

- Gofrisütő lapok (felső és alsó) **13**

## Hozzávalók:

570 g	Mélyhűtött rösztli-burgonya
225 g	Feketeerdő sonka felkockázva
200 g	Reszelt cheddar sajt
3	Nagyobb méretű tojás felverve
2 gerezd	Fokhagyma (felaprítva)
2 TK	Felaprított friss petrezselyemlevél
½ TK	Szártított kakukkfű
¼ TK	Füstölt paprika

Ízesítse sóval és frissen őrölt feketeborssal

## Elkészítés:

1. Olvassa ki a burgonyát.
2. Melegítse elő a terméket.
3. Fűjja be mindkét levehető sütőlapot [13] sütőspray-jel.
4. Egy nagyobb tálban keverje össze a rösztit, a sonkát, a sajtot, a tojás, a fokhagymát, a petrezselymet, a kakukkfűvet és a paprikát. Ízesítse sóval és borssal.
5. Ossa el a burgonyás keveréket egyenletesen a sütőlapon.
6. Cukja be a terméket és süsse az ételt kb. 7 perc alatt aranybarnára és ropogósra.
7. Azonnal tálalja.

## ● Belga brownie-gofri

### Sütőlapok:

- Gofrisütő lapok (felső és alsó) [13]

### Hozzávalók:

180 g	Finomliszt
65 g	Cukrozatlan kakaópor
20 g	Kristálycukor
1 TK	Sütőpor
1 TK	Tengeri só
10 EK	Olvasztott, sózatlan vaj
2	Nagy méretű tojás
2 TK	Vaníliakivonat
60 ml	Víz
120 g	Csokidarabka

- **Opcionális hozzávalók:** Vaníliafagylalt, csokoládéöntet, porcukor

### Elkészítés:

1. Melegítse elő a terméket. Egy nagy tálban keverje össze a lisztet, a kakaóport, a cukrot, a sütőport és a sajtot. Olvassa fel a vajat, majd tegye félre kissé kihűlni.
2. Egy kisebb tálban keverje össze a tojásokat, a vaníliakivonatot és a vizet. Adja hozzá a tojásos keveréket a száraz hozzávalókhöz. Gyorsan keverje bele az olvasztott sajtot. Tegye bele a csokidarabokat.
3. Fűjja be a sütőlapokat [13] sütőspray-jel.
4. Ossa el a tésztát egyenletesen a sütőlapon.
5. Cukja be a terméket és süsse az ételt kb. 3 percig.

6. A gofrik ellenőrzéséhez emelje meg a fedelet [14]. A gofriknak teljesen ki kell alakulniuk, és puhának kell lenniük.
7. Tálalja porcukorral, vaníliafagylalttal és csokiöntettel.

## ● Garnélanyársak szilvával

### Sütőlapok:

- Grillsütő lapok (felső és alsó) [12]

### Hozzávalók:

2 EK	Repceolaj
2 EK	Frissen aprított koriander
1 TK	Zöldcitrom frissen reszelt héja
3 EK	Zöldcitromlé
½ TK	Só
12	Nyers garnélarák (8–12 garnélarák, kb. 500 g/héjazott és pucolt)
3	Jalapeño paprika (hosszában elvágva, kimagozva, negyedelve)
2	Szilva (magozott, hat részre vágott)

### Elkészítés:

1. Melegítse elő a terméket.
2. Egy nagyobb edényben keverje össze a repceolajat, a koriandert, a zöldcitrom héját és a levét és a sót.
3. A keverékből tegyen át 3 evőkanálnyit egy kisebb edénybe és tegye félre.
4. Adja hozzá a garnélarákat, a jalapeño paprikákat és a szilvát a keverékhez. Keverje össze, fedje le, majd pácolja.
5. A garnélarákat, a jalapeño paprikákat és a szilvát ossza el egyenlően 4 darab 25 cm-es nyársra. A páclétól szabaduljon meg.
6. Addig grillezze a nyársakat, amíg a garnélarákok át nem sütek. Minden nyárs egyik oldalát kb. 2 percig grillezze, majd fordítsa meg.
7. Öntse rájuk a félretett páclét.

## ● Hibaelhárítás

Probléma	Megoldás
A termék nem működik.	<input type="checkbox"/> Dugja be az elektromos vezetékét [4] egy megfelelő konnektorba.

Probléma	Megoldás
A gofrik/ szendvicsek túl sötétek.	<input type="checkbox"/> Süsse rövidebb ideig.
A gofrik/ szendvicsek túl világosak.	<input type="checkbox"/> Süsse hosszabb ideig.
A megsütött gofrikat/ szendvicseket nehéz kivenni a termékből.	<input type="checkbox"/> Sütés előtt kenje be a sütőlapokat <b>11/13</b> némi olajjal. <input type="checkbox"/> Próbáljon ki egy másik tésztareceptet.

## ● Tisztítás és ápolás

### ⚠ VESZÉLY! ÁRAMÜTÉSVESZÉLY!

- Tisztítás előtt mindig válassza le a terméket az elektromos hálózatról.
- A termék elektromos részeit ne merítse vízbe vagy más folyadékba. Soha ne tartsa a terméket folyó víz alá.
- Ügyeljen arra, hogy ne jusson víz vagy más folyadék a termék belsejébe.

### ⚠ VIGYÁZAT! FORRÓ FELÜLET!

- Ne tisztítsa a terméket közvetlenül használat után. Előtte hagyja a terméket lehűlni.

### ⚠ VIGYÁZAT! KÁROSODÁS VESZÉLYE!

- A termék és az alkatrészei tisztításához ne használjon maró anyagokat, durva tisztítószeret vagy kemény keféket.

### ⓘ TUDNIVALÓ:

- Amint a termék lehűlt, azonnal tisztítsa meg. Ha az ételmaradékok rászáradnak, már nehezebb őket letakarítani.
- A cserélhető sütőlapok **11/12/13** mosogatógépben moshatók.

Alkatrész	Tisztítási mód
■ Borítás	<input type="checkbox"/> A borítást tisztítsa egy enyhén nedves ruhával. Szükség esetén adjon hozzá némi tisztítószeret.

Alkatrész	Tisztítási mód
■ Sütőlapok <b>11/12/13</b>	<input type="checkbox"/> Öblítse át a sütőlapokat vízzel és kímélő mosogatószerrel.
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ A sütőlapok alsó felén lévő közők</li> <li>■ Fűtőelem <b>6</b></li> <li>■ Rendszer <b>1</b></li> </ul>	<input type="checkbox"/> Távolítsa el a zsiradékot és a folyadékokat konyhai papírtörlővel. <input type="checkbox"/> A letapadt, ráégett maradványokat fa spatulával vagy kisméretű fa nyárrsal.

- Tisztítás után és az újbóli használat előtt hagyja a termék összes alkatrészét teljesen megszáradni.

## ● Tárolás

### ⚠ VIGYÁZAT! FORRÓ FELÜLET!

- Ne tegye el a terméket közvetlenül használat után. Előtte hagyja a terméket lehűlni.

### ⚠ FIGYELEM! KÁROSODÁS VESZÉLYE!

- A terméket forró állapotban ne tárolja szekrényben vagy a csomagolásában.
- Tisztítsa meg a terméket, mielőtt eltenné.
- Tekerje fel az elektromos vezetéket **4** a termék alján található vezeték tartóra **5**.
- Ha a terméket nem használja, tárolja azt az eredeti csomagolásában.
- A terméket száraz, gyermekek számára nem elérhető helyen tárolja.

## ● Mentésítés

A csomagolás környezetbarát anyagokból készült, amelyeket a helyi újrahasznosító helyeken adhat le ártalmatlanítás céljából.



A hulladék elkülönítéséhez vegye figyelembe a csomagolóanyagban található jelzéseket. Ezek rövidítéseket (a) és számokat (b) tartalmaznak a következő jelentéssel: 1-7: műanyagok/20-22: papír és karton/80-98: kötőanyagok.



## Termék:



Points de collecte sur [www.quefairedesdechets.fr](http://www.quefairedesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

A termék, beleértve a tartozékokat és a csomagolóanyagokat is, újrahasznosítható, és a gyártó kiterjesztett felelőssége alá tartozik. A jobb hulladékkezelés érdekében az ábrán látható információk (szortírozási információk) alapján külön ártalmatlanítsa őket.

A Triman-logó csak Franciaországra vonatkozik.



A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.



A környezete érdekében, ne dobja a kiszolgált terméket a háztartási szemétkébe, hanem adja le szakszerű ártalmatlanításra. A gyűjtőhelyekről és azok nyitvatartási idejéről az illetékes önkormányzatnál tájékozódhat.

## ● Leegyszerűsített EK Megfelelőségi Nyilatkozat



A CE-jelzés azt jelzi, hogy a termék megfelel a rá vonatkozó EU előírásoknak.

## ● Garancia

A terméket szigorú minőségi előírások betartásával gondosan gyártottuk, és szállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük. Ha a terméken hiányosságot tapasztal, akkor a termék eladójával szemben törvényes jogok illetik meg Önt. Ezeket a törvényes jogokat a következőkben ismertetett garancia vállalásunk nem korlátozza.

A termékre 3 év garanciát adunk a vásárlás dátumától számítva. A garanciális idő a vásárlás dátumával kezdődik. Kérjük, jól őrizzze meg a pénztári blokkot. Ez a bizonylat szükséges a vásárlás tényének az igazolásához.

Ha a termék vásárlásától számított 3 éven belül anyag- vagy gyártási hiba merül fel, akkor a választásunk szerint a terméket ingyen megjavítjuk vagy kicseréljük. A garancia megszűnik, ha a terméket megrongálták, nem szakszerűen kezelték vagy tartották karban.

A garancia az anyag- vagy gyártáshibákra vonatkozik. A garancia nem terjed ki azokra a termékreszekre, melyek normál kopásnak vannak kitéve és ezért fogyóeszköznek tekinthetők (pl. elemek), vagy a törékeny részekre sérülésére, pl. kapcsolók, akkuk, vagy üvegből készült részek.

## ● Garanciális ügyek lebonyolítása

Ügyének gyors elintézhetsége céljából, kérjük kövesse az alábbi útmutatást:

Kérjük, kérdések esetére készítse elő a pénztárblokkot és a cikkszámot (IAN 416136\_2210) a vásárlás tényének az igazolására.

Kérjük, hogy a cikkszámot olvassa le a típustábláról, a gravírozásból, az Útmutató címlapjáról (balra lent), illetve a hátoldalon, vagy a termék alján található matricáról.

Amennyiben működési hibák, vagy egyéb hiányosság lépne fel, először vegye fel a kapcsolatot a következőkben megnevezett szervizek egyikével telefonon, vagy e-mailen.

A hibásnak ítélt terméket ezután a vásárlást igazoló blokk, valamint a hiba leírásának és keletkezési idejének mellékelésével díjmentesen postázhatja az Önnel közölt szervicimre.

## ● Szerviz

(HU) **Szerviz Magyarország**


Tel.: 0680021536

E-mail: [owim@lidl.hu](mailto:owim@lidl.hu)

<b>Uporabljena opozorila in simboli</b> .....	Stran 148
<b>Uvod</b> .....	Stran 148
Namenska uporaba .....	Stran 148
Obseg dobave .....	Stran 149
Opis delov .....	Stran 149
Tehnični podatki .....	Stran 149
<b>Varnostni napotki</b> .....	Stran 149
<b>Pred prvo uporabo</b> .....	Stran 152
Odpakiranje in temeljito čiščenje izdelka .....	Stran 152
<b>Uporaba</b> .....	Stran 152
Vstavljanje in odstranjevanje menjalnih plošč .....	Stran 152
Uporaba .....	Stran 152
Peka sendvičev .....	Stran 153
Pečenje na žaru .....	Stran 153
Pečenje vafļjev .....	Stran 153
<b>Recepti</b> .....	Stran 154
Sendvič s tuno .....	Stran 154
Sendvič s puranjim mesom .....	Stran 154
Belgijski vafļji .....	Stran 154
Vafļji z borovnicami .....	Stran 155
Vafļji s šunko/sirom .....	Stran 155
Belgijski čokoladni vafļji .....	Stran 155
Nabodala s kozicami in slivami .....	Stran 156
<b>Odpravljanje napak</b> .....	Stran 156
<b>Čiščenje in nega</b> .....	Stran 156
<b>Shranjevanje</b> .....	Stran 157
<b>Odstranjevanje</b> .....	Stran 157
<b>Poenostavljena izjava EU o skladnosti</b> .....	Stran 158
<b>Garancijski list</b> .....	Stran 159
Postopek pri uveljavljanju garancije .....	Stran 160
<b>Servis</b> .....	Stran 160

## Uporabljena opozorila in simboli

V teh navodilih za uporabo in na pakiranju se uporabljajo naslednja opozorila:

 <p><b>NEVARNOST!</b> Ta simbol z opozorilno besedo »Nevarnost« označuje nevarnost z visoko stopnjo tveganja, ki lahko v primeru neupoštevanja opozorila povzroči hudo poškodbo ali celo smrt.</p>	 Izmenični tok/napetost
	 Hertz (omrežna frekvenca)
	 Vat
 <p><b>OPOZORILO!</b> Ta simbol z opozorilno besedo »Opozorilo« označuje nevarnost s srednje visoko stopnjo tveganja, ki lahko v primeru neupoštevanja opozorila povzroči hudo poškodbo ali celo smrt.</p>	 Ta simbol s signalno besedo »Informacije« nudi nadaljnje koristne informacije.
	 Izdelek uporabljajte le v zaprtih notranjih prostorih.
 <p><b>PREVIDNO!</b> Ta simbol z opozorilno besedo »Previdno« označuje nevarnost z nizko stopnjo tveganja, ki lahko v primeru neupoštevanja nevarnosti povzroči majhno ali srednje hudo poškodbo.</p>	 Nevarnost – tveganje električnega udara!
	 Previdno, vroča površina!
 Simbol za zaščitno ozemljitev	 Varno za živila. Ta izdelek nima nobenih negativnih učinkov na okus ali vonj.
 Menjalne plošče so primerne za pomivanje v pomivalnem stroju.	<input checked="" type="checkbox"/> Varnostna navodila in dodatne informacije <input type="checkbox"/> Navodila za ravnanje

## PEKAČ ZA SENDVIČE

### ● Uvod

Čestitamo vam ob nakupu novega PEKAČA ZA SENDVIČE, v nadaljevanju krajše »izdelek«.

Odločili ste se za zelo kakovosten izdelek. To navodilo za uporabo je sestavni del tega izdelka. Vsebujejo pomembna navodila za upravljanje, varnost, uporabo in odstranjevanje med odpadke. Pred uporabo izdelka se seznanite z vsemi navodili za uporabo in varnostnimi navodili. V ta namen pozorno preberite naslednja navodila za uporabo in varnostna navodila.

Izdelek uporabljajte samo tako, kot je opisano, in samo za navedena področja uporabe. Navodila za uporabo varno shranite in ob predaji tretjim osebam obvezno posredujte tudi vse dokumente.

### ● Namenska uporaba

Ta izdelek je predviden za peko vafeljev, sendvičev in za peko. Ne uporabljajte za druge namene.

Izdelek je namenjen uporabi v zasebnih gospodinjstvih in ne v komercialne namene.

Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za škodo, nastalo zaradi nepravilne uporabe.

## ● Obseg dobave

- 1× Pekač za sendviče
- 3× Kompleti menjalnih plošč
- 1× Navodila za uporabo

## ● Opis delov

- 1 Zapah
- 2 Rdeča kontrolna lučka (obratovanje)
- 3 Zelena kontrolna lučka (gretje)
- 4 Priključni kabel z električnim vtičem
- 5 Pripomoček za navijanje kabla
- 6 Grelnik
- 7 Velika zaponka
- 8 Ročica za odklepanje
- 9 Zunanji zaskočni rob (mali)
- 10 Notranji zaskočni rob (veliki)
- 11 Plošča za sendviče (zgornja in spodnja plošča)
- 12 Plošča za peko (zgornja in spodnja plošča)
- 13 Plošča za vafle (zgornja in spodnja plošča)
- 14 Pokrov
- 15 Ročaj

## ● Tehnični podatki

Vhodna napetost:	220–240 V~, 50–60 Hz
Priključna moč:	750 W
Zaščitni razred:	I
HG09121:	GS (TÜV SÜD)



## Varnostni napotki

### PRED UPORABO IZDELKA SE SEZNANITE Z VSEMI VARNOSTNIMI NAVODILI IN NAVODILI ZA UPORABO!

Pri škodi zaradi neupoštevanja teh navodil za uporabo garancija preneha veljati!

Ne prevzemamo odgovornosti za posledično škodo! Ne prevzemamo odgovornosti za gmotno škodo ali telesne poškodbe, ki so nastale zaradi nepravilne uporabe ali neupoštevanja varnostnih napotkov!

## **⚠ OPOZORILO!** **NEVARNOST SMRTI IN NESREČ ZA DOJENČKE TER OTROKE!**

- Otrok ne pustite nenadzorovanih z embalažnim materialom. Embalažni material predstavlja nevarnost zadušitve. Otroci pogosto podcenjujejo s tem povezane nevarnosti. Otrokom nikoli ne dovolite zadrževanja v bližini embalažnega materiala.
- Ta izdelek lahko otroci od 8 leta in osebe z omejenimi fizičnimi, čutilnimi ali miselnimi sposobnostmi oziroma pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem uporabljajo samo, če so bili poučeni o varni uporabi izdelka in razumejo nevarnosti, do katerih lahko pride pri taki uporabi.
- Otroci se ne smejo igrati z izdelkom.

- Čiščenja in vzdrževanja ne smejo opravljati otroci, mlajši od 8 let, in če niso nadzorovani.
- Otrokom, mlajšim od 8 let, preprečite dostop od izdelka in priključnega kabla.

### **⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!**

- Nepravilna uporaba lahko povzroči telesne poškodbe. Ta izdelek uporabljajte izključno skladno s temi navodili. Izdelka ne poskušajte kakor koli spreminjati.

### **⚠ NEVARNOST! NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA!**

- Izdelka nikoli ne poskušajte popravljati sami. Pri napačnem delovanju sme popravila opraviti izključno usposobljeno osebje.
- Izdelka nikoli ne potaplajte v vodo ali druge tekočine. Izdelka nikoli ne držite pod tekočo vodo.
- Ne uporabljajte izdelka, če je poškodovan. Izdelek ločite od električnega omrežja in se posvetujte s prodajalcem, če je poškodovan.

- Izdelka ne smete uporabljati, če vam je padel na tla, če so na njem vidne poškodbe.
- Ta izdelek je vedno vklopljen, ko je priključen na električno omrežje.
- Pred priključitvijo izdelka na električno omrežje preverite, ali napetost in nazivni tok ustrežata podatkom o napajanju, navedenim na tipski tablici izdelka.
- Redno preverjajte, ali nista električni vtič in priključni kabel poškodovana. Če je priključni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegova servisna služba ali podobno usposobljene osebe, da se izognete nevarnostim.
- Priključni kabel zaščitite pred poškodbami. Pazite, da ne visi čez ostre robove in ga ne mečkajte ali prepogibajte. Priključni kabel ne sme biti v bližini vročih površin ali odprtega ognja.

### **⚠ PREVIDNO! VROČA POVRŠINA!**

- Izdelek se med delovanjem segreje. Med delovanjem ali takoj po uporabi se izdelka ne dotikajte.

- Med delovanjem in med ohlajanjem izdelek držite samo za ročaj.
- Pri uporabi morate biti previdni, saj se ročaj lahko nekoliko segreje.

**⚠ OPOZORILO!**  
**NEVARNOST TELESNIH POŠKODB IN ŠKODE!**

- Izdelka ne pustite brez nadzora medtem ko je priključen na električno omrežje.
- Med delovanjem izdelka ne premikajte.
- Izdelka ne uporabljajte brez vstavljenih menjalnih plošč.
- Izdelka ne smete nikoli postaviti na vroče plošče (plinska peč, električni štedilnik, pečica itd.). Izdelek uporabljajte samo na ravni, stabilni, čisti in suhi površini, odporni pred vročino.
- Izdelka ne pokrivajte, dokler je le-ta v uporabi ali tik po njej, dokler je izdelek še topel.
- Pazite, da menjalne plošče ne stisnejo priključnega kabla ali da bi se robovi dotikali menjalnih plošč.

- Uporabe podaljševalnega kabla ne priporočamo. Če morate uporabiti podaljševalni kabel, mora biti podaljšek primeren za tok najmanj 10 A.
- Priključne vode in podaljške položite tako, da se nihče ne more spotakniti obnje ali da bi se lahko kakorkoli poškodovali.
- Ta izdelek ni namenjen za uporabo z zunanjo stikalno uro ali z ločenim sistemom daljinskega upravljanja.
- Ne vlecite električnega vtiča iz vtičnice za priključni kabel.
- Izdelek, priključni kabel in električni vtič zaščitite pred prahom, neposredno sončno svetlobo, kapljanjem in brizganjem vode.
- Izdelek zaščitite pred vročino. Izdelka ne postavljajte v bližino odprtega plamena ali virov toplote, kot so peči ali grelniki.

**⚠ OPOZORILO!**  
**NEVARNOST POŠKODB!**

- Izdelek pred čiščenjem ali ob prenehanju uporabe ločite od električnega omrežja.

## ● **Pred prvo uporabo**

### ● **Odpakiranje in temeljito čiščenje izdelka**

1. Izdelek odstranite iz embalaže in z njega odstranite vse embalažne materiale ter zaščitne folije.
2. Preverite, ali imate vse dele in je opisani obseg dobave popoln (glejte »Obseg dobave«).
3. Preverite, ali so vsi deli in izdelek v dobri stanju. Če opazite poškodbo ali okvaro, izdelka ne uporabljajte, ampak ravnajte, kot je opisano v poglavju »Garancija«.
4. Pred prvo uporabo izdelek uporabite brez živila, tako da se zažgejo morebitni ostanki proizvodnje. Poskrbite za zadostno prezračevanje.
5. Očistite vse dele izdelka, tako kot je opisano v poglavju »Čiščenje in nega«.

## ● **Uporaba**

### ● **Vstavljanje in odstranjevanje menjalnih plošč**

#### **⚠ OPOZORILO! NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA!**

- Pred vstavljanjem/odstranjevanjem menjalnih plošč izvlecite električni vtič iz vtičnice.

#### **⚠ PREVIDNO! VROČA POVRŠINA!**

- Menjalnih plošč ne smete menjati/odstranjevati takoj po uporabi. Izdelek prej pustite, da se ohladi.

#### **❗ INFORMACIJE:**

- Hkrati uporabljajte samo menjalne plošče **11/12/13** iste vrste.

### **Vstavljanje menjalnih plošč**

1. Odprite zapah **1** in odprite izdelek.
2. Položite notranje zaskočne robove **10** zelene menjalne plošče v velike zaponke **7**.
3. Potisnite menjalno ploščo dol, da se občutno zaskoči.
4. Ponovite 2. in 3. korak na drugi strani izdelka.

### **Odstranjevanje menjalnih plošč**

1. Odprite zapah **1** in odprite izdelek.
2. Povlecite ročici za odklepanje **8** in odstranite menjalno ploščo.
3. Ponovite 2. korak na drugi strani izdelka.

## ● **Uporaba**

#### **❗ INFORMACIJE:**

- Izdelek bo morda oddajal rahel vonj, ko ga boste prvič segreti. Poskrbite za zadostno zračenje okolice.
- Zavržite prvi niz jedi na žaru ali pečeno hrano.
- Med obratovanjem se zelena kontrolna lučka **3** prižge ali ugasne. To pomeni, da se izdelek znova segreva do delovne temperature.
- Ta izdelek je predviden za peko vafeljev, sendvičev in za peko (glejte naslednji razdelek).

#### **Priporočeni čas peke/pečenja na žaru**

Sendviči	od 4 do 5 minut
Pečenje na žaru	4 do 9 minut (redno preverjajte stanje kuhanja)
Vafliji (sladki/sočni)	8 minut
Vrednosti so samo okvirne (za predvidene čase peke glejte poglavje »Recepti«)	

1. Za vklop izdelka električni vtič **4** priključite v primerno vtičnico. Sveti rdeča kontrolna lučka **2**.
2. Izdelek mora biti med segrevanjem zaprt. Segrevajte izdelek, dokler se ne vklopi zelena kontrolna lučka **3**.
3. Namastite zgornjo in spodnjo menjalno ploščo **11/12/13** s primernim jedilnim oljem.
4. Na spodnje menjalne plošče položite ustrezno količino hrane ali testa in zaprite pokrov **14** z ročajem **15** in zapahom **1**, da ostane izdelek zaprt, medtem ko se peče hrana na žaru.
5. Za izklop izdelka izvlecite električni vtič iz vtičnice. Rdeča kontrolna lučka se izklopi.

Kontrolna lučka	Stanje
Rdeča kontrolna lučka vklopljena	Izdelek je vklopljen
Rdeča kontrolna lučka izklopljena	Izdelek je izklopljen
Zelena kontrolna lučka izklopljena	Izdelek se ponovno segreje/greje.
Zelena kontrolna lučka vklopljena	Dosežena je delovna temperatura.

## ● Peka sendvičev

Primerno za sendviče s sladkim ali slanim nadevom.

### ❗ INFORMACIJE:

- Med peko sendvičev se zelena kontrolna lučka **3** izklopi in ponovno vklopi. To označuje uravnavanje potrebne delovne temperature.

### Menjalne plošče:

- Plošči za sendviče (zgornja in spodnja plošča) **11**

### Predvideni čas pečenja na žaru:

- od 4 do 5 minut. Odvisno od tega, kako hrustljave sendviče želite. Čas peke lahko po potrebi skrajšate ali podaljšate.
1. Odprite zapah **1** in odprite izdelek.
  2. Postavite 2 pripravljena sendviča na spodnjo ploščo za sendviče **11**.
  3. Z ročajem **15** zaprite pokrov **14** in zaprite zapah, da bo izdelek med peko sendvičev ostal zaprt.
  4. Ko so sendviči gotovi, jih odstranite iz izdelka s plastično/leseno lopatico (ali drugim primernim nekovinskim pripomočkom), da preprečite poškodbe premaza izdelka proti sprijemanju.
  5. Po končani peki izvlecite električni vtič **4** iz vtičnice.

## ● Pečenje na žaru

### ⚠ PREVIDNO! NEVARNOST BRIZGANJA!

- Na žaru ne uporabljajte mokrih živil. Pri odpiranju izdelka bodite pozorni na brizganje maščobe in uhajajočo paro.

Primerno za peko manjših kosov mesa, hrenovk in zelenjave.

### ❗ INFORMACIJE:

- Med peko hrane na žaru zelena se kontrolna lučka **3** izklopi in ponovno vklopi. To označuje uravnavanje potrebne delovne temperature.

### Menjalne plošče:

- Plošči za peko (zgornja in spodnja plošča) **12**

### Predvideni čas pečenja na žaru:

- od 4 do 9 minut. Odvisno od tega, kako zapečena živila želite. Čas peke lahko po potrebi skrajšate ali podaljšate.
1. Odprite zapah **1** in odprite izdelek.
  2. Hrani za žar postavite na spodnjo ploščo za peko **12**.
  3. Z ročajem **15** zaprite pokrov **14** in zaprite zapah, da bo izdelek med peko živila ostal zaprt.
  4. Po končani peki izvlecite električni vtič **4** iz vtičnice.

## ● Pečenje vafļev

Primerno za sladke ali slane vafļe.

### ❗ INFORMACIJE:

- Med peko vafļev se zelena kontrolna lučka **3** izklopi in ponovno vklopi. To označuje uravnavanje potrebne delovne temperature.

### Menjalne plošče:

- Plošči za vafļe (zgornja in spodnja plošča) **13**



## Predvideni čas peke:

- pribl. 8 minut. Odvisno od tega, kako zapečene vafle želite. Čas peke lahko po želji skrajšate ali podaljšate.
1. Odprite zapah **1** in odprite izdelek.
  2. Z leseno ali plastično zajemalko, odporno na vročino, vlijte testo na spodnjo ploščo za vafle **13**. Ne uporabljajte kovinske zajemalke, ker lahko z njo poškodujete premaz proti sprijemanju na plošči za vafle. Spodnje plošče za vafle ne prenapolnite.
  3. Z ročajem **15** zaprite pokrov **14** in zaprite zapah, da bo izdelek med peko testa ostal zaprt.
  4. Ko so vafli gotovi, jih odstranite iz izdelka s plastično/leseno lopatico (ali drugim primernim nekovinskim pripomočkom), da preprečite poškodbe premaza izdelka proti sprijemanju.
  5. Po končani peki odstranite električni vtič **4** iz vtičnice.

## ● Recepti

### ● Sendvič s tuno

#### Menjalne plošče:

- Plošči za sendviče (zgornja in spodnja plošča) **11**

#### Sestavine:

4 rezine	Toast
85 g	Sezamova pasta
85 g	Nemasten grški jogurt
80 g	Tuna
65 g	Sveža bazilika
1	Stisnjena limona
14 ml	Olivnega olja
1 ščepec	Soli
1 ščepec	Popra

#### Priprava:

1. Izdelek predhodno segrejte.
2. Zmešajte sezamovo pasto, grški jogurt in limonin sok ter začinite z baziliko, soljo in poprom.

3. Dodajte oljčno olje v omako iz sezamove paste in jogurta. Razdelite omako iz sezamove paste in jogurta na 2 rezini kruha.
4. Po vrhu porazdelite odcejeno tuno.
5. Pokrijte s preostalimi rezinami kruha.
6. Izdelek zaprite in pecite približno 4 minute.
7. Takoj postrezite.

### ● Sendvič s puranjim mesom

#### Menjalne plošče:

- Plošči za sendviče (zgornja in spodnja plošča) **11**

#### Sestavine:

4 rezine	Toast
2 rezine	Mladi sir Gouda
50 g	Narezane puranje prsi
10 g	Goščica
½	Čebule
1 ščepec	Soli
1 ščepec	Popra

#### Priprava:

1. Izdelek predhodno segrejte.
2. Namažite goščico na notranji strani narezanih rezin kruha.
3. Čebulo narežite na majhne koščke.
4. Razporedite puranje prsi in čebulo na 2 rezini kruha.
5. Potresite s soljo in poprom.
6. Nato na nadev razporedite rezine sira.
7. Pokrijte s preostalimi rezinami kruha.
8. Izdelek zaprite in pecite približno 4 minute.
9. Takoj postrezite.

### ● Belgijski vafli

#### Menjalne plošče:

- Plošči za vafle (zgornja in spodnja plošča) **13**

#### Sestavine:

5	Jajca
250 g	Maslo
200 g	Sladkor
400 ml	Mleko
500 g	Večnamenska moka

- 2 zavojčka Vaniljev sladkor  
5 g Pecilni prašek

### Priprava:

1. Izdelek predhodno segrejte.
2. V srednje veliki skledi zmešajte jajca, vanilin sladkor in maslo.
3. V skledo dajte pecilni prašek, približno polovico moke in polovico mleka in premešajte.
4. Dodajte preostalo moko in mleko. Mešajte, dokler testo ne postane kremasto.
5. Popršite menjalni plošči **13** z jedilnim oljem v razpršilcu.
6. Enakomerno nanesite testo na spodnjo menjalno ploščo.
7. Izdelek zaprite in pecite 8 minut.
8. Takoj postrezite.

## ● Vafliji z borovnicami

### Menjalne plošče:

- Plošči za vaflije (zgornja in spodnja plošča) **13**

### Sestavine:

- 120 ml Rastlinsko olje  
250 ml Mleko  
2 Jajca  
200 g Sladkor  
170 g Večnamenska moka  
2,5 g Pecilni prašek  
130 g Borovnice (sveže ali zamrznjene)

### Priprava:

1. Izdelek predhodno segrejte.
2. V veliki skledi žvrkljajte olje, mleko, jajca in sladkor. Dodajte moko in pecilni prašek. Dobro premešajte.
3. Umešajte borovnice.
4. Popršite obe menjalni plošči **13** z jedilnim oljem v razpršilcu.
5. Enakomerno nanesite testo na spodnjo menjalno ploščo.
6. Izdelek zaprite in pecite približno 10 minut, dokler se zlato ne zapeče.
7. Takoj postrezite.

## ● Vafliji s šunko/sirom

### Menjalne plošče:

- Plošči za vaflije (zgornja in spodnja plošča) **13**

### Sestavine:

- 570 g Globoko zamrznjen nariban krompir za polpete (Rösti)  
225 g Schwarzwaldska šunka, v kockah  
200 g Nariban sir Cheddar  
3 Velika jajca, stepena  
2 stroka Česen (nasekljan)  
2 žlički Nasekljani listi svežega peteršilja  
½ žličke Posušen timijan  
¼ žličke Dimljena paprika

Začinite s soljo in sveže mletim črnim poprom

### Priprava:

1. Odmrznite zamrznjen krompir za polpete (Rösti).
2. Izdelek predhodno segrejte.
3. Popršite obe menjalni plošči **13** z jedilnim oljem v razpršilcu.
4. V veliki skledi zmešajte nariban krompir, šunko, sir, jajca, česen, peteršilj, timijan in papriko. Začinite s soljo in poprom.
5. Na menjalni spodnji plošči enakomerno razporedite mešanico s krompirjem.
6. Pecite pribl. 7 minut, dokler se zlato-rjavo in hrustljivo ne zapeče.
7. Takoj postrezite.

## ● Belgijski čokoladni vafliji

### Menjalne plošče:

- Plošči za vaflije (zgornja in spodnja plošča) **13**

### Sestavine:

- 180 g Večnamenska moka  
65 g Nesladkan kakav v prahu  
20 g Kristalni sladkor  
1 žlički Pecilni prašek  
1 žlički Morska sol  
10 jedilnih žlic Stopljeno maslo, nesoljeno

2	Velika jajca
2 žlički	Vaniljev ekstrakt
60 ml	Voda
120 g	Drobni koščki čokolade

- **Dodatki po želji:** Vaniljev sladoled, čokoladni preliv, sladkor v prahu

### Prilava:

1. Izdelek predhodno segrejte. V veliki skledi zmešajte moko, kakav v prahu, sladkor, pecilni prašek in sol. Stopite maslo, ga odstavite in pustite, da se nekoliko ohladi.
2. V majhni skledi zmešajte jajca, izvleček vanilje in vodo. Mešanico z jajci dodajte suhi masi. Hitro umešajte stopljeno maslo. Dodajte koščke čokolade.
3. Popršite menjalni plošči **13** z jedilnim oljem v razpršilcu.
4. Enakomerno nanesite testo na spodnjo menjalno ploščo.
5. Izdelek zaprite in pecite pribl. 3 minute.
6. Dvignite pokrov **14** in preverite, ali so vafli pečeni. Vafli morajo imeti stabilno obliko, vendar morajo biti še vedno rahli.
7. Postrezite s sladkorjem v prahu, vaniljevim sladoledom ali čokoladnim prelivom.

## ● Nabodala s kozicami in slivami

### Menjalne plošče:

- Plošči za peko (zgornja in spodnja plošča) **12**

### Sestavine:

2 jedilni žlici	Repično olje
2 jedilni žlici	Koriander (sveže nasekljan)
1 žlička	Lupina limete (sveže naribana)
3 jedilni žlici	Sok limete
½ žličke	Soli
12	Surove kozice (od 8 do 12 kozic na 500 g/olupljene in brez drobovine)
3	Pekoče paprike (narezane po dolžini, z odstranjenimi semeni in narezane na četrtine)
2	Slive (brez koščk in narezane)

### Prilava:

1. Izdelek predhodno segrejte.
2. V veliki posodi zmešajte repično olje, koriander, limetino lupino, limetin sok in sol.
3. Preložite 3 žlice mešanice v majhno skledo in jo postavite na stran.
4. V mešanico dodajte kozice, pekoče paprike in slive. Mešajte, da so vse sestavine prekrte in nato marinirajte.
5. Na 4 nabodala (25 cm) enakomerno namestite kozice, pekoče paprike in slive. Odstranite marinado.
6. Nabodala pecite, dokler kozice niso prepečene. Nabodala pecite na žari na vsaki strani pribl. 2 minuti in nato obrnite.
7. Namažite s preostalo marinado.

## ● Odpravljanje napak

Težava	Odprava
Izdelek ne deluje.	<input type="checkbox"/> Priključite priključni kabel <b>4</b> v primerno vtičnico.
Vafli/sendviči so pretemni.	<input type="checkbox"/> Skrajšajte čas peke.
Vafli/sendviči ostanejo presvetli.	<input type="checkbox"/> Podaljšajte čas peke.
Pečeni vafli/sendviči se težko odstranijo iz izdelka.	<input type="checkbox"/> Menjalni plošči <b>11</b> / <b>13</b> pred peko na tanko namažite. <input type="checkbox"/> Preizkusite drug recept za testo.

## ● Čiščenje in nega

### ⚠ NEVARNOST! NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA!

- Pred čiščenjem vedno odklopite napajanje izdelka.
- Električnih delov izdelka ne potaplajte v vodo ali druge tekočine. Izdelka nikoli ne držite pod tekočo vodo.
- Ne dopustite, da bi voda ali druge tekočine vdrla v notranjost izdelka.

## **⚠ PREVIDNO! VROČA POVRŠINA!**

- Izdelka ne čistite takoj po uporabi. Izdelek prej pustite, da se ohladi.

## **⚠ PREVIDNO! NEVARNOST POŠKODOVANJA!**

- Za čiščenje izdelka in dodatne opreme ne uporabljajte abrazivnih, agresivnih čistilnih sredstev ali trdih krtač.

## **❗ INFORMACIJE:**

- Izdelek očistite, takoj ko se ohladi. Ostanke boste težko odstranili, ko se izsušijo.
- Menjalne plošče **11/12/13** so primerne za pomivanje v pomivalnem stroju.

Del	Način čiščenja
■ Ohišje	<input type="checkbox"/> Ohišje čistite samo z rahlo vlažno krpo. Po potrebi dodajte malo detergenta.
■ Menjalne plošče <b>11/12/13</b>	<input type="checkbox"/> Menjalne plošče izperite z vodo in blagim detergentom.
■ Čiščenje odprtin na spodnji strani menjalnih plošč	<input type="checkbox"/> Odstranite maščobo in tekočine s listom kuhinjskega papirja.
■ Grelnik <b>6</b>	<input type="checkbox"/> Z leseno lopatico ali majhnim lesenim nabodalom odstranite sprijete, zažgane ostanke.
■ Zapah <b>1</b>	

- Po čiščenju in pred ponovno uporabo vse dele izdelka skrbno posušite.

## **● Shranjevanje**

### **⚠ PREVIDNO! VROČA POVRŠINA!**

- Ne shranjujte izdelka takoj po uporabi. Izdelek prej pustite, da se ohladi.

### **⚠ POZOR! NEVARNOST POŠKODOVANJA!**

- Vročega izdelka ne dajajte v omaro ali v embalažo.

- Pred shranjevanjem očistite izdelek.
- Zvijte priključni kabel **4** okoli pripomočka za navijanje kabla **5** na spodnji strani izdelka.
- Ko izdelka ne uporabljate, ga hranite v originalni embalaži.
- Izdelek hranite na suhem in zunaj dosega otrok.

## **● Odstranjevanje**

Embalaža je narejena iz okolju primernih materialov, ki jih lahko oddate za recikliranje na lokalnih zbirališčih odpadkov.



Upoštevajte oznake embalažnih materialov za ločevanje odpadkov, ki so označene s katicami (a) in številkami (b) z naslednjim pomenom: 1-7: umetne mas/20-22: papir in karton/80-98: vezni materiali.

### **Izdelek:**



Points de collecte sur [www.quefairemesdechets.fr](http://www.quefairemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Izdelek z dodatki in embalažni materiali so primerni za recikliranje. Zanje veljajo določila proizvajalčeve razširjene odgovornosti. Za boljše ravnanje z odpadki jih odlagajte ločeno, upoštevajoč prikazane informacije o razvrščanju.

Logotip Triman velja samo za Francijo.



○ možnostih odstranjevanja odsluženega izdelka se lahko pozanimате pri svoji občinski ali mestni upravi.



Ko je vaš izdelek dotrajan, ga zaradi varovanja okolja ne odvrzite med gospodinjske odpadke, temveč ga oddajte na ustreznem zbirališču tovrstnih odpadkov. O zbirnih mestih in njihovih delovnih časih se lahko pozanimате pri svoji pristojni občinski upravi.

## ● Poenostavljena izjava EU o skladnosti

**CE** Znak CE potrjuje skladnost z direktivami EU, ki veljajo za izdelek.

## Pooblaščeni serviser:

OWIM GmbH & Co. KG  
Stiftsbergstraße 1  
74167 Neckarsulm  
NEMČIJA

Servisna telefonska številka: 00386 (0) 80 70 60

## Garancijski list

1. S tem garancijskim listom OWIM GmbH & Co. KG, Stiftsbergstraße 1, 74167 Neckarsulm, Nemčija jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezujemo, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Kupec je dolžan okvaro javiti pooblaščenemu servisu oziroma se informirati o nadaljnjih postopkih na zgoraj navedeni telefonski številki. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Kupec je dolžan pooblaščenemu servisu predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga.
6. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
7. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
8. Jamčimo servis in rezervne dele še 3 leta po preteku garancijskega roka.
9. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
10. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
11. Ta garancija proizvajalca ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

Prodajalec:

Lidl Slovenija d.o.o. k.d., Pod lipami 1, SI-1218 Komenda

## ● Postopek pri uveljavljanju garancije

Za zagotovitev hitre obdelave vašega primera vas prosimo, da sledite naslednjim napotkom:

Prosimo, da za vsa vprašanja pripravite račun in številko izdelka (IAN 416136\_2210) kot dokazilo o nakupu.

Številko izdelka najdete na identifikacijski ploščici, gravuri, naslovni strani v navodilih (spodaj levo) ali na nalepki na hrbtni ali spodnji strani.

Če pride do napačnega delovanja ali drugih pomanjkljivosti, se obrnite najprej na v nadaljevanju navedeni servisni oddelek po telefonu ali prek e-pošte.

Izdelek, označen kot okvarjen, lahko nato brez poštnine pošljete na navedeni naslov servisa, zraven pa priložite potrdilo o nakupu (blagajniški račun) in navedite, za kakšno pomanjkljivost gre in kdaj je nastala.

## ● Servis

### SI **Servis Slovenija**

Tel.: 00386 (0) 80 70 60














E-Mail: owim@lidl.si

<b>Korištene upozoravajuće napomene i simboli</b> .....	Stranica 162
<b>Uvod</b> .....	Stranica 162
Uporaba u skladu s odredbama .....	Stranica 162
Sadržaj isporuke .....	Stranica 163
Opis dijelova .....	Stranica 163
Tehnički podatci .....	Stranica 163
<b>Sigurnosne napomene</b> .....	Stranica 163
<b>Prije prve uporabe</b> .....	Stranica 165
Raspakirajte i temeljito očistite proizvod .....	Stranica 165
<b>Uporaba</b> .....	Stranica 166
Umetanje i uklanjanje uklonjivih ploča .....	Stranica 166
Korištenje .....	Stranica 166
Roštiljanje sendviča .....	Stranica 167
Roštiljanje .....	Stranica 167
Pečenje vafli .....	Stranica 167
<b>Recepti</b> .....	Stranica 168
Sendvič od tune .....	Stranica 168
Sendvič od puretine .....	Stranica 168
Belgijski vafli .....	Stranica 168
Vafli s borovnicama .....	Stranica 169
Vafli sa slaninom/sirom .....	Stranica 169
Belgijski brownie-vafli .....	Stranica 169
Ražnjići s kozicama i šljivama .....	Stranica 170
<b>Uklanjanje smetnji</b> .....	Stranica 170
<b>Čišćenje i njega</b> .....	Stranica 170
<b>Spremanje</b> .....	Stranica 171
<b>Zbrinjavanje</b> .....	Stranica 171
<b>Pojednostavljena EK Izjava o sukladnosti</b> .....	Stranica 171
<b>Jamstvo</b> .....	Stranica 172
Postupak u slučaju koji je pokriven jamstvom .....	Stranica 172
<b>Servis</b> .....	Stranica 172



## Korištene upozoravajuće napomene i simboli

U ovim Uputama za uporabu ili na pakiranju korištene su sljedeće upozoravajuće napomene:

 <p><b>OPASNOST!</b> Ovaj simbol s izrazom „Opasnost“ označava opasnost visokog stupnja rizika koja, ako se ne izbjegne, uzrokuje tešku ozljedu ili smrt.</p>	 Izmjenična struja/napon
	 Hertz (mrežna frekvencija)
	 Watt
 <p><b>UPOZORENJE!</b> Ovaj simbol s izrazom „Upozorenje“ označava opasnost srednjeg stupnja rizika koja, ako se ne izbjegne, može dovesti do teške ozljede ili smrti.</p>	 Ovaj simbol s izrazom „Info“ pruža dodatne korisne informacije.
	 Proizvod upotrebljavajte samo u suhim prostorijama.
 <p><b>OPREZ!</b> Ovaj simbol s izrazom „Oprez“ označava opasnost niskog stupnja rizika koja, ako se ne izbjegne, može dovesti do manje ili srednje ozljede.</p>	 Opasnost od električnog udara!
	 Oprez, vruća površina!
 Simbol za uzemljenje	 Prikladno za namirnice. Ovaj proizvod nema negativnog utjecaja na okus ili miris.
 Uklonjive ploče su prikladne za pranje u perlici posuđa.	<input checked="" type="checkbox"/> Sigurnosne upute i dodatne informacije <input type="checkbox"/> Upute za rukovanje

## TOSTER ZA SENDVIČE

### ● Uvod

Čestitamo na kupnji vašeg novog APARATA ZA SENDVIČE, u daljnjem tekstu „proizvod“.

Ovom kupnjom odlučili ste se za visokokvalitetan proizvod. Uputa za uporabu je sastavni dio ovog proizvoda. One sadrže važne upute o radu, sigurnosti, uporabi i zbrinjavanju. Prije upotrebe proizvoda upoznajite se sa svim njegovim uputama za uporabu i sigurnosnim uputama. U tu svrhu pažljivo pročitajte sljedeće upute za uporabu i sigurnosne informacije.

Koristite ovaj proizvod u skladu s navedenim uputama te u navedene svrhe. Čuvajte ove upute za uporabu na sigurnom mjestu i svakako ih predajte ih kad proizvod dajete trećim osobama.

### ● Uporaba u skladu s odredbama

Ovaj proizvod namijenjen je pravljenju vafli, sendviča i pečenju. Nemojte koristiti u druge svrhe.

Proizvod je predviđen isključivo za uporabu u privatnim kućanstvima, a ne u komercijalne svrhe.

Proizvođač neće biti odgovoran za štete nastale zbog nepravilne uporabe.

## ● Sadržaj isporuke

- 1× Toster za sendviče
- 3× Kompleti uklonjivih ploča
- 1× Upute za uporabu

## ● Opis dijelova

- 1 Blokada
- 2 Crvena kontrolna lampica (radna)
- 3 Zelena kontrolna lampica (zagrijavanje)
- 4 Priključni kabel s utikačem
- 5 Dio za namotavanje kabela
- 6 Grijač
- 7 Velika stezna kuka
- 8 Ručica za deblokadu
- 9 Vanjski jezičak za zavravljivanje (mali)
- 10 Unutarnji jezičak za zavravljivanje (veliki)
- 11 Ploča za sendviče (gornja i donja ploča)
- 12 Ploča za pečenje (gornja i donja ploča)
- 13 Ploča za vafle (gornja i donja ploča)
- 14 Poklopac
- 15 Ručka

## ● Tehnički podaci

Ulazni napon:	220-240 V~, 50-60 Hz
Potrošnja energije:	750 W
Razred zaštite:	I
HG09121:	GS (TÜV SÜD)



## Sigurnosne napomene

**PRIJE UPORABE PROIZVODA  
UPOZNAJTE SE SA SVIM  
SA SVIM UPUTAMA ZA  
UPORABU I SIGURNOSNIM  
NAPOMENAMA!**

U slučaju oštećenja zbog nepridržavanja ovih uputa za uporabu bit će poništeno pravo na primjenu jamstva!

Ne preuzimamo odgovornost za posljedične štete! Proizvođač neće biti odgovoran za oštećenja ili ozljeda zbog nepravilne uporabe ili nepridržavanja sigurnosnih napomena!

## **⚠ UPOZORENJE! OPASNOST PO ŽIVOT I OPASNOST OD NEZGODA ZA NOVOROĐENČAD I DJECU!**

- Ne ostavljajte djecu s ambalažnim materijalom bez nadzora. Ambalažni materijal može izazvati rizik od gušenja. Djeca često podcjenjuju opasnosti koje su s time povezane. Djecu držite podalje od ambalažnog materijala.
- Uređaj smiju koristiti djeca od 8 godina te osobe s ograničenim psihičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili osobe bez iskustva i/ili znanja kada su pod nadzorom ili ako su upoznati s uputama o sigurnom korištenju proizvoda kao i s potencijalnim opasnostima.
- Djeca se ne smiju igrati proizvodom.

- Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju obavljati djeca, osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.
- Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje od uređaja i priključnog kabela.

### **⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDE!**

- Nepravilna uporaba može uzrokovati ozljede. Proizvodom se koristite samo u skladu s uputama. Nikada nemojte sami pokušavati mijenjati proizvod ni na koji način.

### **⚠ OPASNOST! OPASNOST OD ELEKTRIČNOG UDARA!**

- Nikada nemojte sami pokušavati popraviti proizvod. U slučaju kvara, popravke smije izvršiti samo kvalificirano osoblje.
- Proizvod nikada nemojte uranjati u vodu ili druge tekućine. Proizvod nikada nemojte držati pod tekućom vodom.
- Nikada se nemojte koristiti oštećenim proizvodom. Ako je oštećen, proizvod isključite iz mreže i obratite se svom trgovcu.

- Proizvod se ne smije upotrebljavati ako je pao, ako ima vidljive znakove oštećenja.
- Ovaj proizvod stalno je uključen kada se priključi na električnu mrežu.
- Prije spajanja proizvoda na napajanje, provjerite odgovaraju li napon i nazivna struja podacima na označnoj pločici za dovod električne energije.
- Redovito provjeravajte nisu li utikač i priključni kabel oštećeni. Ako je priključni kabel oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegova servisna služba ili kvalificirana osoba kako bi se izbjegla svaka opasnost.
- Zaštitite priključni kabel od oštećenja. Ne ostavljajte ga obješenog o oštrome rubove i nemojte ga prelamati. Priključni kabel držite ga podalje od vrućih površina i otvorenog plamena.

### **⚠ OPREZ! VRUĆE POVRŠINE!**

- Proizvod će za vrijeme uporabe postati vruć. Nemojte dirati proizvod tijekom ni odmah nakon uporabe.
- Tijekom rada i dok se hladi proizvod držite samo za ručku.

- Tijekom uporabe treba biti oprezan jer se ručka može lagano zagrijati.

**⚠ UPOZORENJE!**  
**OPASNOST OD OZLJEDA I ŠTETE!**

- Proizvod nemojte ostavljati bez nadzora sve dok je priključen na električnu mrežu.
- Ne pomičite proizvod dok radi.
- Proizvod nemojte koristiti bez uklonjivih ploča.
- Proizvod ne odlažite na vruće površine (štednjak na plin, električni štednjak, pećnica itd.). Proizvodom rukujte samo na ravnoj, stabilnoj, čistoj i suhoj površini otpornoj na visoku temperaturu.
- Nemojte prekrivati proizvod dok god se koristi ni neposredno nakon uporabe ako je još topao.
- Pazite na to da priključni kabel ne bude zaglavljen unutar uklonjivih ploča i da ne dodiruje rubove uklonjivih ploča.
- Upotreba produžnih kabela nije preporučljiva. Ako je produžni kabel nužan, mora biti predviđen za protok struje od najmanje 10 A.

- Produžni kabel i utikač položite tako da se nitko ne može spotaknuti o nj i da se ne može oštetiti.
- Proizvod nije primjeren uporabi u kombinaciji s vanjskom vremenskom sklopkom ili nekim drugim daljinskim sustavom.
- Nemojte povlačiti utikač iz utičnice za priključni kabel.
- Proizvod, priključni kabel i utikač zaštitite od prašine, izravnog sunčeva zračenja te kapanja i prskanja vode.
- Proizvod zaštitite od vrućine. Proizvod ne stavljajte u blizinu otvorenog plamena ili izvora topline, npr. pećnice ili grijalica.

**⚠ UPOZORENJE!**  
**OPASNOST OD NEZGODE!**

- Prije radova čišćenja i ako ga ne upotrebljavate, proizvod odvojite od električne mreže.

● **Prije prve uporabe**

● **Raspakirajte i temeljito očistite proizvod**

1. Izvadite proizvod iz pakiranja i uklonite sve dijelove ambalažnog materijala i zaštitne folije.
2. Provjerite postoje li svi dijelovi i dali je opisani opseg isporuke potpun (pogledajte „Sadržaj isporuke“).

3. Provjerite jesu li proizvod i svi njegovi dijelovi u dobrom stanju. Ako primijetite bilo kakvo oštećenje ili nedostatak, nemojte koristiti proizvod, već postupite kako je opisano u poglavlju „Jamstvo“.
4. Prije prve uporabe proizvod pokrenite bez hrane kako bi se svi ostaci proizvodnje spalili. Osigurajte dostatno prozračivanje.
5. Očistite sve dijelove proizvoda kako je opisano u poglavlju „Čišćenje i njega“.

## ● **Uporaba**

### ● **Umetanje i uklanjanje uklonjivih ploča**

#### **⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD ELEKTRIČNOG UDARA!**

- Prije umetanja/uklanjanja uklonjivih ploča, odspojite utikač iz utičnice.

#### **⚠ OPREZ! VRUĆE POVRŠINE!**

- Uklonjive ploče ne smiju se mijenjati/uklanjati neposredno nakon uporabe. Pričekajte da se proizvod potpuno ohladi.

#### **❗ INFORMACIJE:**

- Umećite samo uklonjive ploče **11/12/13** iste vrste.

### **Umetanje uklonjivih ploča**

1. Aktivirajte blokadu **1** i rasklopite proizvod.
2. Namjestite unutarnje jezičke za zabavljanje **10** željene uklonjive ploče u veliku steznu kuku **7**.
3. Pritišćite uklonjivu ploču prema dolje dok ne osjetite da je škljocnula na mjesto.
4. Ponovite korake 2 i 3 na drugoj strani proizvoda.

### **Uklanjanje uklonjivih ploča**

1. Aktivirajte blokadu **1** i rasklopite proizvod.
2. Povucite ručice za deblokadu **8** i uklonite uklonjivu ploču.
3. Ponovite korak 2 na drugoj strani proizvoda.

## ● **Korištenje**

### **❗ INFORMACIJE:**

- Kod prvog zagrijavanja proizvoda može nastati blagi miris. Omogućite dovoljno prozračivanje okruženja.
- Odbacite prvi set jela na žaru ili pečenog jela.
- Tijekom rada povremeno se uključuje i isključuje zelena kontrolna lampica **3**. To pokazuje da se proizvod ponovno zagrijava na radnu temperaturu.
- Ovaj proizvod namijenjen je pravljenju vafli, sendviča i pečenju (pogledajte sljedeće poglavlje).

<b>Preporučeno vrijeme pečenja/roštiljanja</b>	
Sendviči	4 do 5 minuta
Roštiljanje	4 do 9 minuta (redovito provjeravajte stanje zapečenosti)
Vafli (slatki/delikatni)	8 minuta
Samo kao referenca (približna vremena pečenja navode se u dijelu „Recepti“)	

1. Utikač **4** spojite u odgovarajuću utičnicu. Svijetli crvena kontrolna lampica **2**.
2. Ostavite proizvod zatvoren dok se zagrijava. Zagrijavajte proizvod dok ne počne svijetliti zelena kontrolna lampica **3**.
3. Podmažite gornju i donju uklonjivu ploču **11/12/13** prikladnim jestivim uljem.
4. Stavite odgovarajuću količinu hrane ili tijesta na donje uklonjive ploče i zatvorite poklopac **14** s ručkom **15** i zasunom **1** kako bi proizvod ostao zatvoren dok peče/peče hranu na roštilju.
5. Kako biste potpuno isključili proizvod, odspojite adapter iz utičnice. Isključuje se crvena kontrolna lampica.

Kontrolna lampica	Status
Uključena crvena kontrolna lampica	Proizvod je uključen
Isključena crvena kontrolna lampica	Proizvod je isključen
Isključena zelena kontrolna lampica	Proizvod se zagrijava/ ponovno grije.
Uključena zelena kontrolna lampica	Dostignuta je radna temperatura.

## ● Roštiljanje sendviča

Prikladno za sendvič-džepove sa slatkim ili slanim punjenjem.

### ❗ INFORMACIJE:

- Tijekom pečenja sendviča zelena kontrolna lampica **3** se isključuje i ponovno uključuje. To pokazuje regulaciju potrebne radne temperature.

### Uklonjive ploče:

- Ploče za sendviče (gornja i donja ploča) **11**

### Predviđeno vrijeme roštiljanja:

- Oko 4 do 5 minuta. Ovisno o tome koliko želite da sendviči budu hrskavi. Vrijeme pečenja može se skratiti ili produljiti prema ukusu.
1. Aktivirajte blokadu **1** i rasklopite proizvod.
  2. Stavite 2 pripremljena sendviča na donju ploču za sendviče **11**.
  3. Spustite poklopac **14** pomoću ručke **15** i zatvorite blokadu kako bi proizvod ostao zatvoren dok roštilja sendviče.
  4. Kada su sendviči spremni, plastičnom/ drvenom lopaticom (ili drugim prikladnim nemetalnim alatom) izvadite sendviče iz proizvoda kako biste izbjegli oštećenje neprianjajućeg sloja proizvoda.
  5. Po završetku roštiljanja izvucite utikač **4** iz utičnice.

## ● Roštiljanje

### ⚠ OPREZ! OPASNOST OD PRSKANJA!

- Nemojte koristiti mokre namirnice za roštiljanje. Kod otvaranja proizvoda pazite na prskanje masnoće i pare koje se podižu.

Pogodno za roštiljanje manjih komada mesa, kobasica, povrća.

### ❗ INFORMACIJE:

- Tijekom pečenja namirnica za roštiljanje, isključuje se zelena kontrolna lampica **3** i ponovno uključuje. To pokazuje regulaciju potrebne radne temperature.

### Uklonjive ploče:

- Ploče za pečenje (gornja i donja ploča) **12**

### Predviđeno vrijeme roštiljanja:

- Oko 4 do 9 minuta. Ovisno o tome koliko dobro želite da namirnice budu pečene. Vrijeme pečenja može se skratiti ili produljiti prema ukusu.
1. Aktivirajte blokadu **1** i rasklopite proizvod.
  2. Namirnicu za roštiljanje stavite na donju ploču za pečenje **12**.
  3. Spustite poklopac **14** pomoću ručke **15** i zatvorite blokadu kako bi proizvod ostao zatvoren dok roštilja namirnice.
  4. Po završetku roštiljanja izvucite utikač **4** iz utičnice.

## ● Pečenje vafli

Prikladno za slatke ili slane vafle.

### ❗ INFORMACIJE:

- Tijekom pečenja vafli, isključuje se zelena kontrolna lampica **3** i ponovno uključuje. To pokazuje regulaciju potrebne radne temperature.

### Uklonjive ploče:

- Ploče za vafle (gornja i donja ploča) **13**

### Predviđeno vrijeme pečenja:

- Oko 8 minuta. Ovisno o tome koliko želite da vafli budu smeđi. Vrijeme pečenja može se skratiti ili produljiti prema ukusu.

1. Aktivirajte blokadu **1** i rasklopite proizvod.
2. Upotrijebite sipalicu od drveta ili plastike otporne na visoku temperaturu da biste tijesto sipali na donju ploču za vafle **13**. Nemojte koristiti metalnu sipalicu jer bi ona mogla oštetiti sloj protiv lijepljenja na pločama za vafle. Nemojte prepuniti donju ploču za vafle.
3. Spustite poklopac **14** pomoću ručke **15** i zatvorite blokadu kako bi proizvod ostao zatvoren dok se peče tijesto.
4. Kada su vafli spremni, plastičnom/drvenom lopaticom (ili drugim prikladnim nemetalnim alatom) izvadite vafle iz proizvoda kako biste izbjegli oštećenje neprianjajućeg sloja proizvoda.
5. Po završetku pečenja izvucite utikač **4** iz utičnice.

## ● Recepti

### ● Sendvič od tune

#### Uklonjive ploče:

- Ploče za sendviče (gornja i donja ploča) **11**

#### Sastojci:

4 kriške	Kruh za tost
85 g	Tahini
85 g	Nemasni grčki jogurt
80 g	Tuna
65 g	Svježi bosiljak
1	Iscijeđeni limun
14 ml	Maslinovo ulje
1 prstohvat	Sol
1 prstohvat	Papar

#### Priprema:

1. Zagrijte proizvod.
2. Pomiješajte tahini, grčki jogurt i limunov sok te začinite bosiljkom, solju i paprom.
3. Dodajte maslinovo ulje u umak tahini jogurta. Umak od tahinija i jogurta rasporedite na 2 kriške kruha za tost.
4. Po tome rasporedite ocijeđenu tunu.
5. Pokrijte ostalim kriškama kruha za tost.
6. Zatvorite proizvod i roštiljajte oko 4 minute.
7. Odmah poslužite.

### ● Sendvič od puretine

#### Uklonjive ploče:

- Ploče za sendviče (gornja i donja ploča) **11**

#### Sastojci:

4 kriške	Kruh za tost
2 kriške	Mladi sir gauda
50 g	Narezana pureća prsa
10 g	Senf
½	Luk
1 prstohvat	Sol
1 prstohvat	Papar

#### Priprema:

1. Zagrijte proizvod.
2. Senf namažite po unutarnjoj strani kriški kruha za tost.
3. Sitno narežite luk.
4. Pureća prsa i luk rasporedite po 2 kriškama kruha za tost.
5. Začinite solju i paprom.
6. Po tome rasporedite kriške sira.
7. Pokrijte ostalim kriškama kruha za tost.
8. Zatvorite proizvod i roštiljajte oko 4 minute.
9. Odmah poslužite.

### ● Belgijski vafli

#### Uklonjive ploče:

- Ploče za vafle (gornja i donja ploča) **13**

#### Sastojci:

5	Jaja
250 g	Maslac
200 g	Šećer
400 ml	Mlijeko
500 g	Višenamjensko brašno
2 vrećice	Vanilin šećer
5 g	Prašak za pecivo

#### Priprema:

1. Zagrijte proizvod.
2. U posudi srednje veličine pomiješajte jaja, vanilin šećer, šećer i maslac.
3. Prašak za pecivo, približno polovicu brašna i polovicu mlijeka stavite u posudu i pomiješajte.

4. Dodajte preostalo brašno i mlijeko. Miješajte tako da se dobije kremasto tijesto.
5. Uklonjive ploče **13** poprskajte sprejem za kuhanje.
6. Tijesto ravnomjerno raspodijelite po donjoj uklonljivoj ploči.
7. Zatvorite proizvod i pecite 8 minute.
8. Odmah poslužite.

## ● Vafli s borovnicama

### Uklonjive ploče:

- Ploče za vafle (gornja i donja ploča) **13**

### Sastojci:

120 ml	Biljno ulje
250 ml	Mlijeko
2	Jaja
200 g	Šećer
170 g	Višenamjensko brašno
2,5 g	Prašak za pecivo
130 g	Borovnice (svježe ili smrznute)

### Priprema:

1. Zagrijte proizvod.
2. U velikoj posudi usisajte ulje, mlijeko, jaja i šećer. Dodajte brašno i prašak za pecivo. Dobro promiješajte.
3. Podmetnite borovnice.
4. Obje uklonjive ploče **13** poprskajte sprejem za kuhanje.
5. Tijesto ravnomjerno raspodijelite po donjoj uklonljivoj ploči.
6. Zatvorite proizvod i pecite oko 10 minuta dok ne porumene.
7. Odmah poslužite.

## ● Vafli sa slaninom/sirom

### Uklonjive ploče:

- Ploče za vafle (gornja i donja ploča) **13**

### Sastojci:

570 g	Duboko smrznuti rendani krumpir
225 g	Dimljena šunka, u kockicama
200 g	Naribani Cheddar sir
3	Velika jaja, tučena

2 češnjaja	Češnjak (sjeckani)
2 žličice	Nasjeckani listići svježeg peršina
½ žličice	Osušeni timijan
¼ žličice	Dimljena paprika

Začinite solju i svježe mljevenim crnim paprom

### Priprema:

1. Otopite smrznuti rendani krumpir.
2. Zagrijte proizvod.
3. Obje uklonjive ploče **13** poprskajte sprejem za kuhanje.
4. U velikoj posudi pomiješajte rendani krumpir, slaninu, sir, jaja, češnjak, peršin, timijan i papriku. Začinite solju i paprom.
5. Smjesu krumpira ravnomjerno raspodijelite po donjoj uklonljivoj ploči.
6. Zatvorite proizvod i pecite oko 7 minuta dok ne porumene i postanu hrskavi.
7. Odmah poslužite.

## ● Belgijski brownie-vafli

### Uklonjive ploče:

- Ploče za vafle (gornja i donja ploča) **13**

### Sastojci:

180 g	Višenamjensko brašno
65 g	Nezaslađeni kakaov prah
20 g	Kristalni šećer
1 žličice	Prašak za pecivo
1 žličice	Morska sol
10 žlica	Rastopljeni maslac, neposoljen
2	Velika jaja
2 žličice	Ekstrakt vanilije
60 ml	Voda
120 g	Komadići čokolade

- **Dodatni sastojci:** Sladoled od vanilije, čokoladni umak, šećer u prahu

### Priprema:

1. Zagrijte proizvod. U veliku posudu pomiješajte brašno, kakaov prah, šećer, prašak za pecivo i sol. Rastopite maslac, odložite ga sa strane i pričekajte da se malo rashladi.



2. U maloj posudi pomiješajte jaja, ekstrakt vanilije i vodu. Smjesu jaja stavite u suhu masu. Brzo zamiješajte rastopljeni maslac. Dodajte komadiće čokolade.
3. Uklonjive ploče **13** poprskaite sprejem za kuhanje.
4. Tijesto ravnomjerno raspodijelite po donjoj uklonljivoj ploči.
5. Zatvorite proizvod i pecite oko 3 minute.
6. Podignite poklopac **14** da biste provjerili vafle. Vafli trebaju biti potpuno oblikovani i mekani.
7. Poslužite sa šećerom u prahu, sladoledom od vanilije ili čokoladnim umakom.

## ● Ražnjići s kozicama i šljivama

### Uklonjive ploče:

- Ploče za pečenje (gornja i donja ploča) **12**

### Sastojci:

- 2 žlice Repičino ulje
- 2 žlice Korijandar (svježe nasjeckan)
- 1 žličica Korica limete (svježe naribana)
- 3 žlice Sok limete
- ½ žličice Sol
- 12 Sirove kozice (8 do 12 kozica po 500 g/oguljene i izvađena crijeva)
- 3 Jalapeno papričice (uzdužno narezane, otkoštene i narezane na kvadrate)
- 2 Šljive (otkoštene i narezane na šestine)

### Priprema:

1. Zagrijte proizvod.
2. U veliku posudu umiješajte repičino ulje, korijandar, koricu limete, sok limete i sol.
3. 3 velike žlice smjese stavite u manju posudu i odložite u stranu.
4. Kozice, jalapeno papričice i šljive dodajte u smjesu. Miješajte kako biste sve sastojke prekrili i zatim marinirajte.
5. Kozice, jalapeno papričice i šljive ravnomjerno rasporedite na 4 štapića (25 cm). Zbrinite marinadu.

6. Roštiljajte štapiće dok se kozice ne ispeku. Na svakoj strani roštiljajte štapiće otpr. 2 minute i zatim ih okrenite.
7. Poprskajte preostalom marinadom.

## ● Uklanjanje smetnji

Problem	Otklanjanje kvara
Proizvod ne funkcionira.	<input type="checkbox"/> Priključite priključni kabel <b>4</b> u odgovarajuću utičnicu.
Vafli/sendviči su pretamni.	<input type="checkbox"/> Skratite vrijeme pečenja.
Vafli/sendviči su presvijetli.	<input type="checkbox"/> Produljite vrijeme pečenja.
Gotovi pečeni vafli/sendviči se teško uklanjaju s proizvoda.	<input type="checkbox"/> Malo namažite uklonjive ploče <b>11</b> / <b>13</b> prije pečenja. <input type="checkbox"/> Isprobajte neki drugi recept za tijesto.

## ● Čišćenje i njega

### ⚠ OPASNOST! OPASNOST OD ELEKTRIČNOG UDARA!

- Prije čišćenja uvijek odspojite proizvod od izvora napajanja.
- Električne dijelove proizvoda ne uranjajte pod vodu ni druge tekućine. Proizvod nikada nemojte držati pod tekućom vodom.
- Spriječite da voda ili druge tekućine prodre unutar proizvod.

### ⚠ OPREZ! VRUĆE POVRŠINE!

- Proizvod nemojte čistiti odmah nakon pečenja. Pričekajte da se proizvod potpuno ohladi.

### ⚠ OPREZ! OPASNOST OD OŠTEĆENJA!

- Za čišćenje proizvoda i pribora nemojte upotrebljavati abrazivna, agresivna sredstva za čišćenje niti tvrde četke.

### ℹ INFORMACIJE:

- Proizvod čistite odmah nakon što se ohladi. Osušeni ostaci hrane ne mogu se lako ukloniti.

- Uklonjive ploče **11/12/13** su prikladne za pranje u perilici posuđa.

Dio	Način čišćenja
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kućište</li> </ul>	<input type="checkbox"/> Kućište očistite lagano navlaženom krpom. Ako je potrebno, dodajte malo deterdženta.
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Uklonjive ploče <b>11/12/13</b></li> </ul>	<input type="checkbox"/> Uklonjive ploče isperite vodom i blagim deterdžentom.
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Odjeljci na donjoj strani uklonjivih ploča</li> <li>■ Grijač <b>6</b></li> <li>■ Blokada <b>1</b></li> </ul>	<input type="checkbox"/> Uklonite masnoću i tekućinu komadom kuhinjskog papira. <input type="checkbox"/> Uklonite sve lijepljene, zagorene ostatke drvenom lopaticom ili malim drvenim štapićem.

- Nakon čišćenja i prije ponovne uporabe temeljito osušite sve dijelove proizvoda.

## ● Spremanje

### ⚠ OPREZ! VRUĆE POVRŠINE!

- Proizvod nemojte uskladištiti odmah nakon pečenja. Pričekajte da se proizvod potpuno ohladi.

### ⚠ PAŽNJA! OPASNOST OD OŠTEĆENJA!

- Vrući proizvod nemojte držati u ormaru ni u ambalaži.
- Očistite proizvod prije spremanja.
- Priključni kabel **4** namotajte oko dijela za namotavanje kabela **5**.
- Čuvajte proizvod u originalnoj ambalaži kada se ne koristi.
- Proizvod čuvajte na suhom mjestu izvan dohvata djece.

## ● Zbrinjavanje

Ambalaža se sastoji od ekološki neškodljivih materijala koje možete zbrinuti na lokalnim mjestima za reciklažu.



Uvažavajte obilježavanje ambalaže za odvajanje otpada, ono je obilježeno s kraticama (a) i brojevima (b) sa slijedećim značenjem: 1–7: plastika/20–22: papir i karton/80–98: miješani materijali.

## Proizvod:



Points de collecte sur [www.quefairede mesdechets.fr](http://www.quefairede mesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Proizvod uklj. pribor i materijali za pakiranje mogu se reciklirati i podliježu proširenoj odgovornosti proizvođača. Odložite ih odvojeno, slijedeći ilustrirani Info-tri (informacije o razvrstavanju), za bolji tretman otpada.

Triman-Logo važi samo za Francusku.



○ mogućnostima zbrinjavanja dotrajalog proizvoda možete se raspitati kod vaše općinske ili gradske uprave.



Zbog zaštite okoliša ne bacajte dotrajali proizvod u kućni otpad, već ga predajte stručnom zbrinjavanju. Informacije o mjestima za sakupljanje otpada i njihovom radnom vremenu možete dobiti pri Vašem nadležnom općinskom uredu.

## ● Pojednostavljena EK Izjava o sukladnosti



Oznaka CE potvrđuje sukladnost sa smjernicama EU-a koje se primjenjuju na proizvod.

## ● Jamstvo

Proizvod se brižno izrađuje prema strogim smjernicama kvalitete i prije isporuke savjesno ispituje. U slučaju nedostataka na ovom proizvodu, na raspolaganju imate zakonska prava protiv prodavača tog uređaja. Vaša zakonska prava ovim našim jamstvom koje je predstavljeno u nastavku, ostaju netaknuta.

Za ovaj proizvod dobivate jamstvo u trajanju od 3 godine od datuma kupnje. Jamstveni rok počinje s datumom kupovine. Molimo dobro sačuvajte originalan račun s blagajne. To je dokumentacija kao dokaz kupovine koji će se zahtijevati.

Ako u razdoblju od 3 godine od datuma kupovine ovog proizvoda nastane kakva greška na materijalu ili tvornočka greška, proizvod ćemo – prema našem izboru – besplatno popraviti ili zamijeniti. Ovo jamstvo se poništava, kada se proizvod ošteti, nestručno koristi ili ne održava.

Jamstvo vrijedi za nedostatke na materijalu ili tvorničke pogreške. Ovo jamstvo se ne proteže na dijelove proizvoda, koji podliježu normalnom trošenju i stoga se mogu smatrati kao normalni potrošni dijelovi (npr. baterije) ili za oštećenja na krhkim dijelovima, npr. prekidaču, punjivim baterijama ili takvi, koji su izrađeni od stakla.

U slučaju manjeg popravka jamstveni rok se produljuje onoliko koliko je kupac bio lišen uporabe stvari.

Međutim, kad je zbog neispravnosti stvari izvršena njezina zamjena ili njezin bitni popravak, jamstveni rok počinje teći ponovno od zamjene, odnosno od vraćanja popravljene stvari.

Ako je zamijenjen ili bitno popravljen samo neki dio stvari, jamstveni rok počinje teći ponovno samo za taj dio.

## ● Postupak u slučaju koji je pokriven jamstvom

Kako biste osigurali brzu obradu svojeg zahtjeva, molimo vas da slijedite sljedeće upute:

Za sve upite pripremite račun i broj artikla (IAN 416136\_2210) kao dokaz o kupnji.

Broj artikla možete naći na tipskoj pločici, na gravuri, na naslovnoj stranici vaših uputa (dolje lijevo) ili na naljepnici na stražnjoj ili donjoj strani.

Ukoliko nastanu greške u funkcioniranju ili drugi kvarovi, kontaktirajte najprije u nastavku navedeno odjeljenje servisa putem telefona ili e-maila.

Otkriven kao neispravan proizvod, možete ga onda poslati na spomenutu adresu servisa bez poštarine za vas, s dokazom o kupnji (račun) i opisom kakav je kvar i kada je nastao.

## ● Servis



**Servis Hrvatska**














Tel.: 0800806355

E-Mail: owim@lidl.hr

<b>Indicații de avertizare și simboluri folosite</b> .....	Pagina 174
<b>Introducere</b> .....	Pagina 174
Utilizarea conform destinației .....	Pagina 175
Volumul livrării .....	Pagina 175
Descrierea pieselor .....	Pagina 175
Date tehnice .....	Pagina 175
<b>Indicații de siguranță</b> .....	Pagina 175
<b>Înainte de prima utilizare</b> .....	Pagina 178
Despachetați și curățați temeinic produsul .....	Pagina 178
<b>Utilizare</b> .....	Pagina 178
Introducerea și îndepărtarea plăcilor de schimb .....	Pagina 178
Folosirea .....	Pagina 179
Prăjirea sandwich-urilor .....	Pagina 179
Prăjirea .....	Pagina 180
Coacerea vafelor .....	Pagina 180
<b>Rețete</b> .....	Pagina 180
Sendviș cu ton .....	Pagina 180
Sendviș cu curcan .....	Pagina 181
Vafe belgiene .....	Pagina 181
Vafe cu coacăze .....	Pagina 181
Vafe cu șuncă/brânză .....	Pagina 182
Vafe belgiene Brownie .....	Pagina 182
Frigărui de creveți cu prune .....	Pagina 182
<b>Remediarea defecțiunilor</b> .....	Pagina 183
<b>Curățarea și îngrijirea</b> .....	Pagina 183
<b>Depozitarea</b> .....	Pagina 184
<b>Înlăturare</b> .....	Pagina 184
<b>Declarație de conformitate UE simplificată</b> .....	Pagina 184
<b>Garanție</b> .....	Pagina 184
Modul de desfășurare în caz de garanție .....	Pagina 185
<b>Service</b> .....	Pagina 185

## Indicații de avertizare și simboluri folosite

În aceste instrucțiuni de utilizare și pe ambalaj se folosesc următoarele indicații de avertizare:

 <p><b>PERICOLI!</b> Acest simbol având cuvântul de semnalizare „Pericol” indică o pericolitate cu grad ridicat de risc care, dacă nu este evitat, are ca urmare o rănire gravă sau moartea.</p>	 Curent/tensiune alternativă
	 Hertz (frecvența rețelei)
	 Watt
 <p><b>AVERTISMENT!</b> Acest simbol având cuvântul de semnalizare „Avertisment” indică o pericolitate cu grad mediu de risc care, dacă nu este evitat, poate avea ca urmare o rănire gravă sau moartea.</p>	 Acest simbol având cuvântul de semnalizare „Info” oferă mai multe informații utile.
	 Utilizați produsul doar în spații interioare uscate.
 <p><b>PRECAUȚIE!</b> Acest simbol având cuvântul de semnalizare „Precauție” indică o pericolitate cu grad scăzut de risc care, dacă nu este evitat, are ca urmare o rănire redusă sau medie.</p>	 Pericol – riscul unei electrocutări!
	 Precauție, suprafață fierbinte!
 Simbol pentru împământare de protecție	 Potrivit pentru alimente. Acest produs nu are efecte negative asupra gustului sau mirosului.
 Plăcile de schimb se pretează pentru curățare în mașina de spălat vase.	<input checked="" type="checkbox"/> Instrucțiuni de siguranță și informații suplimentare <input type="checkbox"/> Instrucțiuni de manevrare

## SANDWICH MAKER

### ● Introducere

Vă felicităm pentru achiziționarea noului dumneavoastră SANDWICH MAKER, denumit în continuare numai „produs”.

Ați ales un produs de înaltă calitate. Instrucțiunile de utilizare reprezintă o parte integrantă a acestui produs. Acestea conțin informații importante referitoare la operare, siguranță utilizare și la eliminarea ca deșeu.

Înainte de utilizarea produsului, familiarizați-vă mai întâi cu produsul și cu toate instrucțiunile de utilizare și de siguranță. În acest scop, citiți cu atenție următoarele instrucțiuni de utilizare și instrucțiuni de siguranță.

Folosiți produsul numai în modul descris și numai în domeniile de utilizare indicate. Păstrați aceste instrucțiunile de utilizare într-un loc sigur și înmănați neapărat toate documentele odată cu predarea produsului către un terț.

## ● Utilizarea conform destinației

Acest produs este prevăzut pentru producerea de vafe, sandwich și pentru prăjit. Nu-l folosiți în alte scopuri.

Produsul este conceput exclusiv pentru utilizarea în gospodăriile private și nu este prevăzut pentru scopuri profesionale.

Producătorul nu preia nicio responsabilitate pentru pagube datorate utilizării necorespunzătoare.

## ● Volumul livrării

- 1× Sandwich maker
- 3× Seturi de plăci de schimb interschimbabile
- 1× Instrucțiuni de utilizare

## ● Descrierea pieselor

- 1 Blocare
- 2 Lampă de control roșie (funcționare)
- 3 Lampă de control verde (încălzire)
- 4 Cablu de alimentare cu ștecher
- 5 Loc de înfășurare a cablului
- 6 Element de încălzire
- 7 Clemă cârlig mare
- 8 Manetă de deblocare
- 9 Camă de prindere exterioară (mică)
- 10 Camă de prindere interioară (mare)
- 11 Placă de sandwich (placă superioară și inferioară)
- 12 Placă de prăjit (placă superioară și inferioară)
- 13 Placă de vafe (placă superioară și inferioară)
- 14 Capac
- 15 Mâner

## ● Date tehnice

Tensiune de intrare:	220-240 V~, 50-60 Hz
Consum de putere:	750 W
Clasă de protecție:	I
HG09121:	GS (TÜV SÜD)



## Indicații de siguranță

**ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE A PRODUSULUI, FAMILIARIZAȚI-VĂ CU TOATE INSTRUCȚIUNILE DE SIGURANȚĂ ȘI DE UTILIZARE!**

În cazul deteriorărilor datorate nerespectării acestor instrucțiuni de utilizare, pretenția de garanție dispăre!

Nu se preia nicio responsabilitate pentru urmări! În cazul deteriorărilor materiale sau a lezării persoanelor datorate unei utilizări necorespunzătoare sau a nerespectării indicațiilor de siguranță, nu se preia nicio responsabilitate!

**⚠ AVERTISMENT!  
PERICOL DE MOARTE  
ȘI ACCIDENTE PENTRU  
SUGARI ȘI COPII!**

- Nu lăsați copiii să se joace cu materialul de ambalare nesupravegheați. Materialul de ambalare prezintă risc de sufocare. Copiii subestimează adesea pericolele legate de acesta. Nu păstrați materialele de ambalare la îndemâna copiilor.

- Acest produs poate fi folosit de copiii începând cu 8 ani și de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe dacă aceștia sunt supravegheați sau au fost instruiți în ceea ce privește utilizarea în siguranță a aparatului și au înțeles pericolele care rezultă din aceasta.
- Copiii nu au voie să se joace cu produsul.
- Curățarea și întreținerea de către utilizator nu trebuie făcută de copii, decât dacă aceștia au peste 8 ani și sunt supravegheați.
- Copiii cu vârsta sub 8 ani trebuie ținuți la distanță de produs și de cablul de conexiune.

### **⚠️ AVERTISMENT! PERICOL DE RĂNIRE!**

- O utilizare incorectă poate duce la răniri. Folosiți produsul numai conform acestor instrucțiuni. Nu încercați să modificați în niciun fel produsul.

### **⚠️ PERICOL! RISC DE ELECTROCUTARE!**

- Nu încercați niciodată să reparați singur produsul. În cazul unei funcționări defectuoase, reparațiile pot fi efectuate numai de personal calificat.
- Nu scufundați niciodată produsul în apă sau în alte lichide. Nu țineți niciodată produsul sub jetul de apă.
- Nu folosiți un produs deteriorat. Deconectați produsul de la alimentarea electrică și adresați-vă comerciantului dacă produsul este deteriorat.
- Produsul nu trebuie folosit dacă a căzut, dacă prezintă deteriorări vizibile.
- Acest produs este pornit permanent cât timp este conectat la rețeaua electrică.
- Înainte de a conecta produsul la rețeaua electrică, verificați dacă tensiunea și curentul nominal de pe plăcuța de tip a produsului corespund cu detaliile date pentru alimentarea electrică.

- Verificați regulat ștecherul și cablul de alimentare cu privire la deteriorări. Dacă s-a deteriorat cablul de alimentare, el trebuie înlocuit de către producător, de către serviciul său pentru clienți sau de către o altă persoană calificată asemănător, pentru a evita pericolele.
- Protejați cablul de alimentare de deteriorări. Nu-l lăsați să atârne peste margini ascuțite și nu-l striviți sau îndoiți. Țineți departe cablul de alimentare de suprafețele fierbinți și de flăcările deschise.

### **⚠️ PRECAUȚIE! SUPRAFAȚĂ FIERBINTE!**

- Produsul se înfierbântă în timpul funcționării. Nu atingeți produsul în timpul sau imediat după utilizare.
- Apucați produsul numai de mâner în timpul funcționării și în timp ce se răcește.
- În timpul utilizării, se cere atenție, deoarece pe mâner se poate puțina căldură.

### **⚠️ AVERTISMENT! PERICOL DE RĂNIRE ȘI DE DETERIORARE!**

- Nu lăsați produsul nesupravegheat, dacă este conectat la rețeaua de alimentare.
- Nu mutați produsul când aceasta este în funcțiune.
- Nu folosiți produsul fără plăcile de schimb introduse.
- Nu așezați produsul pe suprafețe fierbinți (plică de gaz, plită electrică, cuptor, etc.). Folosiți produsul numai pe o suprafață plană, stabilă, curată, rezistentă la căldură și uscată.
- Nu acoperiți produsul atât timp cât el este utilizat sau imediat după aceasta, atât timp cât el este cald.
- Aveți grijă de cablul de alimentare să nu fie prins de plăcile de schimb și să nu atingă muchiile plăcilor de schimb.
- Nu este recomandată folosirea de prelungitoare. În cazul în care ar fi nevoie de un cablu prelungitor, acesta trebuie să fie prevăzut pentru un flux de curent de cel puțin 10 A.



- Așezați cablurile de alimentare și prelungitor în așa fel încât nimeni să nu se împiedice de ele și să nu poată fi deteriorate.
- Acest produs nu este destinat pentru operarea printr-un temporizator extern sau un sistem separat de acționare de la distanță.
- Nu deconectați ștecherul din priză ținându-l de cablul de alimentare.
- Protejați produsul, cablul de alimentare și ștecherul de praf, razele solare directe, picături și împrăscări cu apă.
- Protejați produsul de căldură. Nu poziționați produsul în apropierea flăcărilor deschise sau a surselor de căldură, cum ar fi cuptoare sau aparate de încălzire.

### **⚠️ AVERTISMENT! RISC DE RĂNIRE!**

- Decuplați produsul de la rețeaua electrică înainte de a-l curăța sau dacă nu mai este folosit.

### **● Înainte de prima utilizare**

#### **● Despachetați și curățați temeinic produsul**

1. Scoateți produsul din ambalaj și îndepărtați toate materialele de ambalare și foliile de protecție.

2. Verificați dacă toate componentele sunt prezente și dacă volumul livrării descris este complet (vezi „Volumul livrării”).
3. Verificați dacă produsul și toate componentele sunt în stare bună. Dacă constatați o deteriorare sau un defect, nu utilizați produsul, ci procedați așa cum este descris în capitolul „Garanție”.
4. Utilizați produsul fără alimente înainte de prima utilizare, astfel încât eventualele reziduuri de producție să ardă. Aveți grijă să existe suficientă ventilație.
5. Curățați piesele produsului așa cum este descris în capitolul „Curățarea și îngrijirea”.

### **● Utilizare**

#### **● Introducerea și îndepărtarea plăcilor de schimb**

#### **⚠️ AVERTISMENT! RISC DE ELECTROCUTARE!**

- Înainte de introducerea/îndepărtarea plăcilor de schimb, scoateți ștecherul din priză.

#### **⚠️ PRECAUȚIE! SUPRAFAȚĂ FIERBINTE!**

- Plăcile de schimb nu trebuie schimbate/îndepărtate imediat după funcționare. Lăsați produsul mai întâi să se răcească.

#### **📄 INFORMAȚII:**

- Introduceți numai plăci de schimb 11/12/13 de același tip.

#### **Introducerea plăcilor de schimb**

1. Deschideți blocarea 1 și depliați produsul.
2. Poziționați camele de prindere interioare 10 ale plăcii de schimb dorite în clemele cârlig mari 7.
3. Apăsați placa de schimb în jos până se blochează pe poziție.
4. Repetați pașii 2 și 3 pe cealaltă parte a produsului.

#### **Îndepărtarea plăcilor de schimb**

1. Deschideți blocarea 1 și depliați produsul.
2. Trageți de manetele de deblocare 8 și îndepărtați placa de schimb.

3. Repetați pasul 2 pe cealaltă parte a produsului.

## ● Folosirea

### ❗ INFORMAȚII:

- Prima dată când încălziți produsul ar putea să existe un ușor miros. Aveți grijă să existe o ventilație bună a zonei înconjurătoare.
- Aruncați primul set de alimente la grătar sau coapte.
- În timpul funcționării, lampa de control verde **3** se aprinde și se stinge. Aceasta indică faptul că produsul se încălzește din nou la temperatura de funcționare.
- Acest produs este prevăzut pentru producerea de vafe, sandwich și pentru prăjit (vezi capitolele următoare).

Durate recomandate pentru prăjit/copt	
Sendvișuri	4 până la 5 minute
Prăjirea	4 până la 9 minute (verificați în mod regulat starea de preparare)
Vafe (dulce/apetisantă)	8 minute
Numai ca referință (timpul de coacere estimați îi găsiți în capitolul „Rețete”)	

1. Pentru a porni produsul, conectați ștecherul **4** la o priză potrivită. Lampa de control roșie **2** se aprinde.
2. Țineți produsul închis cât timp se încălzește. Încălziți produsul până când lampa de control verde **3** se aprinde.
3. Ungeți plăcile de schimb superioară și inferioară **11/12/13** cu ulei alimentar potrivit.
4. Așezați o cantitate adecvată de alimente sau de luat pe plăcile de schimb inferioare și închideți capacul **14** cu ajutorul mânerului **15** și a blocării **1** pentru a menține produsul închis în timp ce coace/prăjește alimentele.
5. Pentru a opri produsul, scoateți ștecherul din priză. Lampa de control roșie se stinge.

Lampă de control	Stare
Lampa de control roșie aprinsă	Produs pornit
Lampa de control roșie stinsă	Produs oprit
Lampa de control verde stinsă	Produsul se încălzește/reîncălzește.
Lampa de control verde aprinsă	Temperatura de funcționare a fost atinsă.

## ● Prăjirea sandwich-urilor

Potrivită pentru sandwich-uri cu umplutură dulce sau apetisantă.

### ❗ INFORMAȚII:

- În timp ce sandwich-urile se prăjesc, lampa de control verde **3** se stinge și se aprinde din nou. Aceasta indică reglarea temperaturii necesare de funcționare.

### Plăcile de schimb:

- Plăci de sandwich (placă superioară și inferioară) **11**

### Durată de prăjire estimată:

- Cca. 4 până la 5 minute. În funcție de cât de crocante ar trebui să fie sandwich-urile. În funcție de gust, durata de coacere poate fi scurtată sau prelungită.
1. Deschideți blocarea **1** și depliați produsul.
  2. Așezați 2 sandwich-uri pregătite pe placa de sandwich inferioară **11**.
  3. Plițați în jos capacul **14** cu ajutorul mânerului **15** și închideți blocarea pentru a menține produsul închis în timp ce sandwich-urile se prăjesc.
  4. După ce sandwich-urile sunt gata, scoateți-le din produs cu o spatulă din plastic/lemn (sau cu altă unealtă nemetalică adecvată) pentru a evita deteriorarea stratului antiaderent al produsului.
  5. Dacă procesul de prăjire s-a încheiat, scoateți ștecherul **4** din priză.

## ● Prăjirea

### ⚠️ PRECAUȚIE! PERICOL DE STROPIRE!

- Nu folosiți alimente din care picură lichid. La deschiderea produsului aveți grijă de împroșcările cu grăsime și aburul care se ridică.

Potrivit pentru prăjirea bucăților mici de carne, a cârnăciorilor și legumelor.

### 📌 INFORMAȚII:

- În timp ce alimentele se prăjesc, lampa de control verde [3] se stinge și se aprinde din nou. Aceasta indică reglarea temperaturii necesare de funcționare.

### Plăcile de schimb:

- Plăci de prăjire (placă superioară și inferioară) [12]

### Durată de prăjire estimată:

- Cca. 4 până la 9 minute. În funcție de cât de găsite ar trebui să fie alimentele. În funcție de gust, durata de coacere poate fi scurtată sau prelungită.

1. Deschideți blocarea [1] și depliați produsul.
2. Puneți alimentele pe placa de prăjire inferioară [12].
3. Pliati în jos capacul [14] cu ajutorul mânerului [15] și închideți blocarea pentru a menține produsul închis în timp ce alimentele se prăjesc.
4. Dacă procesul de prăjire s-a încheiat, scoateți ștecherul [4] din priză.

## ● Coacerea vafelor

Potrivit pentru vafe dulci sau apetisante.

### 📌 INFORMAȚII:

- În timp ce vafele se coc, lampa de control verde [3] se stinge și se aprinde din nou. Aceasta indică reglarea temperaturii necesare de funcționare.

### Plăcile de schimb:

- Plăci de vafă (placă superioară și inferioară) [13]

## Durată de coacere estimată:

- Cca. 8 minute. În funcție de cât de coapte ar trebui să fie vafele. În funcție de gust, durata de coacere poate fi scurtată sau prelungită.

1. Deschideți blocarea [1] și depliați produsul.
2. Folosiți un polonic din lemn sau din plastic rezistent la căldură pentru a turna aluatul pe placa de vafă inferioară [13]. Nu folosiți polonice din metal, pentru ca acestea ar putea deteriora stratul antiaderent al plăcilor de vafă.  
Nu supraîncărcați placa de vafă inferioară.
3. Pliati în jos capacul [14] cu ajutorul mânerului [15] și închideți blocarea pentru a menține produsul închis în timp ce aluatul de coace.
4. După ce vafele sunt gata, scoateți-le din produs cu o spatulă din plastic/lemn (sau cu altă unealtă nemetalică adecvată) pentru a evita deteriorarea stratului antiaderent al produsului.
5. Dacă procesul de coacere s-a încheiat, scoateți ștecherul [4] din priză.

## ● Rețete

### ● Sendviș cu ton

#### Plăcile de schimb:

- Plăci de sandwich (placă superioară și inferioară) [11]

#### Ingrediente:

4 felii	Pâine pentru prăjit
85 g	Tahini
85 g	laurt grecesc slab
80 g	Ton
65 g	Busuioc proaspăt
1	Lămâie stoarsă
14 ml	Ulei de măsline
1 pic de	Sare
1 pic de	Piper

#### Prepararea:

1. Preîncălziți produsul.
2. Amestecați tahini, iaurtul grecesc și sucul de lămâie și condimentați-le cu busuioc, sare și piper.

- Adăugați ulei de măsline în sosul de tahini cu iaurt. Distribuți sosul de tahini cu iaurt pe 2 felii de pâine.
- Puneți deasupra tonul scurs.
- Acoperiți cu celelalte felii de pâine.
- Închideți produsul și prăjiți timp de cca. 4 minute.
- Serviți imediat.

## ● Sendviș cu curcan

### Plăcile de schimb:

- Plăci de sandwich (placă superioară și inferioară) 11

### Ingrediente:

4 felii	Pâine pentru prăjit
2 felii	Brânză Gouda nematurată
50 g	Piept de curcan tăiat
10 g	Muștar
½	Ceapă
1 pic de	Sare
1 pic de	Piper

### Prepararea:

- Preîncălziți produsul.
- Întindeți muștarul pe partea interioară a feliilor de pâine.
- Tăiați mărunt ceapa.
- Distribuți pieptul de curcan și ceapa pe 2 felii de pâine.
- Presărați sare și piper.
- Puneți deasupra felii de brânză.
- Acoperiți cu celelalte felii de pâine.
- Închideți produsul și prăjiți timp de cca. 4 minute.
- Serviți imediat.

## ● Vafe belgiene

### Plăcile de schimb:

- Plăci de vafă (placă superioară și inferioară) 13

### Ingrediente:

5	Ouă
250 g	Unt
200 g	Zahăr

400 ml	Lapte
500 g	Făină de copt
2 pachetel	Zahăr vanilat
5 g	Praf de copt

### Prepararea:

- Preîncălziți produsul.
- Amestecați ouăle, zahărul vanilat, zahărul și untul într-un castron de mărime medie.
- Adăugați praf de copt, jumătate din făină și jumătate din lapte în castron și amestecați.
- Adăugați restul de făină și de lapte. Amestecați până când aluatul este cremos.
- Pulverizați spray de gătit pe ambele plăci de schimb 13.
- Distribuți aluatul uniform pe placa de schimb inferioară.
- Închideți produsul și coaceți timp de 8 minute.
- Serviți imediat.

## ● Vafe cu coacăze

### Plăcile de schimb:

- Plăci de vafă (placă superioară și inferioară) 13

### Ingrediente:

120 ml	Ulei vegetal
250 ml	Lapte
2	Ouă
200 g	Zahăr
170 g	Făină de copt
2,5 g	Praf de copt
130 g	Coacăze (proaspete sau congelate)

### Prepararea:

- Preîncălziți produsul.
- Mixați uleiul, laptele, ouăle și zahărul într-un castron mare. Adăugați făina și praful de copt. Amestecați bine.
- Încorporați coacăzele.
- Stropiți ambele plăci de schimb 13 cu spray de gătit.
- Distribuți aluatul uniform pe placa de schimb inferioară.

- Închideți produsul și coaceți timp de cca. 10 minute până prinde o culoare maro-aurie.
- Serviți imediat.

## ● Vafe cu șuncă/brânză

### Plăcile de schimb:

- Plăci de vafă (placă superioară și inferioară) 13

### Ingrediente:

- |             |                                     |
|-------------|-------------------------------------|
| 570 g       | Cartofi prăjiți congelați           |
| 225 g       | Șuncă tăiată cuburi                 |
| 200 g       | Brânză cedar rasă                   |
| 3           | Ouă mari, bătute                    |
| 2 degete    | Usturoi (tocat)                     |
| 2 lingurițe | Frunze de pătrunjel tocate proaspăt |
| ½ linguriță | Cimbru uscat                        |
| ¼ linguriță | Paprica afumat                      |

Condimentați cu sare și piper negru măcinat proaspăt

### Prepararea:

- Decongețați cartofii pai.
- Preîncălziți produsul.
- Stropiți ambele plăci de schimb 13 cu spray de gătit.
- Amestecați într-un castron mare cartofii, șunca, brânza, ouăle, usturoiul pătrunjelul, cimbrul și paprica. Condimentați cu sare și piper.
- Distribuiți amestecul de cartofi uniform pe placa de schimb inferioară.
- Închideți produsul și coaceți cca. 7 minute până prinde o culoare maro-aurie și este crocant.
- Serviți imediat.

## ● Vafe belgiene Brownie

### Plăcile de schimb:

- Plăci de vafă (placă superioară și inferioară) 13

### Ingrediente:

- |       |                          |
|-------|--------------------------|
| 180 g | Făină de copt            |
| 65 g  | Praf de cacao neîndulcit |

- |             |                            |
|-------------|----------------------------|
| 20 g        | Zahăr cristalizat          |
| 1 lingurițe | Praf de copt               |
| 1 lingurițe | Sare de mare               |
| 10 linguri  | Unt topit, nesărat         |
| 2           | Ou mare                    |
| 2 lingurițe | Esență de vanilie          |
| 60 ml       | Apa                        |
| 120 g       | Bucățele mici de ciocolată |

- **Ingrediente opționale:** Înghețată de vanilie, sos de ciocolată, zahăr pudră

### Prepararea:

- Preîncălziți produsul. Amestecați într-un castron mare făina, praful de cacao, zahărul, praful de copt și sarea. Topiți untul, puneți-l deoparte și lăsați-l puțin să se răcească.
- Într-un castron mic amestecați ouăle, esența de vanilie și apa. Puneți amestecul de ou în masa uscată. Adăugați rapid untul topit, amestecând. Adăugați bucățelele de ciocolată.
- Pulverizați spray de gătit pe ambele plăci de schimb 13.
- Distribuiți aluatul uniform pe placa de schimb inferioară.
- Închideți produsul și coaceți timp de cca. 3 minute.
- Ridicați capacul 14 pentru a verifica vafele. Vafele trebuie să fie formate complet, însă să fie moi.
- Serviți cu zahăr pudră, înghețată de vanilie sau sos de ciocolată.

## ● Frigărui de creveți cu prune

### Plăcile de schimb:

- Plăci de prăjire (placă superioară și inferioară) 12

### Ingrediente:

- |             |                               |
|-------------|-------------------------------|
| 2 linguri   | Ulei de rapiță                |
| 2 linguri   | Coriandru (tocat proaspăt)    |
| 1 linguriță | Coajă de lime (rasă proaspăt) |
| 3 linguri   | Zeamă de lime                 |
| ½ linguriță | Sare                          |

- 12 Creveți cruzi (8 până la 12 creveți la fiecare 500 g/decorticați și eviscerați)
- 3 Ardei Jalapeño (tăiați pe lungime, cu semințele scoate și tăiați în patru)
- 2 Prune (cu sâmburii scoși și tăiate în șase)

### Prepararea:

1. Preîncălziți produsul.
2. Într-un castron mare amestecați uleiul de rapiță, coriandrul, coaja de lime, zeama de lime și sarea.
3. Puneți 3 linguri din amestec într-un castron mic și puneți-l deoparte.
4. Adăugați creveții, ardeii Jalapeños și prunele la amestec. Amestecați, pentru a acoperi toate ingredientele și apoi marinați.
5. Distribuți creveții, ardeii Jalapeños și prunele uniform pe 4 țepușe de frigărui (25 cm). Aruncați marinata.
6. Prăjiți frigăruiile până când creveții sunt prăjiți. Prăjiți frigăruiile câte 2 minute pe fiecare parte și apoi întoarceți-le.
7. Stropiți cu restul de marinată.

### Remediarea defecțiunilor

Problemă	Remediere
Produsul nu funcționează.	<input type="checkbox"/> Introduceți cablul de alimentare <b>4</b> într-o priză potrivită.
Vafele/sandwich-urile sunt prea închise la culoare.	<input type="checkbox"/> Scurtați durată de gătire.
Vafele/sandwich-urile sunt prea deschise la culoare.	<input type="checkbox"/> Prolungați durată de gătire.
Vafele/sandwich-urile coapte se scot greu din produs.	<input type="checkbox"/> Ungeți ușor plăcile de schimb <b>11/13</b> înainte de coacere. <input type="checkbox"/> Încercați o altă rețetă pentru aluat.

### Curățarea și îngrijirea

#### **⚠ PERICOL! RISC DE ELECTROCUTARE!**

- Decuplați întotdeauna produsul de la alimentarea cu tensiune înainte de curățare.
- Nu scufundați niciodată părțile electrice ale produsului în apă sau în alte lichide. Nu țineți niciodată produsul sub jetul de apă.
- Nu lăsați să pătrundă apă sau alte lichide în interiorul produsului.

#### **⚠ PRECAUȚIE! SUPRAFAȚĂ FIERBÎNTE!**

- Nu curățați produsul imediat după funcționare. Lăsați produsul mai întâi să se răcească.

#### **⚠ PRECAUȚIE! PERICOL DE DETERIORARE!**

- Nu folosiți detergenți care freacă, agresivi sau perii dure pentru a curăța produsul sau accesoriile.

#### **i INFORMAȚII:**

- Curățați produsul imediat după ce acesta s-a răcit. Dacă resturile alimentare sau uscat, acestea nu sunt simplu de îndepărtat.
- Plăcile de schimb **11/12/13** se pretează pentru mașina de spălat vase.

Piesă	Metodă de curățare
■ Carcasa	<input type="checkbox"/> Ștergeți carcasa cu o cârpă ușor umezită. Dacă este necesar, adăugați puțin detergent delicat.
■ Plăcile de schimb <b>11/12/13</b>	<input type="checkbox"/> Clătiți plăcile de schimb cu apă și un detergent delicat.
■ Spațiile intermediare de sub plăcile de schimb ■ Element de încălzire <b>6</b> ■ Blocare <b>1</b>	<input type="checkbox"/> Îndepărtați grăsimea și lichidele cu o foaie de prosop de hârtie. <input type="checkbox"/> Îndepărtați reziduurile aderente, arse cu o spatulă din lemn sau o mică scobitoare din lemn.

- Uscăți cu grijă toate componentele produsului după curățare și înainte de o nouă utilizare.

## ● Depozitarea

### **PRECAUȚIE! SUPRAFAȚĂ FIERBINTE!**

- Nu depozitați produsul imediat după funcționare. Lăsați produsul mai întâi să se răcească.

### **ATENȚIE! PERICOL DE DETERIORARE!**

- Nu păstrați produsul fierbinte într-un dulap sau în ambalaj.
- Curățați produsul înainte de depozitare.
- Rulați cablul de alimentare **4** în jurul locului de înfășurare a cablului **5** de pe partea inferioară a produsului.
- Depozitați produsul în ambalajul original dacă nu este folosit.
- Păstrați produsul într-un loc uscat și nu la îndemâna copiilor.

## ● Înlăturare

Ambalajul este produs din material ecologic care pot fi eliminate la punctele locale de reciclare.



Respectați marcajul materialelor de ambalaj pentru eliminarea deșeurilor, acestea sunt marcate de abrevierile (a) și cifrele (b) cu următoarea semnificație: 1-7: plastice/20-22: hârtie și carton/80-98: substanțe de conexiune.

### Produsul:



Points de collecte sur [www.quefairede mesdechets.fr](http://www.quefairede mesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Produsul, incl. accesoriile, și materialele de ambalare sunt reciclabile și fac obiectul responsabilității extinse a producătorului. Eliminați-le separat, urmând informațiile ilustrate (informații de sortare), pentru o mai bună tratare a deșeurilor.

Logo Triman este valabil doar pentru Franța.



Puteți obține informații despre posibilitățile de eliminare a produsului de la administrația locală.



Pentru a proteja mediul înconjurător nu eliminați produsul dumneavoastră la gunoii menajer atunci când nu mai poate fi folosit, ci predăți-l la un punct de colectare. Vă puteți informa cu privire la punctele de colectare și orarul acestora de la administrația competentă.

## ● Declarație de conformitate UE simplificată



Semnul CE confirmă conformitatea cu directivele UE referitoare la produs.

## ● Garanție

Produsul a fost produs cu atenție conform unor standarde stricte de calitate și verificat înainte de livrare. În cazul defectelor la nivelul acestui produs aveți drepturi legale față de vânzătorul produsului. Aceste drepturi legale nu sunt limitate de garanția noastră prezentată în continuare.

Pentru acest produs primiți o garanție de 3 ani de la data achiziției. Perioada garanției începe la data achiziției. Vă rugăm să păstrați bonul de casă original. Acesta reprezintă dovada achiziției.

Dacă în decurs de 3 ani de la data achiziției acestui produs se înregistrează un defect de material sau de fabricație, vă reparăm sau înlocuim gratuit produsul - la alegerea noastră - produsul. Dreptul de garanție se stinge dacă produsul este deteriorat, utilizat sau întreținut în mod necorespunzător.

Garanția se aplică numai pentru defecte de material și de fabricație. Această garanție nu acoperă piesele componente ale produsului care prezintă umre normale de uzură și care sunt văzute ca piese de schimb sau deteriorările la nivelul pieselor casante, de exemplu întrerupătoare, acumulatori sau piese fabricate din sticlă.

Tempul de nefuncționare din cauza lipsei de conformitate apărute în cadrul termenului de garanție prelungeste termenul de garanție legală de conformitate și cel al garanției comerciale și curge, după caz, din momentul la care a fost adusă la cunoștința vânzătorului lipsa de conformitate a produsului sau din momentul prezentării produsului la vânzător/unitatea service până la aducerea produsului în stare de utilizare normală și, respectiv, al notificării în scris în vederea ridicării produsului sau predării efective a produsului către consumator.

Produsele de folosință îndelungată care înlocuiesc produsele defecte în cadrul termenului de garanție vor beneficia de un nou termen de garanție care curge de la data preschimbării produsului.

## ● Modul de desfășurare în caz de garanție

Pentru a garanta o prelucrare rapidă a problemei dumneavoastră, vă rugăm să respectați următoarele indicații:

Pentru orice solicitare, vă rugăm să aveți la îndemână bonul de casă și numărul de articol (IAN 416136\_2210) ca dovadă de achiziție.

Numărul articolului îl luați de pe plăcuța cu date tehnice, o gravură, de pe fișa cu date a instrucțiunilor (jos stânga) sau ca abțibild de pe partea din spate sau de jos.

Dacă apar erori de funcționare sau alte erori, contactați apoi departamentul de service prin telefon sau prin email.

Produsul defect îl puteți transmite la adresa de service fără timbru cu prezentarea dovezii de achiziție (bon) și cu menționarea daunei și când a apărut.

## ● Service



**Service România**

Tel.: 0800890239

E-Mail: owim@lidl.ro



<b>Използвани предупредителни указания и символи</b> . . . . .	Страница 187
<b>Увод</b> . . . . .	Страница 187
Употреба по предназначение . . . . .	Страница 188
Обем на доставката . . . . .	Страница 188
Описание на частите . . . . .	Страница 188
Технически данни . . . . .	Страница 188
<b>Указания за безопасност</b> . . . . .	Страница 188
<b>Преди първата употреба</b> . . . . .	Страница 191
Разопаковане и основно почистване на продукта . . . . .	Страница 191
<b>Употреба</b> . . . . .	Страница 191
Поставяне и сваляне на сменяеми плочи . . . . .	Страница 191
Работа . . . . .	Страница 192
Печене на сандвичи . . . . .	Страница 192
Печене на скара . . . . .	Страница 193
Печене на гофрети . . . . .	Страница 193
<b>Рецепти</b> . . . . .	Страница 194
Сандвич с риба тон . . . . .	Страница 194
Сандвич с пуйка . . . . .	Страница 194
Белгийски гофрети . . . . .	Страница 194
Боровинкови гофрети . . . . .	Страница 195
Гофрети с шунка и сирене . . . . .	Страница 195
Белгийски брауни-гофрети . . . . .	Страница 195
Шишчета скариди със сливи . . . . .	Страница 196
<b>Отстраняване на неизправности</b> . . . . .	Страница 196
<b>Почистване и грижи</b> . . . . .	Страница 197
<b>Съхранение</b> . . . . .	Страница 197
<b>Изхвърляне</b> . . . . .	Страница 198
<b>Опростена Декларация за съответствие за ЕО</b> . . . . .	Страница 198
<b>Гаранция</b> . . . . .	Страница 198
Процедиране в случай на рекламация . . . . .	Страница 200
<b>Сервиз</b> . . . . .	Страница 200

## Използвани предупредителни указания и символи

В това ръководство за експлоатация и върху опаковката са използвани следните предупредителни указания:

 <p><b>ОПАСНОСТ!</b> Този символ със сигналната дума „Опасност“ указва заплаха с висока степен на риск, която, ако не бъде избегната, води до тежко нараняване или смърт.</p>	 Променлив ток/напрежение
	 Херц (мрежова честота)
	 Ват
 <p><b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!</b> Този символ със сигналната дума „Предупреждение“ указва заплаха със средна степен на риск, която, ако не бъде избегната, може да доведе до тежко нараняване или смърт.</p>	 Този символ със сигналната дума „Информация“ предлага допълнителна полезна информация.
	 Използвайте продукта само в сухи закрити помещения.
 <p><b>ПРЕДПАЗЛИВОСТ!</b> Този символ със сигналната дума „Предпазливост“ указва заплаха с ниска степен на риск, която, ако не бъде избегната, може да доведе до леко или средно нараняване.</p>	 Опасност – риск от токов удар!
	 Предпазливост, гореща повърхност!
 Символ за защитно заземяване	 Безвреден за хранителни продукти. Този продукт не оказва отрицателно въздействие върху вкуса или аромата.
 Сменяемите плочи са подходящи за почистване в съдомиялна машина.	 <p> <input type="checkbox"/> Указания за безопасност и допълнителна информация  <input type="checkbox"/> Инструкции за работа         </p>

## ТОСТЕР ЗА САНДВИЧИ

### ● Увод

Поздравяваме Ви с покупката на този нов ТОСТЕР ЗА САНДВИЧИ, наричан по-долу само „продукт“.

Вие избрахте висококачествен продукт.

Ръководството за експлоатация е неразделна част от този продукт. То съдържа важни указания за работа, безопасност, употреба и изхвърляне.

Преди използването на продукта се запознайте с всички указания за работа и безопасност. За целта прочетете внимателно следните инструкции за работа и указания за безопасност.

Използвайте продукта само съгласно описанието и за посочените области на употреба. Съхранявайте ръководството за експлоатация на сигурно място и непременно предавайте цялата документация при предаване на продукта на трети лица.

## ● **Употреба по предназначение**

Този продукт е предназначен за приготвяне на гофрети, сандвичи и за печене на скара. Не го използвайте за никакви други цели.

Продуктът е предвиден за употреба единствено в частни домакинства и не е подходящ за професионални цели.

Производителят не поема отговорност за щети поради неправилна употреба.

## ● **Обем на доставката**

- 1 × Тостер за сандвичи
- 3 × Комплекта сменяеми плочи
- 1 × Ръководство за експлоатация

## ● **Описание на частите**

- 1 Фиксатор
- 2 Червена контролна лампа (захранване)
- 3 Зелена контролна лампа (готовност)
- 4 Свързващ проводник с мрежов щепсел
- 5 Приспособление за навиване на кабела
- 6 Нагревателен елемент
- 7 Голяма закопчалка с кука
- 8 Лост за освобождаване
- 9 Външен зъб (малък)
- 10 Вътрешен зъб (голям)
- 11 Плоча за сандвичи (горна и долна плоча)
- 12 Плоча за грил (горна и долна плоча)
- 13 Плоча за гофрети (горна и долна плоча)
- 14 Капак
- 15 Дръжка

## ● **Технически данни**

Входно напрежение:	220-240 V~, 50-60 Hz
Консумирана енергия:	750 W
Клас на защита:	I
HG09121:	GS (TÜV SÜD)



## **Указания за безопасност**

### **ПРЕДИ УПОТРЕБА НА ПРОДУКТА СЕ ЗАПОЗНАЙТЕ С ВСИЧКИ УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ И РАБОТА!**

В случай на щети поради неспазване на настоящото ръководство за експлоатация губите Вашето право на гаранционни претенции!

За косвени щети не се поема отговорност! В случай на материални щети или телесни наранявания поради неправилна употреба или неспазване на указанията за безопасност не се поема отговорност!

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ЗА ЖИВОТА И ОПАСНОСТ ОТ ЗЛОПОЛУКИ ЗА БЕБЕТА И ДЕЦА!**

- Не оставяйте деца с опаковъчните материали без надзор. Опаковъчните материали представляват опасност от задушаване. Децата често подценяват свързаните с това опасности. Винаги дръжте децата далеч от опаковъчни материали.

- Този продукт може да бъде използван от деца на 8 или повече години, както и от лица с намалени физически, сензорни или интелектуални способности или липса на опит и познания, ако те бъдат наблюдавани или са били инструктирани относно безопасната употреба на продукта и разбират възникващите от това опасности.
- Деца не бива да играят с продукта.
- Почистването и поддръжката от страна на потребителя не бива да се извършват от деца, освен ако те не са на повече от 8 години и под наблюдение.
- Деца на по-малко от 8 години трябва да се държат далеч от продукта и свързващия проводник.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!**

- Неправилната употреба може да доведе до наранявания. Използвайте продукта единствено съгласно това ръководство. Не се опитвайте да

променяте по какъвто и да е начин продукта.

### **⚠ ОПАСНОСТ! РИСК ОТ ТОКОВ УДАР!**

- Никога не се опитвайте сами да ремонтирате продукта. В случай на неправилно функциониране ремонти могат да бъдат извършвани само от квалифициран персонал.
- Не потапяйте продукта във вода или други течности. Никога не дръжте продукта под течаща вода.
- Не използвайте повреден продукт. Отделете продукта от електрическата мрежа и се обърнете към Вашия продавач, ако той е повреден.
- Продуктът не бива да се използва, ако е паднал или има видими щети.
- Този продукт е включен постоянно, когато е свързан към електрическата мрежа.
- Преди да свържете продукта към електрическата мрежа, проверете дали напрежението и номиналният ток съответстват на посочените върху табелата

за тип на продукта данни за електрозахранване.

- Проверявайте редовно мрежовия щепсел и свързващия проводник за повреди. Ако свързващият проводник е повреден, той трябва да бъде сменен от производителя, от неговата сервизна служба или от подобно квалифицирано лице, за да се избегнат опасности.
- Пазете свързващия проводник от повреди. Не го оставяйте да виси над остри ръбове и не го притискайте или прегъвайте. Дръжте свързващия проводник далеч от горещи повърхности и открит пламък.

### **⚠ ПРЕДПАЗЛИВОСТ! ГОРЕЩА ПОВЪРХНОСТ!**

- По време на употреба продуктът се нагорещява. Не докосвайте продукта по време на или непосредствено след употребата.
- Хващайте продукта по време на работата и докато той изстива единствено за дръжката.

- По време на употребата е необходима предпазливост, тъй като по дръжката може да възникне малко топлина.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ И ПОВРЕДА!**

- Не оставайте продукта без надзор, когато е свързан към електрическата мрежа.
- Не местете продукта, когато той работи.
- Не използвайте продукта без поставени сменяеми плочи.
- Не поставяйте продукта върху горещи повърхности (газова печка, електрическа печка, фурна и т.н.). Използвайте продукта само върху равна, стабилна, чиста, топлоустойчива и суха повърхност.
- Не покривайте продукта, докато той е в употреба или скоро след употребата, ако е още топъл.
- Внимавайте за това, свързващият проводник да не бъде защитен от сменяемите плочи и да не докосва ръбовете на сменяемите плочи.

- Използването на удължаващи кабели не се препоръчва. Ако се налага използване на удължаващ кабел, той трябва да е проектиран за протичането на най-малко 10 А ток.
- Прокарайте свързващия и удължаващите проводници по такъв начин, че никой да не може да се спъне в тях и нищо да не може да бъде повредено.
- Този продукт не е предназначен за работа с външен таймер или отделна система за дистанционно задействане.
- Не дърпайте свързващия проводник за изваждане на мрежовия щепсел от контакта.
- Пазете продукта, свързващия проводник и мрежовия щепсел от прах, пряка слънчева светлина, капеща и пръскаща вода.
- Пазете продукта от горещина. Не поставяйте продукта в близост до открит пламък или източници на топлина като печки или отоплителни уреди.

## **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! РИСК ОТ НАРАНЯВАНЕ!**

- Отделете продукта от електрическата мрежа преди почистване или когато той не се използва.

### ● **Преди първата употреба**

#### ● **Разопаковане и основно почистване на продукта**

1. Извадете продукта от опаковката и отстранете всички опаковъчни материали и защитни фолиа.
2. Проверете дали всички части са налични и дали описаният обем на доставката е пълен (вижте „Обем на доставката“).
3. Проверете дали продуктът и всички части са в добро състояние. Ако установите повреда или дефект, не използвайте продукта, а процедирайте по начина, описан в главата „Гаранция“.
4. Преди първата употреба включете продукта без хранителни продукти, така че евентуални производствени остатъци да изгорят. Осигурете достатъчно проветрение.
5. Почиствайте всички части на продукта, както е описано в глава „Почистване и грижи“.

### ● **Употреба**

#### ● **Поставяне и сваляне на сменяеми плочи**

## **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! РИСК ОТ ТОКОВ УДАР!**

- Преди да поставите/свалите сменяемите плочи, изтеглете мрежовия щепсел от контакта.

## **⚠ ПРЕДПАЗЛИВОСТ! ГОРЕЩА ПОВЪРХНОСТ!**

- Сменяемите плочи не бива да се сменят/свалят непосредствено след работата. Първо оставете продукта да изстине.

## ИНФОРМАЦИЯ:

- Поставете сменяеми плочи [11]/[12]/[13] само от един и същ вид.

### Поставяне на сменяеми плочи

1. Отворете фиксатора [1] и разтворете продукта.
2. Позиционирайте вътрешните зъби [10] на желаната сменяема плоча в големите закопчалки с кука [7].
3. Натиснете сменяемата плоча надолу, докато тя осезаемо се фиксира.
4. Повторете стъпките 2 и 3 от другата страна на продукта.

### Сваляне на сменяеми плочи

1. Отворете фиксатора [1] и разтворете продукта.
2. Дръпнете лостовите за освобождаване [8] и свалете сменяемата плоча.
3. Повторете стъпка 2 от другата страна на продукта.

## Работа

### ИНФОРМАЦИЯ:

- Първите пъти, в които продуктът се загрева, може да се появи лека миризма. Осигурете достатъчно проветрение на помещението.
- Изхвърлете първата порция изпечени хранителни продукти.
- По време на работа зелената контролна лампа [3] се включва и изключва от време на време. Това показва, че продуктът се загрева отново до работната температура.
- Този продукт е предназначен за приготвяне на гофрети, сандвичи и за печене на скара (вижте следващите раздели).

#### Препоръчителни времена за печене

Сандвичи	4 до 5 минути
----------	---------------

Само за справка (точни времена на печене ще откриете в раздела „Рецепти“)

#### Препоръчителни времена за печене

Печене на скара	4 до 9 минути (проверявайте редовно степента на готовност)
Гофрети (сладки/солени)	8 минути
Само за справка (точни времена на печене ще откриете в раздела „Рецепти“)	

1. За да включите продукта, свържете мрежовия щепсел [4] към подходящ контакт. Червената контролна лампа [2] светва.
2. Дръжте продукта затворен, докато загрева. Загрявайте продукта, докато зелената контролна лампа [3] светне.
3. Намажете горната и долната сменяема плоча [11]/[12]/[13] с подходящо олио.
4. Поставете подходящо количество хранителни продукти или тесто върху долните сменяеми плочи и затворете капака [14] с дръжката [15] и фиксатора [1], за да държите продукта затворен, докато хранителните продукти се пекат.
5. За да изключите продукта, изтеглете мрежовия щепсел от контакта. Червената контролна лампа изгасва.

Контролна лампа	Състояние
Червена контролна лампа свети	Продуктът е включен
Червена контролна лампа не свети	Продуктът е изключен
Зелена контролна лампа не свети	Продуктът загрева/подгръва отново.
Зелена контролна лампа свети	Работната температура е достигната.

## Печене на сандвичи

Подходящо за сандвич-джобове със сладък или солен пълнеж.

### **И** ИНФОРМАЦИЯ:

- Докато сандвичите се пекат, зелената контролна лампа **3** изгасва и отново се включва. Това показва регулирането на необходимата работна температура.

### **Сменяеми плочи:**

- Плочи за сандвичи (горна и долна плоча) **11**

### **Очаквано време за печене:**

- Ок. 4 до 5 минути. В зависимост от това, колко хрупкави трябва да бъдат сандвичите. Времето за печене може да бъде съкратено или удължено на вкус.

1. Отворете фиксатора **1** и разтворете продукта.
2. Поставете 2 подготвени сандвича върху долната плоча за сандвичи **11**.
3. Спуснете надолу капака **14** с помощта на дръжката **15** и затворете фиксатора, за да държите продукта затворен, докато сандвичите се пекат.
4. Щом сандвичите са готови, извадете ги от продукта с пластмасова/дървена шпатула (или друг подходящ неметален инструмент), за да избегнете повреждане на незалепащото покритие на продукта.
5. Ако процесът на печене е завършен, изтеглете мрежовия щепсел **4** от контакта.

### **● Печене на скара**

#### **⚠ ПРЕДПАЗЛИВОСТ! ОПАСНОСТ ОТ ПРЪСКИ!**

- Не използвайте капещи продукти за печене. При отварянето на продукта внимавайте за пръски мазнина и излизаци пари.

Подходящо за печене на по-малки парчета месо, наденички, зеленчуци.

### **И** ИНФОРМАЦИЯ:

- Докато продуктът за печене се приготвя, зелената контролна лампа **3** изгасва и отново се включва. Това показва регулирането на необходимата работна температура.

### **Сменяеми плочи:**

- Плочи за грил (горна и долна плоча) **12**

### **Очаквано време за печене:**

- Ок. 4 до 9 минути. В зависимост от това, колко хрупкав трябва да бъде продуктът за печене. Времето за печене може да бъде съкратено или удължено на вкус.

1. Отворете фиксатора **1** и разтворете продукта.
2. Поставете продукта за печене върху долната плоча за грил **12**.
3. Спуснете надолу капака **14** с помощта на дръжката **15** и затворете фиксатора, за да държите продукта затворен, докато продуктът за печене се пече.
4. Ако процесът на печене е завършен, изтеглете мрежовия щепсел **4** от контакта.

### **● Печене на гофрети**

Подходящо за сладки или солени гофрети.

### **И** ИНФОРМАЦИЯ:

- Докато гофретите се пекат, зелената контролна лампа **3** изгасва и отново се включва. Това показва регулирането на необходимата работна температура.

### **Сменяеми плочи:**

- Плочи за гофрети (горна и долна плоча) **13**

### **Очаквано време за печене:**

- Ок. 8 минути. В зависимост от това, колко кафяви трябва да бъдат гофретите. При нужда времето за печене може да бъде съкратено или удължено.

1. Отворете фиксатора **1** и разтворете продукта.



- Използвайте черпак от дърво или устойчива на топлина пластмаса, за да налеете тесто върху долната плоча за гофрети [13]. Не използвайте метален черпак, тъй като той би могъл да повреди незалепващото покритие на плочите за гофрети.  
Не препълвайте долната плоча за гофрети.
- Спуснете надолу капака [14] с помощта на дръжката [15] и затворете фиксатора, за да държите продукта затворен, докато тестото се пече.
- Щом гофретите са готови, извадете ги от продукта с пластмасова/дървена шпатула (или друг подходящ неметален инструмент), за да избегнете повреждане на незалепващото покритие на продукта.
- Ако процесът на печене е завършен, изтеглете мрежовия щепсел [4] от контакта.

## ● Рецепти

### ● Сандвич с риба тон

#### Сменями плочи:

- Плочи за сандвичи (горна и долна плоча) [11]

#### Съставки:

4 филии	Хляб за тостер
85 g	Тахини
85 g	Нискомаслен гръцки йогурт
80 g	Риба тон
65 g	Пресен босилек
1	Изстискан лимон
14 ml	Зехтин
1 щипка	Сол
1 щипка	Пипер

#### Приготвяне:

- Загрейте предварително продукта.
- Разбъркайте Тахини, гръцкия йогурт и лимоновия сок и подправете с босилек, сол и пипер.
- Добавете зехтина в соса от Тахини и йогурт. Разпределете соса от Тахини и йогурт върху 2 филии хляб за тостер.

- Разпределете отгоре отцедената риба тон.
- Покрийте с останалите филии хляб за тостер.
- Затворете продукта и печете в продължение на ок. 4 минути.
- Сервирайте веднага.

### ● Сандвич с пуйка

#### Сменями плочи:

- Плочи за сандвичи (горна и долна плоча) [11]

#### Съставки:

4 филии	Хляб за тостер
2 филии	Прясно сирене гауда
50 g	Нарязани пуешки гърди
10 g	Горчица
½	Лук
1 щипка	Сол
1 щипка	Пипер

#### Приготвяне:

- Загрейте предварително продукта.
- Разпределете горчицата от вътрешната страна на филиите хляб за тостер.
- Нарезете лука на ситно.
- Разпределете пуешките гърди и лука върху 2 филии хляб за тостер.
- Поръсете със сол и пипер.
- Разпределете резените сирене отгоре.
- Покрийте с останалите филии хляб за тостер.
- Затворете продукта и печете в продължение на ок. 4 минути.
- Сервирайте веднага.

### ● Белгийски гофрети

#### Сменями плочи:

- Плочи за гофрети (горна и долна плоча) [13]

#### Съставки:

5	Яйца
250 g	Масло
200 g	Захар
400 ml	Мляко

500 g	Универсално брашно
2 пакетчета	Ванилова захар
5 g	Бакпулвер

### Приготвяне:

1. Загрейте предварително продукта.
2. В средно голяма купа смесете яйцата, ваниловата захар, захарта и маслото.
3. Добавете бакпулвер, около половината брашно и половината мляко в купата и разбъркайте.
4. Добавете останалото брашно и останалото мляко. Бъркайте, докато тестото стане кремообразно.
5. Напръскайте двете сменяеми плочи 13 със спрей за готвене.
6. Разпределете тесто равномерно върху долната сменяема плоча.
7. Затворете продукта и печете в продължение на 8 минути.
8. Сервирайте веднага.

### ● Боровинкови гофрети

#### Сменяеми плочи:

- Плочи за гофрети (горна и долна плоча) 13

#### Съставки:

120 ml	Олио
250 ml	Мляко
2	Яйца
200 g	Захар
170 g	Универсално брашно
2,5 g	Бакпулвер
130 g	Боровинки (пресни или замразени)

### Приготвяне:

1. Загрейте предварително продукта.
2. В голяма купа разбийте олиото, млякото, яйцата и захарта. Добавете брашно и бакпулвер. Разбъркайте добре.
3. Прибавете внимателно боровинките.
4. Напръскайте двете свалящи се сменяеми плочи 13 със спрей за готвене.
5. Разпределете тесто равномерно върху долната сменяема плоча.

6. Затворете продукта и печете в продължение на ок. 10 минути до златистокафяво.
7. Сервирайте веднага.

### ● Гофрети с шунка и сирене

#### Сменяеми плочи:

- Плочи за гофрети (горна и долна плоча) 13

#### Съставки:

570 g	Дълбоко замразени настъргани картофи
225 g	Шварцвалдска шунка, нарязана на кубчета
200 g	Настъргано сирене чедър
3	Големи яйца, разбити
2 скилидки	Чесън (накълцан)
2 ч.л.	Нарязан на дребно пресен магданоз
½ ч.л.	Суша мащерка
¼ ч.л.	Пушен червен пипер

Подправете със сол и прясно смлян черен пипер

### Приготвяне:

1. Размразете настърганите картофи.
2. Загрейте предварително продукта.
3. Напръскайте двете свалящи се сменяеми плочи 13 със спрей за готвене.
4. В голяма купа смесете настърганите картофи, шунката, сиренето, яйцата, чесъна, магданоза, мащерката и червения пипер. Подправете със сол и пипер.
5. Разпределете картофената смес равномерно върху долната сменяема плоча.
6. Затворете продукта и печете в продължение на ок. 7 минути до златистокафяво и хрупкаво.
7. Сервирайте веднага.

### ● Белгийски брауни-гофрети

#### Сменяеми плочи:

- Плочи за гофрети (горна и долна плоча) 13

## Съставки:

180 g	Универсално брашно
65 g	Неподсладено какао на прах
20 g	Кристална захар
1 ч.л.	Бакпулвер
1 ч.л.	Морска сол
10 с.л.	Разтопено безсолно масло
2	Големи яйца
2 ч.л.	Екстракт от ванилия
60 ml	Вода
120 g	Малки парченца шоколад

- **Добавки по желание:** Ванилов сладолед, шоколадов сос, пудра захар

## Приготвяне:

1. Загрейте предварително продукта. В голяма купа смесете брашното, какаото, захарта, бакпулвера и солта. Разтопете маслото и оставете настрана, за да се охлади леко.
2. В малка купа разбъркайте яйцата, екстракта от ванилия и водата. Добавете яйчената смес към сухата маса. Прибавете разтопеното масло при енергично бъркане. Добавете парченцата шоколад.
3. Напръскайте двете сменяеми плочи **13** със спрей за готвене.
4. Разпределете тесто равномерно върху долната сменяема плоча.
5. Затворете продукта и печете в продължение на ок. 3 минути.
6. Повдигнете капака **14**, за да проверите гофретата. Гофретата трябва да е напълно оформена, но мека.
7. Сервирайте с пудра захар, ванилов сладолед или шоколадов сос.

## ● Шишчета скариди със сливи

### Сменяеми плочи:

- Плочи за грил (горна и долна плоча) **12**

## Съставки:

2 с.л.	Рапично олио
2 с.л.	Кориандър (прясно нарязан)

1 ч.л.	Кори от сладък лайм (прясно настърган)
3 с.л.	Сок от сладък лайм
½ ч.л.	Сол
12	Сурови скариди (8 до 12 скариди за 500 g/обелени и почистени)
3	Чушлета халапеньо (нарязани по дължина, без семки и на четвъртинки)
2	Сливи (без костилки и нарязани на шест части)

## Приготвяне:

1. Загрейте предварително продукта.
2. В голяма купа разбъркайте рапичното олио, кориандъра, корите от сладък лайм, сока от сладък лайм и солта.
3. Добавете 3 супени лъжици от сместа в малка купа и оставете настрана.
4. Прибавете скаридите, лютите чушки и сливите в сместа. Бъркайте, за да покриете всички съставки и след това да се маринуват.
5. Разпределете скаридите, лютите чушки и сливите равномерно върху 4 шиша (25 cm). Изхвърлете маринатата.
6. Печете шишетата, докато скаридите се изпекат добре. Печете шишетата по ок. 2 минути от всяка страна и след това обръщайте.
7. Напръскайте с останалата марината.

## ● Отстраняване на неизправности

Проблем	Отстраняване
Продуктът не функционира.	<input type="checkbox"/> Свържете свързващия проводник <b>4</b> към подходящ контакт.
Гофретите/сандвичите са твърде тъмни.	<input type="checkbox"/> Намалете времето за готвене.
Гофретите/сандвичите са твърде светли.	<input type="checkbox"/> Удължете времето за готвене.

Проблем	Отстраняване
Изпечените гофрети/сандвичи се изваждат трудно от продукта.	<input type="checkbox"/> Преди печенето намажете леко сменяемите плочи <b>11/13</b> с мазнина. <input type="checkbox"/> Изпробвайте друга рецепта за тестото.

## ● Почистване и грижи

### ⚠ ОПАСНОСТ! РИСК ОТ ТОКОВ УДАР!

- Преди почистването винаги разединявайте продукта от електрозахранването.
- Не потапяйте електрическите части на продукта във вода или други течности. Никога не дръжте продукта под течаща вода.
- Не допускайте попадане на вода или други течности във вътрешността на продукта.

### ⚠ ПРЕДПАЗЛИВОСТ! ГОРЕЩА ПОВЪРХНОСТ!

- Не почиствайте продукта непосредствено след работата му. Първо оставете продукта да изстине.

### ⚠ ПРЕДПАЗЛИВОСТ! ОПАСНОСТ ОТ ПОВРЕДИ!

- Не използвайте абразивни и/или агресивни почистващи препарати или твърди четки за почистване на продукта или на принадлежностите.

### ⓘ ИНФОРМАЦИЯ:

- Почиствайте продукта незабавно, след като той е изстинал. Щом остатъците от хранителни продукти изсъхнат, те не се отстраняват лесно.
- Сменяемите плочи **11/12/13** са подходящи за почистване в съдомиялна машина.

Част	Метод на почистване
■ Корпус	<input type="checkbox"/> Избършете корпуса с леко навлажнена кърпа. Добавете, ако е необходимо, малко почистващ препарат.
■ Сменяеми плочи <b>11/12/13</b>	<input type="checkbox"/> Измийте сменяемите плочи с вода и мек почистващ препарат.
■ Пространства под сменяемите плочи ■ Нагревателен елемент <b>6</b> ■ Фиксатор <b>1</b>	<input type="checkbox"/> Отстранете мазнината и течностите с лист кухненска хартия. <input type="checkbox"/> Отстранете залепнали, загорели остатъци с дървена шпатула или малък дървен шиш.

- Подсушавайте грижливо всички части на продукта след почистването и преди повторното използване.

## ● Съхранение

### ⚠ ПРЕДПАЗЛИВОСТ! ГОРЕЩА ПОВЪРХНОСТ!

- Не прибирайте продукта непосредствено след работата му. Първо оставете продукта да изстине.

### ⚠ ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ ПОВРЕДИ!

- Не прибирайте горещия продукт в шкафа или в опаковката.
- Почистете продукта преди съхранение.
- Навийте свързващия проводник **4** около приспособлението за навиване на кабела **5** от долната страна на продукта.
- Съхранявайте продукта в оригиналната опаковка, когато той не се използва.

- Съхранявайте продукта на сухо място извън обсега на деца.

## ● Изхвърляне

Опаковката е изработена от екологични материали, които може да предадете в местните пунктове за рециклиране.



За разделното събиране на отпадъците съблюдавайте маркировката на опаковъчните материали, те са маркирани със съкращения (a) и цифри (b) със следното значение: 1-7: пластмаси/20-22: хартия и картон/80-98: композитни материали.

### Продукт:



Points de collecte sur [www.quefairede mesdechets.fr](http://www.quefairede mesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Продуктът вкл. аксесоарите и опаковката могат да се рециклират и са предмет на разширената отговорност на производителя. Изхвърляйте ги отделно като следвате илюстрираната информация (за сортиране) за по-добро третиране на отпадъците.

Triman-логото важи само за Франция.



Относно възможностите за отстраняване на излезлия от употреба продукт като отпадък се информирайте от Вашата общинска или градска управа.



В интерес на опазването на околната среда не изхвърляйте излезлия от употреба продукт заедно с битовите отпадъци, а го предайте за правилно рециклиране. За събирателните пунктове и тяхното работно време можете да се информирате от местната управа.

## ● Опростена Декларация за съответствие за ЕО



Знакът CE потвърждава съответствието с отнасящите се до продукта директиви на ЕС.

## ● Гаранция

Уважаеми клиенти, за този уред получавате 3 години гаранция от датата на покупката. В случай на несъответствие на продукта с договора за продажба Вие имате законно право да предявите рекламация пред продавача на продукта при условията и в сроковете, определени в глава трета, раздел II и III и глава четвърта от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажба на стоки (ЗПЦСЦУПС)\*.

Вашите права, произтичащи от посочените разпоредби, не се ограничават от нашата по-долу представена търговска гаранция, не са свързани с разходи за потребителите и независимо от нея продавачът на продукта отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба съгласно ЗПЦСЦУПС.

### Гаранционни условия

Гаранционният срок е 3 години от датата на получаване на стоката. Пазете добре оригиналната касова бележка. Този документ е необходим като доказателство за покупката. Ако в рамките на три години от датата на закупуване на този продукт се появи дефект на материала или производствен дефект, продуктът ще бъде безплатно ремонтиран или заменен. Гаранцията предполага в

рамките на тригодишния гаранционен срок да се представят дефектният уред, касовата бележка (касовият бон), както и всички други документи, установяващи наличието на дефект и писмено да се обясни в какво се състои дефектът и кога е възникнал. Ако дефектът е покрит от нашата гаранция, Вие ще получите обратно ремонтирания или нов продукт. В случай на замяна на дефектна стока първоначалните гаранционен срок и гаранционни условия се запазват. В случай на ремонт на дефектна стока, срокът на ремонта се прибавя към гаранционния срок. За евентуално наличните и установени повреди и дефекти още при покупката трябва да се съобщи веднага след разопаковането. Евентуалните ремонти след изтичане на гаранционния срок са срещу заплащане.

Ремонтът или замяната на продукта не порождаат нова гаранция.

### **Обхват на гаранцията**

Уредът е произведен грижливо според строгите изисквания за качество и добросъвестно изпитан преди доставка. Гаранцията важи за дефекти на материала или производствени дефекти. Гаранцията не обхваща консумативите, както и частите на продукта, които подлежат на нормално износване, поради което могат да бъдат разглеждани като бързо износващи се части (например филтри или приставки) или повредите на чувливи части (например прекъсвачи, батерии или такива произведени от стъкло). Гаранцията отпада, ако уредът е повреден поради неправилно използване или в резултат на неосъществяване на техническа поддръжка. За правилната употреба на продукта трябва точно да се спазват всички указания в упътването за експлоатация. Предназначение и действия, които не се препоръчват от упътването за експлоатация или за които то предупреждава, трябва задължително да се избягват. Продуктът е предназначен само за частна, а не за професионална употреба. При злоупотреба и неправилно третиране, употреба на сила

и при интервенции, които не са извършени от клона на нашия оторизиран сервиз, гаранцията отпада.

### **Процедура при гаранционен случай**

За да се гарантира бърза обработка на Вашия случай, следвайте следните указания:

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер (IAN 416136\_2210) като доказателство за покупката.
- Вземете артикулния номер от фабричната табелка.
- При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с долупосочения сервизен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждането на Вашата рекламация.
- След съгласуване с нашия сервиз можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиза безплатно за Вас, като приложите касовата бележка (касовия бон) и посочите писмено в какво се състои дефектът и кога е възникнал. За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпращането да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности, доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.

### **Ремонтен сервиз/извънгаранционно обслужване**

Ремонти извън гаранцията можете да възложите на клона на нашия сервиз срещу заплащане. Той с удоволствие ще Ви направи предварителна калкулация. Можем да обработваме само уреди, които са достатъчно опаковани и изпратени с платени транспортни разходи.

**Внимание:** Изпратете Вашия уред на клона на нашия сервиз почистен и с указание за дефекта.

Уредите, предмет на извънгаранционно обслужване, изпратени с неплатени транспортни разходи – с наложен платеж, като експресен или друг специален товар – не се приемат.

Ние ще извършим безплатно изхвърлянето на изпратените от Вас дефектни уреди.

### **Сервизно обслужване България**

Тел.: 008001184975

Е-мейл: [owim@lidl.bg](mailto:owim@lidl.bg)

IAN 416136\_2210

### **Вносител**

Моля, обърнете внимание, че следващият адрес не е адрес на сервиза. Първо се свържете с горепосочения сервизен център.

### **ОВИМ ГмБХ & Ко.КГ**

Щифтсбергщрасе 1  
74167 Некарсулм  
Германия

\* Като физическо лице – потребител, независимо от настоящата търговска гаранция, Вие се ползвате от правата на законовата гаранция, предоставена от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажбата на стоки /ЗПЦСЦУПС/. По-специално Вие имате право при несъответствие на стоката да бъде извършен ремонт или замяна по Ваш избор, освен ако това е невъзможно или е свързано с непропорционално големи разходи за продавача. Вие имате право на пропорционално намаляване на цената или на разваляне на договора при наличие на условията на чл. 33, ал. 3 от ЗПЦСЦУПС. Условията и сроковете на законовата гаранция са регламентирани в глава трета, раздел II и III и в глава четвърта на ЗПЦСЦУПС

### **● Процедиране в случай на рекламация**

За да се гарантира бързо обработване на Вашата заявка, следвайте указанията по-долу:

Моля, при всички запитвания дръжте на разположение касовия бон и номера на артикула (IAN 416136\_2210) като доказателство за покупката.

Номерът на артикула е посочен върху типовата табелка, гравюра, титулната страница на Вашето ръководство (долу вляво) или върху стикера от задната или долната страна на уреда.

При възникнали функционални дефекти или други повреди, първо се свържете по телефона или по електронната поща с посочения по-долу сервиз.

Продуктът, който е регистриран като дефектен, можете да изпратите след това без пощенски разходи на посочения Ви сервиз, като приложите документ за закупуването (касов бон) и описание, в какво се състои повредата и кога е възникнала.

### **● Сервиз**



#### **Сервиз България**

Телефон: 008001184975

Е-мейл: [owim@lidl.bg](mailto:owim@lidl.bg)

<b>Χρησιμοποιούμενες προειδοποιητικές υποδείξεις και σύμβολα</b> .....	Σελίδα	202
<b>Εισαγωγή</b> .....	Σελίδα	202
Προβλεπόμενη χρήση .....	Σελίδα	203
Περιεχόμενο συσκευασίας .....	Σελίδα	203
Περιγραφή μερών .....	Σελίδα	203
Τεχνικά δεδομένα .....	Σελίδα	203
<b>Υποδείξεις ασφαλείας</b> .....	Σελίδα	203
<b>Πριν την πρώτη χρήση</b> .....	Σελίδα	206
Αποσυσκευάστε και καθαρίστε σχολαστικά το προϊόν .....	Σελίδα	206
<b>Χρήση</b> .....	Σελίδα	206
Τοποθέτηση και αφαίρεση εναλλάξιμων πλακών .....	Σελίδα	206
Χρήση .....	Σελίδα	207
Ψήσιμο σάντουιτς .....	Σελίδα	208
Ψήσιμο .....	Σελίδα	208
Ψήσιμο βάφλας .....	Σελίδα	208
<b>Συνταγές</b> .....	Σελίδα	209
Σάντουιτς με τόνο .....	Σελίδα	209
Σάντουιτς με γαλοπούλα .....	Σελίδα	209
Βελγικές βάφλες .....	Σελίδα	210
Βάφλες με μύρτιλα .....	Σελίδα	210
Βάφλες με ζαμπόν/τυρί .....	Σελίδα	210
Βελγικές βάφλες-μπράουνι .....	Σελίδα	211
Σουβλάκια γαρίδας με δαμάσκηνα .....	Σελίδα	211
<b>Αντιμετώπιση προβλημάτων</b> .....	Σελίδα	211
<b>Καθαρισμός και φροντίδα</b> .....	Σελίδα	212
<b>Αποθήκευση</b> .....	Σελίδα	212
<b>Απόσυρση</b> .....	Σελίδα	213
<b>Σύντομη δήλωση συμμόρφωσης Ε.Κ.</b> .....	Σελίδα	213
<b>Εγγύηση</b> .....	Σελίδα	213
Διεκπεραίωση της εγγύησης .....	Σελίδα	214
<b>Σέρβις</b> .....	Σελίδα	214



## Χρησιμοποιούμενες προειδοποιητικές υποδείξεις και σύμβολα

Στις παρούσες οδηγίες χρήσης και στη συσκευασία χρησιμοποιούνται οι ακόλουθες προειδοποιητικές υποδείξεις:

 <p><b>ΚΙΝΔΥΝΟΣ!</b> Αυτό το σύμβολο με την προειδοποιητική λέξη «Κίνδυνος» υποδεικνύει έναν υψηλό βαθμό κινδύνου ο οποίος, αν δεν αποφευχθεί, θα έχει ως αποτέλεσμα σοβαρό τραυματισμό ή θάνατο.</p>	 Εναλλασσόμενο ρεύμα/τάση
	<b>Hz</b> Hertz (συχνότητα δικτύου)
	<b>W</b> Watt
 <p><b>ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!</b> Αυτό το σύμβολο με την προειδοποιητική λέξη «Προειδοποίηση» υποδεικνύει έναν μέτριο βαθμό κινδύνου ο οποίος, αν δεν αποφευχθεί, μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα σοβαρό τραυματισμό ή θάνατο.</p>	 Αυτό το σύμβολο με την προειδοποιητική λέξη «Πληροφορίες» παρέχει περισσότερες χρήσιμες πληροφορίες.
	 Χρησιμοποιείτε το προϊόν αποκλειστικά σε στεγνούς εσωτερικούς χώρους.
 <p><b>ΠΡΟΣΟΧΗ!</b> Αυτό το σύμβολο με την προειδοποιητική λέξη «Προσοχή» υποδεικνύει έναν χαμηλό βαθμό κινδύνου ο οποίος, αν δεν αποφευχθεί, μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα ελαφρύ ή μέτριο τραυματισμό.</p>	 Κίνδυνος - κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
	 Προσοχή, πολύ θερμή επιφάνεια!
 Σύμβολο γείωσης	 Κατάλληλο για τρόφιμα. Αυτό το προϊόν δεν επηρεάζει τη γεύση ή την οσμή.
 Οι εναλλάξιμες πλάκες ενδεικνύονται για πλήσιμο στο πλυντήριο πιάτων.	<input checked="" type="checkbox"/> Υποδείξεις ασφαλείας και πρόσθετες πληροφορίες <input type="checkbox"/> Οδηγίες χειρισμού

## ΤΟΣΤΙΕΡΑ

### ● Εισαγωγή

Σας συγχαιρούμε για την αγορά της νέας σας ΤΟΣΤΙΕΡΑΣ, εφεξής το «προϊόν».

Επιλέξατε ένα προϊόν υψηλών προδιαγραφών. Οι οδηγίες χρήσης είναι μέρος αυτού του προϊόντος. Περιέχουν σημαντικές πληροφορίες σχετικά με το χειρισμό, την ασφάλεια, τη χρήση και την απόρριψη.

Πριν τη χρήση του προϊόντος εξοικειωθείτε με όλες τις υποδείξεις χρήσης και ασφαλείας. Για τον συγκεκριμένο σκοπό διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες χρήσης και τις υποδείξεις ασφαλείας.

Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο με τον τρόπο που περιγράφεται και για τον τομέα εφαρμογής που αναφέρεται. Φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης σε ασφαλές μέρος και, σε περίπτωση που δώσετε το προϊόν σε άλλους, δώστε οπωσδήποτε μαζί και όλα τα συνοδευτικά έγγραφα.

## ● Προβλεπόμενη χρήση

Αυτό το προϊόν είναι κατάλληλο για να παρασκευάζετε βιάφλες και σάντουιτς, όπως και για ψήσιμο. Μην το χρησιμοποιείτε για άλλους σκοπούς.

Το προϊόν προορίζεται αποκλειστικά για ιδιωτική χρήση και όχι για επαγγελματικούς σκοπούς.

Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για βλάβες λόγω ακατάλληλης χρήσης.

## ● Περιεχόμενο συσκευασίας

1 × Τοστιέρα

3 × Σετ εναλλάξιμων πλακών

1 × Οδηγίες χρήσης

## ● Περιγραφή μερών

- 1 Μηχανισμός ασφάλισης
- 2 Κόκκινη ενδεικτική λυχνία (λειτουργία)
- 3 Πράσινη ενδεικτική λυχνία (θέρμανση)
- 4 Καλώδιο τροφοδοσίας με φισ
- 5 Βάση περιτύλιξης
- 6 Θερμαντικό στοιχείο
- 7 Μεγάλος αγκιστρωτός σφιγκτήρας
- 8 Μοχλός απασφάλισης
- 9 Εξωτερική διάταξη ασφάλισης (μικρή)
- 10 Εσωτερική διάταξη ασφάλισης (μεγάλη)
- 11 Πλάκα για σάντουιτς (πάνω και κάτω πλάκα)
- 12 Πλάκα γκριλ (πάνω και κάτω πλάκα)
- 13 Πλάκα για βιάφλες (πάνω και κάτω πλάκα)
- 14 Καπάκι
- 15 Λαβή

## ● Τεχνικά δεδομένα

Τάση εισόδου: 220-240 V~,  
50-60 Hz

Ισχύς εισόδου: 750 W

Κατηγορία προστασίας: I

HG09121: GS (TÜV SÜD)



## Υποδείξεις ασφαλείας

**ΕΞΟΙΚΕΙΩΘΕΙΤΕ ΜΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΤΙΣ ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ!**

Σε περίπτωση πρόκλησης βλαβών λόγω μη τήρησης αυτών των οδηγιών χρήσης συσκευής, η εγγύηση ακυρώνεται!

Δεν αναλαμβάνουμε καμία ευθύνη για επακόλουθες ζημιές! Σε περίπτωση υλικών ζημιών ή τραυματισμών λόγω ακατάλληλης χρήσης ή μη τήρησης των υποδείξεων ασφαλείας δεν αναλαμβάνουμε καμία ευθύνη!

**⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!  
ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗ ΖΩΗ ΚΑΙ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΑΤΥΧΗΜΑΤΟΣ ΓΙΑ ΒΡΕΦΗ ΚΑΙ ΠΑΙΔΙΑ!**

- Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τα υλικά συσκευασίας χωρίς επίβλεψη. Τα υλικά συσκευασίας ενέχουν κίνδυνο ασφυξίας. Τα παιδιά υποτιμούν συχνά τους σχετικούς κινδύνους. Μην επιτρέπετε ποτέ στα παιδιά να πλησιάζουν τα υλικά συσκευασίας.

- Αυτό το προϊόν μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον τελούν υπό επιτήρηση ή τους έχουν δοθεί οδηγίες για τη χρήση του προϊόντος με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τον κίνδυνο που ενέχεται.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με το προϊόν.
- Οι εργασίες καθαρισμού και συντήρησης δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά, εκτός αν είναι άνω των 8 ετών και επιβλέπονται.
- Μην επιτρέπετε σε παιδιά κάτω των 8 ετών να πλησιάζουν το προϊόν και το καλώδιο τροφοδοσίας.

### **⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!**

- Η ακατάλληλη χρήση μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμούς. Χρησιμοποιείτε το προϊόν αποκλειστικά σύμφωνα με τις οδηγίες. Μην επιχειρείτε να τροποποιήσετε το προϊόν με οποιονδήποτε τρόπο.

### **⚠️ ΚΙΝΔΥΝΟΣ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!**

- Μην επιχειρείτε ποτέ να επισκευάσετε το προϊόν μόνοι σας. Σε περίπτωση δυσλειτουργίας, οι επισκευές πρέπει να εκτελούνται μόνο από εξειδικευμένο τεχνικό.
- Μην βυθίζετε το προϊόν σε νερό ή άλλα υγρά. Μην τοποθετείτε ποτέ το προϊόν κάτω από τρεχούμενο νερό.
- Μην χρησιμοποιείτε το προϊόν αν έχει υποστεί βλάβη. Σε περίπτωση βλάβης, αποσυνδέστε το προϊόν από το ηλεκτρικό δίκτυο και απευθυνθείτε στο κατάστημα αγοράς.
- Απαγορεύεται η χρήση του προϊόντος σε περίπτωση πτώσης ή αν έχει ορατά σημάδια ζημιάς.
- Το προϊόν παραμένει σταθερά ενεργοποιημένο όταν είναι συνδεδεμένο στο ηλεκτρικό δίκτυο.
- Πριν συνδέσετε το προϊόν στο ηλεκτρικό δίκτυο, ελέγξτε αν η τάση και η ένταση ρεύματος που αναγράφονται στην πινακίδα τύπου του προϊόντος συμφωνούν με τα αντίστοιχα στοιχεία της παροχής ρεύματος.

- Ελέγχετε τακτικά το φως και το καλώδιο τροφοδοσίας για βλάβες. Αν το καλώδιο τροφοδοσίας υποστεί βλάβη, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών του ή παρομοίως εξειδικευμένο τεχνικό για την αποφυγή κινδύνων.
- Προστατεύστε το καλώδιο τροφοδοσίας από ζημιές. Μην το αφήνετε να κρέμεται από αιχμηρές ακμές, μην το συνθλίβετε και μην το λυγίζετε. Κρατήστε το καλώδιο τροφοδοσίας μακριά από καυτές επιφάνειες και ελεύθερες φλόγες.

### **⚠️ ΠΡΟΣΟΧΗ! ΠΟΛΥ ΘΕΡΜΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ!**

- Το προϊόν θερμαίνεται πολύ κατά τη χρήση. Μην αγγίζετε το προϊόν κατά τη διάρκεια της χρήσης και αμέσως μετά τη χρήση.
- Πιάνετε το προϊόν μόνο από τη λαβή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας και όσο κρυώνει.
- Λάβετε υπόψη ότι η λαβή μπορεί να θερμανθεί ελαφρώς κατά τη χρήση.

### **⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΥΛΙΚΗΣ ΖΗΜΙΑΣ!**

- Μην αφήνετε ποτέ το προϊόν χωρίς επίβλεψη όταν είναι συνδεδεμένο στο ηλεκτρικό δίκτυο.
- Μην μετακινείτε το προϊόν ενώ βρίσκεται σε λειτουργία.
- Μην χρησιμοποιείτε το προϊόν χωρίς να έχουν τοποθετηθεί οι εναλλάξιμες πλάκες.
- Μην τοποθετείτε το προϊόν σε θερμές επιφάνειες (εστίες αερίου, ηλεκτρικές εστίες, φούρνους κ.ο.κ.). Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο σε επίπεδη, σταθερή, καθαρή, ανθεκτική στη θερμότητα και στεγνή επιφάνεια.
- Μην καλύπτετε το προϊόν κατά τη διάρκεια της χρήσης ή αμέσως μετά τη χρήση, ενώ είναι ακόμη ζεστό.
- Δώστε προσοχή, ώστε το καλώδιο τροφοδοσίας να μην παγιδευτεί ανάμεσα στις εναλλάξιμες πλάκες και να μην ακουμπά στις γωνίες των πλακών.

- Δεν συνιστάται η χρήση καλωδίων επέκτασης. Αν η χρήση καλωδίου επέκτασης είναι απαραίτητη, πρέπει να είναι κατάλληλη για ένταση ρεύματος τουλάχιστον 10 Α.
- Δρομολογήστε το καλώδιο τροφοδοσίας και το καλώδιο επέκτασης με τέτοιο τρόπο, ώστε να αποκλείεται το ενδεχόμενο να σκοντάψει κάποιος πάνω τους και να προκληθούν ζημιές.
- Το προϊόν δεν προορίζεται για χρήση σε συνδυασμό με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- Τραβάτε το φως, όχι το καλώδιο τροφοδοσίας, για να το βγάλετε από την πρίζα.
- Προστατεύστε το προϊόν, το καλώδιο τροφοδοσίας και το φως από σκόνη, άμεση ηλιακή ακτινοβολία, σταγόνες και πιτσιλίσμα.
- Προστατεύστε το προϊόν από τη θερμότητα. Μην τοποθετείτε το προϊόν κοντά σε ελεύθερες φλόγες ή πηγές θερμότητας, όπως φούρνοι και θερμάστρες.

## **⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!**

- Αποσυνδέστε το προϊόν από το ηλεκτρικό δίκτυο πριν τον καθαρισμό ή όταν δεν χρησιμοποιείται.

### ● **Πριν την πρώτη χρήση**

#### ● **Αποσυσκευάστε και καθαρίστε σχολαστικά το προϊόν**

1. Βγάλτε το προϊόν από τη συσκευασία και αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας και τις προστατευτικές μεμβράνες.
2. Ελέγξτε αν διατίθενται όλα τα μέρη και αν το περιγραφόμενο περιεχόμενο συσκευασίας είναι πλήρες (βλ. «Περιεχόμενο συσκευασίας»).
3. Ελέγξτε αν το προϊόν και όλα τα μέρη βρίσκονται σε καλή κατάσταση. Αν διαπιστώσετε ζημιές ή ελαττώματα, μην χρησιμοποιείτε το προϊόν. Ακολουθήστε τις οδηγίες του κεφαλαίου «Εγγύηση».
4. Πριν την πρώτη χρήση θέστε το προϊόν σε λειτουργία χωρίς τρόφιμα, ώστε να καούν τυχόν υπολείμματα παραγωγής. Φροντίστε ο χώρος να αερίζεται επαρκώς.
5. Καθαρίστε όλα τα μέρη του προϊόντος σύμφωνα με τις οδηγίες του κεφαλαίου «Καθαρισμός και φροντίδα».

### ● **Χρήση**

#### ● **Τοποθέτηση και αφαίρεση εναλλάξιμων πλακών**

## **⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!**

- Πριν την τοποθέτηση/αφαίρεση των εναλλάξιμων πλακών βγάξτε πάντα το φως από την πρίζα.

## **⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ! ΠΟΛΥ ΘΕΡΜΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ!**

- Μην αλλάζετε/αφαιρείτε τις εναλλάξιμες πλάκες αμέσως μετά τη λειτουργία. Αφήστε αρχικά το προϊόν να κρυώσει.

### **❗ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ:**

- Τοποθετείτε μόνο ίδιες εναλλάξιμες πλάκες **11/12/13**.

### **Τοποθέτηση εναλλάξιμων πλακών**

1. Απασφαλίστε το μηχανισμό ασφάλισης **1** και ανοίξτε το προϊόν.
2. Τοποθετήστε τις εσωτερικές διατάξεις ασφάλισης **10** της εναλλάξιμης πλάκας που θέλετε στους μεγάλους αγκιστρωτούς σφιγκτήρες **7**.
3. Πιέστε την εναλλάξιμη πλάκα προς τα κάτω, μέχρι να ασφαλίσει αισθητά.
4. Επαναλάβετε τα βήματα 2 και 3 στην άλλη πλευρά του προϊόντος.

### **Αφαίρεση εναλλάξιμων πλακών**

1. Απασφαλίστε το μηχανισμό ασφάλισης **1** και ανοίξτε το προϊόν.
2. Τραβήξτε το μοχλό απασφάλισης **8** και αφαιρέστε την εναλλάξιμη πλάκα.
3. Επαναλάβετε το βήμα 2 στην άλλη πλευρά του προϊόντος.

## **● Χρήση**

### **❗ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ:**

- Τις πρώτες φορές που θα θερμανθεί το προϊόν ενδέχεται να αναδυθεί μια ελαφρά οσμή. Φροντίστε ο χώρος να αερίζεται καλά.
- Απορρίψτε την πρώτη δόση των τροφίμων που ψήσατε.
- Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας η πράσινη ενδεικτική λυχνία **3** ανάβει και σβήνει περιστασιακά. Αυτό υποδεικνύει ότι το προϊόν αναθερμαίνεται, ώστε να επιτευχθεί η θερμοκρασία λειτουργίας.
- Αυτό το προϊόν είναι κατάλληλο για να παρασκευάζετε βάφλες και σάντουιτς, όπως και για ψήσιμο (βλ. επόμενες ενότητες).

<b>Συνιστώμενοι χρόνοι μαγειρέματος/ψησίματος</b>	
Σάντουιτς	4 έως 5 λεπτά
Ψήσιμο	4 έως 9 λεπτά (ελέγχετε τακτικά τα τρόφιμα)
Βάφλες (γλυκές/αλμυρές)	8 λεπτά
Μόνο ως αναφορά (μπορείτε να βρείτε τους εκτιμώμενους χρόνους ψησίματος στην ενότητα «Συνταγές»)	

1. Για να ενεργοποιήσετε το προϊόν, συνδέστε το φως **4** σε κατάλληλη πρίζα. Η κόκκινη ενδεικτική λυχνία **2** ανάβει.
2. Αφήστε το προϊόν κλειστό όσο θερμαίνεται. Θερμάνετε το προϊόν μέχρι να ανάψει η πράσινη ενδεικτική λυχνία **3**.
3. Λιπάνετε τις πάνω και κάτω εναλλάξιμες πλάκες **11/12/13** με κατάλληλο μαγειρικό λάδι.
4. Προσθέστε μια κατάλληλη ποσότητα τροφίμων ή ζύμης στις κάτω εναλλάξιμες πλάκες και κλείστε το καπάκι **14** μέσω της λαβής **15** και του μηχανισμού ασφάλισης **1** για να παραμείνει το προϊόν κλειστό όσο ψήνονται τα τρόφιμα.
5. Για να απενεργοποιήσετε το προϊόν, βγάλτε το φως από την πρίζα. Η κόκκινη ενδεικτική λυχνία σβήνει.

<b>Ενδεικτική λυχνία</b>	<b>Κατάσταση</b>
Κόκκινη ενδεικτική λυχνία αναμμένη	Προϊόν ενεργοποιημένο
Κόκκινη ενδεικτική λυχνία σβηστή	Προϊόν απενεργοποιημένο
Πράσινη ενδεικτική λυχνία σβηστή	Το προϊόν θερμαίνεται/αναθερμαίνεται.
Πράσινη ενδεικτική λυχνία αναμμένη	Επιτεύχθηκε η θερμοκρασία λειτουργίας.

## ● Ψήσιμο σάντουιτς

Για σάντουιτς με γλυκιά ή αλμυρή γέμιση.

### ❗ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ:

- Όσο τα σάντουιτς ψήνονται, η πράσινη ενδεικτική λυχνία [3] σβήνει και ανάβει ξανά. Αυτό υποδεικνύει τη ρύθμιση της απαιτούμενης θερμοκρασίας λειτουργίας.

### Εναλλάξιμες πλάκες:

- Πλάκες για σάντουιτς (πάνω και κάτω πλάκα) [11]

### Εκτιμώμενος χρόνος ψησίματος:

- Περ. 4 έως 5 λεπτά. Ανάλογα με το πόσο τραγανά θέλετε να είναι τα σάντουιτς. Ο χρόνος ψησίματος μπορεί να μειωθεί ή να αυξηθεί ανάλογα με τις προτιμήσεις σας.

1. Απασφαλίστε το μηχανισμό ασφάλισης [1] και ανοίξτε το προϊόν.
2. Τοποθετήστε 2 σάντουιτς στην κάτω πλάκα για σάντουιτς [11].
3. Κλείστε το καπάκι [14] με τη βοήθεια της λαβής [15] και ασφαλίστε το μηχανισμό ασφάλισης για να παραμείνει το προϊόν κλειστό όσο ψήνονται τα σάντουιτς.
4. Μόλις τα σάντουιτς είναι έτοιμα, αφαιρέστε τα από το προϊόν με μια πλαστική/ξύλινη σπάτουλα (ή άλλο κατάλληλο μη μεταλλικό εργαλείο) για την αποφυγή πρόκλησης ζημιάς στην αντικολητική επίστρωση του προϊόντος.
5. Μετά την ολοκλήρωση του ψησίματος βγάλτε το φιν [4] από την πρίζα.

## ● Ψήσιμο

### ⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΙΤΣΙΛΙΣΜΑΤΟΣ!

- Μην ψήνετε βρεγμένα τρόφιμα που στάζουν. Όταν ανοίγετε το προϊόν, δώστε προσοχή για πιτσιλισμα λίπους και εξερχόμενο ατμό.

Για μικρά κομμάτια κρέατος, λουκάνικα, λαχανικά στο γκριλ.

### ❗ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ:

- Όσο τα τρόφιμα ψήνονται, η πράσινη ενδεικτική λυχνία [3] σβήνει και ανάβει ξανά. Αυτό υποδεικνύει τη ρύθμιση της απαιτούμενης θερμοκρασίας λειτουργίας.

### Εναλλάξιμες πλάκες:

- Πλάκες γκριλ (πάνω και κάτω πλάκα) [12]

### Εκτιμώμενος χρόνος ψησίματος:

- Περ. 4 έως 9 λεπτά. Ανάλογα με το πόσο ψημένα θέλετε να είναι τα τρόφιμα. Ο χρόνος ψησίματος μπορεί να μειωθεί ή να αυξηθεί ανάλογα με τις προτιμήσεις σας.

1. Απασφαλίστε το μηχανισμό ασφάλισης [1] και ανοίξτε το προϊόν.
2. Τοποθετήστε τα τρόφιμα που θέλετε να ψήσετε στην κάτω πλάκα γκριλ [12].
3. Κλείστε το καπάκι [14] με τη βοήθεια της λαβής [15] και ασφαλίστε το μηχανισμό ασφάλισης για να παραμείνει το προϊόν κλειστό όσο ψήνονται τα τρόφιμα.
4. Μετά την ολοκλήρωση του ψησίματος βγάλτε το φιν [4] από την πρίζα.

## ● Ψήσιμο βάφλας

Για γλυκές ή αλμυρές βάφλες.

### ❗ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ:

- Όσο οι βάφλες ψήνονται, η πράσινη ενδεικτική λυχνία [3] σβήνει και ανάβει ξανά. Αυτό υποδεικνύει τη ρύθμιση της απαιτούμενης θερμοκρασίας λειτουργίας.

### Εναλλάξιμες πλάκες:

- Πλάκες για βάφλες (πάνω και κάτω πλάκα) [13]

### Εκτιμώμενος χρόνος ψησίματος:

- Περ. 8 λεπτά. Ανάλογα με το πόσο θέλετε να ροδίσουν οι βάφλες. Ο χρόνος ψησίματος μπορεί να μειωθεί ή να αυξηθεί, ανάλογα με την περίπτωση.

1. Απασφαλίστε το μηχανισμό ασφάλισης [1] και ανοίξτε το προϊόν.

- Χρησιμοποιήστε μια κουτάλα από ξύλο ή ανθεκτικό στη θερμότητα πλαστικό για να τοποθετήσετε ζύμη στην κάτω πλάκα για βάφλες **13**. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλική κουτάλα, επειδή μπορεί να προκληθεί ζημιά στην αντικολητική επιστρώση των πλακών για βάφλες.  
Μην παραγεμίζετε την κάτω πλάκα για βάφλες.
- Κλείστε το καπάκι **14** με τη βοήθεια της λαβής **15** και ασφαλίστε το μηχανισμό ασφάλισης για να παραμείνει το προϊόν κλειστό όσο ψήνεται η ζύμη.
- Μόλις οι βάφλες είναι έτοιμες, αφαιρέστε τις από το προϊόν με μια πλαστική/ξύλινη σπάτουλα (ή άλλο κατάλληλο μη μεταλλικό εργαλείο) για την αποφυγή πρόκλησης ζημιάς στην αντικολητική επιστρώση του προϊόντος.
- Μετά την ολοκλήρωση του ψησίματος βγάλτε το φιν **4** από την πρίζα.

## ● Συνταγές

### ● Σάντουιτς με τόνο

#### Εναλλάξιμες πλάκες:

- Πλάκες για σάντουιτς (πάνω και κάτω πλάκα) **11**

#### Συστατικά:

4 φέτες	Ψωμί για τoστ
85 g	Ταχίνι
85 g	Άπαχο στραγγιστό γιαούρτι
80 g	Τόνος
65 g	Φρέσκος βασιλικός
1	Λεμόνι, συμμένο
14 ml	Ελαιόλαδο
1 πρέζα	Αλάτι
1 πρέζα	Πιπέρι

#### Διαδικασία:

- Θερμάνετε το προϊόν.
- Ανακατέψτε το ταχίνι, το στραγγιστό γιαούρτι και το χυμό λεμονιού και προσθέστε το βασιλικό, το αλάτι και το πιπέρι.

- Προσθέστε ελαιόλαδο στη σως από ταχίνι και γιαούρτι. Μοιράστε τη σως από ταχίνι και γιαούρτι σε 2 φέτες ψωμιού για τoστ.
- Απλώστε από πάνω τον τόνο που έχετε στραγγίσει.
- Καλύψτε με τις υπόλοιπες φέτες του ψωμιού για τoστ.
- Κλείστε το προϊόν και ψήστε για περ. 4 λεπτά.
- Σερβίρετε αμέσως.

## ● Σάντουιτς με γαλοπούλα

#### Εναλλάξιμες πλάκες:

- Πλάκες για σάντουιτς (πάνω και κάτω πλάκα) **11**

#### Συστατικά:

4 φέτες	Ψωμί για τoστ
2 φέτες	Γκούντα
50 g	Στήθος γαλοπούλας, κομμένο σε κομμάτια
10 g	Μουστάρδα
1/2	Κρεμμύδι
1 πρέζα	Αλάτι
1 πρέζα	Πιπέρι

#### Διαδικασία:

- Θερμάνετε το προϊόν.
- Αλείψτε τις φέτες του ψωμιού για τoστ με μουστάρδα στην εσωτερική πλευρά.
- Ψιλοκόψτε το κρεμμύδι.
- Μοιράστε το στήθος γαλοπούλας και το κρεμμύδι σε 2 φέτες ψωμιού για τoστ.
- Προσθέστε αλάτι και πιπέρι.
- Τοποθετήστε από πάνω το τυρί.
- Καλύψτε με τις υπόλοιπες φέτες του ψωμιού για τoστ.
- Κλείστε το προϊόν και ψήστε για περ. 4 λεπτά.
- Σερβίρετε αμέσως.



## ● Βελγικές βάφλες

### Εναλλάξιμες πλάκες:

- Πλάκες για βάφλες (πάνω και κάτω πλάκα)  
13

### Συστατικά:

5	Αβγά
250 g	Βούτυρο
200 g	Ζάχαρη
400 ml	Γάλα
500 g	Αλεύρι για όλες τις χρήσεις
2 σακουλάκια	Βανίλια
5 g	Μπέικιν πάουντερ

### Διαδικασία:

1. Θερμάνετε το προϊόν.
2. Σε ένα μπολ μεσαίου μεγέθους ανακατέψτε τα αβγά, τη βανίλια, τη ζάχαρη και το βούτυρο.
3. Προσθέστε το μπέικιν πάουντερ, περίπου το μισό αλεύρι και το μισό γάλα στο μπολ και ανακατέψτε.
4. Προσθέστε το υπόλοιπο αλεύρι και το υπόλοιπο γάλα. Ανακατέψτε μέχρι η ζύμη να γίνει κρεμώδης.
5. Ψεκάστε τις δύο εναλλάξιμες πλάκες 13 με σπρέι λαδιού.
6. Μοιράστε ομοιόμορφα τη ζύμη στην κάτω εναλλάξιμη πλάκα.
7. Κλείστε το προϊόν και ψήστε για 8 λεπτά.
8. Σερβίρετε αμέσως.

## ● Βάφλες με μύρτιλα

### Εναλλάξιμες πλάκες:

- Πλάκες για βάφλες (πάνω και κάτω πλάκα)  
13

### Συστατικά:

120 ml	Φυτικό λάδι
250 ml	Γάλα
2	Αβγά
200 g	Ζάχαρη
170 g	Αλεύρι για όλες τις χρήσεις
2,5 g	Μπέικιν πάουντερ
130 g	Μύρτιλα (φρέσκα ή κατεψυγμένα)

### Διαδικασία:

1. Θερμάνετε το προϊόν.
2. Σε ένα μεγάλο μπολ ανακατέψτε με αναδευτήρα το λάδι, το γάλα, τα αβγά και τη ζάχαρη. Προσθέστε το αλεύρι και το μπέικιν πάουντερ. Ανακατέψτε καλά.
3. Προσθέστε και ανακατέψτε απαλά τα μύρτιλα.
4. Ψεκάστε τις δύο αφαιρούμενες εναλλάξιμες πλάκες 13 με σπρέι λαδιού.
5. Μοιράστε ομοιόμορφα τη ζύμη στην κάτω εναλλάξιμη πλάκα.
6. Κλείστε το προϊόν και ψήστε για περ. 10 λεπτά μέχρι να ροδίσουν.
7. Σερβίρετε αμέσως.

## ● Βάφλες με ζαμπόν/τυρί

### Εναλλάξιμες πλάκες:

- Πλάκες για βάφλες (πάνω και κάτω πλάκα)  
13

### Συστατικά:

570 g	Κατεψυγμένες πατατοκροκέτες
225 g	Ζαμπόν σε κύβους
200 g	Τριμμένο τσένταρ
3	Μεγάλα αβγά, χτυπημένα
2 σκελίδες	Σκόρδο (ψιλοκομμένο)
2 κουταλάκι	Ψιλοκομμένος φρέσκος μαϊντανός
½ κουταλάκι	Ξερό θυμάρι
¼ κουταλάκι	Καπνιστή πάπρικα

Αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### Διαδικασία:

1. Ξεπαγώστε τις πατατοκροκέτες.
2. Θερμάνετε το προϊόν.
3. Ψεκάστε τις δύο αφαιρούμενες εναλλάξιμες πλάκες 13 με σπρέι λαδιού.
4. Σε ένα μεγάλο μπολ ανακατέψτε τις πατατοκροκέτες, το ζαμπόν, το τυρί, τα αβγά, το σκόρδο, το μαϊντανό, το θυμάρι και την πάπρικα. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι.
5. Μοιράστε ομοιόμορφα το μείγμα πατάτας στην κάτω εναλλάξιμη πλάκα.

- Κλείστε το προϊόν και ψήστε για περ. 7 λεπτά, μέχρι να ροδίσουν και να γίνουν τραγανές.
- Σερβίρετε αμέσως.

## ● Βελγικές βάφλες-μπράουνι

### Εναλλάξιμες πλάκες:

- Πλάκες για βάφλες (πάνω και κάτω πλάκα) 13

### Συστατικά:

180 g	Αλεύρι για όλες τις χρήσεις
65 g	Άγλυκο κακάο
20 g	Κρυσταλλική ζάχαρη
1 κουταλάκι	Μπέικιν πάουντερ
1 κουταλάκι	Θαλασσινό αλάτι
10 κουταλιές	Λιωμένο βούτυρο, ανάλατο
2	Μεγάλα αβγά
2 κουταλάκι	Εκχύλισμα βανίλιας
60 ml	Νερό
120 g	Μικρά κομμάτια σοκολάτας

- **Προαιρετικά συστατικά:** Παγωτό βανίλια, σάλτσα σοκολάτας, ζάχαρη άχνη

### Διαδικασία:

- Θερμάνετε το προϊόν. Σε ένα μεγάλο μπολ ανακατέψτε το αλεύρι, το κακάο, τη ζάχαρη, το μπέικιν πάουντερ και το αλάτι. Λιώστε το βούτυρο και αφήστε το να κρυσώσει για λίγο.
- Σε ένα μικρό μπολ ανακατέψτε τα αβγά, το εκχύλισμα βανίλιας και το νερό. Προσθέστε το μείγμα αβγών στα ξηρά συστατικά. Προσθέστε ανακατεύοντας γρήγορα το λιωμένο βούτυρο. Προσθέστε τα κομματάκια σοκολάτας.
- Ψεκάστε τις δύο εναλλάξιμες πλάκες 13 με σπρέι λαδιού.
- Μοιράστε ομοιόμορφα τη ζύμη στην κάτω εναλλάξιμη πλάκα.
- Κλείστε το προϊόν και ψήστε για περ. 3 λεπτά.
- Σηκώστε το καπάκι 14 για να ελέγξετε τις βάφλες. Οι βάφλες πρέπει να είναι σχηματισμένες, αλλά μαλακές.
- Σερβίρετε με ζάχαρη άχνη, παγωτό βανίλια ή σάλτσα σοκολάτας.

## ● Σουβλάκια γαρίδας με δαμάσκηνα

### Εναλλάξιμες πλάκες:

- Πλάκες γκριλ (πάνω και κάτω πλάκα) 12

### Συστατικά:

2 κουταλιές	Κραμβέλαιο
2 κουταλιές	Κόλιανδρος (φρεσκοκομμένος)
1 κουταλάκι	Ξύσμα λεμονιού (φρεσκοτριμμένο)
3 κουταλιές	Χυμός λεμονιού
½ κουταλάκι	Αλάτι
12	Ωμές γαρίδες (8 έως 12 γαρίδες τα 500 g/χωρίς το κέλυφος και το έντερο)
3	Πιπεριές χαλαπένιο (τις κόβετε κατά μήκος, αφαιρείτε τα σπόρια και, στη συνέχεια, τις κόβετε στα τέσσερα)
2	Δαμάσκηνα (χωρίς το κουκούτσι, κομμένα στα έξι)

### Διαδικασία:

- Θερμάνετε το προϊόν.
- Σε ένα μεγάλο μπολ ανακατέψτε το κραμβέλαιο, τον κόλιανδρο, το ξύσμα και το χυμό λεμονιού και το αλάτι.
- Κρατήστε 3 κουταλιές από το μείγμα σε ένα μικρό μπολ και αφήστε το στην άκρη.
- Προσθέστε τις γαρίδες, τις πιπεριές και τα δαμάσκηνα στο μείγμα. Ανακατέψτε, ώστε το μείγμα να πάει παντού και αφήστε να μαριναριστούν.
- Μοιράστε ομοιόμορφα τις γαρίδες, τις πιπεριές και τα δαμάσκηνα σε 4 καλαμάκια (25 cm). Πετάξτε τη μαρινάδα.
- Ψήστε τα σουβλάκια μέχρι να μαγειρευτούν οι γαρίδες. Ψήστε τα για περ. 2 λεπτά σε κάθε πλευρά και γυρίστε τα από την άλλη.
- Ραντίστε με όση μαρινάδα έχει απομείνει.

## ● Αντιμετώπιση προβλημάτων

Πρόβλημα	Αντιμετώπιση
Το προϊόν δεν λειτουργεί.	<input type="checkbox"/> Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">4</span> σε κατάλληλη πρίζα.

Πρόβλημα	Αντιμετώπιση
Οι βάφλες/τα σάντουιτς είναι πολύ σκούρα.	<input type="checkbox"/> Μειώστε το χρόνο ψήσιματος.
Οι βάφλες/τα σάντουιτς είναι πολύ ανοιχτόχρωμα.	<input type="checkbox"/> Αυξήστε το χρόνο ψήσιματος.
Οι έτοιμες βάφλες/τα σάντουιτς δεν αφαιρούνται εύκολα από το προϊόν.	<input type="checkbox"/> Λιπάνετε ελαφρώς τις εναλλάξιμες πλάκες <b>11/13</b> πριν το ψήσιμο. <input type="checkbox"/> Δοκιμάστε μια άλλη συνταγή για τη ζύμη.

## ● Καθαρισμός και φροντίδα

### ⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

- Αποσυνδέετε πάντα το προϊόν από το ηλεκτρικό δίκτυο πριν τον καθαρισμό.
- Μην βυθίζετε ποτέ τα ηλεκτρικά μέρη του προϊόντος σε νερό ή άλλα υγρά. Μην τοποθετείτε ποτέ το προϊόν κάτω από τρεχούμενο νερό.
- Μην αφήνετε να εισχωρήσουν στο εσωτερικό του προϊόντος νερό ή άλλα υγρά.

### ⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ! ΠΟΛΥ ΘΕΡΜΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ!

- Μην καθαρίζετε το προϊόν αμέσως μετά τη χρήση. Αφήστε αρχικά το προϊόν να κρυώσει.

### ⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΖΗΜΙΑΣ!

- Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά, σκληρά καθαριστικά ή σκληρές βούρτσες για τον καθαρισμό του προϊόντος ή των εξαρτημάτων.

### ① ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ:

- Καθαρίστε το προϊόν αμέσως μετά, αφού κρυώσει. Αν τα υπολείμματα στεγνώσουν, δεν μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα.
- Οι εναλλάξιμες πλάκες **11/12/13** ενδείκνυται για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων.

Μέρος	Τρόπος καθαρισμού
■ Περίβλημα	<input type="checkbox"/> Σκουπίστε το περίβλημα με ένα ελαφρώς υγρό πανί. Αν χρειάζεται, προσθέστε λίγο απορρυπαντικό.
■ Εναλλάξιμες πλάκες <b>11/12/13</b>	<input type="checkbox"/> Πλύνετε τις εναλλάξιμες πλάκες με νερό και ήπιο απορρυπαντικό.
■ Ενδιάμεσοι χώροι στις κάτω πλευρές των εναλλάξιμων πλακών ■ Θερμαντικό στοιχείο <b>6</b> ■ Μηχανισμός ασφάλισης <b>1</b>	<input type="checkbox"/> Απομακρύνετε το λίπος και τα υγρά με χαρτί κουζίνας. <input type="checkbox"/> Απομακρύνετε τα κολλημένα, καμμένα υπολείμματα με μια ξύλινη σπάτουλα ή μια οδοντογλυφίδα.

- Αφήνετε όλα τα μέρη να στεγνώνουν καλά μετά τον καθαρισμό και πριν την επόμενη χρήση.

## ● Αποθήκευση

### ⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ! ΠΟΛΥ ΘΕΡΜΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ!

- Μην αποθηκεύετε το προϊόν αμέσως μετά τη χρήση. Αφήστε αρχικά το προϊόν να κρυώσει.

### ⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΖΗΜΙΑΣ!

- Μην τοποθετείτε το προϊόν σε ντουλάπι ή στη συσκευασία του όσο είναι θερμό.
- Καθαρίστε το προϊόν πριν την αποθήκευση.
- Τυλίξτε το καλώδιο τροφοδοσίας **4** γύρω από τη βάση περιτύλιξης **5** στο κάτω μέρος του προϊόντος.
- Αποθηκεύστε το προϊόν στην αρχική συσκευασία όταν δεν το χρησιμοποιείτε.
- Φυλάξτε το προϊόν σε στεγνό μέρος, μακριά από σημεία στα οποία φτάνουν τα παιδιά.

## ● Απόσυρση

Η συσκευασία αποτελείται από υλικά φιλικά προς το περιβάλλον, τα οποία μπορείτε να διαθέσετε στους χώρους ανακύκλωσης της περιοχής σας.



Προσέξτε τον χαρακτηρισμό των υλικών συσκευασίας για τον διαχωρισμό απορριμμάτων, αυτά είναι χαρακτηρισμένα από συντόμευσεις (a) και αριθμούς (b) με την ακόλουθη σημασία: 1-7: πλαστικά/20-22: χαρτί και χαρτόνι/80-98: σύνθετο υλικό.

## Προϊόν:



Το προϊόν, συμπεριλ. των αξεσουάρ και των υλικών συσκευασίας, είναι ανακυκλώσιμο και υπόκειται στη διευρυμένη ευθύνη του κατασκευαστή.

Απορρίψτε τα ξεχωριστά τηρώντας τις απεικονιζόμενες πληροφορίες ταξινόμησης για καλύτερη επεξεργασία των αποβλήτων.

Το λογότυπο Triman ισχύει μόνο για τη Γαλλία.



Για πληροφορίες σχετικά με τις δυνατότητες απόρριψης του προϊόντος που δεν χρησιμοποιείται πλέον, απευθυνθείτε στις αρμόδιες υπηρεσίες της κοινότητας ή του δήμου σας.



Για την προστασία του περιβάλλοντος, μην απορρίψτε το άχρηστο πλέον προϊόν στα οικιακά απορρίμματα, αλλά παραδώστε το στα ειδικά Κέντρα απόρριψης. Για τα σημεία συλλογής και τις ώρες λειτουργίας τους απευθυνθείτε στις αρμόδιες υπηρεσίες.

## ● Σύντομη δήλωση συμμόρφωσης Ε.Κ.



Το σύμβολο CE επιβεβαιώνει τη συμβατότητα με τις κατευθυντήριες οδηγίες της ΕΕ που ισχύουν για το προϊόν.

## ● Εγγύηση

Το προϊόν κατασκευάστηκε προσεκτικά κάτω από αυστηρές οδηγίες ποιότητας και ελέγχθηκε επιμελώς πριν από την αποστολή. Σε περίπτωση βλαβών στο προϊόν έχετε νομικά δικαιώματα προς τον πωλητή του προϊόντος. Τα νομικά δικαιώματα δεν περιορίζονται από την εγγύηση που παρατίθεται παρακάτω.

Για το παρόν προϊόν σας παρέχεται δικαίωμα εγγύησης 3 ετών από την ημερομηνία αγοράς. Η εγγύηση ισχύει από την ημερομηνία αγοράς. Παρακαλείσθε να φυλάξετε με προσοχή την ταμειακή απόδειξη. Το συγκεκριμένο έγγραφο θα απαιτηθεί ως αποδεικτικό αγοράς.

Σε περίπτωση που εντός του διαστήματος των 3 ετών από την ημερομηνία αγοράς αυτού του προϊόντος προκύψει κάποιο σφάλμα υλικού ή κατασκευής, το προϊόν επισκευάζεται ή αντικαθίσταται από εμάς - κατόπιν επιλογής μας - δωρεάν. Αυτή η εγγύηση παύει να ισχύει αν το προϊόν πάθει βλάβη, χρησιμοποιηθεί ή συντηρηθεί εκτός των προδιαγραφών.

Η εγγύηση ισχύει για σφάλματα υλικού ή κατασκευής. Αυτή η εγγύηση δεν επεκτείνεται σε μέρη προϊόντος, τα οποία εκτέθηκαν σε φυσιολογική φθορά και για αυτό το λόγο μπορούν να θεωρηθούν ως φθαρτά μέρη (π.χ. μπαταρίες) ή για βλάβες σε εύθραυστα μέρη, π.χ. διακόπτες, επαναφορτιζόμενες μπαταρίες ή παρόμοια, τα οποία είναι κατασκευασμένα από γυαλί.

Με την αντικατάσταση της συσκευής, σύμφωνα με το ΝΟΜΟΣ 2251/1994, ξεκινάει εκ νέου ο χρόνος εγγύησης.

## ● Διεκπεραίωση της εγγύησης

Για να εξασφαλίσουμε τη γρήγορη επεξεργασία του αιτήματός σας, παρακαλούμε ακολουθήστε τις παρακάτω υποδείξεις:

Σε περίπτωση ερωτήματος παρακαλείσθε να έχετε διαθέσιμο το παραστατικό αγοράς και τον κωδικό προϊόντος (IAN 416136\_2210) ως αποδεικτικό της αγοράς σας.

Μπορείτε να βρείτε τον αριθμό προϊόντος στην πινακίδα τύπου, σε μια εγχάραξη, στην σελίδα τίτλων των οδηγιών σας, (κάτω αριστερά) ή ως αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω σελίδα.

Αν προκύψουν λειτουργικά σφάλματα ή άλλα ελαττώματα, επικοινωνήστε αρχικά τηλεφωνικά ή μέσω email με το παρακάτω αναφερόμενο τμήμα service.

Ένα προϊόν που αναγνωρίζεται ως ελαττωματικό, μπορείτε μετά να το αποστείλετε χωρίς ταχυδρομικά τέλη στην ενημερωμένη σε εσάς διεύθυνση service επισυνάπτοντας την απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) και την ένδειξη, που υφίσταται το ελάττωμα και τότε προέκυψε.

## ● Σέρβις

GR

### Σέρβις Ελλάδα

Τηλ: 00800 491800674

Email: [owim@lidl.gr](mailto:owim@lidl.gr)

CY

### Σέρβις Κύπρος

Τηλ: 8009 4211

Email: [owim@lidl.com.cy](mailto:owim@lidl.com.cy)



**OWIM GmbH & Co. KG**

Stiftsbergstraße 1  
74167 Neckarsulm  
GERMANY

Model No.: HG09121

Version: 03/2023

IAN 416136\_2210

