

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG14253A
Version: 04/2026

IAN 516434_2510





SANDWICH TOASTER / SANDWICHMAKER / APPAREIL À CROQUE-MONSIEUR SSWM 750 F1

(GB) (IE) (NI) (MT)

SANDWICH TOASTER

Operation and safety notes

(DE) (AT) (BE) (CH)

SANDWICHMAKER

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

(FR) (BE) (CH)

APPAREIL À CROQUE-MONSIEUR

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

(NL) (BE)

TOSTI-IJZER

Bedienings- en veiligheidsinstructies

(IT) (CH) (MT)

TOSTIERA

Indicazioni per l'uso e per la sicurezza

(ES)

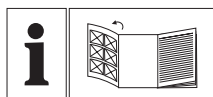
SANDWICHERA

Instrucciones de utilización y de seguridad

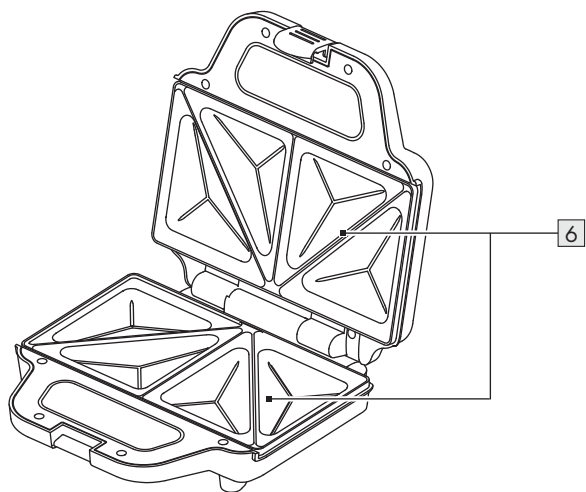
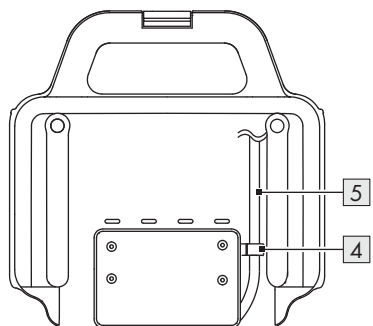
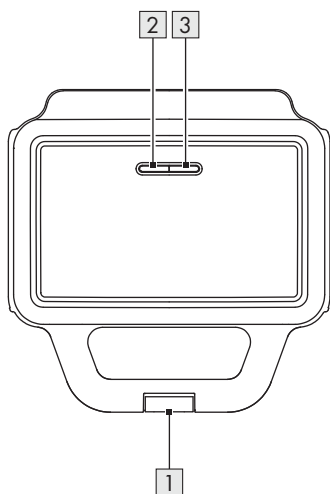
(PT)

TOSTADEIRA

Instruções de utilização e de segurança



GB/IE/NL/MT	Operation and safety notes	Page	5
DE/AT/BE/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	17
FR/BE/CH	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	30
NL/BE	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	44
IT/CH/MT	Indicazioni per l'uso e per la sicurezza	Pagina	57
ES	Instrucciones de utilización y de seguridad	Página	70
PT	Instruções de utilização e de segurança	Página	83



Warnings and symbols used	Page	6
Introduction	Page	7
Intended use	Page	7
Scope of delivery	Page	7
Description of parts	Page	7
Technical data	Page	7
Safety instructions	Page	7
Before first use	Page	10
Operation	Page	10
Turning on/off	Page	10
Sandwiches	Page	11
Recipes	Page	12
Bacon, egg and cheese sandwich	Page	12
Grilled cheddar cheese sandwich with caramelised apple	Page	12
Turkey sandwich	Page	12
Tuna sandwich	Page	13
Pudgy pie pizza sandwich	Page	13
Fried Egg Tomato sandwich	Page	13
Tomato sandwich with onion	Page	13
Ham and Cheese Toastie Sandwich	Page	14
Chicken lettuce sandwich	Page	14
Bacon Avocado Sandwich	Page	14
Cleaning and care	Page	14
Storage	Page	15
Disposal	Page	15
Warranty	Page	16
Warranty claim procedure	Page	16
Service	Page	16

Warnings and symbols used

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

 DANGER! 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
	Hz Hertz (supply frequency)
	W Watts
 WARNING! 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.	 NOTE: This symbol in combination with “Note” provides additional useful information.
	 Use the product in dry indoor spaces only.
 CAUTION! 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!
	 Warning – hot surface!
 This appliance is classified as protection class I and must be connected to a protective ground.	 Food safe This product has no adverse effect on taste or smell.
CE CE mark indicates conformity with relevant EU directives applicable for this product.	 Safety information  Instructions for use

SANDWICH TOASTER

● Introduction

We congratulate you on the purchase of your new product. You have chosen a high quality product. The instructions for use are part of the product. They contain important information concerning safety, use and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all of the safety information and instructions for use. Only use the product as described and for the specified applications. If you pass the product on to anyone else, please ensure that you also pass on all the documentation with it. You can download and view this and numerous other manuals at www.lidl-service.com. By scanning the QR code, you will be taken straight to the Lidl service website (www.lidl-service.com) where you can open your instruction manual by entering the article number (IAN) 516434_2510.

● Intended use

- This product is designed for making sandwiches. 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

After unpacking the product, check if the delivery is complete and if all parts are in good condition. Remove all packaging materials before use.

- 1 Sandwich toaster
- 1 User manual

● Description of parts

- 1 Lock
- 2 Red indicator (power)
- 3 Green indicator (ready)
- 4 Mains cord retainer
- 5 Mains cord with mains plug
- 6 Heating plates

● Technical data

Input voltage:	220-240 V~, 50 Hz
Power consumption:	750 W
Protection class:	I
Certification	
HG14253A:	GS (TÜV SÜD)
HG14253A-BS:	-



Safety instructions

BEFORE USING THE PRODUCT, PLEASE FAMILIARISE YOURSELF WITH ALL OF THE SAFETY INFORMATION AND INSTRUCTIONS FOR USE! WHEN PASSING THIS PRODUCT ON TO OTHERS, PLEASE ALSO INCLUDE ALL THE DOCUMENTS!

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!

Children and persons with disabilities

⚠️ 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 without supervision.

- Keep the product and its cord out of reach of children less than 8 years.

Intended use

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

Electrical safety

⚠️ 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.

⚠️ DANGER! Risk of burns! 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 electric shock! Do not immerse the product in water or other liquids. Never hold the product under running water.

⚠ WARNING! Risk of electric shock! 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 powered 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.

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.

Operation

- The product must not be left unattended while it is connected to the supply mains.
- Do not move the product while it is in operation.
- Do not place the product on hot plates (gas, electric, coal cooking range etc.). Operate the product 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.
- Store the product in a cool, dry place, protected from moisture and out of the reach of children.
- Protect the product against heat. Do not place the product close to open flames or heat sources such as stoves or heating appliances.
- Refer to the chapter "Cleaning and care" for instructions on how to clean the product.

Cleaning and storage

⚠ WARNING! Risk of injury! Disconnect the product from the mains supply before cleaning and when not in use.

- Do not store the hot product in a cupboard or in the packaging.
- 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.

● **Before first use**

- ☐ Remove the packaging material. Check if all parts are complete.
- ☐ During production, parts are covered with a protective oil film. Before first use, operate the product without any food so that any potential residues evaporate.
- ☐ Clean the product and its accessories (see "Cleaning and care").

● **Operation**

① NOTES:

- ☐ 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 sandwiches.

● **Turning on/off**

- ☐ Turning the product on: Connect the mains plug **[5]** to a suitable wall outlet. The red indicator **[2]** lights up.
- ☐ Turning the product off: Disconnect the mains plug **[5]** from the wall outlet. The red indicator **[2]** goes off.

Light indicators	Status
Red indicator off & green indicator off	Product off
Red indicator on & green indicator off	Product is preheating/reheating
Red indicator on & green indicator on	The optimum temperature has been reached

- ❗ **NOTE:** During operation, the green indicator [3] goes on and off from time to time. This indicates that the product is reheating up to the baking temperature.

● Sandwiches

❗ NOTES:

- ☐ Grease both heating plates [6] with a suitable baking oil.
 - ☐ Keep the product locked while preheating.
 - ☐ Do not overfill the product.
1. Preheat until the green indicator [3] lights up.
 2. Pull the lock [1]. Open the product.
 3. Place the sandwiches on the lower heating plates [6]. Sample recipes can be found in the following chapter.
 4. Close the product. Close the lock [1]. The sandwiches are being baked now.
 5. Baking takes approx. 4 minutes. Lengthen or shorten the baking time to achieve the desired result. The sandwich is ideal when the toast is golden brown.
 6. When baking is complete: Disconnect the mains plug [5] from the wall outlet.

Processing table – Sandwich Toaster

	Serving	Preparation time
Bacon, egg and cheese sandwich	2	Approx. 12 min
Grilled cheddar cheese sandwich with caramelized apple	2	Approx. 20 min
Turkey sandwich	2	Approx. 20 min
Tuna sandwich	2	Approx. 20 min
Pudgy pie pizza sandwich	2	Approx. 25 min
Fried Egg Tomato sandwich	2	Approx. 15 min
Tomato sandwich with Onion	2	Approx. 15 min
Ham and Cheese Toastie Sandwich	2	Approx. 12 min
Chicken lettuce sandwich	2	Approx. 20 min
Bacon Avocado Sandwich	2	Approx. 15 min

● Recipes

- ① **NOTE:** The following recipes are designed for a baking time of 4 minutes.

● Bacon, egg and cheese sandwich

4 slices	Bread
2 slices	Cooked bacon
2 slices	Cheddar cheese
10 g	Butter
2	Eggs
1 pinch	Pepper (optional)
20 ml	Milk

Preparation:

1. Preheat the product.
2. Beat the egg, milk and pepper in a bowl until blended. Melt the butter in a baking pan. Put the egg mixture into the pan and scramble it until thickened and cooked. The scrambled eggs are ready. Set aside.
3. Grease both heating plates [6] with a suitable baking oil.
4. Put 2 slices of bread on lower heating plates [6]. Top with scrambled eggs, cooked bacon and cheddar cheese.
5. Top with remaining 2 slices of bread.
6. Bake for 4 minutes until golden brown.

● Grilled cheddar cheese sandwich with caramelised apple

4 slices	Bread
30 g	Sugar
30 g	Butter
1 pinch	Cinnamon
1	Small apple (sliced)
4 slices	Cheddar cheese

Preparation:

1. Preheat the product.
2. Melt the butter in a non-stick baking pan. Add the sugar and cinnamon and cook until the sugar dissolves. Add the sliced apples and cook for approx. 5 minutes until tender. The caramelised apples are now ready. Set aside for cooling down.
3. Grease both heating plates [6] with a suitable baking oil.
4. Put 2 slices of bread on the lower heating plates [6]. Top with 2 slices of cheddar cheese, caramelised apples, another 2 slices of cheddar cheese.
5. Top with remaining 2 slices of bread.
6. Bake for 4 minutes until golden brown.

● Turkey sandwich

4 slices	Bread
4 slices	Cheddar cheese
50 g	Roasted turkey breast (sliced)
1	Tomato (sliced)
15 g	Mustard
15 g	Mayonnaise

Preparation:

1. Preheat the product.
2. In a small bowl, mix the mustard mayonnaise. Spread on 1 side of each bread.
3. Grease both heating plates [6] with a suitable baking oil.
4. Put 2 slices of bread (mustard mixture side up) on the lower heating plates [6]. Top with 2 slices of cheddar cheese, tomato, roasted turkey breast, another tomato and another 2 slices of cheddar cheese.
5. Top with remaining 2 slices of bread (mustard mixture side down).
6. Bake for 4 minutes until golden brown.

● Tuna sandwich

4 slices	Bread
10 g	Mayonnaise
35 g	Tuna
2 slices	Cheddar cheese

Preparation:

1. Preheat the product.
2. In a small bowl, mix the tuna and mayonnaise.
3. Grease both heating plates [6] with a suitable baking oil.
4. Put 2 slices of bread on the lower heating plates [6]. Top with 2 slices of cheddar cheese, and tuna with mayonnaise.
5. Top with remaining 2 slices of bread.
6. Bake for 4 minutes until golden brown.

● Pudgy pie pizza sandwich

4 slices	Bread
130 g	Shredded mozzarella cheese
40 g	Pizza sauce
8 slices	Pepperoni
1 pinch	Pepper (optional)
1 pinch	Italian seasoning (optional)

Preparation:

1. Preheat the product.
2. Spread pizza sauce on 1 side of each bread.
3. Grease both heating plates [6] with a suitable baking oil.
4. Put 2 slices of bread (pizza sauce side up) on the lower heating plates [6]. Top with shredded mozzarella cheese, pepperoni, pepper and Italian seasoning (optional) and more shredded mozzarella cheese.
5. Top with remaining 2 slices of bread (pizza sauce side down).
6. Bake for 4 minutes until golden brown.

● Fried Egg Tomato sandwich

4 slices	Bread
2 slices	Tomato (sliced)
2	Eggs
2 slices	Cheese (slice)
-	Pizza sauce
-	Pepper

Procedures

1. Preheat the product.
2. Spread pizza sauce on 1 side of each bread.
3. Grease the heating plates with baking oil.
4. Fried the egg in other baking pan.
5. Put 2 slices of bread (pizza sauce side up) on the lower heating plates. Top with fried egg, sliced tomato, cheese, add some pepper.
6. Top with remaining 2 slices of bread.
7. Bake for 4 minutes until golden brown.

● Tomato sandwich with onion

4 slices	Bread
2 slices	Tomato (sliced)
2	Onion (sliced)
2 slices	Cheese (slice)
-	Butter (soft)
-	Pepper

Preparation:

1. Preheat the product.
2. Butter on 1 side of each bread.
3. Grease the heating plates with baking oil.
4. Put 2 slices of bread (with butter side up) on the lower heating plates. Top with Onion, sliced tomato, cheese, add some pepper.
5. Top with remaining 2 slices of bread.
6. Bake for 4 minutes until golden brown.

● Ham and Cheese Toastie Sandwich

4 slices	Bread
2 slices	Tomato (sliced)
2	Onion (sliced)
2	Sliced ham
2 slices	Cheese (slice)
-	Pizza sauce
-	Salt
-	Pepper

Preparation:

1. Preheat the product.
2. Spread pizza sauce on 1 side of each bread.
3. Grease the heating plates with baking oil.
4. Put 2 slices of bread (pizza sauce side up) on the lower heating plates. Top with Onion, sliced tomato, cheese, ham, cheese, add some pepper and salt.
5. Top with remaining 2 slices of bread.
6. Bake for 4 minutes until golden brown.

● Chicken lettuce sandwich

4 slices	bread
4	Lettuce leaf
1 tablespoon	Mayonnaise
-	Chicken (Sliced)

Preparation:

1. Preheat the product.
2. Grease the heating plates with baking oil.
3. Put 2 slices of bread on the lower heating plates. Top with Chicken, Lettuce leaf, Mayonnaise.
4. Top with remaining 2 slices of bread.
5. Bake for 4 minutes until golden brown.

● Bacon Avocado Sandwich

4 slices	Bread
1/2	Avocado (Mashed)
-	Bacon
-	Butter

Preparation:

1. Preheat the product.
2. Butter 1 side of each bread.
3. Grease the heating plates with baking oil.
4. Put 2 slices of bread (butter side up) on the lower heating plates. Top with Bacon, mashed avocado.
5. Top with remaining 2 slices of bread.
6. Bake for 4 minutes until golden brown.

● Cleaning and care

DANGER! Risk of electric shock!

Before cleaning: Always disconnect the product from the wall outlet.

 **DANGER! Risk of burns!** Do not clean the product right after operation. Let the product cool first.

 **WARNING!** Do not immerse the product's electrical components in water or other liquids. Never hold the product under running water.

 **NOTICE! Risk of damage!** Do not use any abrasive, aggressive cleaners or hard brushes to clean the product.

 **NOTE:** Clean the product right after it has cooled. Once the food residues have dried, they are not easy to remove.

Part	Cleaning method
Housing	☐ Wipe down the housing with a slightly damp cloth. Add a little detergent, if needed. ☐ Do not let any water or other liquids enter the product interior.
Heating plates 6	☐ Wipe the plates with a slightly damp cloth and a mild detergent.
Orifices around the heating plates 6	☐ Removing fat and liquids: Use a piece of kitchen paper. ☐ Removing stuck-on burnt residues: Use a wooden spatula or small wooden skewers.

- ☐ After cleaning and before reusing the product: Dry all parts thoroughly.

● Storage

⚠ DANGER! Risk of burns! Do not store the product right after operation. Let the product cool first.

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

● Disposal

The packaging is made of environmentally friendly materials, which may be disposed of through your 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:



The product incl. accessories, manual 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 wornout 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.

● **Warranty**

The product has been manufactured to strict quality guidelines and meticulously examined before delivery. In the event of material or manufacturing 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. Keep the original sales receipt in a safe location as this document is required as proof of purchase.

Any damage or defects already present at the time of purchase must be reported without delay after unpacking the product.

Should the 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. The warranty period is not extended as a result of a claim being granted. This also applies to replaced and repaired parts.

This warranty becomes void if the product has been damaged, or used or maintained improperly.

The warranty covers material or manufacturing defects. This warranty does not cover product parts subject to normal wear and tear, thus considered consumables (e.g. batteries, rechargeable batteries, tubes, cartridges), nor damage to fragile parts, e.g. switches or glass parts.

● **Warranty claim procedure**

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

Make sure to have the original sales receipt and the item number (IAN 516434_2510) available as proof of purchase.

You can find the item number on the rating plate, an engraving on the product, on the front page of the instruction manual (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the product.

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

Once the product has been recorded as defective you can return it free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure to enclose the proof of purchase (sales receipt) and a short, written description outlining the details of the defect and when it occurred.

● **Service**

(GB)

Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: owim@lidl.co.uk

(IE)

Service Ireland

Tel.: 1800 101010

E-Mail: owim@lidl.ie

(NI)

Service Northern Ireland

E-Mail: owim@lidl.ie

(MT)

Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: owim@lidl.com.mt



Verwendete Warnhinweise und Symbole	Seite	18
Einleitung	Seite	19
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	Seite	19
Lieferumfang	Seite	19
Teilebeschreibung	Seite	19
Technische Daten	Seite	19
Sicherheitshinweise	Seite	19
Vor der ersten Verwendung	Seite	23
Bedienung	Seite	23
Ein-/Ausschalten	Seite	23
Sandwiches	Seite	23
Rezepte	Seite	24
Speck-, Ei- und Käse-Sandwich	Seite	24
Gegrilltes Cheddar-Käse-Sandwich mit karamellisiertem Apfel	Seite	25
Truthahn-Sandwich	Seite	25
Thunfisch-Sandwich	Seite	25
Pizza-Sandwich „Pudgy Pie“	Seite	26
Spiegelei-Tomaten-Sandwich	Seite	26
Tomatensandwich mit Zwiebeln	Seite	26
Toast-Sandwich mit Schinken und Käse	Seite	26
Sandwich mit Salat und Hühnchen	Seite	27
Bacon-Avocado-Sandwich	Seite	27
Reinigung und Pflege	Seite	27
Lagerung	Seite	28
Entsorgung	Seite	28
Garantie	Seite	29
Abwicklung im Garantiefall	Seite	29
Service	Seite	29

Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

	GEFAHR! 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.		Wechselstrom/-spannung
		Hz	Hertz (Netzfrequenz)
		W	Watt
	WARNING! 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.		HINWEIS: Dieses Symbol mit dem Signalwort „Hinweis“ bietet weitere nützliche Informationen.
			Verwenden Sie das Produkt nur in trockenen Innenräumen.
	VORSICHT! 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.		Gefahr – Risiko eines Stromschlags!
			Achtung, heiße Oberfläche!
	Dieses Gerät ist als Schutzklasse I eingestuft und muss geerdet werden.		Lebensmittelecht Dieses Produkt hat keine negativen Auswirkungen auf Geschmack oder Geruch.
CE	Das CE-Zeichen bestätigt Konformität mit den für das Produkt zutreffenden EU-Richtlinien.		Sicherheitshinweise Handlungsanweisungen

SANDWICHMAKER

● Einleitung

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

Sie können dieses und zahlreiche andere Handbücher unter www.lidl-service.com herunterladen und ansehen. Durch Scannen des QR-Codes werden Sie direkt auf die Lidl-Service-Website (www.lidl-service.com) weitergeleitet, wo Sie durch Eingabe der Artikelnummer (IAN) 516434_2510 Ihre Bedienungsanleitung öffnen können.

● Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Dieses Produkt ist zur Herstellung von Sandwiches 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

Überprüfen Sie nach dem Auspacken des Produkts, ob die Lieferung vollständig ist und alle Teile in ordnungsgemäßer Zustand sind. Entfernen Sie vor der Verwendung sämtliche Verpackungsmaterialien.

- 1 Sandwichmaker
- 1 Bedienungsanleitung

● Teilebeschreibung

- 1 Verriegelung
- 2 Rote Kontrollleuchte (Betrieb)
- 3 Grüne Kontrollleuchte (Bereit)
- 4 Kabelaufwicklung
- 5 Anschlussleitung mit Netzstecker
- 6 Heizplatten

● Technische Daten

Eingangsspannung:	220–240 V~, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	750 W
Schutzklasse:	I
Zertifizierung	
HG14253A:	GS (TÜV SÜD)
HG14253A-BS:	-



Sicherheitshinweise

MACHEN SIE SICH VOR DER BENUTZUNG DES PRODUKTS MIT ALLEN SICHERHEITS- UND BEDIENHINWEISEN VERTRAUT! WENN SIE DIESES PRODUKT AN ANDERE WEITERGEBEN, GEBEN SIE AUCH ALLE DOKUMENTE WEITER!

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!

Kinder und Personen mit Einschränkungen

⚠️ 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 die vom Benutzer durchzuführende Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Produkt und der Anschlussleitung fernzuhalten.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

⚠️ WARNUNG! 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.

Elektrische Sicherheit

⚠️ GEFAHR! Stromschlagrisiko! Versuchen Sie niemals, das Produkt selbst zu reparieren. Im Fall einer Fehlfunktion dürfen Reparaturen ausschließlich von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

⚠️ GEFAHR! Verbrennungsrisiko! Das Produkt wird während der Verwendung heiß. Berühren Sie das Produkt nicht während oder unmittelbar nach der Verwendung. Fassen Sie das Produkt nur am Griff an, wenn es in Betrieb ist und während es abkühlt. Bei der Verwendung ist Vorsicht geboten, da am Griff eine geringe Wärmeentwicklung auftreten kann.

⚠️ WARNUNG! Stromschlagrisiko! Tauchen Sie das Produkt nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Halten Sie das Produkt niemals unter fließendes Wasser.

⚠️ WARNUNG! Stromschlagrisiko! 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 Produktes 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.

- Dieses Gerät ist für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Anwendungsbereichen vorgesehen, wie z. B.:
 - Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Bauernhöfe;
 - durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
 - Frühstückspensionen und ähnliche Unterkünfte.“

Bedienung

- Lassen Sie das Produkt nicht unbeaufsichtigt, wenn es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Bewegen Sie das Produkt nicht, wenn es in Betrieb ist.
- Stellen Sie das Produkt nicht auf heißen Oberflächen (Gasherd, Elektroherd, Ofen usw.) ab. Betreiben Sie das Produkt 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 Platten eingeklemmt wird oder die Ränder der Platten berührt.
- Die Verwendung von Verlängerungsleitungen wird nicht empfohlen. Falls der Einsatz einer Verlängerungsleitung erforderlich sein sollte, muss sie 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 Fernwirkssystem betrieben zu werden.

Reinigung und Aufbewahrung

- ⚠️ WARNUNG! Verletzungsrisiko!** Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz, bevor Sie es reinigen oder wenn es nicht in Verwendung ist.
- Bewahren Sie das heiße Produkt nicht in einem Schrank oder in der Verpackung auf.

- 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.
- Bewahren Sie das Produkt an einem kühlen, trockenen Ort auf, geschützt vor Feuchtigkeit und außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Schützen Sie das Produkt vor Hitze. Positionieren Sie das Produkt nicht in der Nähe von offenen Flammen oder Wärmequellen wie Öfen oder Heizgeräten.
- Anweisungen zur Reinigung des Produkts finden Sie im Kapitel „Reinigung und Pflege“.

● **Vor der ersten Verwendung**

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial. Überprüfen Sie, ob alle Teile vollständig sind.
- Während der Produktion werden einige Teile zu ihrem Schutz mit einem dünnen Ölfilm überzogen. Betreiben Sie das Produkt vor der ersten Verwendung ohne jeglichen Inhalt, damit eventuelle Rückstände verdampfen.
- Reinigen Sie das Produkt und die Zubehörteile (siehe „Reinigung und Pflege“).

● **Bedienung**

① **HINWEISE:**

- Wenn das Produkt die ersten Male aufgeheizt wird, kann ein schwacher Geruch auftreten. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.
- Entsorgen Sie die Sandwiches des ersten Durchgangs.

● **Ein-/Ausschalten**

- Produkt einschalten: Verbinden Sie den Netzstecker [5] mit einer geeigneten Steckdose. Die rote Kontrollleuchte [2] leuchtet.
- Produkt ausschalten: Ziehen Sie den Netzstecker [5] aus der Steckdose. Die rote Kontrollleuchte [2] erlischt.

Leuchtanzeigen	Status
Rote Anzeige aus & grüne Anzeige aus	Produkt aus
Rote Anzeige an & grüne Anzeige aus	Produkt wird vorgeheizt / nachgeheizt.
Rote Anzeige an & grüne Anzeige an	Die optimale Temperatur ist erreicht.

- ① **HINWEIS:** Während des Betriebs schaltet sich die grüne Kontrollleuchte [3] gelegentlich ein und aus. Dies zeigt an, dass das Produkt wieder auf die Backtemperatur aufheizt.

● **Sandwiches**

① **HINWEISE:**

- Fetten Sie beide Heizplatten [6] mit geeignetem Speiseöl ein.
 - Lassen Sie das Produkt geschlossen, während es aufheizt.
 - Überfüllen Sie das Produkt nicht.
1. Heizen Sie das Produkt auf, bis die grüne Kontrollleuchte [3] leuchtet.
 2. Ziehen Sie an der Verriegelung [1]. Öffnen Sie das Produkt.

3. Geben Sie die Sandwiches auf die unteren Heizplatten **6**. Beispielrezepte finden Sie im folgenden Kapitel.
4. Schließen Sie das Produkt. Schließen Sie die Verriegelung **1**. Die Sandwiches werden nun gebacken.
5. Der Backvorgang dauert ca. 4 Minuten. Die Backzeit kann nach Bedarf verkürzt oder verlängert werden. Das Sandwich ist ideal, wenn der Toast goldbraun getoastet ist.
6. Wenn der Backvorgang abgeschlossen ist: Ziehen Sie den Netzstecker **5** aus der Steckdose.

Verarbeitungstabelle – Sandwichmaker

	Portion	Zubereitungszeit
Sandwich mit Speck, Ei und Käse	2	Ca. 12 Min.
Gegrilltes Cheddar-Käse-Sandwich mit karamellisiertem Apfel	2	Ca. 20 Min.
Truthahnsandwich	2	Ca. 20 Min.
Thunfischsandwich	2	Ca. 20 Min.
Pudgy-Pie-Pizza-Sandwich	2	Ca. 25 Min.
Spiegelei-Tomaten-Sandwich	2	Ca. 15 Min.
Tomatensandwich mit Zwiebeln	2	Ca. 15 Min.
Toast-Sandwich mit Schinken und Käse	2	Ca. 12 Min.
Sandwich mit Salat und Hühnchen	2	Ca. 20 Min.
Bacon-Avocado-Sandwich	2	Ca. 15 Min.

Rezepte

- HINWEIS:** Die folgenden Rezepte sind für eine Backzeit von 4 Minuten ausgelegt.

Speck-, Ei- und Käse-Sandwich

4 Scheiben	Brot
2 Scheiben	Gebratener Speck
2 Scheiben	Cheddar-Käse
10 g	Butter
2	Eier
1 Prise	Pfeffer (optional)
20 ml	Milch

Zubereitung:

1. Produkt vorheizen.
2. In einer Schüssel Eier, Milch und Pfeffer verquirlen, bis diese gut vermengt sind. Die Butter in der Backform schmelzen. Danach die Eirmischung in die Pfanne geben und verrühren, bis die Mischung eingedickt und durchgekocht ist. Das Rührei ist fertig. Zur Seite stellen.
3. Fetten Sie beide Heizplatten **6** mit geeignetem Speiseöl ein.
4. 2 Scheiben Brot auf die unteren Heizplatten **6** legen. Mit Rührei, gebratenem Speck und Cheddar-Käse belegen.
5. Die 2 verbliebenen Scheiben Brot oben auflegen.
6. 4 Minuten backen, bis die Farbe goldbraun ist.

● Gegrilltes Cheddar-Käse-Sandwich mit karamellisiertem Apfel

4 Scheiben	Brot
30 g	Zucker
30 g	Butter
1 Prise	Zimt
1	Kleiner Apfel (in Scheiben geschnitten)
4 Scheiben	Cheddar-Käse

Zubereitung:

1. Produkt vorheizen.
2. Die Butter in einer antihafbeschichteten Backform schmelzen. Zucker und Zimt hinzugeben und kochen, bis der Zucker aufgelöst ist. Apfelscheiben hinzugeben und für ca. 5 Minuten kochen, bis sie weich sind. Die karamellisierten Äpfel sind fertig. Zum Kühlen zur Seite stellen.
3. Fetten Sie beide Heizplatten  mit geeignetem Speiseöl ein.
4. 2 Scheiben Brot auf die unteren Heizplatten  legen. Mit 2 Scheiben Cheddar-Käse, karamellisierten Äpfeln und 2 weiteren Scheiben Cheddar-Käse belegen.
5. Die 2 verbliebenen Scheiben Brot oben auflegen.
6. 4 Minuten backen, bis die Farbe goldbraun ist.

● Truthahn-Sandwich

4 Scheiben	Brot
4 Scheiben	Cheddar-Käse
50 g	Gebratene Truthahnbrust (in Scheiben geschnitten)
1	Tomate (in Scheiben geschnitten)
15 g	Senf
15 g	Mayonnaise

Zubereitung:

1. Produkt vorheizen.
2. Senf und Mayonnaise in einer kleinen Schüssel vermischen. Damit 1 Seite jeder Scheibe Brot bestreichen.
3. Fetten Sie beide Heizplatten  mit geeignetem Speiseöl ein.
4. 2 Scheiben Brot (Senfmischung nach oben) auf die unteren Heizplatten  legen. Mit 2 Scheiben Cheddar-Käse, Tomate, gebratener Truthahnbrust, mehr Tomate und 2 weiteren Scheiben Cheddar-Käse belegen.
5. Die 2 verbliebenen Scheiben Brot (Senfmischung nach unten) oben auflegen.
6. 4 Minuten backen, bis die Farbe goldbraun ist.

● Thunfisch-Sandwich

4 Scheiben	Brot
10 g	Mayonnaise
35 g	Thunfisch
2 Scheiben	Cheddar-Käse

Zubereitung:

1. Produkt vorheizen.
2. Thunfisch und Mayonnaise in einer kleinen Schüssel vermischen.
3. Fetten Sie beide Heizplatten  mit geeignetem Speiseöl ein.
4. 2 Scheiben Brot auf die unteren Heizplatten  legen. Mit 2 Scheiben Cheddar-Käse und Thunfisch mit Mayonnaise belegen.
5. Die 2 verbliebenen Scheiben Brot oben auflegen.
6. 4 Minuten backen, bis die Farbe goldbraun ist.

● Pizza-Sandwich „Pudgy Pie“

4 Scheiben	Brot
130 g	Geriebener Mozzarella
40 g	Pizzasauce
8 Scheiben	Salami
1 Prise	Pfeffer (optional)
1 Prise	Italienische Gewürzmischung (optional)

Zubereitung:

1. Produkt vorheizen.
2. 1 Seite jeder Scheibe Brot mit Pizzasauce bestreichen.
3. Fetten Sie beide Heizplatten **6** mit geeignetem Speiseöl ein.
4. 2 Scheiben Brot (Pizzasauce nach oben) auf die unteren Heizplatten **6** legen. Mit geriebenem Mozzarella, Salami, Pfeffer und italienischem Gewürz (optional) sowie noch mehr Mozzarella belegen.
5. Die 2 verbliebenen Scheiben Brot (Pizzasauce nach unten) oben auflegen.
6. 4 Minuten backen, bis die Farbe goldbraun ist.

● Spiegelei-Tomaten-Sandwich

4 Scheiben	Brot
2 Scheiben	Tomate (in Scheiben)
2	Eier
2 Scheiben	Käse (in Scheiben)
-	Pizza-Sauce
-	Pfeffer

Vorgehenshinweise

1. Heizen Sie das Produkt vor.
2. Bestreichen Sie eine Seite jedes Brotes mit Pizzasauce.
3. Fetten Sie die Heizplatten mit Speiseöl ein.
4. Das Ei in einer anderen Backform schmelzen.
5. Legen Sie 2 Scheiben Brot (mit der Pizzasauce nach oben) auf die unteren Heizplatten. Darauf kommen Spiegelei, Tomatenscheiben, Käse und etwas Pfeffer.

6. Mit den restlichen 2 Scheiben Brot belegen.
7. 4 Minuten lang goldbraun backen.

● Tomatensandwich mit Zwiebeln

4 Scheiben	Brot
2 Scheiben	Tomate (in Scheiben)
2	Zwiebel (in Scheiben)
2 Scheiben	Käse (in Scheiben)
-	Butter (weich)
-	Pfeffer

Vorbereitung:

1. Heizen Sie das Produkt vor.
2. Bestreichen Sie eine Seite jedes Brotes mit Butter.
3. Besprühen Sie die Heizplatten mit Kochspray.
4. Legen Sie 2 Scheiben Brot (mit der Butterseite nach oben) auf die unteren Heizplatten. Darauf Zwiebel, Tomatenscheiben, Käse und etwas Pfeffer geben.
5. Mit den restlichen 2 Scheiben Brot belegen.
6. 4 Minuten lang goldbraun backen.

● Toast-Sandwich mit Schinken und Käse

4 Scheiben	Brot
2 Scheiben	Tomate (in Scheiben)
2	Zwiebel (in Scheiben)
2	Schinkenscheiben
2 Scheiben	Käse (in Scheiben)
-	Pizza-Sauce
-	Salz
-	Pfeffer

Vorbereitung:

1. Heizen Sie das Produkt vor.
2. Bestreichen Sie eine Seite jedes Brotes mit Pizzasauce.
3. Fetten Sie die Heizplatten mit Speiseöl ein.

4. Legen Sie 2 Scheiben Brot (mit der Pizzasauce nach oben) auf die unteren Heizplatten. Mit Zwiebeln, geschnittenen Tomaten, Schinken, Käse und etwas Pfeffer und Salz belegen.
5. Mit den restlichen 2 Scheiben Brot belegen.
6. 4 Minuten lang goldbraun backen.

● Sandwich mit Salat und Hühnchen

4 Scheiben	Brot
4	Salatblatt
1 Esslöffel	Mayonnaise
-	Hühnchen (in Scheiben)

Vorbereitung:

1. Heizen Sie das Produkt vor.
2. Fetten Sie die Heizplatten mit Speiseöl ein.
3. Legen Sie 2 Scheiben Brot auf die unteren Heizplatten. Darauf Hühnchen, Salatblatt und Mayonnaise.
4. Mit den restlichen 2 Scheiben Brot belegen.
5. 4 Minuten lang goldbraun backen.

● Bacon-Avocado-Sandwich

4 Scheiben	Brot
1/2	Avocado (zerdrückt)
-	Bacon
-	Butter

Vorbereitung:

1. Heizen Sie das Produkt vor.
2. Bestreichen Sie eine Seite jedes Brotes mit Butter.
3. Fetten Sie die Heizplatten mit Speiseöl ein.
4. Legen Sie 2 Scheiben Brot (mit der Butterseite nach oben) auf die unteren Heizplatten. Darauf kommen Speck und zerdrückte Avocado.
5. Mit den restlichen 2 Scheiben Brot belegen.
6. 4 Minuten lang goldbraun backen.

● Reinigung und Pflege

⚠ GEFAHR! Stromschlagrisiko! Vor der Reinigung: Trennen Sie das Produkt immer von der Stromversorgung.

⚠ GEFAHR! Verbrennungsrisiko! Reinigen Sie das Produkt nicht unmittelbar nach dem Betrieb. Lassen Sie das Produkt zunächst abkühlen.

⚠ WARNUNG! Tauchen Sie die elektrischen Teile des Produktes nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Halten Sie das Produkt niemals unter fließendes Wasser.

⚠ ACHTUNG! Risiko der Sachbeschädigung! Verwenden Sie zur Reinigung des Produkts keine scheuernden, aggressiven Reinigungsmittel oder harten Bürsten.

❗ HINWEIS: Reinigen Sie das Produkt unmittelbar, nachdem es abgekühlt ist. Sobald Lebensmittelreste angetrocknet sind, sind diese nicht einfach zu entfernen.

Teil	Reinigungsmethode
Gehäuse	☐ Wischen Sie das Gehäuse mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Geben Sie ein wenig Reinigungsmittel hinzu, falls nötig. ☐ Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Innere des Produkts gelangen.
Heizplatten 	☐ Wischen Sie die Platten mit einem leicht angefeuchteten Tuch und einem milden Reinigungsmittel ab.

Teil	Reinigungsmethode
Zwischenräume an den Heizplatten 6	☐ Fett und Flüssigkeiten entfernen: Verwenden Sie ein Blatt Küchenpapier. ☐ Anhaftende, angebrannte Rückstände entfernen: Verwenden Sie einen Holzspatel oder kleine Holzspieße.

- ☐ Nach der Reinigung und vor der erneuten Verwendung des Produkts: Trocknen Sie alle Teile sorgfältig ab.

● Lagerung

GEFAHR! Verbrennungsrisiko! Lagern Sie das Produkt nicht unmittelbar nach dem Betrieb. Lassen Sie das Produkt zunächst abkühlen.

- ☐ Reinigen Sie das Produkt vor der Lagerung.
- ☐ Wickeln Sie die Anschlussleitung **5** um die Kabelaufwicklung **4** an der Unterseite des Produkts.
- ☐ Lagern Sie das Produkt in der Originalverpackung, wenn es nicht verwendet wird.
- ☐ Bewahren Sie das Produkt an einem kühlen, trockenen Ort auf, geschützt vor Feuchtigkeit und außerhalb der Reichweite von Kindern.

● 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:



Das Produkt inkl. Zubehör, die Anleitung 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 Hausmüll 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.

● **Garantie**

Das Produkt wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien hergestellt und vor der Auslieferung sorgfältig geprüft. Im Falle von Material- oder Herstellungsfehlern haben Sie gegenüber dem Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte. Ihre gesetzlichen Rechte werden in keiner Weise durch unsere unten aufgeführte Garantie eingeschränkt.

Die Garantie für dieses Produkt beträgt 3 Jahre ab Kaufdatum. Die Garantiezeit beginnt mit dem Kaufdatum. Bewahren Sie den Originalkaufbeleg an einem sicheren Ort auf, da dieses Dokument als Nachweis des Kaufs erforderlich ist.

Alle Schäden oder Mängel, die bereits zum Zeitpunkt des Kaufs vorhanden sind, müssen unverzüglich nach dem Auspacken des Produkts gemeldet werden.

Sollte das Produkt innerhalb von 3 Jahren ab Kaufdatum einen Material- oder Herstellungsfehler aufweisen, werden wir es – nach unserer Wahl – kostenlos für Sie reparieren oder ersetzen. Die Garantiezeit verlängert sich durch einen stattgegebenen Gewährleistungsanspruch nicht. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

Diese Garantie erlischt, wenn das Produkt beschädigt oder unsachgemäß verwendet oder gewartet wurde.

Die Garantie deckt Material- und Herstellungsfehler ab. Diese Garantie erstreckt sich weder auf Produktteile, die normalem Verschleiß unterliegen, und somit als Verschleißteile gelten (z. B. Batterien, Akkus, Schläuche, Farbpatronen), noch auf Schäden an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Teile aus Glas.

● **Abwicklung im Garantiefall**

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anspruchs zu gewährleisten, beachten Sie die folgenden Hinweise:

Halten Sie den Originalkaufbeleg und die Artikelnummer (IAN 516434_2510) als Nachweis für den Kauf bereit.

Sie finden die Artikelnummer auf dem Typenschild, einer Gravur auf dem Produkt, der Startseite der Bedienungsanleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produkts.

Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, wenden Sie sich zunächst telefonisch oder per E-Mail an die unten aufgeführte Serviceabteilung.

Sobald das Produkt als defekt erfasst wurde, können Sie es kostenlos an die Ihnen mitgeteilte Service-Adresse zurücksenden. Stellen Sie sicher, dass Sie den Originalkaufbeleg (Kassenbon) sowie eine kurze, schriftliche Beschreibung beilegen, in der die Einzelheiten des Defekts und der Zeitpunkt des Auftretens dargelegt sind.

● **Service**

(DE) Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: owim@lidl.de

(AT) Service Österreich

Tel.: 0800 447744

E-Mail: owim@lidl.at

(BE) Service Belgien

Tel.: 0800 12089

E-Mail: owim@lidl.be

(CH) Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: owim@lidl.ch



Avertissements et symboles utilisés	Page	31
Introduction	Page	32
Utilisation prévue	Page	32
Contenu de l'emballage	Page	32
Description des pièces	Page	32
Données techniques	Page	32
Consignes de sécurité	Page	32
Avant la première utilisation	Page	36
Fonctionnement	Page	36
Mise en marche/arrêt	Page	36
Croque-monsieur	Page	36
Recettes	Page	37
Croque au bacon, à l'œuf et au fromage	Page	37
Croque au cheddar grillé et à la pomme caramélisée	Page	37
Croque à la dinde	Page	38
Croque au thon	Page	38
Croque à la pizza	Page	38
Croque à la tomate et à l'œuf au plat	Page	39
Croque à la tomate et à l'oignon	Page	39
Croque jambon fromage	Page	39
Croque poulet salade	Page	40
Croque au bacon et à l'avocat	Page	40
Nettoyage et entretien	Page	40
Stockage	Page	41
Mise au rebut	Page	41
Garantie	Page	42
Faire valoir sa garantie	Page	43
Service après-vente	Page	43

Avertissements et symboles utilisés

Les avertissements suivants sont utilisés dans ce manuel d'utilisation et sur l'emballage :

	DANGER ! Ce symbole, associé au mot « Danger », signale un risque élevé qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou des blessures graves.		Courant alternatif/tension alternative
		Hz	Hertz (fréquence de l'alimentation)
		W	Watts
	AVERTISSEMENT ! Ce symbole, associé au mot « Avertissement », signale un risque moyen qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou des blessures graves.		REMARQUE : Ce symbole associé au mot « Remarque » fournit des informations utiles supplémentaires.
			Utilisez l'appareil seulement à l'intérieur de locaux secs.
	MISE EN GARDE ! Ce symbole, associé au mot « Mise en garde », signale un risque faible qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner des blessures mineures ou modérées.		Danger – Risque de choc électrique !
			Attention – Surface chaude !
	Cet appareil fait partie de la classe de protection I et doit être relié à la terre.		Sécurité alimentaire Cet appareil n'a aucun effet négatif sur le goût ou l'odeur.
CE	La marque CE indique la conformité avec les directives UE applicables à cet appareil.		Informations de sécurité
			Instructions d'utilisation

APPAREIL À CROQUE-MONSIEUR

● Introduction

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau produit. 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 la sécurité, l'utilisation et la mise au rebut. Veuillez lire consciencieusement toutes les indications d'utilisation et de sécurité du produit. Ce produit doit uniquement être utilisé conformément aux instructions et dans les domaines d'application spécifiés. Lors d'une cession à tiers, veuillez également remettre tous les documents.

Vous pouvez télécharger et consulter ce manuel ainsi que de nombreux autres sur le site www.lidl-service.com. En scannant le code QR, vous serez directement redirigé vers le site du service Lidl (www.lidl-service.com), où vous pourrez ouvrir votre manuel d'instructions en saisissant le numéro d'article (IAN) 516434_2510.

● Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour la préparation de croque-monsieur. Ne l'utilisez pas à d'autres fins.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique privé, et non à un usage commercial.
- Le fabricant n'accepte aucune responsabilité pour les dommages causés par une utilisation inappropriée.

● Contenu de l'emballage

Après avoir déballé l'appareil, vérifiez si la livraison est complète et si toutes les pièces sont en bon état. Retirez tous les matériaux d'emballage avant l'utilisation.

- 1 Appareil à croque-monsieur
- 1 Manuel d'utilisation

● Description des pièces

- 1 Verrouillage
- 2 Voyant rouge (alimentation)
- 3 Voyant vert (prêt)
- 4 Retenue du cordon électrique
- 5 Cordon électrique avec fiche secteur
- 6 Plaques chauffantes

● Données techniques

Tension d'entrée :	220-240 V~, 50 Hz
Consommation électrique :	750 W
Classe de protection :	I
Certification	
HG14253A :	GS (TÜV SÜD)
HG14253A-BS :	-



Consignes de sécurité

AVANT D'UTILISER LE PRODUIT, VEUILLEZ VOUS FAMILIARISER AVEC TOUTES LES NOTES DE SÉCURITÉ ET TOUTES LES INSTRUCTIONS D'UTILISATION ! LORSQUE VOUS TRANSMETTEZ CE PRODUIT À UN TIERS, JOIGNEZ-LUI TOUS LES DOCUMENTS !

En cas de dommage résultant du non respect de ce manuel d'utilisation, la demande de garantie perd sa validité ! Aucune responsabilité n'est acceptée pour les dommages qui en résultent ! En cas de

dommages matériels ou corporels causés par une mauvaise manipulation ou un non-respect des consignes de sécurité, aucune responsabilité n'est acceptée !

Enfants et personnes avec des handicaps

⚠️ AVERTISSEMENT !

DANGER DE MORT OU D'ACCIDENT POUR LES ENFANTS EN BAS ÂGE ET LES ENFANTS !

Ne laissez jamais les enfants sans surveillance avec le matériel d'emballage. Le matériel d'emballage représente un danger de suffocation.

Les enfants sous-estiment souvent les dangers. Tenez toujours les enfants à l'écart du matériel d'emballage.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances si elles sont surveillées ou si elles ont reçu des consignes concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles

comprennent les risques encourus.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Utilisation prévue

- ⚠️ **AVERTISSEMENT !** Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures. N'utilisez cet appareil qu'en conformité avec ces instructions. N'essayez pas de modifier l'appareil de quelque manière que ce soit.

Sécurité électrique

⚠️ DANGER ! Risque de choc électrique !

N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. En cas de dysfonctionnement, les réparations doivent être effectuées par du personnel qualifié uniquement.

DANGER ! Risque de

brûlures ! L'appareil devient chaud pendant l'utilisation. Ne touchez pas l'appareil en cours d'utilisation ou immédiatement après son utilisation.

Touchez uniquement le produit par sa poignée en cours de fonctionnement et pendant qu'il refroidit.

Lors de l'utilisation, faites attention car la poignée est aussi susceptible de chauffer un peu.

AVERTISSEMENT ! Risque de choc électrique !

N'immergez pas l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides. Ne passez jamais l'appareil sous de l'eau courante.

AVERTISSEMENT ! Risque de choc électrique !

N'utilisez jamais un appareil endommagé. Débranchez le produit de l'alimentation électrique et contactez votre revendeur s'il est endommagé.

- L'appareil ne doit pas être utilisé s'il est tombé ou s'il présente des signes visibles d'endommagement.

- Le produit est sous tension à tout moment lorsqu'il est branché sur une prise électrique.
- Avant de brancher le produit au réseau électrique, vérifiez la tension et l'intensité du courant correspondent aux données d'alimentation indiquées sur l'étiquette signalétique du produit.
- Vérifiez régulièrement que la fiche et le cordon d'alimentation ne sont pas endommagés. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Protégez le cordon d'alimentation contre les dommages. Ne le laissez pas pendre sur des bords tranchants, ne le pressez pas et ne le pliez pas. Tenez-le à l'écart des surfaces chaudes et des flammes nues.

- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :
 - les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;
 - les fermes ;
 - par les clients dans les hôtels, les motels et autres environnements de type résidentiel ;
 - les chambres d'hôtes.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas coincé par les plaques ou qu'il ne touche pas le bord des plaques.
- L'utilisation de rallonges n'est pas recommandée. Si l'utilisation d'une rallonge est nécessaire, celle-ci doit être conçue pour un courant d'au moins 10 A.
- Disposez les cordons de manière à ce qu'ils ne risquent pas de faire trébucher quelqu'un ou d'être endommagés d'une autre manière.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

Fonctionnement

- L'appareil ne doit pas être laissé sans surveillance alors qu'il est connecté au secteur.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- N'installez pas l'appareil sur des plaques de cuisson (gaz, électrique, charbon, etc.). Faites fonctionner l'appareil sur une surface plane, stable, résistante à la chaleur et sèche.
- Ne couvrez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation ou peu après, lorsqu'il est encore chaud.

Nettoyage et stockage

- ⚠ AVERTISSEMENT ! Risque de blessure !** Débranchez le produit de l'alimentation électrique avant de le nettoyer et lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne rangez pas l'appareil chaud dans un placard ou dans son emballage.

- Ne retirez pas la fiche de la prise électrique en tirant sur le cordon.
- Protégez l'appareil, son cordon d'alimentation et sa fiche électrique contre la poussière, la lumière directe du soleil, les gouttes et les éclaboussures d'eau.
- Rangez l'appareil dans un endroit frais et sec, protégé de l'humidité et hors de portée des enfants.
- Protégez l'appareil de la chaleur. Ne placez pas l'appareil à proximité immédiate de flammes nues ou de sources de chaleur telles que des poêles ou des appareils de chauffage.
- Reportez-vous à la section « Nettoyage et entretien » pour savoir comment nettoyer l'appareil.

● **Avant la première utilisation**

- Retirez l'emballage. Vérifiez qu'une pièce ne manque.
- Lors de la production, les pièces sont recouvertes d'un film d'huile protecteur. Avant la première utilisation, faites fonctionner l'appareil sans aucun aliment pour que les résidus éventuels s'évaporent.
- Nettoyez le produit et ses accessoires (voir « Nettoyage et entretien »).

● **Fonctionnement**

① **REMARQUES :**

- Les premières fois que l'appareil est chauffé, une légère odeur peut se dégager. Veillez à ce que la zone soit suffisamment ventilée.
- Jetez les premiers croque-monsieur.

● **Mise en marche/arrêt**

- Mettre le produit en marche : Branchez la fiche secteur [5] sur une prise murale appropriée. Le voyant rouge [2] s'allume.
- Éteindre le produit : Débranchez la fiche secteur [5] de la prise murale. Le voyant rouge [2] s'éteint.

Voyants	État
Voyant rouge éteint et voyant vert éteint	Appareil éteint
Voyant rouge allumé et voyant vert éteint	L'appareil préchauffe / chauffe
Voyant rouge allumé et voyant vert allumé	La température optimale a été atteinte

- ① **REMARQUE :** Au cours du fonctionnement, le voyant vert [3] s'allume et s'éteint de temps à autre. Cela indique que le produit est en train de se réchauffer jusqu'à la température de cuisson.

● **Croque-monsieur**

① **REMARQUES :**

- Graissez les deux plaques de cuisson [6] avec une huile de cuisson appropriée.
 - Gardez le produit verrouillé pendant le préchauffage.
 - Ne remplissez pas trop l'appareil.
1. Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que le voyant vert [3] s'allume.
 2. Tirez sur le verrou [1]. Ouvrez le produit.
 3. Placez les croque-monsieur sur les plaques chauffantes inférieures [6]. Vous retrouverez des exemples de recettes ci-après.
 4. Fermez le produit Fermez le verrou [1]. Les croque-monsieur sont en train de cuire.

5. La cuisson prend environ 4 minutes. Allongez ou raccourcissez le temps de cuisson pour obtenir le résultat souhaité. Le croque-monsieur est prêt lorsqu'il est doré.
6. Lorsque la cuisson est terminée : Débranchez la fiche secteur [5] de la prise murale.

Tableau de cuisson – Appareil à croque-monsieur

	Service	Temps de préparation
Croque au bacon, à l'œuf et au fromage	2	environ 12 min
Croque au cheddar grillé et à la pomme caramélisée	2	environ 20 min
Croque à la dinde	2	environ 20 min
Croque au thon	2	environ 20 min
Croque à la pizza	2	environ 25 min
Croque à la tomate et à l'œuf au plat	2	environ 15 min
Croque à la tomate et à l'oignon	2	environ 15 min
Croque jambon fromage	2	environ 12 min
Croque poulet salade	2	environ 20 min
Croque au bacon et à l'avocat	2	environ 15 min

● Recettes

- ① REMARQUE :** Les recettes suivantes sont conçues pour une durée de cuisson de 4 minutes.

● Croque au bacon, à l'œuf et au fromage

4 tranches	Pain
2 tranches	Bacon cuit
2 tranches	Fromage de cheddar
10 g	Beurre
2	Œufs
1 pincée	Poivre (optionnel)
20 ml	Lait

Préparation :

1. Préchauffez le produit.
2. Battez les œufs, le lait et le poivre dans un saladier pour les combiner. Faites fondre le beurre dans une poêle. Versez le mélange aux œufs dans la poêle et jusqu'à ce qu'il s'épaississe et soit cuit. Les œufs brouillés sont prêts. Mettez-les de côté.
3. Graissez les deux plaques de cuisson [6] avec une huile de cuisson appropriée.
4. Mettez 2 tranches de pain sur les plaques chauffantes [6] inférieures. Ajoutez-y les œufs brouillés, le bacon et le cheddar.
5. Refermez le croque avec les 2 tranches de pain restantes.
6. Faites cuire pendant 4 minutes jusqu'à ce que les croques soient dorés.

● Croque au cheddar grillé et à la pomme caramélisée

4 tranches	Pain
30 g	sucré
30 g	Beurre
1 pincée	Cannelle
1	Petite pomme (tranchée)
4 tranches	Fromage de cheddar

Préparation :

1. Préchauffez le produit.
2. Faites fondre le beurre dans une poêle antiadhésive. Ajoutez le sucre et la cannelle et faites cuire jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Ajoutez les tranches de pomme et faites-les cuire pendant env. 5 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Les pommes caramélisées sont désormais prêtes. Mettez-les de côté pour les faire refroidir.
3. Graissez les deux plaques de cuisson [6] avec une huile de cuisson appropriée.
4. Mettez 2 tranches de pain sur les plaques chauffantes [6] inférieures. Ajoutez-y 2 tranches de cheddar, des pommes caramélisées et 2 autres tranches de cheddar.
5. Refermez le croque avec les 2 tranches de pain restantes.
6. Faites cuire pendant 4 minutes jusqu'à ce que les croques soient dorés.

● Croque à la dinde

4 tranches	Pain
4 tranches	Fromage de cheddar
50 g	Dinde rôtie (tranchée)
1	Tomate (tranchée)
15 g	Moutarde
15 g	Mayonnaise

Préparation :

1. Préchauffez le produit.
2. Dans un petit saladier, mélangez la moutarde et la mayonnaise. Étalez sur 1 côté de chaque tranche de pain.
3. Graissez les deux plaques de cuisson [6] avec une huile de cuisson appropriée.
4. Mettez 2 tranches de pain (avec le mélange à la moutarde vers le haut) sur les plaques chauffantes [6] inférieures. Ajoutez-y 2 tranches de cheddar, une tranche de tomate, une tranche de dinde rôtie, une autre tranche de tomate et 2 autres tranches de cheddar.

5. Refermez le croque avec les 2 tranches de pain restantes (mélange à la moutarde vers le bas).
6. Faites cuire pendant 4 minutes jusqu'à ce que les croques soient dorés.

● Croque au thon

4 tranches	Pain
10 g	Mayonnaise
35 g	Thon
2 tranches	Fromage de cheddar

Préparation :

1. Préchauffez le produit.
2. Dans un petit saladier, mélangez le thon et la mayonnaise.
3. Graissez les deux plaques de cuisson [6] avec une huile de cuisson appropriée.
4. Mettez 2 tranches de pain sur les plaques chauffantes [6] inférieures. Ajoutez-y 2 tranches de cheddar et le thon à la mayonnaise.
5. Refermez le croque avec les 2 tranches de pain restantes.
6. Faites cuire pendant 4 minutes jusqu'à ce que les croques soient dorés.

● Croque à la pizza

4 tranches	Pain
130 g	Mozzarella (en lanières)
40 g	Sauce pizza
8 tranches	Pepperoni
1 pincée	Poivre (optionnel)
1 pincée	Mélange de fines herbes (optionnel)

Préparation :

1. Préchauffez le produit.
2. Étalez de la sauce pizza sur 1 côté de chaque tranche de pain.
3. Graissez les deux plaques de cuisson [6] avec une huile de cuisson appropriée.

- Mettez 2 tranches de pain (avec la sauce pizza vers le haut) sur les plaques chauffantes ☐ inférieures. Ajoutez-y de la mozzarella en lanières, des pepperoni, du poivre, des fines herbes (optionnel) et finissez avec encore de la mozzarella.
- Refermez le croque avec les 2 tranches de pain restantes (sauce pizza vers le bas).
- Faites cuire pendant 4 minutes jusqu'à ce que les croques soient dorés.

● Croque à la tomate et à l'œuf au plat

4 tranches	Pain
2 tranches	Tomate (tranchée)
2	Œufs
2 tranches	Fromage (tranche)
-	Sauce pizza
-	Poivre

Préparation

- Préchauffez le produit.
- Étalez de la sauce pizza sur 1 côté de chaque tranche de pain.
- Graissez les plaques chauffantes avec de l'huile de cuisson.
- Faites frire l'œuf dans une poêle.
- Mettez 2 tranches de pain (sauce pizza vers le haut) sur les plaques chauffantes inférieures. Ajoutez-y l'œuf au plat, de la tomate, du fromage et du poivre.
- Refermez le croque avec les 2 tranches de pain restantes.
- Faites cuire pendant 4 minutes jusqu'à ce que les croques soient dorés.

● Croque à la tomate et à l'oignon

4 tranches	Pain
2 tranches	Tomate (tranchée)
2	Oignon (tranché)
2 tranches	Fromage (tranche)
-	Beurre (doux)
-	Poivre

Préparation :

- Préchauffez le produit.
- Beurrez 1 côté de chaque tranche de pain.
- Graissez les plaques chauffantes avec de l'huile de cuisson.
- Mettez 2 tranches de pain (côté beurré vers le haut) sur les plaques chauffantes inférieures. Ajoutez-y de l'oignon, de la tomate, du fromage et du poivre.
- Refermez le croque avec les 2 tranches de pain restantes.
- Faites cuire pendant 4 minutes jusqu'à ce que les croques soient dorés.

● Croque jambon fromage

4 tranches	Pain
2 tranches	Tomate (tranchée)
2	Oignon (tranché)
2	Jambon en tranches
2 tranches	Fromage (tranche)
-	Sauce pizza
-	Sel
-	Poivre

Préparation :

- Préchauffez le produit.
- Étalez de la sauce pizza sur 1 côté de chaque tranche de pain.
- Graissez les plaques chauffantes avec de l'huile de cuisson.

4. Mettez 2 tranches de pain (sauce pizza vers le haut) sur les plaques chauffantes inférieures. Ajoutez-y de l'oignon, de la tomate, du fromage, du jambon, du fromage ainsi que du sel et du poivre.
5. Refermez le croque avec les 2 tranches de pain restantes.
6. Faites cuire pendant 4 minutes jusqu'à ce que les croques soient dorés.

● Croque poulet salade

4 tranches	pain
4	Feuille de laitue
1 cuillère à soupe	Mayonnaise
-	Poulet (en tranches)

Préparation :

1. Préchauffez le produit.
2. Graissez les plaques chauffantes avec de l'huile de cuisson.
3. Mettez 2 tranches de pain sur les plaques chauffantes inférieures. Ajoutez-y du poulet, une feuille de laitue et de la mayonnaise.
4. Refermez le croque avec les 2 tranches de pain restantes.
5. Faites cuire pendant 4 minutes jusqu'à ce que les croques soient dorés.

● Croque au bacon et à l'avocat

4 tranches	Pain
1/2	Avocat (en purée)
-	Bacon
-	Beurre

Préparation :

1. Préchauffez le produit.
2. Beurrez 1 côté de chaque tranche de pain.
3. Graissez les plaques chauffantes avec de l'huile de cuisson.

4. Mettez 2 tranches de pain (côté beurré vers le haut) sur les plaques chauffantes inférieures. Ajoutez-y du bacon et de l'avocat en purée.
5. Refermez le croque avec les 2 tranches de pain restantes.
6. Faites cuire pendant 4 minutes jusqu'à ce que les croques soient dorés.

● Nettoyage et entretien

⚠ DANGER ! Risque de choc électrique ! Avant le nettoyage : Débranchez toujours le produit de la prise murale.

⚠ DANGER ! Risque de brûlures ! Ne nettoyez pas l'appareil juste après l'avoir utilisé. Laissez d'abord l'appareil refroidir.

⚠ AVERTISSEMENT ! N'immergez pas les composants électriques de l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides. Ne passez jamais l'appareil sous de l'eau courante.

⚠ REMARQUE ! Risque de dommages ! N'utilisez pas de produits abrasifs, de nettoyeurs agressifs ou de brosses dures pour nettoyer le produit.

❗ REMARQUE : Nettoyez l'appareil dès qu'il a refroidi. Une fois que les résidus alimentaires ont séché, ils ne sont pas faciles à éliminer.

Pièce	Méthode de nettoyage
Boîtier	☐ Essuyez le boîtier avec un chiffon légèrement humide. Ajoutez un peu de détergent si besoin. ☐ Ne laissez pas l'eau ou d'autres liquides pénétrer à l'intérieur de l'appareil.

Pièce	Méthode de nettoyage
Plaques chauffantes [6]	☐ Essuyez les plaques avec un chiffon légèrement humide et un détergent doux.
Orifices autour des plaques chauffantes [6]	☐ Éliminer les graisses et les liquides : Utilisez un morceau de papier absorbant. ☐ Éliminer les résidus brûlés collés : Utilisez une spatule en bois ou de petites brochettes en bois.

- ☐ Après le nettoyage et avant de réutiliser l'appareil : Séchez soigneusement toutes les pièces.

● Stockage

⚠ DANGER ! Risque de brûlures ! Ne rangez pas l'appareil juste après l'avoir utilisé. Laissez d'abord l'appareil refroidir.

- ☐ Nettoyez l'appareil avant de le ranger.
- ☐ Enroulez le cordon électrique [5] autour de la retenue du cordon [4] sur le dessous du produit.
- ☐ Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, rangez-le dans son emballage d'origine.
- ☐ Rangez l'appareil dans un endroit frais et sec, protégé de l'humidité et hors de portée des enfants.

● Mise au rebut

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



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

Produit :



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'Infotri 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.

● 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 défaut de matériau ou de fabrication, vous avez des droits légaux vis-à-vis du vendeur du produit. Vos droits légaux ne sont en aucun cas limités par notre garantie mentionnée ci-dessous.

La garantie de ce produit est de 3 ans à partir de la date d'achat. La période de garantie commence à la date d'achat. Conservez l'original de la preuve d'achat dans un endroit sûr car ce document est nécessaire pour prouver l'achat.

Tout dommage ou défaut déjà présent au moment de l'achat doit être signalé immédiatement après le déballage du produit.

Si le produit présente un défaut de matériau ou de fabrication dans les 3 ans qui suivent la date d'achat, nous le réparerons ou le remplacerons - à notre choix - gratuitement pour vous. La période de garantie n'est pas prolongée par une demande de garantie acceptée. Cette mesure s'applique également pour les pièces remplacées et réparées.

Cette garantie est annulée si le produit a été endommagé ou utilisé ou entretenu de manière incorrecte.

La garantie couvre les défauts de matériels et de fabrication. Cette garantie ne couvre pas les pièces du produit soumises à une usure normale, et qui sont donc considérées comme des pièces d'usure (par exemple les piles, les piles rechargeables, tuyaux, les cartouches d'encre), ni les dommages aux pièces fragiles, par exemple les interrupteurs ou les pièces 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 516434_2510) 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.: 0800 919 270

E-Mail: owim@lidl.fr

(BE)

Service après-vente Belgique

Tél.: 0800 12089

E-Mail: owim@lidl.be

(CH)

Service après-vente Suisse

Tél.: 0800 56 44 33

E-Mail: owim@lidl.ch



Gebruikte waarschuwingen en symbolen	Pagina	45
Inleiding	Pagina	46
Beoogd gebruik	Pagina	46
Leveringsomvang	Pagina	46
Beschrijving van de onderdelen	Pagina	46
Technische gegevens	Pagina	46
Veiligheidsinstructies	Pagina	46
Voor het eerste gebruik	Pagina	50
Werking	Pagina	50
In-/uitschakelen	Pagina	50
Tosti's	Pagina	50
Recepten	Pagina	51
Tosti met spek, ei en kaas	Pagina	51
Tosti met gegrilde cheddar en gekarameliseerde appel	Pagina	51
Tosti met kalkoen	Pagina	51
Tosti met tonijn	Pagina	52
Gevulde pizza-tosti	Pagina	52
Tosti met gebakken ei en tomaat	Pagina	52
Tosti met tomaat en ui	Pagina	53
Tosti met ham en kaas	Pagina	53
Tosti met kip en sla	Pagina	53
Tosti met spek en avocado	Pagina	54
Reiniging en onderhoud	Pagina	54
Opslag	Pagina	54
Afvoer	Pagina	55
Garantie	Pagina	55
Afwikkeling in geval van garantie	Pagina	56
Service	Pagina	56

Gebruikte waarschuwingen en symbolen

De volgende waarschuwingen worden in deze gebruikershandleiding en op de verpakking gebruikt:

	GEVAAR! Dit symbool in combinatie met het signaalwoord "Gevaar" markeert een hoog risico dat, indien niet voorkomen, de dood of ernstig letsel tot gevolg kan hebben.		Wisselstroom/-spanning
		Hz	Hertz (voedingsfrequentie)
		W	Watt
	WAARSCHUWING! Dit symbool in combinatie met het signaalwoord 'Waarschuwing' markeert een middelgroot risico dat, indien het niet wordt voorkomen, de dood of ernstig letsel tot gevolg kan hebben.		OPMERKING: Dit symbool in combinatie met "Opmerking" geeft extra nuttige informatie.
			Gebruik het product alleen in droge binnenruimtes.
	VOORZICHTIG! Dit symbool in combinatie met het signaalwoord "Voorzichtig" markeert een gevaar met een laag risico dat, indien niet voorkomen, kan leiden tot licht of matig letsel.		Gevaar – risico op elektrische schokken!
			Waarschuwing – heet oppervlak!
	Dit apparaat is geclassificeerd als beschermingsklasse I en moet op een aarding worden aangesloten.		Voedselveilig Dit product heeft geen negatief effect op de smaak of de geur.
CE	De CE-markering geeft aan dat dit product voldoet aan de relevante EU-richtlijnen.		Veiligheidsinformatie Gebruiksaanwijzing

TOSTI-IJZER

Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe product. U heeft voor een hoogwaardig product gekozen. De gebruiksaanwijzing is een deel van het product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en verwijdering. Maakt U zich voor de ingebruikname van het product met alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften vertrouwd. Gebruik het product alleen zoals beschreven en voor de aangegeven toepassingsgebieden. Overhandig alle documenten bij doorgifte van het product aan derden.

Je kunt deze en vele andere handleidingen downloaden en bekijken op www.lidl-service.com. Door de QR-code te scannen, kom je meteen op de Lidl service website (www.lidl-service.com) waar je jouw gebruiksaanwijzing kunt openen door het artikelnummer (IAN) 516434_2510 in te voeren.

Beoogd gebruik

- Dit product is ontworpen voor het bereiden van tosti's. Gebruik het niet voor andere doeleinden.
- Dit product is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor beschadigingen veroorzaakt door onjuist gebruik.

Leveringsomvang

Controleer na het uitpakken van het product of de levering compleet is en of alle onderdelen in goede staat zijn. Verwijder al het verpakkingsmateriaal voor gebruik.

- 1 Tosti-ijzer
- 1 Gebruikershandleiding

Beschrijving van de onderdelen

- 1 Vergrendelen
- 2 Rood controlelampje (aan/uit)
- 3 Groen controlelampje (klaar)
- 4 Snoeropslag
- 5 Snoer met stekker
- 6 Bakplaten

Technische gegevens

Ingangsspanning:	220-240 V~, 50 Hz
Stroomverbruik:	750 W
Beschermingsklasse:	I
Certificering	
HG14253A:	GS (TÜV SÜD)
HG14253A-BS:	-

 Veiligheidsinstructies

MAAK UZELF
VERTROUWD MET ALLE
VEILIGHEIDSINFORMATIE
EN GEBRUIKSINSTRUCTIES
VOORDAT U HET APPARAAT
IN GEBRUIK NEEMT! ALS U DIT
PRODUCT DOORGEEFT AAN
ANDEREN, GEEF DAN OOK
ALLE DOCUMENTEN MEE!

De garantieclaim is ongeldig bij schade als gevolg van het negeren van deze gebruiksinstructies! Wij aanvaarden geen enkele aansprakelijkheid voor gevolgschade! Wij aanvaarden geen enkele aansprakelijkheid

in geval van materiële schade of persoonlijk letsel veroorzaakt door een verkeerd gebruik of het negeren van de veiligheidsinstructies!

Kinderen en personen met beperkingen

⚠ WAARSCHUWING! LEVENSGEVAAR EN RISICO OP ONGEVALLEN BIJ KLEUTERS EN KINDEREN!

Laat kinderen nooit zonder toezicht achter met het verpakkingsmateriaal. Het verpakkingsmateriaal brengt gevaar voor verstikking met zich mee.

Kinderen onderschatten vaak de gevaren. Houd kinderen op elk moment uit de buurt van het verpakkingsmateriaal.

- Dit product kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het product en begrijpen welke gevaren erbij betrokken zijn.

- Kinderen mogen niet met het product spelen.
- Reiniging en onderhoud mogen zonder toezicht niet door kinderen worden uitgevoerd.
- Houd het product en het snoer uit de buurt van kinderen jonger dan 8 jaar.

Beeoogd gebruik

⚠ WAARSCHUWING!

Verkeerd gebruik kan letsel veroorzaken. Gebruik dit product alleen volgens deze instructies. Pas het product op geen enkele manier aan.

Elektrische veiligheid

- ⚠ **GEVAAR! Risico op een elektrische schok!** Probeer het apparaat nooit zelf te repareren. Als het apparaat defect is, laat reparaties alleen door een vakbekwame persoon uitvoeren.

- ⚠ **GEVAAR! Risico op brandwonden!** Het product wordt heet tijdens gebruik. Raak het product tijdens gebruik en onmiddellijk erna niet aan. Raak het product tijdens gebruik en het afkoelen alleen aan bij het handvat.

Tijdens gebruik kan het handvat enigszins warm worden; let hierop.

⚠ WAARSCHUWING! Risico op een elektrische schok!

Dompel het product niet in water of een andere vloeistof. Houd het product nooit onder stromend water.

⚠ WAARSCHUWING! Risico op een elektrische schok!

Gebruik het apparaat nooit als het beschadigd is. Trek de stekker uit het stopcontact en neem contact op met uw leverancier als het apparaat beschadigd is.

- Gebruik het product niet wanneer het gevallen is of zichtbare tekenen van schade vertoont.
- Het product staat continu onder stroom zolang de stekker in het stopcontact zit.
- Controleer of de spanning en stroom overeenstemmen met de voedingsvereisten, die op het typeplaatje van het product weergegeven zijn, voordat u de stekker in het stopcontact steekt.

- Controleer de stekker en het netsnoer regelmatig op schade. Laat het netsnoer vervangen door de fabrikant, zijn klantenservice of een gelijksoortig vakbekwaam persoon als het beschadigd is om elk risico te vermijden.
- Bescherm het netsnoer tegen schade. Leg het netsnoer niet over scherpe randen, plet of buig het ook niet. Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken en open vlammen.
- Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen, zoals:
 - kantines in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - boerderijen;
 - door klanten in hotels, motels en andere woonomgevingen;
 - bed and breakfasts.

Werking

- Laat het product niet zonder toezicht achter wanneer de stekker in het stopcontact zit.
- Verplaats het product niet wanneer het in werking is

- Plaats het product niet op een kookplaat (gas, elektrisch, kolen, etc.). Gebruik het product altijd op een effen, stabiel, schoon, vuurbestendig en droog oppervlak.
- Dek het product niet af terwijl het in gebruik is of kort na gebruik, wanneer het nog warm is.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet wordt afgekneld door de platen of de rand van de platen raakt.
- Het gebruik van een verlengsnoer is niet aanbevolen. Als het gebruik van een verlengsnoer noodzakelijk is, zorg dat het geschikt is voor een stroom van minstens 10 A.
- Leg snoeren op een dergelijke wijze zodat niemand er over kan struikelen en ze geen schade oplopen.
- Het product is niet bestemd om gebruikt te worden met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.

Reiniging en opslag

⚠ WAARSCHUWING! Risico op letsel! Trek de stekker uit

het stopcontact als het product niet wordt gebruikt en alvorens het te reinigen.

- Berg het product niet op in een kast of in de verpakking wanneer het nog warm is.
- Haal de stekker niet uit het stopcontact door aan het snoer te trekken.
- Bescherm het product, het netsnoer en de stekker tegen stof, direct zonlicht, gedruppel en gespetter.
- Berg het product op in een koele, droge plaats, beschermd tegen vocht en buiten het bereik van kinderen.
- Bescherm het product tegen hitte. Plaats het product niet in directe nabijheid van open vuur of warmtebronnen zoals kookfornuizen of kachels.
- Raadpleeg het hoofdstuk 'Reiniging en onderhoud' voor instructies over hoe het product te reinigen.

● Voor het eerste gebruik

- Verwijder het verpakkingsmateriaal. Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn.
- Tijdens de productie worden de delen afgedekt met een beschermende olielaag. Voordat u het product voor de eerste keer gebruikt, bedien het zonder voedsel zodat eventuele resten verdampen.
- Reinig het product en de accessoires (zie 'Reiniging en onderhoud').

● Werking

① OPMERKINGEN:

- De eerste keren dat het product wordt verwarmd, kan er een lichte geur waarneembaar zijn. Zorg voor voldoende ventilatie in de ruimte.
- Gooi de eerste gebakken tosti's weg.

● In-/uitschakelen

- Het product inschakelen: Steek de stekker [5] in een geschikt stopcontact. Het rode controlelampje [2] brandt.
- Het product uitschakelen: Haal de stekker [5] uit het stopcontact. Het rode controlelampje [2] dooft.

Controlelampjes	Status
Rood controlelampje uit en groen controlelampje uit	Product uit
Rood controlelampje aan en groen controlelampje uit	Product warmt voor/opnieuw op
Rood controlelampje aan en groen controlelampje aan	De optimale temperatuur werd bereikt

- ① **OPMERKING:** Het groene controlelampje [3] gaat tijdens de werking afwisselend aan en uit. Dit geeft aan dat het product opnieuw tot de vereiste baktemperatuur aan het opwarmen is.

● Tosti's

① OPMERKINGEN:

- Smeer beide bakplaten [6] met een gepaste bakolie.
 - Houd het product vergrendeld tijdens het voorverwarmen.
 - Vul het product niet te veel.
1. Wacht totdat het groene controlelampje [3] brandt.
 2. Trek aan de vergrendeling [1]. Open het product.
 3. Plaats de tosti's op de onderste bakplaten [6]. Voorbeeldrecepten zijn te vinden in het volgend hoofdstuk.
 4. Sluit het product. Sluit de vergrendeling [1]. De tosti's worden nu gebakken.
 5. Het bakproces duurt ong. 4 minuten. Verleng of verkort de baktijd om het gewenste resultaat te bereiken. De tosti's is ideaal gebakken wanneer de buitenkant goudbruin is.
 6. Aan het einde van het bakproces: Haal de stekker [5] uit het stopcontact.

Bereidingstabel – Tosti-ijzer

	Porties	Bereidingstijd
Tosti met spek, ei en kaas	2	Ong. 12 min
Tosti met gegrilde cheddar en gekarameliseerde appel	2	Ong. 20 min
Tosti met kalkoen	2	Ong. 20 min
Tosti met tonijn	2	Ong. 20 min
Gevulde pizza-tosti	2	Ong. 25 min
Tosti met gebakken ei en tomaat	2	Ong. 15 min
Tosti met tomaat en ui	2	Ong. 15 min
Tosti met ham en kaas	2	Ong. 12 min

	Porties	Bereidingstijd
Tosti met kip en sla	2	Ong. 20 min
Tosti met spek en avocado	2	Ong. 15 min

● Recepten

- ❗ **OPMERKING:** De volgende recepten zijn ontworpen voor een baktijd van 4 minuten.

● Tosti met spek, ei en kaas

4 sneetjes	Brood
2 sneetjes	Gebakken spek
2 sneetjes	Cheddarkaas
10 g	Boter
2	Eieren
1 snufje	Peper (optioneel)
20 ml	Melk

Voorbereiding:

1. Verwarm het product voor.
2. Mix het ei, de melk en de peper in een kom tot alles goed is gemengd. Smelt de boter in een bakpan. Giet het eimengsel in de pan en roer het tot het dikker wordt en volledig gaar is. Het roerei is klaar. Zet die opzij.
3. Smeer beide bakplaten **6** met een gepaste bakolie.
4. Leg 2 sneetjes brood op de onderste verwarmingsplaten **6**. Beleg ze met het roerei, de gebakken spek en de cheddarkaas.
5. Dek af met de resterende 2 sneetjes brood.
6. Bak gedurende 4 minuten tot ze goudbruin zijn.

● Tosti met gegrilde cheddar en gekarameliseerde appel

4 sneetjes	Brood
30 g	Suiker
30 g	Boter
1 snufje	Kaneel
1	Kleine appel (in schijfjes gesneden)
4 sneetjes	Cheddarkaas

Voorbereiding:

1. Verwarm het product voor.
2. Smelt de boter in een bakpan met antiaanbaklaag. Voeg de suiker en kaneel toe en kook tot de suiker is opgelost. Voeg de schijfjes appel toe en kook gedurende ongeveer 5 minuten tot ze zacht zijn. De gekarameliseerde appels zijn nu klaar. Zet opzij en laat ze afkoelen.
3. Smeer beide bakplaten **6** met een gepaste bakolie.
4. Leg 2 sneetjes brood op de onderste verwarmingsplaten **6**. Beleg met de 2 plakjes cheddarkaas, de gekarameliseerde appels en nog eens 2 plakjes cheddarkaas.
5. Dek af met de resterende 2 sneetjes brood.
6. Bak gedurende 4 minuten tot ze goudbruin zijn.

● Tosti met kalkoen

4 sneetjes	Brood
4 sneetjes	Cheddarkaas
50 g	Geroosterde kalkoenborst (in schijfjes gesneden)
1	Tomaat (in schijfjes gesneden)
15 g	Mosterd
15 g	Mayonaise

Voorbereiding:

1. Verwarm het product voor.
2. Mix in een kleine kom de mosterd met de mayonaise. Besmeer 1 kant van elk sneetje brood met dit mengsel.
3. Smeer beide bakplaten **6** met een gepaste bakolie.
4. Leg 2 sneetjes brood (met de mosterd-mayonaise kant naar boven) op de onderste verwarmingsplaten **6**. Beleg met de 2 plakjes cheddarkaas, de tomaat, de geroosterde kalkoenborst, nog een tomaat en opnieuw 2 plakjes cheddarkaas.
5. Leg de overige 2 sneetjes brood erbovenop (met de mosterd-mayonaise kant naar beneden).
6. Bak gedurende 4 minuten tot ze goudbruin zijn.

● Tosti met tonijn

4 sneetjes	Brood
10 g	Mayonaise
35 g	Tonijn
2 sneetjes	Cheddarkaas

Voorbereiding:

1. Verwarm het product voor.
2. Mix in een kleine kom de tonijn met de mayonaise.
3. Smeer beide bakplaten **6** met een gepaste bakolie.
4. Leg 2 sneetjes brood op de onderste verwarmingsplaten **6**. Beleg met de 2 plakjes cheddarkaas en de tonijn gemengd met mayonaise.
5. Dek af met de resterende 2 sneetjes brood.
6. Bak gedurende 4 minuten tot ze goudbruin zijn.

● Gevulde pizza-tosti

4 sneetjes	Brood
130 g	Geraspte mozzarella
40 g	Pizzasaus
8 schijfjes	Pepperoni
1 snufje	Peper (optioneel)
1 snufje	Italiaanse kruiden (optioneel)

Voorbereiding:

1. Verwarm het product voor.
2. Smeer pizzasaus op 1 kant van elk sneetje brood.
3. Smeer beide bakplaten **6** met een gepaste bakolie.
4. Leg 2 sneetjes brood (met de pizzasaus kant naar boven) op de onderste verwarmingsplaten **6**. Beleg met de geraspte mozzarella, de pepperoni, de paprika en de Italiaanse kruiden (optioneel), en nog meer geraspte mozzarella.
5. Leg de overige 2 sneetjes brood erbovenop (met de pizzasauskant naar beneden).
6. Bak gedurende 4 minuten tot ze goudbruin zijn.

● Tosti met gebakken ei en tomaat

4 sneetjes	Brood
2 sneetjes	Tomaat (in schijfjes gesneden)
2	Eieren
2 sneetjes	Kaas (plakje)
-	Pizzasaus
-	paprika

Procedures

1. Verwarm het product voor.
2. Smeer pizzasaus op 1 kant van elk sneetje brood.
3. Vet de verwarmingsplaten in met bakolie.
4. Bak het ei in een andere bakpan.
5. Leg 2 sneetjes brood (met de pizzasauskant naar boven) op de onderste verwarmingsplaten. Beleg met het gebakken ei, de plakjes tomaat, de kaas en voeg wat peper toe.
6. Leg de overige 2 sneetjes brood erbovenop.
7. Bak gedurende 4 minuten tot goudbruin.

● Tosti met tomaat en ui

4 sneetjes	Brood
2 sneetjes	Tomaat (in schijfjes gesneden)
2	Ui (in ringen gesneden)
2 sneetjes	Kaas (plakje)
-	Boter (zacht)
-	paprika

Voorbereiding:

1. Verwarm het product voor.
2. Besmeer 1 kant van elk sneetje brood met boter.
3. Vet de verwarmingsplaten in met bakolie.
4. Leg 2 sneetjes brood (met de boterkant naar boven) op de onderste verwarmingsplaten. Beleg met de ui, de schijfjes tomaat, de kaas en voeg wat peper toe.
5. Leg de overige 2 sneetjes brood erbovenop.
6. Bak gedurende 4 minuten tot goudbruin.

● Tosti met ham en kaas

4 sneetjes	Brood
2 sneetjes	Tomaat (in schijfjes gesneden)
2	Ui (in ringen gesneden)
2	Plakjes ham
2 sneetjes	Kaas (plakje)
-	Pizzasaus
-	Zout
-	paprika

Voorbereiding:

1. Verwarm het product voor.
2. Smeer pizzasaus op 1 kant van elk sneetje brood.
3. Vet de verwarmingsplaten in met bakolie.
4. Leg 2 sneetjes brood (met de pizzasauskant naar boven) op de onderste verwarmingsplaten. Beleg met de ui, de plakjes tomaat, de ham en de kaas, en voeg wat peper en zout toe.
5. Leg de overige 2 sneetjes brood erbovenop.
6. Bak gedurende 4 minuten tot goudbruin.

● Tosti met kip en sla

4 sneetjes	brood
4	Blaadjes sla
1 eetlepel	Mayonaise
-	Kip (in plakjes gesneden)

Voorbereiding:

1. Verwarm het product voor.
2. Vet de verwarmingsplaten in met bakolie.
3. Leg 2 sneetjes brood op de onderste verwarmingsplaten. Beleg met de kip, de blaadjes sla en de mayonaise.
4. Leg de overige 2 sneetjes brood erbovenop.
5. Bak gedurende 4 minuten tot goudbruin.

● Tosti met spek en avocado

4 sneetjes	Brood
1/2	Avocado (geprakt)
-	Spek
-	Boter

Voorbereiding:

1. Verwarm het product voor.
2. Besmeer 1 kant van elk sneetje brood met boter.
3. Vet de verwarmingsplaten in met bakolie.
4. Leg 2 sneetjes brood (met de boterkant naar boven) op de onderste verwarmingsplaten. Beleg met de spek en de geprakte avocado.
5. Leg de overige 2 sneetjes brood erbovenop.
6. Bak gedurende 4 minuten tot goudbruin.

● Reiniging en onderhoud

⚠ GEVAAR! Risico op een elektrische schok! Vóór reiniging: Haal de stekker van het product altijd uit het stopcontact.

⚠ GEVAAR! Risico op brandwonden!
Reinig het product niet onmiddellijk na gebruik. Laat het product eerst afkoelen.

⚠ WAARSCHUWING! Dompel de elektrische onderdelen van het product niet in water of een andere vloeistof. Houd het product nooit onder stromend water.

⚠ OPMERKING! Risico op schade!
Maak het product niet schoon met een schuurmiddel, agressief reinigingsmiddel of harde borstel.

❗ OPMERKING: Reinig het product onmiddellijk nadat het is afgekoeld. Wanneer de etensresten zijn opgedroogd, zijn ze moeilijker te verwijderen.

Onderdeel	Reinigingsmethode
Behuizing	☐ Veeg de behuizing schoon met een licht bevochtigde doek. Voeg indien nodig een beetje afwasmiddel toe. ☐ Zorg dat er geen water of een andere vloeistof in het product komen.
Bakplaten 	☐ Veeg de platen schoon met een licht bevochtigde doek en afwasmiddel.
Openingen rond de bakplaten 	☐ Verwijderen van vet en vloeistoffen: Gebruik een stuk keukenpapier. ☐ Verwijderen van vastzittende aangebrande resten: Gebruik een houten spatel of kleine houten prikkers.

- ☐ Na reiniging en voordat het product opnieuw wordt gebruikt: Veeg alle onderdelen grondig droog.

● Opslag

⚠ GEVAAR! Risico op brandwonden!
Berg het product na gebruik niet onmiddellijk op. Laat het product eerst afkoelen.

- ☐ Reinig het product voor opslag.
- ☐ Wikkel het netsnoer  rond de snoeropslag  aan de onderkant van het product.
- ☐ Berg het product op in de originele verpakking wanneer niet in gebruik.
- ☐ Berg het product op in een koele, droge plaats, beschermd tegen vocht en buiten het bereik van kinderen.

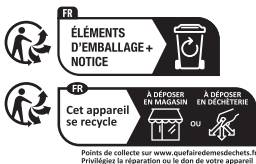
● Afvoer

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:



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.

● Garantie

Het product werd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen gemaakt en voor de uitlevering zorgvuldig gecontroleerd. In geval van materiaal- of fabricagefouten hebt u tegenover de verkoper van het product wettelijke rechten. Uw wettelijke rechten worden op geen enkele manier door onze hieronder vermelde garantie beperkt.

De garantie voor dit product bedraagt 3 jaar vanaf aankoopdatum. De garantieperiode gaat in op de datum van aankoop. Bewaar het originele bewijs van aankoop op een veilige plek aangezien dit document nodig is als bewijs.

Alle beschadigingen of gebreken die reeds op het moment van aankoop aanwezig zijn, moeten meteen na het uitpakken van het product worden gemeld.

Mocht het product binnen 3 jaar na aankoopdatum een materiaal- of fabricagefout vertonen, zullen wij het – naar onze keuze – gratis voor u repareren of vervangen. De garantieperiode wordt door een plaatsgevonden garantieverlening niet verlengd. Dit geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen.

Deze garantie vervalt als het product werd beschadigd of onjuist is gebruikt of onderhouden.

De garantie dekt materiaal- en fabricagefouten af. Deze garantie dekt geen productonderdelen die aan normale slijtage onderhevig zijn en daarom als verbruiksartikelen worden beschouwd (bv. batterijen, oplaadbare batterijen, slangen, inktpatronen), noch dekt zij schade aan breekbare onderdelen, bv. schakelaars of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

● 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 516434_2510) 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.: 0800 0249630

E-Mail: owim@lidl.nl

(BE)

Service België

Tel.: 0800 12089

E-Mail: owim@lidl.be



Avvertenze e simboli utilizzati	Pagina	58
Introduzione	Pagina	59
Destinazione d'uso	Pagina	59
Contenuto dell'imballaggio	Pagina	59
Descrizione dei componenti	Pagina	59
Specifiche tecniche	Pagina	59
Avvertenze di sicurezza	Pagina	59
Operazioni preliminari	Pagina	63
Utilizzo	Pagina	63
Accensione e spegnimento	Pagina	63
Sandwich	Pagina	63
Ricette	Pagina	64
Sandwich al bacon, uova e formaggio	Pagina	64
Sandwich al formaggio cheddar grigliato con mela caramellata	Pagina	64
Sandwich al tacchino	Pagina	65
Sandwich al tonno	Pagina	65
Sandwich al sapore di pizza	Pagina	65
Sandwich al pomodoro e uova fritte	Pagina	65
Sandwich al tonno con cipolla	Pagina	66
Sandwich al formaggio e prosciutto tostati	Pagina	66
Sandwich al pollo con lattuga	Pagina	66
Sandwich al bacon e avocado	Pagina	67
Pulizia e manutenzione	Pagina	67
Conservazione	Pagina	67
Smaltimento	Pagina	68
Garanzia	Pagina	68
Gestione dei casi in garanzia	Pagina	69
Assistenza	Pagina	69

Avvertenze e simboli utilizzati

In questo manuale e/o sull'imballaggio sono utilizzati i seguenti simboli.

	PERICOLO! Questo simbolo, in combinazione con la parola "Pericolo", indica una situazione di pericolo ad alto rischio che, se non evitata, può causare lesioni gravi o mortali.		Corrente alternata/tensione
		Hz	Hertz (frequenza di alimentazione)
		W	Watt
	AVVERTENZA! Questo simbolo, in combinazione con la parola "Avvertenza", indica una situazione di pericolo a medio rischio che, se non evitata, può causare lesioni gravi o mortali.		NOTA Questo simbolo, in combinazione con la parola "Nota", fornisce ulteriori informazioni utili.
			Usare il prodotto esclusivamente in ambienti interni e asciutti.
	ATTENZIONE! Questo simbolo, in combinazione con la parola "Attenzione", indica una situazione di pericolo a basso rischio che, se non evitata, può causare lesioni lievi o moderate.		Pericolo! Rischio di scossa elettrica.
			Avvertenza! Superficie calda.
	Questo prodotto è un apparecchio di classe I e deve essere collegato a una presa di corrente con messa a terra.		Uso alimentare Questo prodotto non influisce sul sapore o sull'aroma degli alimenti.
CE	Il simbolo CE indica che il prodotto è conforme alle direttive UE rilevanti applicabili.	 	Avvertenza di sicurezza Istruzione per l'uso

TOSTIERA

● Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del vostro nuovo prodotto. Avete optato per un prodotto di alta qualità. Le istruzioni d'uso sono parte integrante di questo prodotto. Esse contengono importanti avvertenze sulla sicurezza, l'impiego e lo smaltimento. Prima dell'utilizzo del prodotto, prendere conoscenza di tutte le istruzioni d'uso e delle avvertenze di sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi di applicazione indicati. Consegnare tutte le documentazioni su questo prodotto quando viene ceduto a terzi.

Puoi scaricare e visualizzare questo e numerosi altri manuali sul sito www.lidl-service.com. Scansionando il codice QR, verrai reindirizzato subito al sito web dell'assistenza di Lidl (www.lidl-service.com) dove potrai aprire il tuo manuale di istruzioni per l'uso inserendo il codice prodotto (IAN) 516434_2510.

● Destinazione d'uso

- Questo prodotto è progettato per preparare sandwich. Non usare il prodotto per altri scopi.
- Questo prodotto è destinato al solo uso domestico privato e non deve essere usato per scopi commerciali.
- Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni causati da un uso improprio.

● Contenuto dell'imballaggio

Dopo aver estratto il prodotto dall'imballaggio, assicurarsi che siano presenti tutti i componenti e che siano in buone condizioni. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio prima dell'uso.

- 1 Tostiera
- 1 Manuale di istruzioni

● Descrizione dei componenti

- 1 Fermaglio
- 2 Indicatore rosso (alimentazione)
- 3 Indicatore verde (riscaldamento)
- 4 Fermaglio per cavo di alimentazione
- 5 Cavo di alimentazione con spina
- 6 Piastre riscaldanti

● Specifiche tecniche

Tensione in ingresso:	220-240 V~, 50 Hz
Consumo di energia:	750 W
Classe di protezione:	I
Certificazione	
HG14253A:	GS (TÜV SÜD)
HG14253A-BS:	-



Avvertenze di sicurezza

PRIMA DI USARE IL PRODOTTO, LEGGERE ATTENTAMENTE TUTTE LE AVVERTENZE DI SICUREZZA E LE ISTRUZIONI PER L'USO. IN CASO DI CESSIONE DEL PRODOTTO A TERZI, ALLEGARE TUTTA LA DOCUMENTAZIONE.

Il mancato rispetto delle istruzioni riportate in questo manuale può causare danni e comporta l'annullamento della garanzia. Si declina ogni responsabilità per eventuali danni consequenziali. Si declina ogni responsabilità per eventuali danni materiali o lesioni personali causati da un

uso improprio del prodotto o dal mancato rispetto delle avvertenze di sicurezza.

Bambini e persone con disabilità

⚠️ AVVERTENZA! RISCHIO DI MORTE O LESIONI PER NEONATI E BAMBINI!

Non lasciare i bambini senza supervisione con i materiali di imballaggio. I materiali di imballaggio comportano il rischio di soffocamento.

I bambini tendono a sottovalutare i pericoli. Tenere i bambini a distanza dai materiali di imballaggio.

- Questo prodotto può essere usato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza, solo se supervisionati o istruiti sull'uso sicuro del prodotto e se comprendono i rischi correlati.
- I bambini non devono giocare con il prodotto.
- Le operazioni di pulizia e manutenzione ordinaria non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.

- Tenere il prodotto e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.

Destinazione d'uso

⚠️ AVVERTENZA! L'uso

improprio comporta il rischio di lesioni. Usare il prodotto esclusivamente come descritto in queste istruzioni. Non tentare di modificare il prodotto in alcun modo.

Sicurezza elettrica

⚠️ PERICOLO! Rischio di scossa elettrica!

Non tentare di riparare il prodotto da soli. In caso di malfunzionamento, affidare le operazioni di riparazione a un tecnico qualificato.

⚠️ PERICOLO! Rischio di ustioni!

Il prodotto diventa caldo durante l'uso. Non toccare il prodotto mentre è in funzione o immediatamente dopo l'uso.

Toccare esclusivamente l'impugnatura quando il prodotto è in funzione o si sta raffreddando.

Prestare attenzione durante l'uso, perché a livello dell'impugnatura può generarsi un lieve calore.

⚠ AVVERTENZA! Rischio di scossa elettrica! Non immergere il prodotto in acqua o altri liquidi. Non lavare il prodotto sotto l'acqua corrente.

⚠ AVVERTENZA! Rischio di scossa elettrica! Non usare il prodotto se è danneggiato. Se il prodotto è danneggiato, scollegarlo dalla fonte di alimentazione e contattare il rivenditore.

- Non usare il prodotto se è caduto ed è visibilmente danneggiato.
- Il prodotto rimane energizzato quando è collegato alla fonte di alimentazione, rimane energizzato.
- Prima di collegare il prodotto alla fonte di alimentazione, verificare che la tensione e la corrente della fonte di alimentazione corrispondano ai valori riportati sulla targa del prodotto.

- Controllare regolarmente che la spina e il cavo di alimentazione non siano danneggiati. Per motivi di sicurezza, se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal costruttore, dal suo centro di assistenza o da un tecnico qualificato.
- Proteggere il cavo di alimentazione contro i danni. Non schiacciare o piegare il cavo di alimentazione ed evitare che entri a contatto con bordi affilati. Tenere il cavo di alimentazione a distanza superfici calde e fiamme libere.
- Questo apparecchio è destinato all'ambito domestico e ad altri usi analoghi, ad esempio:
 - Cucine riservate al personale di negozi, uffici o altri ambienti professionali
 - Case coloniche
 - Stanze di alberghi, motel e altri edifici residenziali
 - Camere in affitto e altri ambienti analoghi

Utilizzo

- Non lasciare il prodotto incustodito quando è collegato alla fonte di alimentazione.
- Non spostare il prodotto mentre è in funzione.
- Non posizionare il prodotto su piani cottura (fornelli a gas, elettrici, a carbone, ecc.). Usare il prodotto su una superficie piana, stabile, pulita, asciutta e resistente al calore.
- Non coprire il prodotto mentre è in funzione o immediatamente dopo l'uso, quando è ancora caldo.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non si incastri tra le piastre o entri a contatto con il bordo delle piastre.
- Si sconsiglia l'uso di prolunghes. Se è necessario usare una prolunga, deve essere progettata per un flusso di corrente di almeno 10 A.
- Disporre il cavo di alimentazione in modo tale che non possa essere danneggiato o causi inciampamenti.
- Il prodotto non è progettato per essere attivato tramite timer esterni o telecomandi separati.

Pulizia e conservazione

- ⚠ AVVERTENZA! Rischio di lesioni!** Scollegare il prodotto dalla fonte di alimentazione prima di pulirlo e quando non è in uso.
- Non riporre il prodotto caldo in una dispensa o nell'imballaggio.
 - Non scollegare la spina dalla presa di corrente tirando il cavo.
 - Proteggere il prodotto, la spina e il cavo di alimentazione da calore, polvere, luce solare diretta, gocciolamenti e schizzi d'acqua.
 - Conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto, protetto dall'umidità e fuori dalla portata dei bambini.
 - Proteggere il prodotto dal calore. Non posizionare il prodotto in prossimità di fiamme libere o fonti di calore come stufe o apparecchi di riscaldamento.
 - Consultare la sezione "Pulizia e manutenzione" per informazioni sulla modalità di pulizia del prodotto.

● Operazioni preliminari

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio. Assicurarsi che siano presenti tutti i componenti.
- Durante la fabbricazione, le parti sono coperte da una pellicola oleosa protettiva. Al primo utilizzo, mettere in funzione il prodotto senza alimenti per rimuovere eventuali residui.
- Pulire il prodotto e gli accessori (consultare la sezione "Pulizia e manutenzione").

● Utilizzo

① NOTE

- Durante i primi utilizzi, il prodotto potrebbe emettere un leggero odore. Garantire una sufficiente ventilazione.
- Gettare i primi sandwich preparati con il prodotto.

● Accensione e spegnimento

- Per accendere il prodotto, collegare il cavo di alimentazione [5] a una presa di corrente adatta; l'indicatore rosso [2] si accenderà.
- Per spegnere il prodotto, scollegare il cavo di alimentazione [5] dalla presa di corrente; l'indicatore rosso [2] si spegnerà.

Indicatore	Significato
Indicatore rosso spento e indicatore verde spento	Il prodotto è spento.
Indicatore rosso acceso e indicatore verde spento	Il prodotto si sta riscaldando.
Indicatore rosso acceso e indicatore verde acceso	Il prodotto ha raggiunto la temperatura ottimale.

- ① **NOTA:** durante l'uso, l'indicatore verde [3] si accenderà e si spegnerà ripetutamente, a indicare che il prodotto si sta riscaldando per raggiungere la temperatura di cottura.

● Sandwich

① NOTE

- Ungere entrambe le piastre riscaldanti [6] con dell'olio da cucina.
 - Tenere il prodotto chiuso durante il preriscaldamento.
 - Non riempire eccessivamente il prodotto.
1. Attendere che l'indicatore verde [3] si illumini.
 2. Tirare il fermaglio [1]. Aprire il prodotto.
 3. Posizionare i sandwich sulle piastre riscaldanti inferiori [6]. Più avanti sono riportate alcune ricette esemplificative.
 4. Chiudere il prodotto. Chiudere il fermaglio [1]. Il prodotto inizierà a cuocere i sandwich.
 5. La cottura richiede circa 4 minuti. Aumentare o ridurre il tempo di cottura in base alle proprie preferenze. Il sandwich è pronto quando è dorato.
 6. Al termine della cottura, scollegare il cavo di alimentazione [5] dalla presa di corrente.

Tabella delle preparazioni – Tostiera

	Porzioni	Tempo di preparazione
Sandwich al bacon, uova e formaggio	2	Circa 12 minuti
Sandwich al formaggio cheddar grigliato con mela caramellata	2	Circa 20 minuti
Sandwich al tacchino	2	Circa 20 minuti
Sandwich al tonno	2	Circa 20 minuti
Sandwich al sapore di pizza	2	Circa 25 minuti
Sandwich al pomodoro e uova fritte	2	Circa 15 minuti

	Porzioni	Tempo di preparazione
Sandwich al tonno con cipolla	2	Circa 15 minuti
Sandwich al formaggio e prosciutto tostati	2	Circa 12 minuti
Sandwich al pollo con lattuga	2	Circa 20 minuti
Sandwich al bacon e avocado	2	Circa 15 minuti

● Ricette

- i** **NOTA:** le ricette riportate di seguito richiedono un tempo di cottura di 4 minuti.

● Sandwich al bacon, uova e formaggio

4 fette	Pane
2 fette	Bacon cotto
2 fette	Formaggio cheddar
10 g	Burro
2	Uova
1 pizzico	Pepe (facoltativo)
20 ml	Latte

Preparazione

1. Preriscaldare il prodotto.
2. Sbattere le uova, il latte e il pepe in una ciotola. Fondere il burro in una padella. Versare la miscela di uova nella padella e strapazzarla finché non è cotta e addensata. Le uova strapazzate sono pronte. Metterle da parte.
3. Ungere entrambe le piastre riscaldanti **6** con dell'olio da cucina.

4. Posizionare 2 fette di pane sulle piastre riscaldanti inferiori **6**. Guarnirle con le uova strapazzate, il bacon cotto e il formaggio cheddar.
5. Coprire con le 2 fette di pane rimanenti.
6. Cuocere per 4 minuti finché il pane non risulta dorato.

● Sandwich al formaggio cheddar grigliato con mela caramellata

4 fette	Pane
30 g	Zucchero
30 g	Burro
1 pizzico	Cannella
1	Mela piccola (a fette)
4 fette	Formaggio cheddar

Preparazione

1. Preriscaldare il prodotto.
2. Fondere il burro in una padella antiaderente. Aggiungere lo zucchero e la cannella e cuocere finché lo zucchero non si dissolve. Aggiungere le fette di mela e cuocerle per circa 5 minuti, finché non si ammorbidiscono. Ora le fette di mela caramellate sono pronte. Metterle da parte e lasciarle raffreddare.
3. Ungere entrambe le piastre riscaldanti **6** con dell'olio da cucina.
4. Posizionare 2 fette di pane sulle piastre riscaldanti inferiori **6**. Guarnirle con 2 fette di formaggio cheddar, le fette di mela caramellata e altre 2 fette di formaggio cheddar.
5. Coprire con le 2 fette di pane rimanenti.
6. Cuocere per 4 minuti finché il pane non risulta dorato.

● Sandwich al tacchino

4 fette	Pane
4 fette	Formaggio cheddar
50 g	Petto di tacchino arrosto (a fette)
1	Pomodoro (a fette)
15 g	Senape
15 g	Maionese

Preparazione

1. Preriscaldare il prodotto.
2. Mescolare la senape e la maionese in una ciotola piccola. Spalmare la miscela su 1 lato di ciascuna fetta di pane.
3. Ungere entrambe le piastre riscaldanti [6] con dell'olio da cucina.
4. Posizionare 2 fette di pane (lato con la miscela di senape e maionese verso l'alto) sulle piastre riscaldanti inferiori [6]. Guarnirle con 2 fette di formaggio cheddar, del pomodoro, del petto di tacchino e altre 2 fette di formaggio cheddar.
5. Coprire con le 2 fette di pane rimanenti (lato con la miscela di senape e maionese verso il basso).
6. Cuocere per 4 minuti finché il pane non risulta dorato.

● Sandwich al tonno

4 fette	Pane
10 g	Maionese
35 g	Tonno
2 fette	Formaggio cheddar

Preparazione

1. Preriscaldare il prodotto.
2. Mescolare il tonno e la maionese in una ciotola piccola.
3. Ungere entrambe le piastre riscaldanti [6] con dell'olio da cucina.

4. Posizionare 2 fette di pane sulle piastre riscaldanti inferiori [6]. Guarnirle con 2 fette di formaggio cheddar e la miscela di tonno e maionese.
5. Coprire con le 2 fette di pane rimanenti.
6. Cuocere per 4 minuti finché il pane non risulta dorato.

● Sandwich al sapore di pizza

4 fette	Pane
130 g	Mozzarella sfilacciata
40 g	Salsa di pomodoro
8 fette	Salame piccante
1 pizzico	Pepe (facoltativo)
1 pizzico	Spezie per pizza (facoltative)

Preparazione

1. Preriscaldare il prodotto.
2. Spalmare la salsa di pomodoro su 1 lato di ciascuna fetta di pane.
3. Ungere entrambe le piastre riscaldanti [6] con dell'olio da cucina.
4. Posizionare 2 fette di pane (lato con la salsa di pomodoro verso l'alto) sulle piastre riscaldanti inferiori [6]. Guarnirle con la mozzarella sfilacciata, il salame piccante, il pepe e le spezie per pizza (facoltative) e altra mozzarella sfilacciata.
5. Coprire con le 2 fette di pane rimanenti (lato con la salsa di pomodoro verso il basso).
6. Cuocere per 4 minuti finché il pane non risulta dorato.

● Sandwich al pomodoro e uova fritte

4 fette	Pane
2 fette	Pomodoro (a fette)
2	Uova
2 fette	Formaggio (a fette)
-	Salsa di pomodoro
-	Pepe

Procedure

1. Preriscaldare il prodotto.
2. Spalmare la salsa di pomodoro su 1 lato di ciascuna fetta di pane.
3. Ungere entrambe le piastre riscaldanti con dell'olio da cucina.
4. Friggere le uova in una padella.
5. Posizionare 2 fette di pane (lato con la salsa di pomodoro verso l'alto) sulle piastre riscaldanti inferiori. Guarnirle con le uova fritte, le fette di pomodoro, il formaggio e del pepe.
6. Coprire con le 2 fette di pane rimanenti.
7. Cuocere per 4 minuti finché il pane non risulta dorato.

● Sandwich al tonno con cipolla

4 fette	Pane
2 fette	Pomodoro (a fette)
2	Cipolla (a fette)
2 fette	Formaggio (a fette)
-	Burro (ammorbidito)
-	Pepe

Preparazione

1. Preriscaldare il prodotto.
2. Spalmare il burro su 1 lato di ciascuna fetta di pane.
3. Ungere entrambe le piastre riscaldanti con dell'olio da cucina.
4. Posizionare 2 fette di pane (lato imburrato verso l'alto) sulle piastre riscaldanti inferiori. Guarnirle con la cipolla, le fette di pomodoro, il formaggio e del pepe.
5. Coprire con le 2 fette di pane rimanenti.
6. Cuocere per 4 minuti finché il pane non risulta dorato.

● Sandwich al formaggio e prosciutto tostati

4 fette	Pane
2 fette	Pomodoro (a fette)
2	Cipolla (a fette)
2	Prosciutto affettato
2 fette	Formaggio (a fette)
-	Salsa di pomodoro
-	Sale
-	Pepe

Preparazione

1. Preriscaldare il prodotto.
2. Spalmare la salsa di pomodoro su 1 lato di ciascuna fetta di pane.
3. Ungere entrambe le piastre riscaldanti con dell'olio da cucina.
4. Posizionare 2 fette di pane (lato con la salsa di pomodoro verso l'alto) sulle piastre riscaldanti inferiori. Guarnirle con la cipolla, le fette di pomodoro, il formaggio, il prosciutto, altro formaggio, sale e pepe.
5. Coprire con le 2 fette di pane rimanenti.
6. Cuocere per 4 minuti finché il pane non risulta dorato.

● Sandwich al pollo con lattuga

4 fette	Pane
4	Foglie di lattuga
1 cucchiaino	Maionese
-	Pollo (a fette)

Preparazione

1. Preriscaldare il prodotto.
2. Ungere entrambe le piastre riscaldanti con dell'olio da cucina.
3. Posizionare 2 fette di pane sulle piastre riscaldanti inferiori. Guarnirle con il pollo, la lattuga e la maionese.
4. Coprire con le 2 fette di pane rimanenti.
5. Cuocere per 4 minuti finché il pane non risulta dorato.

● Sandwich al bacon e avocado

4 fette	Pane
1/2	Avocado (purea)
-	Bacon
-	Burro

Preparazione

1. Preriscaldare il prodotto.
2. Imburrare 1 lato di ciascuna fetta di pane.
3. Ungere entrambe le piastre riscaldanti con dell'olio da cucina.
4. Posizionare 2 fette di pane (lato imburrato verso l'alto) sulle piastre riscaldanti inferiori. Guarnirle con il bacon e la purea di avocado.
5. Coprire con le 2 fette di pane rimanenti.
6. Cuocere per 4 minuti finché il pane non risulta dorato.

● Pulizia e manutenzione

 **PERICOLO! Rischio di scossa elettrica!** Prima di pulire il prodotto, scollegarlo dalla presa di corrente.

 **PERICOLO! Rischio di ustioni!** Non pulire il prodotto immediatamente dopo l'uso; attendere che si raffreddi.

 **AVVERTENZA!** Non immergere i componenti elettrici del prodotto in acqua o altri liquidi. Non lavare il prodotto sotto l'acqua corrente.

 **AVVISO! Rischio di danni!** Non usare detergenti abrasivi o aggressivi o spazzole dure per pulire il prodotto.

 **NOTA:** pulire il prodotto non appena si è raffreddato; i residui alimentari incrostati sono difficili da rimuovere.

Parte	Modalità di pulizia
Involucro esterno	☐ Pulire l'involucro esterno con un panno leggermente umido. Aggiungere del detersivo, se necessario. ☐ Impedire l'infiltrazione di acqua o altri liquidi all'interno del prodotto.
Piastre riscaldanti 	☐ Pulire le piastre con un panno leggermente umido e del detersivo.
Fessure intorno alle piastre riscaldanti 	☐ Per rimuovere grassi e liquidi, usare della carta assorbente. ☐ Per rimuovere i residui incrostati, usare una spatola in legno o degli stuzzicadenti.

- ☐ Al termine della pulizia e prima di usare nuovamente il prodotto, asciugare accuratamente tutte le parti.

● Conservazione

 **PERICOLO! Rischio di ustioni!** Non riporre il prodotto immediatamente dopo l'uso; attendere che si raffreddi.

- ☐ Pulire il prodotto prima di riporlo.
- ☐ Avvolgere il cavo di alimentazione  nell'apposito alloggiamento  sulla parte inferiore del prodotto.
- ☐ Conservare il prodotto all'interno dell'imballaggio originale quando non è in uso.
- ☐ Conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto, protetto dall'umidità e 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:



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.

● Garanzia

Il prodotto è stato fabbricato accuratamente secondo severe direttive di qualità ed è stato controllato meticolosamente prima della consegna. In caso di difetti di materiale o fabbricazione l'acquirente può far valere diritti legali nei confronti del venditore. La nostra garanzia sotto riportata non costituisce alcun limite ai diritti legali dell'acquirente.

Questo prodotto è garantito per 3 anni con decorrenza dalla data di acquisto. La garanzia decorre dalla data d'acquisto. Conservare lo scontrino originale in un posto sicuro perché questo documento viene richiesto come prova dell'avvenuto acquisto.

Tutti i danni o difetti presenti già al momento dell'acquisto devono essere comunicati subito dopo l'apertura della confezione.

Se entro 3 anni dalla data di acquisto di questo prodotto si rileva un difetto di materiale o di fabbricazione, noi procederemo, a nostra discrezione, alla riparazione o sostituzione gratuite del prodotto o al rimborso del prezzo di acquisto. Un eventuale intervento in garanzia non prolunga né rinnova il periodo di garanzia stesso. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate.

Questa garanzia decade in caso di danneggiamento oppure uso o manutenzione impropri del prodotto.

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 516434_2510) 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.: 800781188

E-Mail: owim@lidl.it

CH

Assistenza Svizzera

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: owim@lidl.ch

MT

Assistenza Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: owim@lidl.com.mt



Advertencias y símbolos utilizados	Página	71
Introducción	Página	72
Uso previsto	Página	72
Alcance de la entrega	Página	72
Descripción de las piezas	Página	72
Datos técnicos	Página	72
Instrucciones de seguridad	Página	72
Antes del primer uso	Página	76
Modo de empleo	Página	76
Encendido/apagado	Página	76
Sándwiches	Página	76
Recetas	Página	77
Sándwich de beicon, huevo y queso	Página	77
Sándwich de queso cheddar a la plancha con manzana caramelizada	Página	78
Sándwich de pavo	Página	78
Sándwich de atún	Página	78
Sándwich de pizza con tarta rellena	Página	79
Sándwich de huevo frito y tomate	Página	79
Sándwich de tomate con cebolla	Página	79
Sándwich de tostada de jamón y queso	Página	80
Sándwich de pollo y lechuga	Página	80
Sándwich de beicon y aguacate	Página	80
Limpieza y cuidado	Página	80
Almacenamiento	Página	81
Eliminación	Página	81
Garantía	Página	82
Tramitación de la garantía	Página	82
Asistencia	Página	82

Advertencias y símbolos utilizados

Las siguientes advertencias aparecen en este manual de usuario y en el embalaje:

	¡PELIGRO! Este símbolo en combinación con la palabra de señalización «Peligro» marca un peligro de alto riesgo que si no se previene puede provocar la muerte o lesiones graves.		Corriente/tensión alterna
		Hz	Hertz (frecuencia de alimentación)
		W	Vatios
	¡ADVERTENCIA! Este símbolo, en combinación con la palabra de señalización «Advertencia», marca un peligro de riesgo medio que, si no se evita, puede provocar la muerte o lesiones graves.		NOTA: Este símbolo, en combinación con "Nota" proporciona información útil adicional.
			Utilice el producto solo en espacios interiores secos.
	¡PRECAUCIÓN! Este símbolo en combinación con la palabra de señalización «Precaución» marca un peligro de bajo riesgo que, si no se evita, podría provocar lesiones menores o moderadas.		Peligro: ¡riesgo de descarga eléctrica!
			Advertencia: ¡superficie caliente!
	Este aparato está clasificado como clase de protección I y debe conectarse a una toma de tierra protectora.		Apto para alimentos Este producto no tiene efectos adversos sobre el sabor ni el olor.
CE	La marca CE indica la conformidad con las directivas pertinentes de la UE aplicables a este producto.		Información sobre seguridad Instrucciones de uso

SANDWICHERA

● Introducción

Enhorabuena por la adquisición de su nuevo producto. Ha optado por un producto de alta calidad. El manual de instrucciones forma parte de este producto. Contiene importantes indicaciones sobre seguridad, uso y eliminación.

Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe a continuación y para las aplicaciones indicadas. Adjunte igualmente toda la documentación en caso de entregar el producto a terceros.

Puede descargar y ver este y muchos otros manuales en www.lidl-service.com. Escaneando el código QR accederá directamente a la página web de servicio de Lidl (www.lidl-service.com), donde puede abrir su manual de instrucciones introduciendo el número de artículo (IAN) 516434_2510.

● Uso previsto

- Este producto está diseñado para hacer sándwiches. No utilice el producto para ningún otro fin.
- Este producto está destinado exclusivamente al uso doméstico, no comercial.
- El fabricante no se hará responsable de los daños causados por un uso inadecuado.

● Alcance de la entrega

Tras desembalar el producto, compruebe si la entrega está completa y si todas las piezas están en buen estado. Retire todos los materiales de embalaje antes de su uso.

- 1 Sandwichera
- 1 Manual del usuario

● Descripción de las piezas

- 1 Bloqueo
- 2 Indicador rojo (alimentación)
- 3 Indicador verde (listo)
- 4 Retenedor del cable de red
- 5 Cable de alimentación con enchufe
- 6 Placas de cocción

● Datos técnicos

Tensión de entrada:	220-240 V~, 50 Hz
Consumo energético:	750 W
Clase de protección:	I
Certificación	
HG14253A:	GS (TÜV SÜD)
HG14253A-BS:	-



Instrucciones de seguridad

ANTES DE UTILIZAR EL PRODUCTO, FAMILIARÍCESE CON TODA LA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD Y LAS INSTRUCCIONES DE USO. ¡CUANDO ENTREGUE ESTE PRODUCTO A OTRAS PERSONAS, INCLUYA TAMBIÉN TODOS LOS DOCUMENTOS!

¡En caso de daños causados por el incumplimiento de estas instrucciones de uso, el derecho de garantía quedará anulado! ¡No se aceptará ninguna responsabilidad por daños indirectos! En caso de

daños materiales o personales causados por una manipulación incorrecta o el incumplimiento de las instrucciones de seguridad, jno se aceptará ninguna responsabilidad!

Niños y personas con discapacidad

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡RIESGO DE MUERTE O ACCIDENTE PARA BEBÉS Y NIÑOS!

No deje nunca a los niños sin supervisión con el material de embalaje. El material de embalaje representa un peligro de asfixia.

Los niños suelen subestimar los peligros. Mantenga siempre a los niños alejados del material de embalaje.

- Este producto puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales o con falta de experiencia y conocimientos si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del producto de forma segura y comprenden los peligros que conlleva.
- Los niños no deben jugar con el producto.

- La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- Mantenga el producto y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

Uso previsto

⚠ ¡ADVERTENCIA! El uso indebido puede provocar lesiones. Utilice este producto únicamente de acuerdo con estas instrucciones. No intente modificar el producto de ninguna manera.

Seguridad eléctrica

⚠ ¡PELIGRO! ¡Riesgo de descarga eléctrica!

Nunca intente reparar el producto por su cuenta. En caso de mal funcionamiento, las reparaciones deben ser realizadas únicamente por personal cualificado.

⚠ ¡PELIGRO! ¡Riesgo de quemaduras!

Durante el uso el producto se calienta. No toque el producto mientras esté en uso ni inmediatamente después.

Toque el mango del producto únicamente durante el funcionamiento y mientras aún se esté enfriando.

Durante el uso, se debe tener cuidado ya que se puede generar poco calor en el mango.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de descarga eléctrica! No sumerja el producto en agua u otros líquidos. Nunca ponga el producto bajo el agua corriente.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de descarga eléctrica! No utilice nunca un producto dañado. Desconecte el producto de la red eléctrica y comuníquese con su distribuidor si está dañado.

- El producto no debe utilizarse si se ha caído o si presenta signos visibles de deterioro.
- El producto se encuentra alimentado en todo momento mientras esté conectado a la red eléctrica.
- Antes de conectar el producto a la red eléctrica, compruebe que la tensión y la corriente nominal se correspondan con los datos de la red eléctrica indicados en la etiqueta de características del producto.

- Compruebe periódicamente que el enchufe y el cable de alimentación no estén dañados. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas con cualificación similar para evitar peligros.
- Proteja el cable de alimentación contra posibles daños. No deje que cuelgue de bordes afilados, no lo apriete ni lo doble. Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes y llamas.
- Este producto está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:
 - zonas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - casas rurales;
 - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
 - entornos de tipo alojamiento y desayuno.

Modo de empleo

- El producto no debe dejarse sin vigilancia mientras esté conectado a la red eléctrica.
- No mueva el producto mientras esté en funcionamiento.
- No coloque el producto sobre placas calientes (cocina de gas, eléctrica, de carbón, etc.). Utilice el producto sobre una superficie nivelada, estable, limpia, resistente al calor y seca.
- No cubra el producto mientras esté en uso o poco después de su uso, cuando aún esté caliente.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no quede aprisionado por las placas ni toque el borde de las mismas.
- No se recomienda el uso de alargadores. Si es necesario utilizar un cable alargador, éste debe estar diseñado para un flujo de corriente de al menos 10 A.
- Coloque los cables de forma que no puedan tropezar con ellos o resultar dañados.

- El producto no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

Limpieza y almacenamiento

- ⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de lesiones!** Desconecte el producto de la red eléctrica antes de limpiarlo y cuando no esté en uso.
- No guarde el producto caliente en un armario o en el envase.
 - No desconecte el enchufe de la toma de corriente tirando del cable de alimentación.
 - Proteja el producto, el cable de alimentación y el enchufe del polvo, la luz solar directa y las salpicaduras de agua.
 - Guarde el producto en un lugar fresco y seco, protegido de la humedad y fuera del alcance de los niños.
 - Proteja el producto del calor. No coloque el producto cerca de llamas abiertas o fuentes de calor como estufas o aparatos de calefacción.

- Consulte el capítulo "Limpieza y cuidado" para obtener instrucciones sobre cómo limpiar el producto.

● Antes del primer uso

- Retire todo el material de embalaje. Compruebe si todas las piezas están completas.
- Durante la producción, las piezas se cubren con una película protectora de aceite. Antes del primer uso, utilice el producto sin alimentos para que se evaporen los posibles residuos.
- Limpie el producto y sus accesorios (ver "Limpieza y cuidado").

● Modo de empleo

❗ NOTAS:

- Las primeras veces que se calienta el producto, puede aparecer un ligero olor. Asegúrese de que haya suficiente ventilación en la zona.
- Deseche el primer conjunto de sándwiches.

● Encendido/apagado

- Encendido del producto: Conecte el enchufe de red [5] a una toma de pared adecuada. El indicador rojo [2] se ilumina.
- Apagar el producto: Desconecte el enchufe de red [5] del tomacorriente de pared. El indicador rojo [2] se apaga.

Indicadores luminosos	Estado
Indicador rojo apagado e indicador verde apagado	Producto apagado
Indicador rojo encendido e indicador verde apagado	El producto se está precalentando/recalentando

Indicadores luminosos	Estado
Indicador rojo encendido e indicador verde encendido	Se ha alcanzado la temperatura óptima

- ❗ **NOTA:** Durante el funcionamiento, el indicador verde [3] se enciende y apaga de vez en cuando. Esto indica que el producto se está recalentando hasta la temperatura de horneado.

● Sándwiches

❗ NOTAS:

- Engrase ambas placas calefactoras [6] con aceite de hornear adecuado.
 - Mantenga el producto bloqueado mientras se precalienta.
 - No llene el producto en exceso.
1. Precalienta hasta que se encienda el indicador verde [3].
 2. Tire del bloqueo [1]. Abra el producto.
 3. Coloque los sándwiches en las placas calefactoras inferiores [6]. Se pueden encontrar recetas de muestra en el siguiente capítulo.
 4. Cierre el producto. Cierre el bloqueo [1]. Los sándwiches se están horneando ahora.
 5. La cocción dura aprox. 4 minutos. Alargue o acorte el tiempo de cocción para conseguir el resultado deseado. El sándwich queda ideal cuando la tostada está dorada.
 6. Una vez terminada la cocción: Desconecte el enchufe de red [5] de la toma de pared.

Tabla de procesamiento – Sandwichera

	Raciones	Tiempo de preparación
Sándwich de beicon, huevo y queso	2	Aprox. 12 min
Sándwich de queso cheddar a la plancha con manzana caramelizada	2	Aprox. 20 min
Sándwich de pavo	2	Aprox. 20 min
Sándwich de atún	2	Aprox. 20 min
Sándwich de pizza con tarta rellena	2	Aprox. 25 min
Sándwich de huevo frito y tomate	2	Aprox. 15 min
Sándwich de tomate con cebolla	2	Aprox. 15 min
Sándwich de tostada de jamón y queso	2	Aprox. 12 min
Sándwich de pollo y lechuga	2	Aprox. 20 min
Sándwich de beicon y aguacate	2	Aprox. 15 min

● Recetas

❗ **NOTA:** Las siguientes recetas están diseñadas para un tiempo de horneado de 4 minutos.

● Sándwich de beicon, huevo y queso

4 rebanadas	Pan
2 rebanadas	Beicon cocinado
2 rebanadas	Queso cheddar
10 g	Mantequilla
2	Huevos
1 pizca	Pimienta (opcional)
20 ml	Leche

Preparación:

1. Precaliente el aparato.
2. Bata el huevo, la leche y la pimienta en un bol hasta que se mezclen. Derrita la mantequilla en una fuente para horno. Ponga la mezcla de huevo en la sartén y revuélvala hasta que espese y esté cocida. Los huevos revueltos están listos. Dejar de lado.
3. Engrase ambas placas calefactoras [6] con aceite de hornear adecuado.
4. Coloque 2 rebanadas de pan en las placas calentadoras inferiores [6]. Cubra con huevos revueltos, beicon cocido y queso cheddar.
5. Cubra con las 2 rebanadas de pan restantes.
6. Hornee por 4 minutos hasta que estén dorados.

● Sándwich de queso cheddar a la plancha con manzana caramelizada

4 rebanadas	Pan
30 g	Azúcar
30 g	Mantequilla
1 pizca	Canela
1	Manzana pequeña (en rodajas)
4 rebanadas	Queso cheddar

Preparación:

1. Precaliente el aparato.
2. Derrita la mantequilla en una fuente para hornear antiadherente. Agregue el azúcar y la canela y cocine hasta que el azúcar se disuelva. Añada las manzanas cortadas en rodajas y cocine durante aprox. 5 minutos hasta que estén tiernos. Las manzanas caramelizadas ya están listas. Reserve para que se enfríe.
3. Engrase ambas placas calefactoras [6] con aceite de hornear adecuado.
4. Coloque 2 rebanadas de pan en las placas calentadoras inferiores [6]. Cubra con 2 rebanadas de queso cheddar, manzanas caramelizadas y otras 2 rebanadas de queso cheddar.
5. Cubra con las 2 rebanadas de pan restantes.
6. Hornee por 4 minutos hasta que estén dorados.

● Sándwich de pavo

4 rebanadas	Pan
4 rebanadas	Queso cheddar
50 g	Pechuga de pavo asada (en rodajas)
1	Tomate (rodajas)
15 g	Mostaza
15 g	Mayonesa

Preparación:

1. Precaliente el aparato.
2. En un bol pequeño, mezcle la mayonesa de mostaza. Unte en 1 lado de cada pan.
3. Engrase ambas placas calefactoras [6] con aceite de hornear adecuado.
4. Coloque 2 rebanadas de pan (con la mezcla de mostaza hacia arriba) en las placas calentadoras inferiores [6]. Cubra con 2 rebanadas de queso cheddar, tomate, pechuga de pavo asada, otro tomate y otras 2 rebanadas de queso cheddar.
5. Cubra con las 2 rebanadas de pan restantes (con la mezcla de mostaza hacia abajo).
6. Hornee por 4 minutos hasta que estén dorados.

● Sándwich de atún

4 rebanadas	Pan
10 g	Mayonesa
35 g	Atún
2 rebanadas	Queso cheddar

Preparación:

1. Precaliente el aparato.
2. En un bol pequeño, mezcla el atún y la mayonesa.
3. Engrase ambas placas calefactoras [6] con aceite de hornear adecuado.
4. Coloque 2 rebanadas de pan en las placas calentadoras inferiores [6]. Cubra con 2 rebanadas de queso cheddar y atún con mayonesa.
5. Cubra con las 2 rebanadas de pan restantes.
6. Hornee por 4 minutos hasta que estén dorados.

● Sándwich de pizza con tarta rellena

4 rebanadas	Pan
130 g	Queso mozzarella rallado
40 g	Salsa para pizza
8 lonchas	Pepperoni
1 pizca	Pimienta (opcional)
1 pizca	Condimento italiano (opcional)

Preparación:

1. Precaliente el aparato.
2. Unte la salsa para pizza en un lado de cada pan.
3. Engrase ambas placas calefactoras **[6]** con aceite de hornear adecuado.
4. Coloque 2 rebanadas de pan (con la salsa de pizza hacia arriba) en las placas calentadoras inferiores **[6]**. Cubra con queso mozzarella rallado, pepperoni, pimienta y condimento italiano (opcional) y más queso mozzarella rallado.
5. Cubra con las 2 rebanadas de pan restantes (con la salsa de pizza hacia abajo).
6. Hornee por 4 minutos hasta que estén dorados.

● Sándwich de huevo frito y tomate

4 lonchas	Pan
2 lonchas	Tomate (rodajas)
2	Huevos
2 lonchas	Queso (rebanada)
-	Salsa para pizza
-	Pimienta

Procedimientos

1. Precaliente el aparato.
2. Unte la salsa para pizza en 1 lado de cada pan.
3. Engrase las placas calefactoras con aceite de hornear.
4. Fría el huevo en otra fuente para horno.
5. Coloque 2 rebanadas de pan (con la salsa de pizza hacia arriba) en las placas calentadoras inferiores. Cubra con huevo frito, tomate en rodajas, queso y agregue un poco de pimienta.
6. Cubra con las 2 rebanadas de pan restantes.
7. Hornee por 4 minutos hasta que estén doradas.

● Sándwich de tomate con cebolla

4 lonchas	Pan
2 lonchas	Tomate (rodajas)
2	Cebolla (en rodajas)
2 lonchas	Queso (rebanada)
-	Mantequilla (suave)
-	Pimienta

Preparación:

1. Precaliente el aparato.
2. Mantequilla en 1 lado de cada pan.
3. Engrase las placas calefactoras con aceite de hornear.
4. Coloque 2 rebanadas de pan (con la mantequilla hacia arriba) en las placas calentadoras inferiores. Cubra con cebolla, tomate en rodajas, queso y agregue un poco de pimienta.
5. Cubra con las 2 rebanadas de pan restantes.
6. Hornee por 4 minutos hasta que estén doradas.

● Sándwich de tostada de jamón y queso

4 lonchas	Pan
2 lonchas	Tomate (rodajas)
2	Cebolla (en rodajas)
2	Jamón en lonchas
2 lonchas	Queso (rebanada)
-	Salsa para pizza
-	Sal
-	Pimienta

Preparación:

1. Precaliente el aparato.
2. Unte la salsa para pizza en 1 lado de cada pan.
3. Engrase las placas calefactoras con aceite de hornear.
4. Coloque 2 rebanadas de pan (con la salsa de pizza hacia arriba) en las placas calentadoras inferiores. Cubra con cebolla, tomate en rodajas, queso, jamón, queso y agregue un poco de pimienta y sal.
5. Cubra con las 2 rebanadas de pan restantes.
6. Hornee por 4 minutos hasta que estén doradas.

● Sándwich de pollo y lechuga

4 lonchas	Pan
4	Hoja de lechuga
1 cucharada	Mayonesa
-	Pollo (en rodajas)

Preparación:

1. Precaliente el aparato.
2. Engrase las placas calefactoras con aceite de hornear.
3. Coloque 2 rebanadas de pan en las placas calentadoras inferiores. Cubra con pollo, hojas de lechuga y mayonesa.
4. Cubra con las 2 rebanadas de pan restantes.

5. Hornee por 4 minutos hasta que estén doradas.

● Sándwich de beicon y aguacate

4 lonchas	Pan
1/2	Aguacate (puré)
-	Beicon
-	Mantequilla

Preparación:

1. Precaliente el aparato.
2. Unte con mantequilla 1 lado de cada pan.
3. Engrase las placas calefactoras con aceite de hornear.
4. Coloque 2 rebanadas de pan (con la mantequilla hacia arriba) en las placas calentadoras inferiores. Cubra con tocino y puré de aguacate.
5. Cubra con las 2 rebanadas de pan restantes.
6. Hornee por 4 minutos hasta que estén doradas.

● Limpieza y cuidado

⚠ PELIGRO! ¡Riesgo de descarga eléctrica! Antes de limpiar: Desconecte siempre el producto del tomacorriente de pared.

⚠ PELIGRO! ¡Riesgo de quemaduras! No limpie el producto inmediatamente después de su uso. Deje que el producto se enfríe primero.

⚠ ADVERTENCIA! No sumerja los componentes eléctricos del producto en agua u otros líquidos. Nunca ponga el producto bajo el agua corriente.

⚠ AVISO! ¡Riesgo de daños! No utilice limpiadores abrasivos y agresivos ni cepillos duros para limpiar el producto.

❗ NOTA: Limpie el producto justo después de que se haya enfriado. Una vez que los restos de comida se han secado, no son fáciles de eliminar.

Pieza	Modo de limpieza
Carcasa	☐ Limpie la carcasa con un paño ligeramente humedecido. Añada un poco de detergente, si es necesario. ☐ No deje que entre agua u otros líquidos en el interior del producto.
Placas de cocción [6]	☐ Limpie las placas con un paño ligeramente húmedo y un detergente suave.
Orificios alrededor de las placas calefactoras [6]	☐ Eliminación de grasas y líquidos: Utilice un trozo de papel de cocina. ☐ Eliminación de residuos quemados adheridos: Utilice una espátula de madera o pequeñas brochetas de madera.

- ☐ Después de la limpieza y antes de reutilizar el producto: Seque bien todas las piezas.

● Almacenamiento

¡PELIGRO! ¡Riesgo de quemaduras!

No almacene el producto inmediatamente después de su uso. Deje que el producto se enfríe primero.

- ☐ Limpie el producto antes de almacenarlo.
- ☐ Enrolle el cable de alimentación [5] alrededor del retenedor del cable de alimentación [4] en la parte inferior del producto.
- ☐ Guarde el producto en su embalaje original cuando no lo utilice.
- ☐ Guarde el producto en un lugar fresco y seco, protegido de la humedad y 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:



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 Trimán 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.

● Garantía

El producto ha sido fabricado según normas de calidad exigentes y ha sido probado minuciosamente antes de la entrega. En caso de fallos de material o de fabricación, dispone de derechos legales frente al vendedor del producto. Nuestra garantía mencionada a continuación no restringe sus derechos legales de ningún modo.

La garantía para este producto es de 3 años a partir de la fecha de compra. La garantía empieza el día de la fecha de compra. Conserve el justificante de compra original en un lugar seguro, ya que este documento es necesario para demostrar la compra.

Todos los daños o defectos ya presente en el momento de la compra deben informarse inmediatamente tras desembalar el producto.

Si el producto presenta defectos de material o fabricación en los 3 años a partir de la fecha de compra, lo repararemos o sustituiremos, según nuestra elección, gratuitamente para usted. El período de garantía no se extiende por una reclamación de garantía aprobada. Esto también es aplicable a las piezas sustituidas y reparadas.

La garantía pierde su validez si el producto se daña o se utiliza o mantiene de forma inadecuada.

La garantía cubre defectos de material y fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto sujetas a un uso y desgaste normal y, por lo tanto, consideradas piezas de desgaste (por ej. pilas, baterías, mangueras, cartuchos de tinta) ni los daños a las piezas frágiles, por ej. interruptores o 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 516434_2510) como justificante de compra.

Encontrará el número de artículo en una inscripción de la placa identificativa, 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.: 900984989

E-Mail: owim@lidl.es



Avisos e símbolos utilizados	Página	84
Introdução	Página	85
Utilização prevista	Página	85
Âmbito de entrega	Página	85
Descrição das peças	Página	85
Características técnicas	Página	85
Instruções de segurança	Página	85
Antes da primeira utilização	Página	89
Funcionamento	Página	89
Ligar/desligar	Página	89
Tostas	Página	89
Receitas	Página	90
Tosta de bacon, ovo e queijo	Página	90
Tosta de queijo Cheddar grelhado com maçã caramelizada	Página	90
Tosta de peru	Página	90
Tosta de atum	Página	91
Tosta de pizza fechada	Página	91
Tosta de ovo estrelado e tomate	Página	91
Tosta de tomate com cebola	Página	92
Tosta de queijo e fiambre	Página	92
Tosta de frango e alface	Página	92
Tosta de bacon e abacate	Página	92
Limpeza e cuidados	Página	93
Armazenamento	Página	93
Eliminação	Página	94
Garantia	Página	94
Procedimento no caso de ativação da garantia	Página	95
Assistência Técnica	Página	95

Avisos e símbolos utilizados

Os seguintes avisos são usados neste manual e na embalagem:

 PERIGO! Este símbolo, juntamente com a palavra “Perigo”, indica um risco elevado que, se não for evitado, pode dar origem a morte ou ferimentos sérios.	 Corrente alternada/voltagem
	 Hertz (frequência de alimentação)
	 Watts
 AVISO! Este símbolo, juntamente com a palavra “Aviso”, indica um risco médio que, se não for evitado, pode dar origem a morte ou ferimentos sérios.	 NOTA: Este símbolo, juntamente com a palavra “Nota”, fornece informação adicional útil.
	 Use o produto apenas em espaços secos no interior.
 CUIDADO! Este símbolo, juntamente com a palavra “Cuidado”, indica um risco baixo que, se não for evitado, pode dar origem a ferimentos ligeiros ou moderados.	 Perigo - Risco de choque elétrico!
	 Aviso - Superfície quente!
 Este aparelho é classificado como proteção de classe I e tem de ser ligado à terra.	 Seguro para os alimentos Este produto não tem efeitos adversos no sabor ou cheiro dos alimentos.
 A marca CE indica a conformidade com as diretivas UE relevantes aplicáveis a este produto.	 Informação de segurança  Instruções de utilização

TOSTADEIRA

● Introdução

Damos-lhe os parabéns pela aquisição do seu novo produto. Acabou de adquirir um produto de grande qualidade. O manual de instruções é parte integrante deste produto. Contém indicações importantes referentes à segurança, utilização e eliminação. Familiarize-se com todas as indicações de utilização e de segurança do produto. Utilize o produto apenas como descrito e para as áreas de aplicação indicadas. Se transmitir o artigo a terceiros, entregue também os respectivos documentos. Pode descarregar e visualizar este e muitos outros manuais em www.lidl-service.com. Ao ler o código QR, será direcionado diretamente para o site de assistência da Lidl (www.lidl-service.com), onde poderá abrir o manual de instruções introduzindo o número do artigo (IAN) 516434_2510.

● Utilização prevista

- Este produto foi criado para preparar tostas. Não o utilize para outras finalidades.
- Este produto foi criado apenas para uma utilização doméstica privada e não para uso comercial.
- O fabricante não se responsabiliza por danos causados por uma utilização inadequada.

● Âmbito de entrega

Após desempacotar este produto, certifique-se de que possui todas as peças e que estas se encontram em bom estado. Retire todo o material de empacotamento antes da utilização.

- 1 Tostadeira
- 1 Manual de utilização

● Descrição das peças

- 1 Trinco
- 2 Indicador vermelho (alimentação)
- 3 Indicador verde (pronto)
- 4 Fixador do fio da alimentação
- 5 Fio e ficha da alimentação
- 6 Placas de aquecimento

● Características técnicas

Voltagem de entrada:	220-240 V~, 50 Hz
Consumo de energia:	750 W
Classe de proteção:	I
Certificação	
HG14253A:	GS (TÜV SÜD)
HG14253A-BS:	-

Instruções de segurança

ANTES DE USAR O PRODUTO, FAMILIARIZE-SE COM TODA A INFORMAÇÃO DE SEGURANÇA E INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO! QUANDO ENTREGAR ESTE PRODUTO A OUTRAS PESSOAS, ENTREGUE TAMBÉM TODOS OS DOCUMENTOS!

No caso de danos devido ao não seguimento destas instruções de funcionamento, a garantia é anulada! Não nos responsabilizamos por danos consequenciais! No caso de danos materiais ou ferimentos devido ao manuseamento incorreto ou não conformidade

com as instruções de segurança, não aceitaremos quaisquer responsabilidades!

Crianças e pessoas com deficiências

⚠️ AVISO! PERIGO DE MORTE E RISCO DE ACIDENTE PARA CRIANÇAS PEQUENAS!

Nunca deixe uma criança sem supervisão com o material de empacotamento. O material de empacotamento representa um perigo de sufocação.

As crianças não se costumam preocupar com os perigos. Mantenha sempre as crianças afastadas do material de empacotamento.

- Este produto pode ser usado por crianças com mais de 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, se forem supervisionadas e ensinadas quanto à utilização do produto de um modo seguro, e compreenderem os perigos envolvidos.
- As crianças não deverão brincar com o produto.

- A limpeza e manutenção não deverão ser feitas por crianças sem supervisão.
- Mantenha o produto e o respetivo fio fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos.

Utilização prevista

⚠️ AVISO! A má utilização pode dar origem a ferimentos. Use este produto apenas de acordo com estas instruções. Não tente modificar o produto de forma alguma.

Segurança elétrica

⚠️ PERIGO! Risco de choque elétrico! Nunca tente reparar o produto sozinho. No caso de mau funcionamento, as reparações só podem ser efetuadas por pessoal qualificado.

⚠️ PERIGO! Risco de queimaduras! Durante a utilização, o produto fica quente. Não toque no produto enquanto estiver a ser utilizado ou imediatamente após a utilização.

Toque no produto apenas na pega durante o funcionamento e enquanto ainda estiver a arrefecer.

Durante a utilização, tenha cuidado, pois a pega pode ficar ligeiramente quente.

⚠️ AVISO! Risco de choque

elétrico! Não coloque o produto dentro de água nem de quaisquer outros líquidos. Nunca coloque o produto debaixo de água corrente.

⚠️ AVISO! Risco de choque

elétrico! Nunca use um produto danificado. Desligue o produto da alimentação e contacte o seu revendedor, caso este esteja danificado.

- O produto não deve ser utilizado se tiver caído ou se possuir sinais visíveis de danos.
- O produto é sempre alimentado quando estiver ligado à alimentação.
- Antes de ligar o produto à alimentação, certifique-se de que a voltagem e a corrente nominal correspondem aos detalhes da alimentação apresentados na etiqueta das especificações do produto.
- Verifique regularmente a ficha e o fio quanto a danos. Se o fio da alimentação ficar danificado, tem de ser substituído pelo fabricante, o agente de reparação ou uma pessoa igualmente qualificada, de modo a evitar quaisquer perigos.
- Proteja o fio da alimentação de danos. Não o deixe pendurado em extremidades afiadas, não o aperte nem o dobre. Mantenha o fio da alimentação afastado de superfícies quentes e chamas sem proteção.
- Este aparelho foi criado para ser usado em aplicações domésticas e semelhantes, como:
 - Cozinhas em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - Casas de campo;
 - Por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes do tipo residencial;
 - Ambientes do tipo residenciais com pequeno-almoço.

Funcionamento

- O produto não pode ser deixado sem supervisão enquanto estiver ligado à alimentação.
- Não mova o produto durante o funcionamento.
- Não coloque o produto em placas de aquecimento (a gás, elétricas, a carvão, etc.). Utilize o produto numa superfície nivelada, estável, limpa, resistente ao calor e seca.
- Não cubra o produto enquanto está a ser utilizado ou imediatamente após a utilização quando ainda estiver quente.
- Certifique-se de que o fio da alimentação não é apertado pelas placas e que não toca no rebordo das placas.
- Não recomendamos a utilização de extensões. Se tiver de usar uma extensão, tem de ser uma criada para um fluxo de corrente de, pelo menos, 10 A.
- Coloque os fios de modo a que ninguém tropeça neles nem os danifica.

- O produto não foi criado para ser utilizado com um temporizador externo ou um sistema de controlo à distância em separado.

Limpeza e armazenamento

⚠ **AVISO! Existe o risco**

de ferimentos!

Desligue o produto da alimentação antes de proceder à limpeza e quando não o usar.

- Não coloque o produto quente num armário ou na caixa.
- Não retire a ficha da tomada puxando pelo fio.
- Proteja o produto, fio e ficha do pó, luz direta do Sol, pingos e salpicos.
- Guarde o produto num local fresco, seco, sem humidade e fora do alcance das crianças.
- Proteja o produto do calor. Não o coloque perto de chamas sem proteção ou fontes de calor, como fogões ou aparelhos de aquecimento.
- Consulte o capítulo “Limpeza e cuidados” quanto a instruções sobre como limpar o produto.

● Antes da primeira utilização

- ❑ Retire o material de empacotamento. Verifique se tem todas as peças completas.
- ❑ Durante o fabrico, algumas partes são cobertas com uma fina película de óleo para a sua proteção. Antes da primeira utilização, utilize o produto sem alimentos de modo a que os potenciais resíduos evaporem.
- ❑ Limpe o produto e os acessórios (consulte “Limpeza e Cuidados”).

● Funcionamento

① NOTAS:

- ❑ Nas primeiras vezes que o produto aquecer, poderá libertar um ligeiro odor. Garanta uma ventilação suficiente em redor.
- ❑ Elimine as primeiras tostas.

● Ligar/desligar

- ❑ Ligar o produto: Ligue a ficha [5] a uma tomada adequada. O indicador vermelho [2] acende.
- ❑ Desligar o produto: Retire a ficha [5] da tomada. O indicador vermelho [2] desliga-se.

Indicadores luminosos	Estado
Indicador vermelho desligado e indicador verde desligado	Produto desligado
Indicador vermelho ligado e indicador verde desligado	Produto a pré-aquecer / reaquecer
Indicador vermelho ligado e indicador verde ligado	A temperatura ótima foi atingida.

- ① **NOTA:** Durante o funcionamento, o indicador verde [3] liga e desliga de tempos a tempos. Isto indica que o produto está a reaquecer até à temperatura de cozedura.

● Tostas

① NOTAS:

- ❑ Lubrifique ambas as placas de aquecimento [6] com um óleo de cozinha adequado.
 - ❑ Mantenha o produto fechado durante o pré-aquecimento.
 - ❑ Não encha o produto em excesso.
1. Espere até que o indicador verde [3] acenda.
 2. Puxe o trinco [1]. Abra o produto.
 3. Coloque as tostas nas placas de aquecimento inferiores [6]. Pode encontrar sugestões de receitas no capítulo seguinte.
 4. Feche o produto. Feche o trinco [1]. As tostas estão agora a aquecer.
 5. O aquecimento leva cerca de 4 minutos. Aumente ou diminua o tempo de cozedura para obter o resultado desejado. A tosta é ideal quando o pão está ligeiramente tostado.
 6. Quando terminar de tostar: Retire a ficha [5] da tomada.

Tabela de processamento - Tostadeira

	Porções	Tempo de preparação
Tosta de bacon, ovo e queijo	2	Cerca de 12 minutos
Tosta de queijo Cheddar grelhado com maça caramelizada	2	Cerca de 20 minutos
Tosta de peru	2	Cerca de 20 minutos
Tosta de atum	2	Cerca de 20 minutos
Tosta de pizza fechada	2	Cerca de 25 minutos
Tosta de ovo estrelado e tomate	2	Cerca de 15 minutos
Tosta de tomate com cebola	2	Cerca de 15 minutos
Tosta de queijo e fiambre	2	Cerca de 12 minutos

	Porções	Tempo de preparação
Tosta de frango e alface	2	Cerca de 20 minutos
Tosta de bacon e abacate	2	Cerca de 15 minutos

● Receitas

- ❗ **NOTA:** As receitas apresentadas a seguir foram criadas para um tempo de aquecimento de 4 minutos.

● Tosta de bacon, ovo e queijo

4 fatias	Pão
2 fatias	Bacon cozinhado
2 fatias	Queijo Cheddar
10 g	Manteiga
2	Ovos
1 pitada	Pimenta (opcional)
20 ml	Leite

Preparação:

1. Pré-aqueça o produto.
2. Bata o ovo, leite e pimenta numa taça até ficar tudo misturado. Derreta a manteiga num tabuleiro. Coloque a mistura do ovo no tabuleiro e mexa até espessar e ficar cozido. Os ovos mexidos estão prontos. Ponha de lado.
3. Lubrifique ambas as placas de aquecimento [6] com um óleo de cozinha adequado.
4. Coloque 2 fatias de pão nas placas de aquecimento inferiores [6]. Adicione os ovos mexidos, o bacon cozinhado e o queijo Cheddar.
5. Adicione as 2 fatias de pão restantes.
6. Cozinhe durante 4 minutos, até que fiquem tostadas.

● Tosta de queijo Cheddar grelhado com maçã caramelizada

4 fatias	Pão
30 g	Açúcar
30 g	Manteiga
1 pitada	Canela
1	Maçã pequena (fatiada)
4 fatias	Queijo Cheddar

Preparação:

1. Pré-aqueça o produto.
2. Derreta a manteiga num tabuleiro antiaderente. Adicione o açúcar e a canela e cozinhe até que o açúcar se dissolva. Adicione as fatias de maçã e cozinhe durante cerca de 5 minutos até ficar tenro. As maçãs caramelizadas estão agora prontas. Ponha de lado para arrefecer.
3. Lubrifique ambas as placas de aquecimento [6] com um óleo de cozinha adequado.
4. Coloque 2 fatias de pão nas placas de aquecimento inferiores [6]. Adicione as 2 fatias de queijo Cheddar, maçãs caramelizadas e mais duas fatias de queijo Cheddar.
5. Adicione as 2 fatias de pão restantes.
6. Cozinhe durante 4 minutos, até que fiquem tostadas.

● Tosta de peru

4 fatias	Pão
4 fatias	Queijo Cheddar
50 g	Peito de peru fumado (fatiado)
1	Tomate (fatiado)
15 g	Mostarda
15 g	Maionese

Preparação:

1. Pré-aqueça o produto.
2. Numa pequena taça, misture a mostarda e a maionese. Espalhe num lado de cada pão.
3. Lubrifique ambas as placas de aquecimento [6] com um óleo de cozinha adequado.
4. Coloque 2 fatias de pão (com o lado da mistura de mostarda para cima) nas placas de aquecimento inferiores [6]. Adicione as 2 fatias de queijo Cheddar, tomate, peito de peru assado, outro tomate e mais duas fatias de queijo Cheddar.
5. Adicione as 2 fatias de pão restantes (com o lado da mistura de mostarda para baixo).
6. Cozinhe durante 4 minutos, até que fiquem tostadas.

● Tosta de atum

4 fatias	Pão
10 g	Maionese
35 g	Atum
2 fatias	Queijo Cheddar

Preparação:

1. Pré-aqueça o produto.
2. Numa pequena taça, misture o atum e a maionese.
3. Lubrifique ambas as placas de aquecimento [6] com um óleo de cozinha adequado.
4. Coloque 2 fatias de pão nas placas de aquecimento inferiores [6]. Coloque 2 fatias de queijo Cheddar e o atum com a maionese.
5. Adicione as 2 fatias de pão restantes.
6. Cozinhe durante 4 minutos, até que fiquem tostadas.

● Tosta de pizza fechada

4 fatias	Pão
130 g	Queijo mozzarella esmigalhado
40 g	Molho para pizza
8 fatias	Pepperoni
1 pitada	Pimenta (opcional)
1 pitada	Tempero italiano (opcional)

Preparação:

1. Pré-aqueça o produto.
2. Espalhe o molho para pizza num lado de cada pão.
3. Lubrifique ambas as placas de aquecimento [6] com um óleo de cozinha adequado.
4. Coloque 2 fatias de pão (com o lado do molho para pizza para cima) nas placas de aquecimento inferiores [6]. Adicione o queijo mozzarella esmigalhado, pepperoni, pimenta e tempero italiano (opcional), e mais queijo mozzarella esmigalhado.
5. Adicione as 2 fatias de pão restantes (com o lado do molho para pizza para baixo).
6. Cozinhe durante 4 minutos, até que fiquem tostadas.

● Tosta de ovo estrelado e tomate

4 fatias	Pão
2 fatias	Tomate (fatiado)
2	Ovos
2 fatias	Queijo (fatiado)
-	Molho para pizza
-	Pimenta

Procedimento

1. Pré-aqueça o produto.
2. Espalhe o molho para pizza num lado de cada pão.
3. Lubrifique as placas de aquecimento com um óleo de cozinha.
4. Estrele o ovo noutro tabuleiro.

- Coloque 2 fatias de pão (com o molho para pizza virado para cima) nas placas de aquecimento inferiores. Adicione o ovo estrelado, tomate fatiado, queijo e adicione alguma pimenta.
- Adicione as 2 fatias de pão restantes.
- Cozinhe durante 4 minutos, até que fiquem tostadas.

● Tosta de tomate com cebola

4 fatias	Pão
2 fatias	Tomate (fatiado)
2	Cebola (fatiada)
2 fatias	Queijo (fatiado)
-	Manteiga (suave)
-	Pimenta

Preparação:

- Pré-aqueça o produto.
- Espalhe a manteiga num lado de cada pão.
- Lubrifique as placas de aquecimento com um óleo de cozinha.
- Coloque 2 fatias de pão (com a manteiga virada para cima) nas placas de aquecimento inferiores. Adicione a cebola, tomate fatiado, queijo e adicione alguma pimenta.
- Adicione as 2 fatias de pão restantes.
- Cozinhe durante 4 minutos, até que fiquem tostadas.

● Tosta de queijo e fiambre

4 fatias	Pão
2 fatias	Tomate (fatiado)
2	Cebola (fatiada)
2	Fiambre fatiado
2 fatias	Queijo (fatiado)
-	Molho para pizza
-	Sal
-	Pimenta

Preparação:

- Pré-aqueça o produto.
- Espalhe o molho para pizza num lado de cada pão.
- Lubrifique as placas de aquecimento com um óleo de cozinha.
- Coloque 2 fatias de pão (com o molho para pizza virado para cima) nas placas de aquecimento inferiores. Adicione a cebola, tomate fatiado, queijo, fiambre, queijo, e adicione alguma pimenta e sal.
- Adicione as 2 fatias de pão restantes.
- Cozinhe durante 4 minutos, até que fiquem tostadas.

● Tosta de frango e alface

4 fatias	Pão
4	Folha de alface
1 colher de sopa	Maionese
-	Frango (fatiado)

Preparação:

- Pré-aqueça o produto.
- Lubrifique as placas de aquecimento com um óleo de cozinha.
- Coloque 2 fatias de pão nas placas de aquecimento inferiores. Adicione o frango, folha de alface e maionese.
- Adicione as 2 fatias de pão restantes.
- Cozinhe durante 4 minutos, até que fiquem tostadas.

● Tosta de bacon e abacate

4 fatias	Pão
1/2	Abacate (esmagado)
-	Bacon
-	Manteiga

Preparação:

1. Pré-aqueça o produto.
2. Espalhe a manteiga num lado de cada pão.
3. Lubrifique as placas de aquecimento com um óleo de cozinha.
4. Coloque 2 fatias de pão (com a manteiga virada para cima) nas placas de aquecimento inferiores. Adicione o bacon e o abacate esmagado.
5. Adicione as 2 fatias de pão restantes.
6. Cozinhe durante 4 minutos, até que fiquem tostadas.

● Limpeza e cuidados

PERIGO! Risco de choque elétrico!

Antes da limpeza: Retire sempre a ficha da tomada.

PERIGO! Risco de queimaduras!

Não limpe o produto imediatamente após o funcionamento. Deixe o produto arrefecer primeiro.

 **AVISO!** Não coloque os componentes elétricos do produto dentro de água nem de outros líquidos. Nunca coloque o produto debaixo de água corrente.

 **AVISO! Risco de danos!** Não use quaisquer produtos de limpeza abrasivos ou agressivos, nem escovas duras para limpar o produto.

 **NOTA:** Limpe o produto mal ele tenha arrefecido. Quando os resíduos de comida tiverem secado, não são fáceis de remover.

Peça	Método de limpeza
Estrutura	☐ Limpe a estrutura com um pano ligeiramente embebido em água. Se necessário, adicione um pouco de detergente. ☐ Não permita que entre água ou outros líquidos no interior do produto.

Peça	Método de limpeza
Placas de aquecimento 	☐ Limpe as placas com um pano ligeiramente embebido em água e detergente neutro.
Orifícios em redor das placas de aquecimento 	☐ Remover gordura e líquidos: Use um pedaço de papel de cozinha. ☐ Remover resíduos queimados presos: Use uma espátula de madeira ou pequenos palitos de madeira.

- ☐ Após a limpeza e antes de reutilizar o produto: Seque bem todas as peças.

● Armazenamento

 **PERIGO! Risco de queimaduras!** Não guarde o produto imediatamente após o funcionamento. Deixe o produto arrefecer primeiro.

- ☐ Limpe o produto antes de o guardar.
- ☐ Enrole o fio da alimentação  à volta do fixador do fio da alimentação  no fundo do produto.
- ☐ Guarde o produto na caixa original quando não o usar.
- ☐ Guarde o produto num local fresco, seco, sem humidade e fora do alcance das crianças.

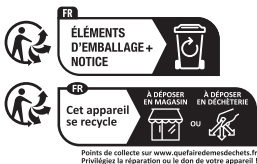
● **Eliminação**

A embalagem é feita de materiais não poluentes que podem ser eliminados nos contentores de reciclagem locais.



Esteja atento à especificação dos materiais da embalagem para a separação de lixo. Estas são identificadas com abreviações (a) e números (b) com o seguinte significado: 1-7: Plásticos / 20-22: Papel e papelão / 80-98: Materiais compostos.

● **Produto:**



O produto, incluindo os acessórios e materiais de embalagem, são recicláveis e estão sujeitos a uma responsabilidade alargada do fabricante. Elimine-os separadamente, seguindo as informações-tri (informações de triagem) ilustradas, para um melhor tratamento dos resíduos.

O logotipo Triman somente vale para a França.



As possibilidades de reciclagem dos artigos utilizados poderão ser averiguadas no seu Município ou Câmara Municipal.



Não deposite o produto utilizado no lixo doméstico, a favor da proteção do ambiente. Elimine-o de forma responsável. Pode informar-se no seu município sobre os locais de recolha adequados e o seu período de funcionamento.

● **Garantia**

O produto foi fabricado de acordo com diretrizes de qualidade rigorosas e cuidadosamente testado antes da entrega. Em caso de defeitos materiais ou de fabrico, tem direitos legais contra o vendedor do produto. Os seus direitos legais não são limitados de forma alguma pela nossa garantia abaixo apresentada.

A garantia para este produto é de 3 anos a partir da data de compra. O período de garantia começa na data da compra. Guarde o recibo de compra original num local seguro, pois este documento é exigido como prova de compra.

Quaisquer danos ou defeitos já presentes no momento da compra devem ser comunicados imediatamente após a desembalagem do produto.

No caso de o produto apresentar um defeito de material ou de fabrico dentro de 3 anos a partir da data de compra, repará-lo-emos ou substituí-lo-emos gratuitamente, à nossa critério. O período de garantia não pode ser prolongado por uma reclamação de garantia concedida. Isto também se aplica às peças substituídas e reparadas.

Esta garantia é nula se o produto tiver sido danificado ou utilizado ou mantido de forma inadequada.

A garantia cobre defeitos de material e de fabrico. Esta garantia não cobre peças do produto sujeitas a desgaste normal e, portanto, consideradas peças consumíveis (por ex., baterias, baterias recarregáveis, mangueiras, cartuchos de tinta), nem cobre danos em peças frágeis, por ex., interruptores ou peças feitas em vidro.

Com a troca do aparelho, de acordo com DL 67/2003, o tempo de garantia se inicia novamente.

● Procedimento no caso de ativação da garantia

De forma a garantir um rápido processamento do seu pedido, solicitamos as seguintes indicações:

Para qualquer questão, guarde o talão de compra e o número de artigo (IAN 516434_2510) como comprovativo da mesma.

Podes ver o número do artigo na placa de identificação, gravura, na folha título do manual (em baixo esquerda) ou no adesivo na lado de baixo ou de trás.

Caso erros de função ou outras falhas ocorram, entre em contato primeiramente com o seguinte departamento de serviço por telefone ou e-mail.

Um produto identificado como falho, pode ser enviado gratuitamente para o endereço de serviço anexando o comprovativo de compra (nota) e a indicação da falha e quando ela ocorreu.

● Assistência Técnica

PT

Serviço Portugal

Tel.: 800849000

E-Mail: owim@lidl.pt

