

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG14253A
Version: 04/2026

IAN 516434_2510





SANDWICH TOASTER SSWM 750 F1

(GB) (CY)

SANDWICH TOASTER

Operation and safety notes

(HU)

SZENDVICSSÜTŐ

Kezelési és biztonsági utalások

(SI)

PEKAČ ZA SENDVIČE

Navodila za upravljanje in varnostna opozorila

(CZ)

SENDVIČOVAČ

Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny

(SK)

SENDVIČOVAČ

Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny

(HR)

TOSTER ZA SENDVIČE

Upute za posluživanje i za Vašu sigurnost

(RS)

TOSTER ZA SENDVIČE

Napomene o upotrebi i bezbednosti

(MK)

АПАРАТ ЗА СЕНДВИЧИ

Напомени за употребата и безбедноста

(AL)

PAJISJE PËR SANDUIÇË

Shënime lidhur me përdorimin dhe sigurinë

(RO)

SANDWICHMAKER

Instrucțiuni de utilizare și de siguranță

(BG)

ТОСТЕР ЗА САНДВИЧИ

Инструкции за обслужване и безопасност

(GR) (CY)

ΤΟΣΤΙΕΡΑ

Υποδείξεις χειρισμού και ασφαλείας

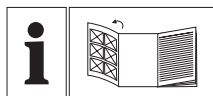
(DE) (AT) (BE) (CH)

SANDWICHMAKER

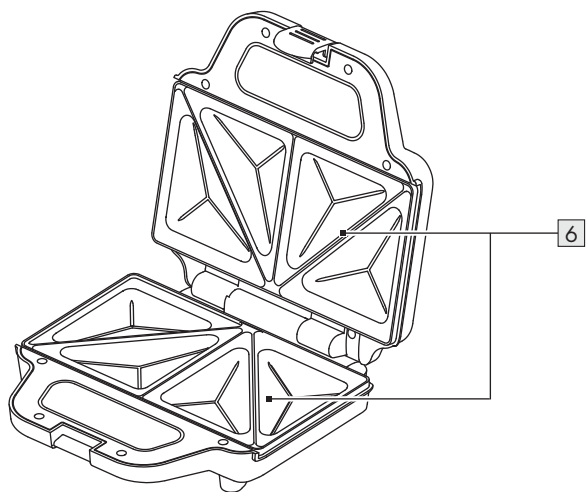
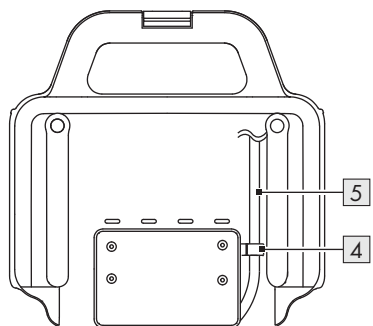
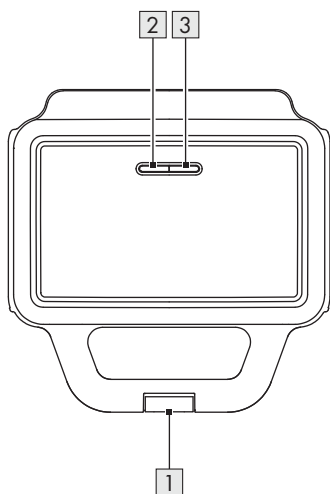
Bedienungs- und Sicherheitshinweise

IAN 516434_2510

(HU) (SI) (CZ) (SK)
(HR) (RS) (MK) (RO) (BG)



GB/CY	Operation and safety notes	Page	5
HU	Kezelési és biztonsági utalások	Oldal	17
SI	Navodila za upravljanje in varnostna opozorila	Stran	29
CZ	Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny	Strana	42
SK	Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny	Strana	54
HR	Upute za posluživanje i za Vašu sigurnost	Stranica	66
RS	Napomene o upotrebi i bezbednosti	Strana	78
MK	Напомени за употребата и безбедноста	Страница	91
AL	Shënime lidhur me përdorimin dhe sigurinë	Faqja	104
RO	Instrucțiuni de utilizare și de siguranță	Pagina	116
BG	Инструкции за обслужване и безопасност	Страница	128
GR/CY	Υποδείξεις χειρισμού και ασφαλείας	Σελίδα	142
DE/AT/BE/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	155



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	15
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  with a suitable baking oil.
4. Put 2 slices of bread on the lower heating plates . 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  with a suitable baking oil.
4. Put 2 slices of bread (pizza sauce side up) on the lower heating plates . 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.



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



Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: owim@lidl.co.uk



Service Cyprus

Tel.: 8009 4241

E-Mail: owim@lidl.com.cy



Serbian mark of conformity



Használt figyelmeztetések és szimbólumok	Oldal	18
Bevezető	Oldal	19
Rendeltetésszerű használat	Oldal	19
Szállítás terjedelme	Oldal	19
Az alkatrészek megnevezése	Oldal	19
Műszaki adatok	Oldal	19
Biztonsági utasítások	Oldal	19
Az első használat előtt	Oldal	22
Működtetés	Oldal	23
Be-/kikapcsolás	Oldal	23
Szendvicsek	Oldal	23
Receptek	Oldal	24
Szalonnás, tojásos és sajtos szendvics	Oldal	24
Grillezett cheddar sajtos szendvics karamellizált almával	Oldal	24
Pulykás szendvics	Oldal	24
Tonhalas szendvics	Oldal	25
Pudgy pie pizza szendvics	Oldal	25
Tükörtojásos paradicsomos szendvics	Oldal	25
Paradicsomos szendvics hagymával	Oldal	25
Sonkás és sajtos melegszendvics	Oldal	26
Csirkés salátás szendvics	Oldal	26
Baconös avokádós szendvics	Oldal	26
Tisztítás és ápolás	Oldal	26
Tárolás	Oldal	27
Mentesítés	Oldal	27
Garancia	Oldal	27
Garanciális ügyek lebonyolítása	Oldal	28
Szerviz	Oldal	28

Használt figyelmeztetések és szimbólumok

A felhasználói kézikönyvben és a csomagoláson a következő figyelmeztetéseket használjuk:

	VESZÉLY! Ez a szimbólum a „Veszély” figyelmeztető szóval együtt olyan nagyfokú kockázatot jelöl, amelyet ha nem akadályoznak meg, akkor annak halál vagy súlyos sérülés lehet a következménye.		Váltakozó áramerősség/feszültség
		Hz	Hertz (tápáram-frekvencia)
		W	watt
	FIGYELEMEZTETÉS! Ez a szimbólum a „Figyelmeztetés” figyelmeztető szóval együtt olyan közepes kockázatot jelöl, amelyet ha nem akadályoznak meg, akkor annak halál vagy súlyos sérülés lehet a következménye.		MEGJEGYZÉS: Ez a szimbólum a „Megjegyzés” szóval együtt kiegészítő hasznos információkat ad.
			A terméket csak száraz helyiségekben, beltéren használja.
	VIGYÁZAT! Ez a szimbólum a „Vigyázat” figyelmeztető szóval együtt olyan alacsony kockázatot jelöl, amelyet ha nem akadályoznak meg, akkor annak enyhe vagy közepes sérülés lehet a következménye.		Veszély – áramütés veszélye!
			Figyelmeztetés – forró felület!
	A készülék I. védelmi osztályú besorolással rendelkezik, és védőaljzathoz kell csatlakoztatni.		Élelmiszerhez alkalmas Ez a termék nincs káros hatással az ízre vagy az illatra.
CE	A CE jelölés azt jelzi, hogy a termék megfelel a rá vonatkozó EU irányelveknek.	 	Biztonsági információk Használati útmutató

SZENDVICSSÜTŐ

● Bevezető

Gratulálunk új termékének vásárlása alkalmából. Ezzel a döntésével vállalatunk értékes terméke mellett döntött. A használati utasítás ezen termék része. A biztonságra, a használatára és a megsemmisítésre vonatkozó fontos tudnivalókat tartalmazza. A termék használata előtt ismerje meg az összes használati és biztonsági tudnivalót. A terméket csak a leírtak szerint és a megadott felhasználási területeken alkalmazza. A termék harmadik személy számára való továbbadása esetén kézbesítse vele annak a teljes dokumentációját is. Ez és számos más használati útmutató letölthető és megtekinthető a www.lidl-service.com weboldalon. A QR-kód szkennelésével egyenesen a Lidl szolgáltatási weboldalára (www.lidl-service.com) juthat, ahol a cikkszám (IAN) 516434_2510 megadásával megnyithatja használati útmutatóját.

● Rendeltetésszerű használat

- Ez a termék szendvicsek sütésére készült. Ne használja más célra.
- Ez a termék csak privát otthoni használatra, nem kereskedelmi használatra készült.
- A gyártó nem vállal felelősséget a rendellenes használatból okozott károkért.

● Szállítás terjedelme

A termék kicsomagolása után ellenőrizze, hogy a szállítmány teljes-e, és hogy minden alkatrész jó állapotban van-e. Használat előtt távolítsa el minden csomagolóanyagot.

- 1 Szendvicssütő
- 1 Használati útmutató

● Az alkatrészek megnevezése

- 1 Lezárás
- 2 Piros jelzőlámpa (tápellátás)
- 3 Zöld jelzőlámpa (készlet)
- 4 Hálózati kábel rögzítőelem
- 5 Hálózati kábel hálózati dugóval
- 6 Fűtőlemezek

● Műszaki adatok

bemeneti feszültség:	220–240 V~, 50 Hz
Teljesítményfelvétel:	750 W
Védelmi osztály:	I
Tanúsítvány	
HG14253A:	GS (TÜV SÜD)
HG14253A-BS:	-



Biztonsági utasítások

KÉRJÜK, HASZNÁLATA ELŐTT ISMERJE MEG AZ ÖSSZES LEGYEN A BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓT ÉS HASZNÁLATI UTASÍTÁST! AMIKOR HARMADIK FÉLNEK ÁTADJA A TERMÉKET, KÉRJÜK, ADJON ÁT VELE MINDEN HOZZÁ TARTOZÓ DOKUMENTUMOT!

A jelen használati útmutatótól eltérő használatból eredő károsodások esetén a garanciaigény érvényét veszíti! A következményes károkért nem vállalunk felelősséget! A nem megfelelő kezelés vagy a biztonsági utasítások be nem

tartása által okozott anyagi kár vagy személyi sérülés esetén nem vállalunk felelősséget!

Gyermekek és fogyatékkal élő személyek

⚠ FIGYELEMEZTETÉS!

KISGYERMEKEKET ÉS GYERMEKEKET FENYEGETŐ ÉLET- VAGY BALESETVESZÉLY!

Soha ne hagyja felügyelet nélkül a gyermekeket a csomagolóanyaggal.

A csomagolóanyag fulladásveszélyt jelent.

A gyermekek gyakran nem tudják kellően felmérni a veszélyeket. A gyermekeket mindig tartsa távol a csomagolóanyagtól.

- Ezt a terméket használhatják 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, illetve csökkent fizikai, érzékszervi, vagy mentális képességekkel rendelkező, vagy kellő tudással és belátással nem rendelkező személyek is, ha a termék biztonságos használatával kapcsolatos útmutatásban vagy felügyeletben részesülnek, és értik a használat kockázatait.

- Gyermekek ne játszanak a termékkel.
- A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyermekek nem végezhetik felügyelet nélkül.
- A terméket és a hozzá tartozó kábelt tartsa távol 8 éven aluli gyermekektől.

Rendeltetésszerű használat

⚠ FIGYELEMEZTETÉS!

A helytelen használat sérülést okozhat. A terméket kizárólag a jelen utasításoknak megfelelően használja. Semmilyen módon ne próbálja meg módosítani a terméket.

Elektromos biztonság

⚠ VESZÉLY! Áramütés veszélye!

Soha ne próbálkozzon önállóan a termék javításával. Meghibásodás esetén a javítást csak képzett szakember végezheti.

⚠ VESZÉLY! Égési sérülés veszélye!

Használat közben a termék felforrósodik. Ne érintse meg a terméket használat közben vagy közvetlenül használat után. Csak működés közben és lehűtés közben érintse meg a terméket a fogantyúnál.

Használat közben ügyelni kell arra, hogy a fogantyú is kissé felmelegedhet.

⚠ FIGYELEMEZTETÉS!

Áramütés veszélye! Ne merítse a terméket vízbe vagy más folyadékba. Soha ne tartsa a terméket folyó víz alá.

⚠ FIGYELEMEZTETÉS!

Áramütés veszélye! Soha ne használjon sérült terméket. Húzza ki a terméket a hálózati aljzathoz, és forduljon a kiskereskedőhöz, ha sérült.

- Ne használja a terméket, ha az leesett, vagy látható sérülések vannak rajta.
- A készülék folyamatos tápellátást kap, miközben a hálózati aljzathoz van csatlakoztatva.
- Mielőtt a terméket a hálózati aljzathoz csatlakoztatná, győződjön meg arról, hogy a feszültség megfelel-e a termék névleges adatait tartalmazó címkéjén feltüntetett értékeknek.
- Rendszeresen ellenőrizze, hogy a hálózati dugó és a hálózati kábel nem sérült-e. Az áramütés elkerülése érdekében a sérült hálózati vezeték csak a gyártóval,

illetve a gyártó hivatalos szervizében, vagy megfelelően képzett szakemberrel szabad kicseréltetni.

- Védje a hálózati vezetékét a sérülésektől. Ne hagyja, hogy éles széleken keresztül lógjon, ne nyomja össze, és ne hajtja be. Tartsa távol a hálózati kábelt forró felületektől és nyílt lángoktól.
- Ez a készülék háztartási, és ehhez hasonló használatra készült, például:
 - személyzeti konyhába, üzletekben, irodákban és más munkahelyi környezetekben;
 - lakóépületekhez;
 - szállodák, motelek és egyéb szálláshelyek ügyfelei általi használatra;
 - szoba reggelivel típusú környezethez.

Működtetés

- Az terméket nem szabad felügyelet nélkül hagyni, amíg az elektromos hálózatra van csatlakoztatva.
- Ne mozgassa a terméket működtetés közben.

- Ne helyezze a terméket forró felületekre (gáz, elektromos vagy széntüzelésű tűzhely stb.). A terméket mindig tiszta és száraz, sík, hőálló és stabil felületen működtesse.
- Ne takarja le a terméket használat közben vagy röviddel használat után, amikor még forró.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne szoruljon be a sütőlapok közé, és ne érintse meg a sütőlapok peremét.
- Elektromos hosszabbító kábelek használata nem ajánlott. Ha hosszabbító kábel használata szükséges, akkor legalább 10 A áramot el kell bírnia.
- A kábeleket úgy helyezze el, hogy ne lehessen bennük megbotlani, és más módon se sérüljenek meg.
- A terméket nem külső időkapcsolóról vagy külön távvezérlő rendszerről történő üzemeltetésre tervezték.
- Ne tegye a forró terméket szekrénybe vagy a csomagolásba.
- A hálózati csatlakozódugót ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki az elektromos aljzatból.
- Óvja a terméket, a hálózati vezetéket és a hálózati csatlakozót portól, közvetlen napfénytől, cseppenő és fröccsenő víztől.
- A terméket hűvös, száraz helyen tárolja, ahol nedvességtől védett, és gyermekektől el van zárva.
- Védje a terméket hőtől. Ne helyezze a terméket nyílt lángok és hőforrások közelébe, pl. sütők vagy fűtőtestek.
- A termék tisztításával kapcsolatos utasítások a „Tisztítás és ápolás” részben találhatók.

● **Az első használat előtt**

- Távolítsa el a csomagolóanyagokat. Ellenőrizze, hogy minden alkatrész megvan-e.
- A gyártás során az alkatrészeket védő olajfóliával borítják. Az első használat előtt működtesse a terméket élelmiszer nélkül, hogy az esetleges maradványok elpárologjanak.
- Tisztítsa meg a terméket és a tartozékait (lásd „Tisztítás és ápolás”).

Tisztítás és tárolás

⚠ FIGYELEMEZTETÉS!

Sérülésveszély! Mindig válassza le a terméket a hálózati aljzatról tisztítás előtt, és amikor nem használják.

● **Működtetés**

❗ **MEGJEGYZÉSEK:**

- Az első néhány alkalommal, amikor a terméket felmelegítik, enyhe szag érezhető. Gondoskodjon elegendő szellőzésről a területen.
- Dobja ki az első szendvicseket.

● **Be-/kikapcsolás**

- A termék bekapcsolása: Dugja a hálózati csatlakoztatót [5] egy megfelelő fali aljzatba. A piros jelzőlámpa [2] világítani kezd.
- A termék kikapcsolása: Húzza ki a hálózati csatlakozódugót [5] a hálózati aljzataból. A piros jelzőlámpa [2] elalszik.

Jelzőlámpák	Állapot
Piros jelzőlámpa ki és zöld jelzőlámpa ki	Termék kikapcsolva
Piros jelzőlámpa be és zöld jelzőlámpa ki	A termék előmelegít/felmelegít
Piros jelzőlámpa be és zöld jelzőlámpa be	A készülék elérte az optimális hőmérsékletet

- ❗ **MEGJEGYZÉS:** Működés közben a zöld jelzőlámpa [3] időről időre be- és kikapcsol. Ez azt jelzi, hogy a termék felmelegszik a sütési hőmérsékletre.

● **Szendvicsek**

❗ **MEGJEGYZÉSEK:**

- Kenje be a sütőlapokat [6] megfelelő sütőolajjal.
 - Előmelegítés közben tartsa zárva a készüléket.
 - Ne töltse túl a terméket.
1. Az előmelegítés addig tart, amíg a zöld jelzőlámpa [3] világítani nem kezd.
 2. Húzza meg a zárat [1]. Nyissa ki a terméket.
 3. Helyezze a szendvicseket az alsó sütőlapokra [6]. A példa receptek a következő fejezetben találhatók.

4. Zárja le a terméket. Zárja le a zárat [1]. A szendvicsek sütése folyamatban van.
5. A sütés kb. 4 percet vesz igénybe. Növelje vagy csökkentse a sütési időt a kívánt eredmény elérése érdekében. A szendvics akkor ideális, ha aranybarna.
6. Amikor befejeződött a sütés: Húzza ki a hálózati csatlakozódugót [5] a fal aljzataból.

Elkészítési táblázat – Szendvicssütő

	Tálalás	Előkészítési idő
Szalonnás, tojásos és sajtos szendvics	2	kb. 12 perc
Grillezett cheddar sajtos szendvics karamellizált almával	2	kb. 20 perc
Pulykás szendvics	2	kb. 20 perc
Tonhalas szendvics	2	kb. 20 perc
Pudgy pie pizza szendvics	2	kb. 25 perc
Tükörtojásos paradicsomos szendvics	2	kb. 15 perc
Paradicsomos szendvics hagymával	2	kb. 15 perc
Sonkás és sajtos melegszendvics	2	kb. 12 perc
Csirkés salátás szendvics	2	kb. 20 perc
Baconös avokádós szendvics	2	kb. 15 perc

● Receptek

- ❶ **MEGJEGYZÉS:** A következő receptek 4 perces sütési idővel készültek.

● Szalonnás, tojásos és sajtos szendvics

4 szelet	Kenyér
2 szelet	Sült bacon
2 szelet	Cheddar sajt
10 g	Vaj
2	Tojás
1 csipet	Bors (opcionális)
20 ml	Tej

Elkészítés:

1. Melegítse elő a terméket.
2. Egy tálban keverje össze a tojást, a tejet és a borsot. A vaját olvassza fel egy serpenyőben. Tegye a tojásokat a serpenyőbe, és addig keverje, amíg összeáll és megsül. A rántottát elkészült. Tegye félre.
3. Kenje be a sütőlapokat [6] megfelelő sütőolajjal.
4. Tegyen 2 szelet kenyeret az alsó sütőlapokra [6]. Tegye rá a rántottát, a sült baconot és a cheddar sajtot.
5. Helyezze rá a maradék 2 szelet kenyeret.
6. Süsse 4 percig, amíg aranybarna nem lesz.

● Grillezett cheddar sajtos szendvics karamellizált almával

4 szelet	Kenyér
30 g	Cukor
30 g	Vaj
1 csipet	Fahéj
1	Kis alma (szeletelt)
4 szelet	Cheddar sajt

Elkészítés:

1. Melegítse elő a terméket.
2. Olvassza fel a vaját egy tapadásmentes serpenyőben. Adja hozzá a cukrot és a fahéjat, és addig süssse, amíg a cukor nem feloldódik. Adja hozzá a szeletelt almát, és kb. 5 percig süssse, amíg meg nem puhul. A karamellizált almák elkészültek. Tegye félre, hogy lehűljön.
3. Kenje be a sütőlapokat [6] megfelelő sütőolajjal.
4. Tegyen 2 szelet kenyeret az alsó sütőlapokra [6]. Tegyen rá 2 szelet cheddar sajtot, karamellizált almát, további 2 szelet cheddar sajtot.
5. Helyezze rá a maradék 2 szelet kenyeret.
6. Süsse 4 percig, amíg aranybarna nem lesz.

● Pulykás szendvics

4 szelet	Kenyér
4 szelet	Cheddar sajt
50 g	Sült pulykamell (szeletelt)
1	Paradicsom (szeletelt)
15 g	Mustár
15 g	Majonéz

Elkészítés:

1. Melegítse elő a terméket.
2. Egy kis tálban keverje össze a mustárt a majonézzal. Minden kenyér egyik oldalát kenje meg vele.
3. Kenje be a sütőlapokat [6] megfelelő sütőolajjal.
4. Tegyen 2 szelet kenyeret (mustáros keverékkel felfelé) az alsó sütőlapokra [6]. Tegyen rá 2 szelet cheddar sajtot, paradicsomot, sült pulykamellet, egy másik paradicsomot és további 2 szelet cheddar sajtot.
5. Tegye rá a maradék 2 szelet kenyeret (mustáros keverékkel lefelé).
6. Süsse 4 percig, amíg aranybarna nem lesz.

● Tonhalas szendvics

4 szelet	Kenyér
10 g	Majonéz
35 g	Tonhal
2 szelet	Cheddar sajt

Elkészítés:

1. Melegítse elő a terméket.
2. Egy kis tálban keverje össze a tonhalat és a majonézt.
3. Kenje be a sütőlapokat [6] megfelelő sütőolajjal.
4. Tegyen 2 szelet kenyeret az alsó sütőlapokra [6]. Tegyen rá 2 szelet cheddar sajtot, majonézes tonhalat.
5. Helyezze rá a maradék 2 szelet kenyeret.
6. Süsse 4 percig, amíg aranybarna nem lesz.

● Pudgy pie pizza szendvics

4 szelet	Kenyér
130 g	Reszelt mozzarella sajt
40 g	Pizzaszósz
8 szelet	Pepperoni
1 csipet	Bors (opcionális)
1 csipet	Olasz fűszer (opcionális)

Elkészítés:

1. Melegítse elő a terméket.
2. Kenje a pizzaszósz minden kenyér egyik oldalára.
3. Kenje be a sütőlapokat [6] megfelelő sütőolajjal.
4. Tegyen 2 szelet kenyeret (a pizzaszószos oldalával felfelé) az alsó sütőlapra [6]. Tegyen rá reszelt mozzarella sajtot, pepperonit, olasz fűszert (opcionális) és még több reszelt mozzarella sajtot.
5. Tegye rá a maradék 2 szelet kenyeret (a pizzaszószos oldalával lefelé).
6. Süsse 4 percig, amíg aranybarna nem lesz.

● Tükörtojásos paradicsomos szendvics

4 szelet	Kenyér
2 szelet	Paradicsom (szeletelt)
2	Tojás
2 szelet	Sajt (szelet)
-	Pizzaszósz
-	Bors

Elkészítés

1. Melegítse elő a terméket.
2. Kenje a pizzaszósz minden kenyér egyik oldalára.
3. Kenje be a sütőlapokat sütőolajjal.
4. Süsse meg a tojást egy másik serpenyőben.
5. Tegyen 2 szelet kenyeret (a pizzaszószos oldalával felfelé) az alsó sütőlapokra. Tegye rá a sült tojást, a szeletelt paradicsomot, a sajtot, borsozza meg egy kicsit.
6. Helyezze rá a maradék 2 szelet kenyeret.
7. Süsse 4 percig, amíg aranybarna nem lesz.

● Paradicsomos szendvics hagymával

4 szelet	Kenyér
2 szelet	Paradicsom (szeletelt)
2	Hagyma (felvágott)
2 szelet	Sajt (szelet)
-	Vaj (puha)
-	Bors

Elkészítés:

1. Melegítse elő a terméket.
2. Vajazza meg minden kenyér egyik oldalát.
3. Kenje be a sütőlapokat sütőolajjal.
4. Tegyen 2 szelet kenyeret (vajas oldallal felfelé) az alsó sütőlapokra. Tegyen rá hagymát, szeletelt paradicsomot, sajtot, borsozza meg egy kicsit.
5. Helyezze rá a maradék 2 szelet kenyeret.
6. Süsse 4 percig, amíg aranybarna nem lesz.

● Sonkás és sajtos melegszendvics

4 szelet	Kenyér
2 szelet	Paradicsom (szeletelt)
2	Hagyma (felvágott)
2	Szeletelt sonka
2 szelet	Sajt (szelet)
-	Pizzaszósz
-	Só
-	Bors

Elkészítés:

1. Melegítse elő a terméket.
2. Kenje a pizzaszósz minden kenyér egyik oldalára.
3. Kenje be a sütőlapokat sütőolajjal.
4. Tegyen 2 szelet kenyeret (a pizzaszószos oldalával felfelé) az alsó sütőlapokra. Tegyen rá hagymát, szeletelt paradicsomot, sajtot, sonkát, sajtot, sózza és borsozza meg egy kicsit.
5. Helyezze rá a maradék 2 szelet kenyeret.
6. Süsse 4 percig, amíg aranybarna nem lesz.

● Csirkés salátás szendvics

4 szelet	Kenyér
4	Salátalevél
1 evőkanál	Majonéz
-	Csirke (szeletelt)

Elkészítés:

1. Melegítse elő a terméket.
2. Kenje be a sütőlapokat sütőolajjal.
3. Tegyen 2 szelet kenyeret az alsó sütőlapokra. Tegyen rá csirkét, salátalevelet, majonézt.
4. Helyezze rá a maradék 2 szelet kenyeret.
5. Süsse 4 percig, amíg aranybarna nem lesz.

● Baconös avokádós szendvics

4 szelet	Kenyér
1/2	Avokádó (pürésített)
-	Szalonna
-	Vaj

Elkészítés:

1. Melegítse elő a terméket.
2. Vajazza meg minden kenyér egyik oldalát.
3. Kenje be a sütőlapokat sütőolajjal.
4. Tegyen 2 szelet kenyeret (vajaz oldallal felfelé) az alsó sütőlapokra. Tegyen rá szalonnát, pürésített avokádót.
5. Helyezze rá a maradék 2 szelet kenyeret.
6. Süsse 4 percig, amíg aranybarna nem lesz.

● Tisztítás és ápolás

⚠ VESZÉLY! Áramütés veszélye! Tisztítás előtt: Mindig húzza ki a terméket a fali aljzatból.

⚠ VESZÉLY! Égési sérülés veszélye! Ne tisztítsa meg a terméket közvetlenül a használat után. Először hagyja lehűlni a terméket.

⚠ FIGYELEMEZTETÉS! Ne merítse a termék elektromos alkatrészeit vízbe vagy más folyadékba. Soha ne tartsa a terméket folyó víz alá.

⚠ MEGJEGYZÉS! Rongálódás veszélye! A termék tisztításához ne használjon súroló hatású, agresszív tisztítószeret vagy kemény keféket.

i MEGJEGYZÉS: Tisztítsa meg a terméket közvetlenül a lehűlés után. Miután az ételmaradékok megszáradtak, nem könnyű eltávolítani őket.

Alkatrész	Tisztítási módszer
Burkolat	☐ Enyhén nedves törölkendővel törölje le a burkolatot. Szükség esetén tegyen bele hozzá egy kevés mosogatószeret. ☐ Ne engedje, hogy víz vagy más folyadék kerüljön a termék belsejébe.
Sütőlapok 6	☐ Törölje át a sütőlapokat puha, megnedvesített és mosogatószeres törölkendővel.
A sütőlapok körüli nyílások 6	☐ Zsír és folyadékok eltávolítása: Használjon egy darab konyhai papírtörölkőt. ☐ Az odaégett maradványok eltávolítása: Használjon fából készült spatulát vagy kis fapálcikát.

- ☐ Tisztítás után és a termék újbóli használata előtt: Minden alkatrészt alaposan szárítsa meg.

● Tárolás

⚠ VESZÉLY! Égési sérülés veszélye! Ne tegye el a terméket közvetlenül a használat után. Először hagyja lehűlni a terméket.

- ☐ Tárolás előtt tisztítsa meg a terméket.
- ☐ Tekerje a hálózati kábelt **5** a termék alján lévő hálózati kábel rögzítőelemre **4**.
- ☐ A terméket az eredeti csomagolásában tárolja, amikor nem használja.
- ☐ A terméket hűvös, száraz helyen tárolja, ahol nedvességtől védett, és gyermekektől el van zárva.

● Mentésítés

A csomagolás környezetbarát anyagokból készült, amelyeket a helyi újrahasznosító helyeken adhat le ártalmatlanítás céljából.



A hulladék elkülönítéséhez vegye figyelembe a csomagolóanyagon található jelzéseket. Ezek rövidítéseket (a) és számokat (b) tartalmaznak a következő jelentéssel: 1–7: műanyagok / 20–22: papír és karton / 80–98: kötőanyagok.



A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.



A környezete érdekében, ne dobja a kiszolgált terméket a háztartási szemétkébe, hanem adja le szakszerű ártalmatlanításra. A gyűjtőhelyekről és azok nyitvatartási idejéről az illetékes önkormányzatnál tájékozódhat.

● Garancia

A terméket gondosan, szigorú minőségi előírások betartásával gyártottuk, és a szállítás előtt gondosan ellenőriztük. Anyag- vagy gyártási hibák esetén a termék eladójával szemben törvényes jogok illetik meg. Az Ön törvényes jogait az általunk alább meghatározott garancia semmilyen módon nem korlátozza.

Erre a termékre 3 év garanciát adunk a vásárlás dátumától számítva. A garancia idő a vásárlás dátumával kezdődik. Biztonságos helyen őrizze meg az eredeti vásárlói bizonylatot, mert ez a dokumentum szükséges a vásárlás bizonyításához.

A vásárláskor fennálló károkat és hiányosságokat a termék kicsomagolása után haladéktalanul jelezze.

Ha ezen a terméken a vásárlástól számított 3 éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, választásunk szerint ingyenesen megjavítjuk vagy kicseréljük a terméket. A garancia idő nem hosszabbodik meg a helyette nyújtott szavatossági igény által. Ez a kicserélt vagy javított alkatrészekre is érvényes.

A garancia megszűnik, ha a terméket megrongálták, ill. nem szakszerűen kezelték vagy végezték a karbantartást.

A garancia az anyag- és gyártási hibákra vonatkozik. Ez a garancia nem terjed ki azokra a termékalkatrészekre, amelyek normál kopásnak vannak kitéve, és ezért gyorsan kopó alkatrésznek minősülnek (pl. elemekre, akkumulátorokra, tömlőkre, tintapatronokra), illetve a törékeny alkatrészek sérülésére, pl. kapcsolókra vagy üveg alkatrészekre.

● Garanciális ügyek lebonyolítása

Ügyének gyors elintézettsége céljából, kérjük kövesse az alábbi útmutatást:

Kérjük, kérdések esetére készítse elő a pénztárblokkot és a cikkszámot (IAN 516434_2510) a vásárlás tényének az igazolására.

Kérjük, hogy a cikkszámot olvassa le a típustábláról, a gravírozásból, az Útmutató címlapjáról (balra lent), illetve a hátoldalon, vagy a termék alján található matricáról.

Amennyiben működési hibák, vagy egyéb hiányosság lépne fel, először is vegye fel a kapcsolatot a következőkben megnevezett szervizek egyikével telefonon, vagy e-mailen.

A hibásnak ítélt terméket ezután a vásárlást igazoló blokk, valamint a hiba leírásának és keletkezési idejének mellékelésével díjmentesen postázhatja az Önnek közölt szervizcímre.

● Szerviz



Szerviz Magyarország

Tel.: 0680021225

E-mail: owim@lidl.hu



Szerb megfelelőségi jel



Uporabljena opozorila in simboli	Stran	30
Uvod	Stran	31
Predvidena uporaba	Stran	31
Obseg dobave	Stran	31
Opis delov	Stran	31
Tehnični podatki	Stran	31
Varnostna navodila	Stran	31
Pred prvo uporabo	Stran	34
Delovanje	Stran	34
Vklop/izklop	Stran	35
Sendviči	Stran	35
Recepti	Stran	35
Sendvič s slanino, jajcem in sirom	Stran	35
Sendvič s čedar sirom na žaru s karameliziranim jabolkom	Stran	36
Sendvič s puranom	Stran	36
Sendvič s tuno	Stran	36
Pizza sendvič	Stran	37
Sendvič s ocvrtim jajcem in paradižnikom	Stran	37
Paradižnikov sendvič s čebulo	Stran	37
Sendvič s šunko in sirom	Stran	37
Sendvič s piščančjo solato	Stran	38
Sendvič s slanino in avokadom	Stran	38
Čiščenje in nega	Stran	38
Shranjevanje	Stran	39
Odstranjevanje	Stran	39
Garancija	Stran	39
Postopek pri uveljavljanju garancije	Stran	39
Servis	Stran	39

Uporabljen opozorila in simboli

V teh navodilih za uporabo in na embalaži se uporabljajo naslednja opozorila:

	NEVARNOST! Ta simbol v kombinaciji s signalno besedo »Nevarnost« označuje nevarnost z visokim tveganjem, ki lahko, če ni preprečena, vodi v smrt ali resno telesno poškodbo.		Izmenični tok/napetost
		Hz	Hertz (frekvenca napajanja)
		W	W
	OPOZORILO! Ta simbol v kombinaciji s signalno besedo »Opozorilo« označuje nevarnost s srednjim tveganjem, ki lahko, če ni preprečena, vodi v smrt ali resno telesno poškodbo.		OPOMBA: Ta simbol v kombinaciji z besedo »Opomba« zagotavlja dodatne uporabne informacije.
			Izdelek uporabljajte le v zaprtih notranjih prostorih.
	SVARILO! Ta simbol v kombinaciji s signalno besedo »Svarilo« označuje nevarnost z nizkim tveganjem, ki lahko, če ni preprečena, vodi v manjšo ali zmerno telesno poškodbo.		Nevarnost – tveganje za električni udar!
			Pozor – vroča površina!
	Ta naprava je razvrščena kot izdelek z razredom zaščite I in mora biti priključena na zaščitno ozemljitev.		Varno za hrano Ta izdelek nima negativnih učinkov na okus ali vonj.
CE	Oznaka CE označuje skladnost z veljavnimi direktivami EU, ki veljajo za ta izdelek.	 	Varnostne informacije Navodila za uporabo

PEKAČ ZA SENDVIČE

● Uvod

Iskrene čestitke ob nakupu vašega novega izdelka. Odločili ste se za zelo kakovosten izdelek. To navodilo za uporabo je sestavni del tega izdelka. Vsebuje pomembna navodila za varnost, uporabo in odstranitev. Preden začnete izdelek uporabljati, se seznanim z vsemi navodili za uporabo in varnostnimi napotki. Izdelek uporabljajte samo tako, kot je opisano, in samo za navedena področja uporabe. Če izdelek odstopite novemu lastniku, mu zraven izročite tudi vse dokumente.

Prenesete in ogledate si lahko ta priročnik in številne druge s spletnega mesta www.lidl-service.com. S skeniranjem kode QR se neposredno odpre spletno mesto Lidl service (www.lidl-service.com), na katerem lahko odprete navodila za uporabo z vnosom številke izdelka (IAN) 516434_2510.

● Predvidena uporaba

- Ta izdelek je namenjen pripravi sendvičev. Ne uporabljajte ga za druge namene.
- Izdelek je namenjen samo za uporabo v zasebnih gospodinjstvih in ne za komercialno uporabo.
- Proizvajalec ne sprejema nikakršne odgovornosti za poškodbe, ki so posledica neprimerne uporabe.

● Obseg dobave

Ko izdelek odstranite iz embalaže, preverite, ali ste prejeli vse sestavne dele ter ali so vsi deli v dobrem stanju. Pred uporabo odstranite ves embalažni material.

- 1 Pekač za sendviče
- 1 Uporabniški priročnik

● Opis delov

- 1 Gumb za zaklepanje
- 2 Rdeči svetlobni indikator (napajanje)
- 3 Zeleni svetlobni indikator (pripravljenost)
- 4 Držalo za omrežni kabel
- 5 Omrežni kabel z omrežnim vtičem
- 6 Grelni plošči

● Tehnični podatki

Vhodna napetost:	220–240 V~, 50 Hz
Poraba energije:	750 W
Razred zaščite:	I
Certifikati	
HG14253A:	GS (TÜV SÜD)
HG14253A-BS:	–



Varnostna navodila

**PRED UPORABO
IZDELKA SE SEZNANITE
Z VSEMI VARNOSTNIMI
INFORMACIJAMI IN
NAVODILI ZA UPORABO!
ČE IZDELEK IZROČITE TRETJI
OSEBI, PRILOŽITE TUDI VSO
DOKUMENTACIJO.**

V primeru poškodb, ki so posledica neupoštevanja teh navodil za uporabo, je jamstveni zahtevek neveljaven! Za posledične poškodbe ne prevzemamo nikakršne odgovornosti! V primeru materialne škode ali telesnih poškodb, ki so posledica nepravilnega ravnanja oziroma

neupoštevanja varnostnih navodil, ne sprejemamo nobene odgovornosti!

Otroci in osebe z omejitvami

OPOZORILO! TVEGANJE ZA SMRT OZIROMA NEVARNOST NESREČ ZA MALČKE IN OTROKE!

Otrok v bližini embalažnega materiala nikoli ne pustite brez nadzora. Embalažni material predstavlja nevarnost zadušitve.

Otroci pogosto podcenjujejo nevarnosti. Otroci naj se ne približujejo embalažnemu materialu.

- Ta izdelek lahko uporabljajo otroci, stari 8 let in več, ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzornimi ali mentalnimi sposobnostmi oziroma pomanjkanjem izkušenj in znanja, če so pod nadzorom ali so prejeli navodila glede varne uporabe izdelka in razumejo prisotna tveganja.
- Otroci se z izdelkom ne smejo igrati.
- Otroci ne smejo izvajati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja, če niso pod nadzorom.

- Izdelek in kabel hranite zunaj dosega otrok, ki so mlajši od 8 let.

Predvidena uporaba

 **OPOZORILO!** Zaradi napačne uporabe lahko pride do telesnih poškodb. Ta izdelek uporabljajte samo v skladu s temi navodili. Izdelka nikakor ne poskušajte spreminjati.

Električna varnost

 **NEVARNOST! Tveganje za električni udar!** Izdelka nikoli ne poskušajte popraviti sami. V primeru okvar lahko popravila opravi le usposobljeno osebje.

 **NEVARNOST! Tveganje za opekline!** Med uporabo se izdelek močno segreje. Ne dotikajte se izdelka med uporabo in takoj po uporabi. Izdelka se dotikajte le za ročaj med delovanjem in ko se še hladi.

Med uporabo je treba biti previden, saj lahko na ročaju nastaja nizka toplota.

⚠ OPOZORILO! Tveganje za električni udar! Izdelka ne potaplajte v vodo ali druge tekočine. Izdelka nikoli ne držite pod tekočo vodo.

⚠ OPOZORILO! Tveganje za električni udar! Nikoli ne uporabljajte poškodovanega izdelka. Če je izdelek poškodovan, ga izklopite iz vtičnice in se obrnite na svojega prodajalca.

- Izdelka ne smete uporabljati, če je padel, če so na njem vidni znaki poškodb.
- Izdelek je pod napajanjem ves čas, ko je priključen na električno omrežje.
- Preden izdelek priključite v omrežno napajanje, preverite, ali se napetost in nazivni tok ujemata s podatki o omrežnem napajanju, ki so navedeni na tipski ploščici izdelka.
- Redno preverjajte, ali sta omrežni vtič in omrežni kabel poškodovana. Če je omrežni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov servisni agent ali podobno usposobljene osebe, da preprečite nevarnost.

- Omrežni kabel zaščitite pred nevarnostmi. Pazite, da ne visi čez ostre robove, ne stiskajte in ne ukrivljajte ga. Omrežnega kabla ne približujte vročim površinam in odprtim plamenom.
- Ta naprava je namenjena za uporabo v gospodinjstvu in podobnih aplikacijah, kot so:
 - kuhinje za osebje v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih;
 - na turističnih kmetijah;
 - s strani gostov v hotelih, motelih in drugih vrstah nastanitvenih objektov;
 - v okoljih, kjer nudijo nočitev z zajtrkom.

Delovanje

- Izdelek ne sme ostati brez nadzora, ko je priključen v električno omrežje.
- Izdelka med uporabo nikoli ne premikajte.
- Izdelka ne postavljajte na vroče plošče (plinske, električne, kuhališče na premog itd.). Izdelek uporabljajte na ravni, stabilni, čisti in suhi površini, ki je odporna na vročino.

- Ne pokrivajte izdelka med uporabo ali kmalu po uporabi, ko je še vroč.
- Prepričajte se, da omrežni kabel ni stisnjen s ploščami ali da se ne dotika roba plošč.
- Uporaba podaljševalnih kablov ni priporočljiva. Če je potrebna uporaba podaljška, mora biti zasnovan tako, da omogoča pretok električnega toka najmanj 10 A.
- Kable položite tako, da se ne boste spotaknili ob njih ali jih kako drugače poškodovali.
- Ta izdelek ni namenjen upravljanju s pomočjo zunanjege časovnika ali ločenega daljinskega sistema.

Čiščenje in shranjevanje

⚠ **OPOZORILO! Tveganje za telesne poškodbe!**

Preden izdelek očistite in kadar ga ne uporabljate, ga izključite iz električnega omrežja.

- Vročega izdelka ne shranjujte v omari ali v embalaži.
- Omrežnega vtiča ne izvlecite iz električne vtičnice za omrežni kabel.

- Izdelek, omrežni kabel in omrežni vtič zaščitite pred prahom, neposredno sončno svetlobo, kapljanjem in brizganjem vode.
- Izdelek shranjujte na hladnem in suhem mestu, zaščitenem pred vlago in izven dosega otrok.
- Izdelek zaščitite pred vročino. Izdelka ne postavljajte v bližino odprtih plamen in virov toplote, kot so pečice ali naprave za ogrevanje.
- Za navodila glede čiščenja izdelka glejte razdelek »Čiščenje in nega«.

● **Pred prvo uporabo**

- ☐ Odstranite ves embalažni material. Preverite, ali so vsi deli popolni.
- ☐ Med proizvodnjo se deli prekrijejo z zaščitnim oljnatim slojem. Pred prvo uporabo izdelek uporabite brez hrane, da se morebitni ostanki uničijo.
- ☐ Izdelek in njegove dodatke očistite (glejte razdelek »Čiščenje in nega«).

● **Delovanje**

❗ **OPOMBE:**

- ☐ Ob prvem segrevanju izdelka se lahko pojavi šibek vonj. Zagotovite zadostno prezračevanje v prostoru.
- ☐ Prvo porcijo sendvičev zavržite.

● Vkllop/izkllop

- Vkllop izdelka: Priključite omrežni vtič [5] v ustrezno električno vtičnico. Rdeči svetlobni indikator [2] zasveti.
- Izkllop izdelka: Električni vtič [5] izklopite iz električne vtičnice. Rdeči svetlobni indikator [2] ugasne.

Svetlobni indikatorji	Stanje
Rdeči indikator izklopljen in zeleni indikator izklopljen	Izdelek izklopljen
Rdeči indikator vklopljen in zeleni indikator izklopljen	Izdelek se predhodno/ponovno segreva
Rdeči indikator vklopljen in zeleni indikator vklopljen	Dosežena je bila optimalna temperatura

- ❗ **OPOMBA:** Med delovanjem se zeleni svetlobni indikator [3] občasno prižge in ugasne. To pomeni, da se izdelek segreva na delovno temperaturo.

● Sendviči

❗ OPOMBE:

- Obe grelni plošči [6] namažite s primernim oljem za peko.
- Med segrevanjem naj bo izdelek zaklenjen.
- Izdelka ne napolnite preveč.

1. Počakajte, da se prižge zeleni svetlobni indikator [3].
2. Povlecite gumb za zaklepanje [1]. Odprite izdelek.
3. Sendviče položite na spodnji grelni plošči [6]. Vzorčne recepte najdete v naslednjem poglavju.
4. Zaprite izdelek. Zaprite gumb za zaklepanje [1]. Sendviči se zdaj pečejo.
5. Pečenje traja pribl. 4 minute. Čas pečenja podaljšajte ali skrajšajte, da boste dosegli želeni rezultat. Sendvič je idealen, ko je sendvič zlato porjav..

6. Ko zaključite s peko: Električni vtič [5] izklopite iz električne vtičnice.

Tabela priprave – Pekač za sendviče

	Porcija	Čas priprave
Sendvič s slanino, jajcem in sirom	2	Pribl. 12 min
Sendvič s čedar sirom na žaru s karameliziranim jabolkom	2	Pribl. 20 min
Sendvič s puranom	2	Pribl. 20 min
Sendvič s tuno	2	Pribl. 20 min
Pizza sendvič	2	Pribl. 25 min
Sendvič s ocvrtim jajcem in paradižnikom	2	Pribl. 15 min
Paradižnikov sendvič s čebulo	2	Pribl. 15 min
Sendvič s šunko in sirom	2	Pribl. 12 min
Sendvič s piščančjo solato	2	Pribl. 20 min
Sendvič s slanino in avokadom	2	Pribl. 15 min

● Recepti

- ❗ **OPOMBA:** Naslednji recepti so zasnovani za čas pečenja 4 minute.

● Sendvič s slanino, jajcem in sirom

4 rezine	Kruha
2 rezini	Kuhane slanine
2 rezini	Naribanega sira čedar
10 g	Masla
2	Jajci
1 ščepec	Popra (izbirno)
20 ml	Mleka

Priprava:

1. Izdelek predhodno segrejte.
2. V skledi stepite jajce, mleko in poper, dokler se ne zmešajo. V pekaču raztopite maslo. Jajčno mešanico dajte v ponev in mešajte, dokler se ne zgosti in skuha. Umešana jajca so pripravljena. Postavite na stran.
3. Obe grelni plošči [6] namažite s primernim oljem za peko.
4. Na spodnji grelni plošči položite 2 rezini kruha [6]. Na vrh dajte umešana jajca, kuhano slanino in čedar sir.
5. Na vrh položite preostali 2 rezini kruha.
6. Pecite 4 minute do zlato rjave barve.

● Sendvič s čedar sirom na žaru s karameliziranim jabolkom

4 rezine	Kruha
30 g	Sladkorja
30 g	Masla
1 ščepec	Cimeta
1	Malo jabolko (narezano na rezine)
4 rezine	Naribanega sira čedar

Priprava:

1. Izdelek predhodno segrejte.
2. V nepregornem pekaču raztopite maslo. Dodajte sladkor in cimet ter kuhajte toliko časa, da se sladkor raztopi. Dodajte narezana jabolka in kuhajte pribl. 5 minut dokler se ne zmehčajo. Karamelizirana jabolka so pripravljena. Odstavite, da se ohladi.
3. Obe grelni plošči [6] namažite s primernim oljem za peko.
4. Na spodnji grelni plošči položite 2 rezini kruha [6]. Na vrh položite 2 rezini sira čedar, karamelizirana jabolka in še 2 rezini sira čedar.
5. Na vrh položite preostali 2 rezini kruha.
6. Pecite 4 minute do zlato rjave barve.

● Sendvič s puranom

4 rezine	Kruha
4 rezine	Naribanega sira čedar
50 g	Pečenih puranijh prsi (narezane)
1	Paradižnik (narezan na rezine)
15 g	Gorčice
15 g	Majoneze

Priprava:

1. Izdelek predhodno segrejte.
2. V manjši skledi zmešajte gorčično majonezo. Namažite na 1 stran vsakega kruha.
3. Obe grelni plošči [6] namažite s primernim oljem za peko.
4. Na spodnji grelni plošči položite 2 rezini kruha (z gorčično mešanico navzgor) [6]. Na vrh položite 2 rezini sira čedar, paradižnik, pečene puranje prsi, še en paradižnik in še 2 rezini sira čedar.
5. Na vrh položite preostali 2 rezini kruha (s stranjo z gorčično mešanico, obrnjeno navzdol).
6. Pecite 4 minute do zlato rjave barve.

● Sendvič s tuno

4 rezine	Kruha
10 g	Majoneze
35 g	Tune
2 rezini	Naribanega sira čedar

Priprava:

1. Izdelek predhodno segrejte.
2. V manjši skledi zmešajte tuno in majonezo.
3. Obe grelni plošči [6] namažite s primernim oljem za peko.
4. Na spodnji grelni plošči položite 2 rezini kruha [6]. Na vrh položite 2 rezini čedar sira in tuno z majonezo.
5. Na vrh položite preostali 2 rezini kruha.
6. Pecite 4 minute do zlato rjave barve.

● Pizza sendvič

4 rezine	Kruha
130 g	Mocarele (naribane)
40 g	Omaka za pico
8 rezin	Pikantne salame
1 ščepec	Popra (izbirno)
1 ščepec	Italijanske začimbe (izbirno)

Priprava:

1. Izdelek predhodno segrejte.
2. Na obe rezini kruha na eno stran namažite omako za pico.
3. Obe grelni plošči [6] namažite s primernim oljem za peko.
4. Na spodnji grelni plošči položite 2 rezini kruha (s stranjo z omako za pico, obrnjeno navzgor) [6]. Po vrhu potresite nariban sir mocarelo, feferone, poper in italijanske začimbe (izbirno) ter še nekaj naribanega sira mocarela.
5. Na vrh položite preostali 2 rezini kruha (s stranjo z omako za pico, obrnjeno navzdol).
6. Pecite 4 minute do zlato rjave barve.

● Sendvič s ocvrtim jajcem in paradižnikom

4 rezine	kruha
2 rezini	paradižnika (narezanega na rezine)
2	jajci
2 rezini	sira
-	omaka za pico
-	poper

Postopek

1. Izdelek predhodno segrejte.
2. Na obe rezini kruha na eno stran namažite omako za pico.
3. Grelni plošči namažite z oljem za pečenje.
4. Jajca specite v drugem pekaču.

5. Na spodnji grelni plošči položite 2 rezini kruha (z omako za pizzo navzgor). Prelijte z ocvrtim jajcem, narezanim paradižnikom, sirom in dodajte malo popra.
6. Na vrh položite preostali 2 rezini kruha.
7. Pecite 4 minute, da se zlato rjavo zapeče.

● Paradižnikov sendvič s čebulo

4 rezine	Kruha
2 rezini	Paradižnika (narezanega na rezine)
2	Na rezine narezani čebuli
2 rezini	Sira
-	Maslo (omehčano)
-	Poper

Priprava:

1. Izdelek predhodno segrejte.
2. Z maslom namažite 1 stran vsakega kosa kruha.
3. Grelni plošči namažite z oljem za pečenje.
4. Na spodnji grelni plošči položite 2 rezini kruha (s stranjo z maslom, obrnjeno navzgor). Na vrh posujte čebulo, narezan paradižnik, sir in dodajte nekaj popra.
5. Na vrh položite preostali 2 rezini kruha.
6. Pecite 4 minute, da se zlato rjavo zapeče.

● Sendvič s šunko in sirom

4 rezine	Kruha
2 rezini	Paradižnika (narezanega na rezine)
2	Na rezine narezani čebuli
2	Rezini šunke
2 rezini	Sira
-	Omaka za pico
-	Sol
-	Poper

Priprava:

1. Izdelek predhodno segrejte.
2. Na obe rezini kruha na eno stran namažite omako za pico.
3. Grelni plošči namažite z oljem za pečenje.
4. Na spodnji grelni plošči položite 2 rezini kruha (z omako za pizzo navzgor). Po vrhu posujte čebulo, dodajte paradižnik, sir, šunko, sir, dodajte nekaj popra in soli.
5. Na vrh položite preostali 2 rezini kruha.
6. Pecite 4 minute, da se zlato rjavo zapeče.

● Sendvič s piščančjo solato

4 rezine	kruha
4	liste solate
1 jedilna žlica	majoneze
–	piščanec (narezan na rezine)

Priprava:

1. Izdelek predhodno segrejte.
2. Grelni plošči namažite z oljem za pečenje.
3. Na spodnji grelni plošči položite 2 rezini kruha. Na vrh položite piščanca, liste zelene solate, majonezo.
4. Na vrh položite preostali 2 rezini kruha.
5. Pecite 4 minute, da se zlato rjavo zapeče.

● Sendvič s slanino in avokadom

4 rezine	kruha
1/2	avokada (pretlačenega)
–	slanina
–	maslo

Priprava:

1. Izdelek predhodno segrejte.
2. Z maslom namažite 1 stran vsakega kruha.
3. Grelni plošči namažite z oljem za pečenje.
4. Na spodnji grelni plošči položite 2 rezini kruha (s stranjo z maslom, obrnjeno navzgor). Na vrh položite slanino, pretlačen avokado.

5. Na vrh položite preostali 2 rezini kruha.
6. Pecite 4 minute, da se zlato rjavo zapeče.

● Čiščenje in nega

⚠ NEVARNOST! Tveganje za električni udar! Pred čiščenjem: Izdelek vedno izklopite iz vtičnice.

⚠ NEVARNOST! Tveganje za opekline! Izdelka ne čistite takoj po uporabi. Pustite, da se izdelek najprej ohladi.

⚠ OPOZORILO! Električnih komponent izdelka ne potaplajte v vodo ali druge tekočine. Izdelka nikoli ne držite pod tekočo vodo.

⚠ OPOMBA! Tveganje za škodo! Za čiščenje izdelka ne uporabljajte abrazivnih ali agresivnih čistil oziroma trdih krtač.

i OPOMBA: Izdelek očistite takoj, ko se ohladi. Ko se ostanki hrane posušijo, jih ni enostavno odstraniti.

Del	Način čiščenja
Ohišje	☐ Ohišje očistite z nekoliko navlaženo krpo. Po potrebi dodajte čistilno sredstvo. ☐ V notranjost izdelka ne smete spustiti vode ali drugih tekočin.
Grelni plošči 6	☐ Plošči obrišite z rahlo vlažno krpo in blagim detergentom.
Odprtine okoli grelnih plošč 6	☐ Odstranjevanje maščobe in tekočin: Uporabite kos kuhinjske brisače. ☐ Odstranjevanje nalepljenih ostankov zažganih snovi: Uporabite leseno lopatko ali majhna lesena nabodala.

- ❑ Po čiščenju in pred ponovno uporabo izdelka: Vse dele temeljito osušite.

● **Shranjevanje**

NEVARNOST! Tveganje za opekline!

Izdelka ne shranjujte takoj po uporabi.
Pustite, da se izdelek najprej ohladi.

- ❑ Pred shranjevanjem izdelek očistite.
- ❑ Omrežni kabel  ovijte okoli držala za omrežni kabel  na dnu izdelka.
- ❑ Kadar izdelek ni v uporabi, ga hranite v originalni embalaži.
- ❑ Izdelek shranjujte na hladnem in suhem mestu, zaščitenem pred vlago in izven doseg a otrok.

● **Odstranjevanje**

Embalaža je narejena iz okolju primernih materialov, ki jih lahko oddate za recikliranje na lokalnih zbirališčih odpadkov.



Upoštevajte oznake embalažnih materialov za ločevanje odpadkov, ki so označene s kraticami (a) in številkami (b) z naslednjim pomenom: 1–7: umetne mas / 20–22: papir in karton / 80–98: vezni materiali.



O možnostih odstranjevanja odsluženega izdelka se lahko pozanimате pri svoji občinski ali mestni upravi.



Ko je vaš izdelek dotrajan, ga zaradi varovanja okolja ne odvrzite med gospodinjske odpadke, temveč ga oddajte na ustreznem zbirališču tovrstnih odpadkov. O zbirnih mestih in njihovih delovnih časih se lahko pozanimате pri svoji pristojni občinski upravi.

● **Garancija**

● **Postopek pri uveljavljanju garancije**

Za zagotovitev hitre obdelave vašega primera vas prosimo, da sledite naslednjim napotkom:

Prosimo, da za vsa vprašanja pripravite račun in številko izdelka (IAN 516434_2510) kot dokazilo o nakupu.

Številko izdelka najdete na identifikacijski ploščici, gravuri, naslovni strani v navodilih (spodaj levo) ali na nalepki na hrbtini ali spodnji strani.

Če pride do napačnega delovanja ali drugih pomanjkljivosti, se obrnite najprej na v nadaljevanju navedeni servisni oddelek po telefonu ali prek e-pošte.

Izdelek, označen kot okvarjen, lahko nato brez poštnine pošljete na navedeni naslov servisa, zraven pa priložite potrdilo o nakupu (blagajniški račun) in navedite, za kakšno pomanjkljivost gre in kdaj je nastala.

● **Servis**

Servis Slovenija

Tel.: 080 080917

E-Mail: owim@lidl.si



Srbska oznaka o skladnosti



Pooblašчени serviser:

OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
NEMČIJA

Servisna telefonska številka: 080 080917

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom OWIM GmbH & Co. KG, Stiftsbergstraße 1, 74167 Neckarsulm, Nemčija jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezuje, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Če izdelek ne izpolnjuje specifikacij ali nima lastnosti, navedenih v garancijskem listu ali oglasvalskem sporočilu, lahko potrošnik najprej zahteva odpravo napak. O napaki mora potrošnik obvestiti proizvajalca ali pooblaščen servis (kontaktna številka in elektronski naslov navedena zgoraj) in zahtevati odpravo napak. Kupec je dolžan ob uveljavljanju zahtevka predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Rok za odpravo napake je 30 dni od dneva, ko je proizvajalec ali pooblaščen servis prejel zahtevo za odpravo napake. Če napake v tem roku niso odpravljene, mora proizvajalec potrošniku brezplačno zamenjati blago z enakim, novim in brezhibnim blagom. Rok se lahko zaradi narave in kompleksnosti blaga, narave in resnosti neskladnosti ter napora, ki je potreben za dokončanje popravila ali zamenjave podaljša za najkrajši čas, ki je potreben za dokončanje popravila, vendar največ za 15 dni. O številu dni podaljšane roka in razlogih za podaljšanje mora biti potrošnik obveščen pred potekom 30 dnevnega roka za odpravo napak.
6. Če v roku 30 dni oz. v primeru podaljšanja v roku 45 dni blago ni popravljeno ali blago ni zamenjano z novim, lahko potrošnik od proizvajalca zahteva vračilo celotne kupnine ali zahteva sorazmerno znižanje kupnine. Sorazmerno znižanje kupnine je sorazmerno zmanjšanju vrednosti blaga, ki ga je potrošnik prejel, v primerjavi z vrednostjo, ki bi jo imelo blago, če bi bilo skladno.
7. Če se neskladnost pojavi v manj kot 30 dneh od dobave blaga, lahko potrošnik ob predložitvi blaga od proizvajalca takoj zahteva vračilo plačane zneska.
8. Proizvajalec oziroma pooblaščen servis lahko potrošniku za čas popravila blaga, za katero je bila izdana obvezna garancija, zagotovi brezplačno uporabo podobnega blaga. Če proizvajalec potrošniku ne zagotovi nadomestnega blaga v začasno uporabo, ima potrošnik pravico uveljavljati škodo, ki jo je utrpel, ker blaga ni mogel uporabljati od trenutka, ko je zahteval popravilo ali zamenjavo, do njune izvršitve.
9. Stroške za material, nadomestne dele, delo, prenos in prevoz izdelkov, ki nastanejo pri odpravljanju okvar oziroma nadomestitvi blaga z novim, krije proizvajalec.
10. V primeru zamenjave blaga ali zamenjave bistvenega dela blaga z novim se potrošniku izda nov garancijski list.
11. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali nepooblaščen oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.

- 
12. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
 13. Proizvajalec zagotavlja proti plačilu popravilo, vzdrževanje blaga, nadomestne dele in priklopne aparate vsaj tri leta po poteku garancijskega roka,
 14. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
 15. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije in podatki, ki identificirajo blago za katerega velja garancija se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
 16. Ta garancija proizvajalca ne izključuje zakonske pravice potrošnika, da zoper prodajalca v primeru neskladnosti blaga brezplačno uveljavlja jamčevalne zahtevke. Ta garancija prav tako ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz obveznega jamstva za skladnost blaga.

Prodajalec:

Lidl Slovenija d.o.o. k.d., Pod lipami 1,
SI-1218 Komenda

Varování a použité symboly	Strana	43
Úvod	Strana	44
Zamýšlené použití	Strana	44
Rozsah dodávky	Strana	44
Popis dílů	Strana	44
Technické údaje	Strana	44
Bezpečnostní pokyny	Strana	44
Před prvním použitím	Strana	47
Provoz	Strana	47
Zapnutí/vypnutí	Strana	47
Sendviče	Strana	48
Recepty	Strana	49
Sendvič se slaninou, vejcem a sýrem	Strana	49
Grilovaný sendvič s čedarem a karamelizovaným jablkem	Strana	49
Krutí sendvič	Strana	49
Sendvič s tuňákem	Strana	50
Pudinkový sendvič s koláčem na pizzu	Strana	50
Smažený sendvič s vejcem a rajčetem	Strana	50
Rajčatový sendvič s cibulí	Strana	50
Sendvič se šunkou a sýrem	Strana	51
Sendvič s kuřecím salátem	Strana	51
Sendvič se slaninou a avokádem	Strana	51
Čištění a péče	Strana	51
Skladování	Strana	52
Zlikvidování	Strana	52
Záruka	Strana	52
Postup v případě uplatňování záruky	Strana	53
Servis	Strana	53

Varování a použité symboly

V této uživatelské příručce a na obalu jsou uvedena následující varování:

	NEBEZPEČÍ! Tento symbol v kombinaci se signálním slovem „Nebezpečí“ označuje nebezpečí s vysokým rizikem, které, pokud mu nebude zabráněno, může mít za následek smrt nebo vážné zranění.		Střídavý proud/napětí
		Hz	Hertz (frekvence napájení)
		W	Watty
	VAROVÁNÍ! Tento symbol v kombinaci se signálním slovem „Varování“ označuje riziko se středním rizikem, které, pokud se mu nezabrání, může mít za následek smrt nebo vážné zranění.		POZNÁMKA: Tento symbol se signálním slovem „Poznámka“ poskytuje další užitečné informace.
			Výrobek používejte jen v suchých vnitřních prostorech.
	UPOZORNĚNÍ! Tento symbol v kombinaci se signálním slovem „Upozornění“ označuje nebezpečí s nízkým rizikem, které, pokud se mu nezabrání, může vést k lehkému nebo středně těžkému zranění.		Nebezpečí - Riziko úrazu elektrickým proudem!
			Varování - horký povrch!
	Tento spotřebič je zařazen do třídy ochrany I a musí být připojen k ochrannému uzemnění.		Bezpečné pro potraviny Tento výrobek nemá žádný nepříznivý vliv na chuť nebo vůni.
CE	Značka CE označuje shodu s příslušnými směrnici EU platnými pro tento výrobek.		Bezpečnostní informace Pokyny pro použití

SENDVIČOVAČ

● Úvod

Blahopřejeme Vám ke koupi nového výrobku. Rozhodli jste se pro kvalitní produkt. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité pokyny pro bezpečnost, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se seznamte se všemi pokyny k obsluze a bezpečnostními pokyny. Používejte výrobek jen popsáním způsobem a na uvedených místech. Při předání výrobku třetí osobě předejte i všechny podklady. Tento a další návody si můžete stáhnout a prohlédnout na stránkách www.lidl-service.com. Po naskenování QR kódu budete přesměrováni přímo na stránky Lidl service (www.lidl-service.com), na kterých si můžete po zadání čísla výrobku (IAN) 516434_2510 otevřít příslušný návod k obsluze.

● Zamýšlené použití

- Tento výrobek je určen k přípravě sendvičů. Nepoužívejte jej k žádnému jinému účelu.
- Tento výrobek je určen pouze pro soukromé domácí použití, nikoli pro komerční účely.
- Výrobce neručí za škody způsobené nesprávným použitím.

● Rozsah dodávky

Po rozbalení výrobek zkontrolujte, zda je dodávka kompletní a zda jsou všechny díly v pořádku. Před použitím odstraňte všechny obalové materiály.

- 1 Sendvičovač
- 1 Návod k použití

● Popis dílů

- 1 Zamknutí
- 2 Červená kontrolka (napájení)
- 3 Zelená kontrolka (připraveno)
- 4 Držák síťového kabelu
- 5 Síťový kabel se síťovou zástrčkou
- 6 Ohřívací desky

● Technické údaje

Vstupní napětí:	220–240 V~, 50 Hz
Příkon:	750 W
Třída ochrany:	I
Certifikace	
HG14253A:	GS (TÜV SÜD)
HG14253A-BS:	-



Bezpečnostní pokyny

PŘED POUŽITÍM VÝROBKU SE SEZNAMTE SE VŠEMI BEZPEČNOSTNÍMI INFORMACEMI A NÁVODEM K POUŽITÍ! PŘI PŘEDÁVÁNÍ TOHOTO VÝROBKU TŘETÍ STRANĚ PŘILOŽTE VŠECHNY DOKUMENTY!

V případě poškození v důsledku nedodržení tohoto návodu k obsluze je nárok na záruku neplatný! Za následné škody nepřebíráme žádnou odpovědnost! V případě věcných škod nebo zranění osob způsobených nesprávnou manipulací nebo nedodržením bezpečnostních

pokynů nepřebíráme žádnou odpovědnost!

Děti a osoby se zdravotním postižením

⚠ VAROVÁNÍ! NEBEZPEČÍ USMRCENÍ NEBO NEHODY PRO KOJENCE A DĚTI!

Nikdy nenechávejte děti s přístupem k obalovému materiálu bez dozoru.

Obalový materiál představuje nebezpečí udušení.

Děti nebezpečí často podceňují. Děti vždy udržujte děti dál od obalového materiálu.

- Tento výrobek mohou používat děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí jen pod dohledem, nebo po poučení o bezpečném používání spotřebiče v případě, že jsou schopny porozumět souvisejícím nebezpečím.
- Děti si s výrobkem nesmí hrát.
- Čištění a uživatelskou údržbu nesmějí provádět děti bez dozoru.

- Výrobek a jeho kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.

Zamýšlené použití

- ⚠ **VAROVÁNÍ!** Nesprávné použití může vést ke zranění. Používejte tento výrobek výhradně v souladu s těmito pokyny. Nepokoušejte se výrobek žádným způsobem upravovat.

Elektrická bezpečnost

⚠ NEBEZPEČÍ! Riziko úrazu elektrickým proudem!

Nikdy se nepokoušejte opravit výrobek sami. V případě poruchy smí opravy provádět pouze kvalifikovaný personál.

⚠ NEBEZPEČÍ! Nebezpečí popálení! Během používání se výrobek zahřívá.

Nedotýkejte se výrobku během používání ani bezprostředně po použití.

Výrobku se dotýkejte pouze na rukojeti během provozu a v době, kdy ještě chladne. Při používání je třeba dbát zvýšené opatrnosti, protože na rukojeti může vznikat slabé teplo.

⚠ VAROVÁNÍ! Riziko úrazu elektrickým proudem!

Neponořujte výrobek do vody nebo jiných kapalin. Nikdy nedržte výrobek pod tekoucí vodou.

⚠ VAROVÁNÍ! Riziko úrazu elektrickým proudem!

Nikdy nepoužívejte poškozený výrobek. Pokud je výrobek poškozen, odpojte jej od elektrické sítě a kontaktujte prodejce.

- Výrobek se nesmí používat, pokud byl upuštěn, pokud jsou na něm viditelné známky poškození.
- Výrobek je napájen po celou dobu, kdy je připojen k elektrické síti.
- Před připojením výrobku k elektrické síti zkontrolujte, zda jmenovité napětí a proud odpovídají údajům o síťovém napájení uvedeným na štítku výrobku.
- Pravidelně kontrolujte, zda síťová zástrčka a síťový kabel nejsou poškozené. Pokud je síťový kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo nebezpečí.

- Chraňte napájecí kabel před poškozením. Nenechávejte jej viset přes ostré hrany, nemačkejte jej ani neohýbejte. Udržujte napájecí kabel v dostatečné vzdálenosti od horkých povrchů a otevřeného ohně.
- Tento spotřebič je určen k použití v domácnosti a podobných prostředích, jako jsou:
 - kuchyňské prostory pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích;
 - statky;
 - použití klienty v hotelech, motelech a dalších ubytovacích prostorech;
 - prostředí typu penzion.

Provoz

- Výrobek nesmí být ponechán bez dozoru, pokud je připojen k elektrické síti.
- Za provozu výrobek nepřemisťujte.
- Nepokládejte výrobek na horké plotýnky (plynové, elektrické, na uhlí apod.). Výrobek používejte na rovném, stabilním, čistém, tepelně odolném a suchém povrchu.

- Výrobek nezakrývejte během používání nebo krátce po použití, když je ještě horký.
- Dbejte na to, aby napájecí kabel nebyl přiskřípnut deskami nebo se nedotýkal jejich okraje.
- Použití prodlužovacích kabelů se nedoporučuje. Pokud je nutné použít prodlužovací kabel, musí být dimenzován na průtok proudu alespoň 10 A.
- Kabely pokládejte tak, aby o ně nebylo možné zakopnout nebo je jinak poškodit.
- Výrobek není určen k ovládání pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
- Výrobek skladujte na chladném, suchém místě, chráněném před vlhkostí a mimo dosah dětí.
- Chraňte výrobek před teplem. Výrobek neumísťujte do blízkosti otevřeného ohně nebo zdrojů tepla, jako jsou kamna nebo topná zařízení.
- Pokyny k čištění výrobku naleznete v kapitole „Čištění a péče“.

Čištění a skladování

⚠ VAROVÁNÍ! Nebezpečí zranění! Před čištěním a v době, kdy výrobek nepoužíváte, jej odpojte od elektrické sítě.

- Neskladujte horký výrobek ve skříni nebo v obalu.
- Nevytahujte síťovou zástrčku ze zásuvky za síťový kabel.
- Chraňte výrobek, jeho napájecí kabel a zástrčku před prachem, přímým slunečním zářením, kapající a stříkající vodou.

● **Před prvním použitím**

- ☐ Odstraňte obalový materiál. Zkontrolujte, zda jsou všechny díly kompletní.
- ☐ Během výroby jsou díly pokryty ochranným olejovým filmem. Před prvním použitím používejte výrobek bez potravin, aby se případné zbytky odpařily.
- ☐ Vyčistěte výrobek a jeho příslušenství (viz „Čištění a péče“).

● **Provoz**

① **POZNÁMKY:**

- ☐ Při prvním zahřátí výrobku může být cítit slabý zápach. Zajistěte dostatečné větrání prostoru.
- ☐ První sadu sendvičů vyhoděte.

● **Zapnutí/vypnutí**

- ☐ Zapnutí výrobku: Připojte síťovou zástrčku **[5]** do vhodné zásuvky. Rozsvítí se červená kontrolka **[2]**.
- ☐ Vypnutí výrobku: Odpojte síťovou zástrčku **[5]** ze zásuvky. Červená kontrolka **[2]** zhasne.

Světelné kontrolky	Stav
Červená kontrolka nesvítí a zelená kontrolka nesvítí	Výrobek je vypnutý
Červená kontrolka svítí a zelená kontrolka nesvítí	Výrobek se přehřívá/zahřívá
Červená kontrolka svítí a zelená kontrolka svítí	Bylo dosaženo optimální teploty

- POZNÁMKA:** Během provozu se občas rozsvítí a zhasne zelená kontrolka [3]. To znamená, že se výrobek ohřívá na teplotu pečení.

● Sendviče

❗ POZNÁMKY:

- ☐ Obě topné desky [6] vymažte vhodným olejem na pečení.
 - ☐ Během přehřívání nechte výrobek zavřený.
 - ☐ Výrobek nepřehřívajte.
1. Přehřívajte, dokud se nerozsvítí zelená kontrolka [3].
 2. Vytáhněte zámek [1]. Otevřete výrobek.
 3. Sendviče položte na spodní ohřevné desky [6]. Ukázkové recepty najdete v následující kapitole.
 4. Zavřete výrobek. Zavřete zámek [1]. Sendviče se právě pečou.
 5. Pečení trvá přibližně 4 minuty. Prodlužte nebo zkrátte dobu pečení, abyste dosáhli požadovaného výsledku. Sendvič je ideální, když je toast dozlatova opečený.
 6. Po dokončení pečení: Odpojte sířovou zástrčku [5] ze zásuvky.

Pracovní stůl - Sendvičovač

	Servíro- vání	Doba přípravy
Sendvič se slaninou, vejcem a sýrem	2	Přibližně 12 minut
Grilovaný sendvič s čedarem a karamelizovaným jablkem	2	cca. 20 min
Krůtí sendvič	2	cca. 20 min
Sendvič s tuňákem	2	cca. 20 min
Pudinkový sendvič s koláčem na pizzu	2	cca. 25 min
Smažený sendvič s vejcem a rajčetem	2	cca. 15 min
Rajčatový sendvič s cibulí	2	cca. 15 min
Sendvič se šunkou a sýrem	2	Přibližně 12 minut
Sendvič s kuřecím salátem	2	cca. 20 min
Sendvič se slaninou a avokádem	2	cca. 15 min

● Recepty

- ❶ **POZNÁMKA:** Následující recepty jsou určeny pro dobu pečení 4 minut.

● Sendvič se slaninou, vejcem a sýrem

4 plátky	Chléb
2 plátky	Pečená slanina
2 plátky	Sýr čedar
10 g	Máslo
2	Vajíčka
1 špetka	Pepř (volitelné)
20 ml	Mléko

Příprava:

1. Předehřejte výrobek.
2. Vejce, mléko a pepř šlehejte v míse, dokud se nespojí. V pekáči rozpustíte máslo. Vložte vaječnou směs do pánve a míchejte ji, dokud nezhoustne a nezůstane uvařená. Míchaná vajíčka jsou hotová. Odložte stranou.
3. Obě topné desky [6] vymažte vhodným olejem na pečení.
4. Na spodní ohřevné desky položte 2 plátky chleba [6]. Navrch dejte míchaná vejce, vařenou slaninu a sýr čedar.
5. Navrch položte zbývající 2 plátky chleba.
6. Pečte 4 minuty dozlatova.

● Grilovaný sendvič s čedarem a karamelizovaným jablkem

4 plátky	Chléb
30 g	Cukr
30 g	Máslo
1 špetka	Skořice
1	Malé jablko (nakrájené na plátky)
4 plátky	Sýr čedar

Příprava:

1. Předehřejte výrobek.
2. V nepřilnavé formě na pečení rozpustíte máslo. Přidejte cukr a skořici a vařte, dokud se cukr nerozpustí. Přidejte nakrájená jablka a vařte je přibližně 5 minut do změknutí. Karamelizovaná jablka jsou nyní hotová. Odstavte a nechte vychladnout.
3. Obě topné desky [6] vymažte vhodným olejem na pečení.
4. Na spodní ohřevné desky položte 2 plátky chleba [6]. Navrch položte 2 plátky sýra čedar, karamelizovaná jablka a další 2 plátky sýra čedar.
5. Navrch položte zbývající 2 plátky chleba.
6. Pečte 4 minuty dozlatova.

● Krutí sendvič

4 plátky	Chléb
4 plátky	Sýr čedar
50 g	Pečená krutí prsa (nakrájená na plátky)
1	Rajče (nakrájené na plátky)
15 g	Hořčice
15 g	Majonéza

Příprava:

1. Předehřejte výrobek.
2. V malé misce smíchejte hořčici s majonézou. Každý chléb namažte z jedné strany.
3. Obě topné desky [6] vymažte vhodným olejem na pečení.
4. Na spodní ohřevné desky položte 2 plátky chleba (hořčičnou směsí nahoru) [6]. Navrch dejte 2 plátky sýra čedar, rajče, opečená krutí prsa, další rajče a další 2 plátky sýra čedar.
5. Navrch položte zbývající 2 plátky chleba (hořčičnou směsí dolů).
6. Pečte 4 minuty dozlatova.

● Sendvič s tuňákem

4 plátky	Chléb
10 g	Majonéza
35 g	Tuňák
2 plátky	Sýr čedar

Příprava:

1. Předehřejte výrobek.
2. V malé misce smíchejte tuňáka a majonézu.
3. Obě topné desky [6] vymažte vhodným olejem na pečení.
4. Na spodní ohřevné desky položte 2 plátky chleba [6]. Navrch položte 2 plátky sýra čedar a tuňáka s majonézou.
5. Navrch položte zbývající 2 plátky chleba.
6. Pečte 4 minuty dozlatova.

● Pudinkový sendvič s koláčem na pizzu

4 plátky	Chléb
130 g	Drcený sýr mozzarella
40 g	Omáčka na pizzu
8 plátků	Feferonky
1 špetka	Pepř (volitelné)
1 špetka	Italské koření (nepovinné)

Příprava:

1. Předehřejte výrobek.
2. Každou stranu chleba potřete pizzovou omáčkou.
3. Obě topné desky [6] vymažte vhodným olejem na pečení.
4. Na spodní ohřevné desky položte 2 plátky chleba (pizzovou omáčkou nahoru) [6]. Navrch dejte rozdrobený sýr mozzarella, feferonky, pepř a italské koření (volitelně) a další rozdrobený sýr mozzarella.
5. Navrch položte zbývající 2 plátky chleba (stranou s pizza omáčkou dolů).
6. Pečte 4 minuty dozlatova.

● Smažený sendvič s vejcem a rajčetem

4 plátky	Chléb
2 plátky	Rajče (nakrájené na plátky)
2	Vajíčka
2 plátky	Sýr (plátek)
-	Omáčka na pizzu
-	Pepř

Postupy

1. Předehřejte výrobek.
2. Každou stranu chleba potřete pizzovou omáčkou.
3. Topné desky vymažte olejem na pečení.
4. V jiném pekáči usmažíme vejce.
5. Na spodní ohřevné desky položte 2 plátky chleba (pizzovou omáčkou nahoru). Na ně dejte smažené vejce, plátky rajčat, sýr, přidejte trochu pepře.
6. Navrch položte zbývající 2 plátky chleba.
7. Pečte 4 minuty dozlatova.

● Rajčatový sendvič s cibulí

4 plátky	Chléb
2 plátky	Rajče (nakrájené na plátky)
2	Cibule (na plátky)
2 plátky	Sýr (plátek)
-	Máslo (měkké)
-	Pepř

Příprava:

1. Předehřejte výrobek.
2. Máslem potřete 1 stranu každého chleba.
3. Topné desky vymažte olejem na pečení.
4. Na spodní ohřevné desky položte 2 plátky chleba (máslem nahoru), na ně cibuli, plátky rajčat, sýr, přidejte trochu pepře.
5. Navrch položte zbývající 2 plátky chleba.
6. Pečte 4 minuty dozlatova.

● Sendvič se šunkou a sýrem

4 plátky	Chléb
2 plátky	Rajče (nakrájené na plátky)
2	Cibule (na plátky)
2	Šunka nakrájená na plátky
2 plátky	Sýr (plátek)
-	Omáčka na pizzu
-	Sůl
-	Pepř

Příprava:

1. Předehřejte výrobek.
2. Každou stranu chleba potřete pizzovou omáčkou.
3. Topné desky vymažte olejem na pečení.
4. Na spodní ohřevné desky položte 2 plátky chleba (pizzovou omáčkou nahoru), na ně cibuli, plátky rajčat, sýr, šunku, sýr, opepřete a osolte.
5. Navrch položte zbývající 2 plátky chleba.
6. Pečte 4 minuty dozlatova.

● Sendvič s kuřecím salátem

4 plátky	Chléb
4	List salátu
1 polévková lžíce	Majonéza
-	Kuřecí maso(nakrájené na plátky)

Příprava:

1. Předehřejte výrobek.
2. Topné desky vymažte olejem na pečení.
3. Na spodní ohřevné desky položte 2 plátky chleba. Navrch dejte kuřecí maso, list salátu a majonézu.
4. Navrch položte zbývající 2 plátky chleba.
5. Pečte 4 minuty dozlatova.

● Sendvič se slaninou a avokádem

4 plátky	Chléb
1/2	Avokádo (rozmačkané)
-	Slanina
-	Máslo

Příprava:

1. Předehřejte výrobek.
2. Každou stranu chleba potřete máslem.
3. Topné desky vymažte olejem na pečení.
4. Na spodní ohřevné desky položte 2 plátky chleba (máslem nahoru). Navrch dejte slaninu a rozmačkané avokádo.
5. Navrch položte zbývající 2 plátky chleba.
6. Pečte 4 minuty dozlatova.

● Čištění a péče

⚠ NEBEZPEČÍ! Riziko úrazu elektrickým proudem! Před čištěním: Výrobek vždy odpojte ze zásuvky.

⚠ NEBEZPEČÍ! Nebezpečí popálení! Výrobek nečistěte ihned po provozu. Nejprve nechte výrobek vychladnout.

⚠ VAROVÁNÍ! Neponořujte elektrické součásti výrobku do vody nebo jiných kapalin. Nikdy nedržte výrobek pod tekoucí vodou.

⚠ POZNÁMKA! Nebezpečí poškození! K čištění výrobku nepoužívejte žádné abrazivní, agresivní čisticí prostředky nebo tvrdé kartáče.

❗ POZNÁMKA: Výrobek vyčistěte ihned po vychladnutí. Jakmile zbytky potravin zaschnou, není snadné je odstranit.

Díl	Způsob čištění
Pouzdro	☐ Otřete kryt mírně navlhčeným hadříkem. V případě potřeby přidejte trochu mycího prostředku. ☐ Do vnitřního prostoru výrobku se nesmí dostat voda ani jiné kapaliny.
Ohřívací desky 6	☐ Desky otřete mírně navlhčeným hadříkem s jemným čistícím prostředkem.
Otvory kolem ohřívacích desek 6	☐ Odstranění tuku a tekutin: Použijte kousek kuchyňského papíru. ☐ Odstraňování přilepených spálených zbytků: Použijte dřevěnou špachtli nebo malé dřevěné špejle.

- ☐ Po vyčištění a před opětovným použitím výrobku: Všechny díly důkladně osušte.

● Skladování

NEBEZPEČÍ! Nebezpečí popálení!

Výrobek neskladujte ihned po provozu. Nejprve nechte výrobek vychladnout.

- ☐ Před uskladněním výrobek očistěte.
- ☐ Síťovou šňůru 5 omotejte kolem úchyty síťové šňůry 4 na spodní straně výrobku.
- ☐ Pokud výrobek nepoužíváte, uchovávejte jej v původním obalu.
- ☐ Výrobek skladujte na chladném, suchém místě, chráněném před vlhkostí a mimo dosah dětí.

● Zlikvidování

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



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



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



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

● Záruka

Výrobek byl vyroben podle přísných směrníc kvality a před dodáním pečlivě otestován. V případě materiálních nebo výrobních vad máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Vaše zákonná práva nejsou níže uvedenou zárukou nijak omezená.

Záruka na tento výrobek je 3 roky od data zakoupení. Záruční doba začíná dnem zakoupení. Originál dokladu o zakoupení si uschovejte na bezpečném místě, protože tento doklad je vyžadován jako doklad o koupi.

Jakékoli poškození nebo závady, které se vyskytly již v okamžiku nákupu, musí být nahlášeny ihned po vybalení výrobku.

Pokud se u výrobku během 3 let od data zakoupení projeví vada materiálu nebo výrobní vada, pak vám ho podle naší volby bezplatně opravíme nebo vyměníme. Záruční doba se po uznané reklamaci neprodlužuje. To platí také pro vyměněné a opravené díly.

Tato záruka je neplatná, pokud byl výrobek poškozený nebo nesprávně používáný anebo udržovaný.

Záruka se kryje na materiálové a výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na díly výrobku, které podléhají běžnému opotřebení, a tím platí jako opotřebitelné díly (např. baterie, hadice, inkoustové barevné patrony), ani se nevztahuje na poškození rozbitných dílů, např. spínačů nebo dílů ze skla.

● Postup v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování Vašeho případu se řiďte následujícími pokyny:

Pro všechny požadavky si připravte pokladní stvrzenku a číslo artiklu (IAN 516434_2510) jako doklad o zakoupení.

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

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

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

● Servis

 **Servis Česká republika**

Tel.: 800 143 873

E-Mail: owim@lidl.cz



Srbské označení shody



Použité varovania a symboly	Strana	55
Úvod	Strana	56
Zamýšľané použitie	Strana	56
Rozsah dodávky	Strana	56
Opis dielov	Strana	56
Technické údaje	Strana	56
Bezpečnostné pokyny	Strana	56
Pred prvým použitím	Strana	60
Obsluha	Strana	60
Zapnutie/vypnutie	Strana	60
Sendviče	Strana	60
Recepty	Strana	61
Sendvič so slaninou, vajcom a syrom	Strana	61
Sendvič s grilovaným syrom čedar a karamelizovaným jablkom	Strana	61
Sendvič s morčacím mäsom	Strana	61
Sendvič s tuniakom	Strana	62
Pudingový pizza sendvič	Strana	62
Sendvič so smaženým vajíčkom a paradajkami	Strana	62
Rajčinový sendvič s cibuľou	Strana	63
Sendvič so šunkou a syrom	Strana	63
Sendvič s kuracím šalátom	Strana	63
Sendvič so slaninou a avokádom	Strana	63
Čistenie a starostlivosť	Strana	64
Skladovanie	Strana	64
Likvidácia	Strana	64
Záruka	Strana	65
Postup v prípade poškodenia v záruke	Strana	65
Servis	Strana	65

Použitie varovania a symboly

V návode na použitie a na balení sa používajú nasledovné varovania:

	NEBEZPEČENSTVO! Tento symbol v kombinácii so signálnym slovom „Nebezpečenstvo“ označuje vysokorizikové nebezpečenstvo, ktoré, ak sa mu nezabráni, môže mať za následok smrť alebo vážne zranenie.		Striedavý prúd/napätie
		Hz	Hertz (frekvencia napájania)
		W	Watty
	VAROVANIE! Tento symbol v kombinácii so signálnym slovom „Varovanie“ označuje riziko so stredným rizikom, ktoré, ak sa mu nezabráni, môže mať za následok smrť alebo vážne zranenie.		POZNÁMKA: Tento symbol v kombinácii so slovom „Poznámka“ poskytuje ďalšie užitočné informácie.
			Výrobok používajte len v suchých vnútorných priestoroch.
	UPOZORNENIE! Tento symbol v kombinácii so signálnym slovom „Upozornenie“ označuje nebezpečenstvo s nízkym rizikom, ktoré, ak sa mu nezabráni, môže viesť k ľahkému alebo stredne ťažkému zraneniu.		Nebezpečenstvo - nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
			Varovanie - horúci povrch!
	Tento spotrebič je zaradený do triedy ochrany I a musí byť pripojený k ochrannému uzemneniu.		Bezpečné pre potraviny Tento výrobok nemá nepriaznivý vplyv na chuť alebo vôňu.
CE	Označenie CE označuje zhodu s príslušnými smernicami EÚ platnými pre tento výrobok.	 	Bezpečnostné informácie Pokyny na používanie

SENDVIČOVAČ

● Úvod

Blahoželáme Vám ku kúpe Vášho nového výrobku. Rozhodli ste sa pre veľmi kvalitný výrobok. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie. Skôr ako začnete výrobok používať, oboznámte sa so všetkými pokynmi k obsluhu a bezpečnosti. Výrobok používajte iba v súlade s popisom a v uvedených oblastiach používania. V prípade postúpenia výrobku ďalším osobám odovzdajte aj všetky dokumenty patriace k výrobku. Tento a mnohé ďalšie návody si môžete stiahnuť a prezrieť na stránke www.lidl-service.com. Po naskenovaní QR kódu sa dostanete priamo na stránku www.lidl-service.com, kde si po zadaní čísla IAN 51 6434_2510 môžete otvoriť svoj návod na obsluhu.

● Zamýšľané použitie

- Tento výrobok je určený na prípravu sendvičov. Nepoužívajte ho na žiadny iný účel.
- Tento výrobok je určený len na súkromné použitie v domácnosti, nie na komerčné účely.
- Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené nesprávnym používaním.

● Rozsah dodávky

Po rozbalení výrobku skontrolujte, či je dodávka úplná a či sú všetky časti v dobrom stave. Pred použitím odstráňte všetky obalové materiály.

- 1 Sendvičovač
- 1 Návod na použitie

● Opis dielov

- 1 Uzamknutie
- 2 Červená kontrolka (napájanie)
- 3 Zelená kontrolka (pripravený)
- 4 Držiak sieťového kábla
- 5 Sieťová šnúra so sieťovou zástrčkou
- 6 Ohrevné dosky

● Technické údaje

Vstupné napätie:	220-240 V~, 50 Hz
Spotreba energie:	750 W
Trieda ochrany:	I
Certifikácia	
HG14253A:	GS (TÜV SÜD)
HG14253A-BS:	-



Bezpečnostné pokyny

**PRED POUŽITÍM VÝROBKU
SA OBOZNÁMTE SO
VŠETKÝMI BEZPEČNOSTNÝMI
INFORMÁCIAMI
A NÁVODOM NA POUŽITIE!
PRI ODOVZDÁVANÍ TOHTO
VÝROBKU INÝM OSOBÁM
PRILOŽTE AJ VŠETKY
DOKUMENTY!**

V prípade poškodenia v dôsledku nedodržania tohto návodu na obsluhu stráca nárok na záruku platnosť! Za následné škody nepreberáme žiadnu zodpovednosť! V prípade materiálnych škôd alebo zranení osôb spôsobených nesprávnou manipuláciou alebo

nedodržaním bezpečnostných pokynov nepreberáme žiadnu zodpovednosť!

Deti a osoby so zdravotným postihnutím

⚠ VAROVANIE! RIZIKO STRATY ŽIVOTA ALEBO NEHODY DOJČIAT A DETÍ!

Nikdy nenechávajte deti bez dozoru s obalovým materiálom. Obalový materiál predstavuje nebezpečenstvo udusenía.

Deti často podceňujú nebezpečenstvo. Skladujte obalový materiál vždy mimo dosahu detí.

- Tento výrobok môžu používať deti vo veku od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dohľadom inej osoby alebo boli poučené o bezpečnom používaní výrobku a uvedomujú si súvisiace riziká.
- Deti sa s výrobkom nesmú hrať.
- Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

- Výrobok a jeho kábel uchovávajúte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

Zamýšľané použitie

⚠ VAROVANIE! Nesprávne použitie môže viesť k zraneniu. Tento výrobok používajte výhradne v súlade s týmito pokynmi. Nepokúšajte sa výrobok žiadnym spôsobom upravovať.

Elektrická bezpečnosť

⚠ NEBEZPEČENSTVO! Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Nikdy sa nepokúšajte opravovať výrobok sami. V prípade poruchy môže opravy vykonávať len kvalifikovaný personál.

⚠ NEBEZPEČENSTVO! Riziko popálenia!

Počas používania sa výrobok zahrieva. Nedotýkajte sa výrobku počas používania ani bezprostredne po použití. Výrobku sa dotýkajte len na rukoväti počas prevádzky a kým ešte chladne. Počas používania je potrebné dbať na opatrnosť, pretože na rukoväti sa môže vytvárať nízke teplo.

⚠ VAROVANIE!

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Neponárajte výrobok do vody alebo iných tekutín. Nikdy nedržte výrobok pod tečúcou vodou.

⚠ VAROVANIE!

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Nikdy nepoužívajte poškodený výrobok. Ak je výrobok poškodený, odpojte ho od elektrickej siete a kontaktujte predajcu.

- Výrobok sa nesmie používať, ak spadol, ak sú na ňom viditeľné známky poškodenia.
- Výrobok je napájaný po celý čas, kým je pripojený k elektrickej sieti.
- Pred pripojením výrobku k elektrickej sieti skontrolujte, či menovité napätie a prúd zodpovedajú údajom o sieťovom napájaní uvedeným na typovom štítku výrobku.
- Pravidelne kontrolujte sieťovú zástrčku a sieťový kábel, či nie sú poškodené. Ak je sieťový kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Chráňte sieťový kábel pred poškodením. Nenechávajte ho visieť cez ostré hrany, nestláčajte ho ani neohýbajte. Sieťový kábel držte mimo dosahu horúcich povrchov a otvoreného ohňa.
- Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti a na podobné účely:
 - kuchynské priestory pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach;
 - farmy;
 - pre klientov v hoteloch, motelloch a iných obytných priestoroch;
 - prostredia typu penzión s raňajkami.

Obsluha

- Výrobok nesmie byť ponechaný bez dozoru, pokiaľ je pripojený do elektrickej siete.
- Nepohybujte výrobkom, keď je v prevádzke.
- Výrobok neumiestňujte na horúce platne (plynové, elektrické, na uhlie atď.). Výrobok používajte na rovnom, stabilnom, čistom, tepelne odolnom a suchom povrchu.
- Nezakrývajte výrobok počas jeho používania alebo krátko po použití, keď je ešte horúci.
- Uistite sa, že sieťový kábel nie je pritlačený k doskám alebo sa nedotýka okraja dosiek.
- Neodporúčame používať predlžovacie káble. Ak je potrebné použiť predlžovací kábel, musí byť dimenzovaný na prúd aspoň 10 A.
- Šnúry ukladajte tak, aby sa o ne nedalo zakopnúť alebo inak poškodiť.
- Výrobok nie je určený na ovládanie pomocou externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.

Čistenie a skladovanie

⚠ VAROVANIE!

Nebezpečenstvo

poranenia! Pred čistením a počas nepoužívania odpojte výrobok od elektrickej siete.

- Horúci výrobok neskladujte v skrinke alebo v obale.
- Nevyťahujte sieťovú zástrčku zo zásuvky za sieťový kábel.
- Chráňte výrobok, jeho sieťový kábel a sieťovú zástrčku pred prachom, priamym slnečným žiarením, kvapkajúcou a striekajúcou vodou.
- Výrobok skladujte na chladnom a suchom mieste, chránenom pred vlhkosťou a mimo dosahu detí.
- Chráňte výrobok pred teplom. Neumiestňujte výrobok do blízkosti otvoreného ohňa alebo zdrojov tepla, ako sú kachle alebo vykurovacie zariadenia.
- Pokyny na čistenie výrobku nájdete v kapitole „Čistenie a starostlivosť“.

● Pred prvým použitím

- ❑ Odstráňte obalový materiál. Skontrolujte, či sú všetky diely kompletne.
- ❑ Počas výroby sa diely pokrývajú ochranným olejovým filmom. Pred prvým použitím používajte výrobok bez akýchkoľvek potravín, aby sa prípadné zvyšky odparili.
- ❑ Vyčistite výrobok a jeho príslušenstvo (pozri „Čistenie a starostlivosť“).

● Obsluha

❶ POZNÁMKY:

- ❑ Pri prvom zahriatí výrobku sa môže objaviť slabý zápach. Zabezpečte dostatočné vetranie priestoru.
- ❑ Prvú sadu sendvičov vyhoďte.

● Zapnutie/vypnutie

- ❑ Zapnutie výrobku: Pripojte sieťovú zástrčku [5] do vhodnej zásuvky. Rozsvieti sa červená kontrolka [2].
- ❑ Vypnutie výrobku: Odpojte sieťovú zástrčku [5] zo zásuvky. Červená kontrolka [2] zhasne.

Svetelné kontrolky	Stav
Červená kontrolka nesvieti a zelená kontrolka nesvieti	Výrobok vypnutý
Červená kontrolka svieti a zelená kontrolka je vypnutá	Výrobok sa predhrieva/zahrieva
Červená kontrolka svieti a zelená kontrolka svieti	Bola dosiahnutá optimálna teplota

- ❶ **POZNÁMKA:** Počas prevádzky sa zelená kontrolka [3] z času na čas rozsvieti a zhasne. To znamená, že výrobok sa zohrieva na teplotu pečenia.

● Sendviče

❶ POZNÁMKY:

- ❑ Obe ohrevné dosky [6] vymažte vhodným olejom na pečenie.
 - ❑ Počas predhrievania nechajte výrobok zatvorený.
 - ❑ Výrobok neprepĺňajte.
1. Predhrievajte, kým sa nerozsvieti zelená kontrolka [3].
 2. Vytiahnite zámok [1]. Otvorte výrobok.
 3. Sendviče položte na spodné ohrevné dosky [6]. Vzorové recepty nájdete v nasledujúcej kapitole.
 4. Zatvorte výrobok. Zatvorte zámok [1]. Sendviče sa práve pečú.
 5. Pečenie trvá približne 4 minúty. Predĺžte alebo skráťte čas pečenia, aby ste dosiahli požadovaný výsledok. Sendvič je ideálny, keď sú toasty zlatohnedé.
 6. Po dokončení pečenia: Odpojte sieťovú zástrčku [5] zo zásuvky.

Pracovný stôl - Sendvičovač

	Servirovanie	Čas prípravy
Sendvič so slaninou, vajcom a syrom	2	Približne 12 min.
Sendvič s grilovaným syrom čedar a karamelizovaným jablkom	2	Približne 20 min.
Sendvič s morčacím mäsom	2	Približne 20 min.
Sendvič s tuniakom	2	Približne 20 min.
Pudingový pizza sendvič	2	Približne 25 min.
Sendvič so smaženým vajíčkom a paradajkami	2	Približne 15 min.

	Servíro- vanie	Čas prípravy
Rajčinový sendvič s cibulou	2	Približne 15 min.
Sendvič so šunkou a syrom	2	Približne 12 min.
Sendvič s kuracím šalátom	2	Približne 20 min.
Sendvič so slaninou a avokádom	2	Približne 15 min.

● Recepty

- ① **POZNÁMKA:** Nasledujúce recepty sú určené na 4 minúty pečenia.

● Sendvič so slaninou, vajcom a syrom

4 plátky	Chlieb
2 plátky	Upečená slanina
2 plátky	Syr čedar
10 g	Maslo
2	Vajcia
1 štipka	Korenie (voliteľné)
20 ml	Mlieko

Príprava:

1. Predhrejte výrobok.
2. V miske vyšľahajte vajce, mlieko a korenie, kým sa nezmiešajú. V pekáči rozpustite maslo. Vložte vaječnú zmes do panvice a miešajte ju, kým nezhustne a nezovrie sa. Miešané vajíčka sú pripravené. Odložte.
3. Obe ohrevné dosky [6] vymažte vhodným olejom na pečenie.
4. Na spodné ohrevné dosky položte 2 plátky chleba [6]. Na vrch dajte miešané vajcia, varenú slaninu a syr čedar.
5. Na vrch položte zvyšné 2 plátky chleba.
6. Pečte 4 minúty dozlatista.

● Sendvič s grilovaným syrom čedar a karamelizovaným jablkom

4 plátky	Chlieb
30 g	Cukor
30 g	Maslo
1 štipka	Škorica
1	Malé jablko (nakrájané na plátky)
4 plátky	Syr čedar

Príprava:

1. Predhrejte výrobok.
2. V nepriľnavej forme na pečenie rozpustite maslo. Pridajte cukor a škoricu a varte, kým sa cukor nerozpustí. Pridajte nakrájané jablká a varte približne 5 minút, kým nezmäknú. Karamelizované jablká sú hotové. Odstavte na vychladnutie.
3. Obe ohrevné dosky [6] vymažte vhodným olejom na pečenie.
4. Na spodné ohrevné dosky položte 2 plátky chleba [6]. Na vrch položte 2 plátky syra čedar, karamelizované jablká a ďalšie 2 plátky syra čedar.
5. Na vrch položte zvyšné 2 plátky chleba.
6. Pečte 4 minúty dozlatista.

● Sendvič s morčacím mäsom

4 plátky	Chlieb
4 plátky	Syr čedar
50 g	Pečené morčacie prsia (nakrájané na plátky)
1	Paradajka (nakrájaná na plátky)
15 g	Horčica
15 g	Majonéza

Príprava:

1. Predhrejte výrobok.
2. V malej miske zmiešajte horčicu s majonézou. Natrite na 1 stranu každého chleba.
3. Obe ohrevné dosky [6] vymažte vhodným olejom na pečenie.
4. Na spodné ohrevné dosky položte 2 plátky chleba (horčicovou zmesou nahor) [6]. Na vrch položte 2 plátky syra čedar, paradajku, pečené morčacie prsia, ďalšiu paradajku a ďalšie 2 plátky syra čedar.
5. Na vrch položte zvyšné 2 plátky chleba (horčicovou zmesou nadol).
6. Pečte 4 minúty dozlatista.

● Sendvič s tuniakom

4 plátky	Chlieb
10 g	Majonéza
35 g	Tuniak
2 plátky	Syr čedar

Príprava:

1. Predhrejte výrobok.
2. V malej miske zmiešajte tuniaka a majonézu.
3. Obe ohrevné dosky [6] vymažte vhodným olejom na pečenie.
4. Na spodné ohrevné dosky položte 2 plátky chleba [6]. Na vrch položte 2 plátky syra čedar a tuniaka s majonézou.
5. Na vrch položte zvyšné 2 plátky chleba.
6. Pečte 4 minúty dozlatista.

● Pudingový pizza sendvič

4 plátky	Chlieb
130 g	Strúhaný syr mozzarella
40 g	Omáčka na pizzu
8 plátky	Feferónky
1 štipka	Korenie (voliteľné)
1 štipka	Talienske korenie (voliteľné)

Príprava:

1. Predhrejte výrobok.
2. Na každú stranu chleba natrite pizzovú omáčku.
3. Obe ohrevné dosky [6] vymažte vhodným olejom na pečenie.
4. Na spodné ohrevné dosky [6] položte 2 plátky chleba (stranou s omáčkou na pizzu). Navrch nasypťte rozdrobený syr mozzarella, feferónky, korenie a talienske korenie (voliteľné) a ešte viac rozdrobeného syra mozzarella.
5. Na vrch položte zvyšné 2 plátky chleba (stranou s pizzovou omáčkou nadol).
6. Pečte 4 minúty dozlatista.

● Sendvič so smaženým vajičkom a paradajkami

4 plátky	Chlieb
2 plátky	Paradajka (nakrájaná na plátky)
2	Vajcia
2 plátky	Syr (plátok)
-	Omáčka na pizzu
-	Korenie

Postupy

1. Predhrejte výrobok.
2. Na každú stranu chleba natrite pizzovú omáčku.
3. Ohrevné dosky vymažte olejom na pečenie.
4. V ďalšom pekáči usmažte vajce.
5. Na spodné ohrevné dosky položte 2 plátky chleba (stranou s pizzovou omáčkou nahor), na vrch dajte vyprážené vajce, plátky paradajok, syr, pridajte trochu korenia.
6. Na vrch položte zvyšné 2 plátky chleba.
7. Pečte 4 minúty dozlatista.

● Rajčinový sendvič s cibuľou

4 plátky	Chlieb
2 plátky	Paradajka (nakrájaná na plátky)
2	Cibuľa (nakrájaná na plátky)
2 plátky	Syr (plátok)
-	Maslo (mäkké)
-	Korenie

Príprava:

1. Predhrejte výrobok.
2. Každú stranu chleba potrite maslom.
3. Ohrevné dosky vymažte olejom na pečenie.
4. Na spodné ohrevné dosky položte 2 plátky chleba (maslom nahor), na ne cibuľu, plátky paradajok, syr a korenie.
5. Na vrch položte zvyšné 2 plátky chleba.
6. Pečte 4 minúty dozlatista.

● Sendvič so šunkou a syrom

4 plátky	Chlieb
2 plátky	Paradajka (nakrájaná na plátky)
2	Cibuľa (nakrájaná na plátky)
2	Šunka nakrájaná na plátky
2 plátky	Syr (plátok)
-	Omáčka na pizzu
-	Soľ
-	Korenie

Príprava:

1. Predhrejte výrobok.
2. Na každú stranu chleba natrite pizzový omáčku.
3. Ohrevné dosky vymažte olejom na pečenie.
4. Na spodné ohrevné dosky položte 2 plátky chleba (stranou s pizzovou omáčkou nahor), na ne cibuľu, plátky paradajok, syra, šunku, syr, pridajte trochu korenia a soli.
5. Na vrch položte zvyšné 2 plátky chleba.
6. Pečte 4 minúty dozlatista.

● Sendvič s kuracím šalátom

4 plátky	chlieb
4	List šalátu
1 polievková lyžica	Majonéza
-	Kuracie mäso (nakrájané na plátky)

Príprava:

1. Predhrejte výrobok.
2. Ohrevné dosky vymažte olejom na pečenie.
3. Na spodné ohrevné dosky položte 2 plátky chleba, na ne kuracie mäso, list šalátu a majonézu.
4. Na vrch položte zvyšné 2 plátky chleba.
5. Pečte 4 minúty dozlatista.

● Sendvič so slaninou a avokádom

4 plátky	Chlieb
1/2	Avokádo (roztlačené)
-	Slanina
-	Maslo

Príprava:

1. Predhrejte výrobok.
2. Každú stranu chleba potrite maslom.
3. Ohrevné dosky vymažte olejom na pečenie.
4. Na spodné ohrevné dosky položte 2 plátky chleba (maslom nahor). Navrch dajte slaninu a roztlačené avokádo.
5. Na vrch položte zvyšné 2 plátky chleba.
6. Pečte 4 minúty dozlatista.

● Čistenie a starostlivosť

⚠ NEBEZPEČENSTVO! Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom! Pred čistením: Výrobok vždy odpojte od elektrickej zásuvky.

⚠ NEBEZPEČENSTVO! Riziko popálenia! Výrobok nečistite hneď po skončení prevádzky. Najprv nechajte výrobok vychladnúť.

⚠ VAROVANIE! Neponárajte elektrické komponenty výrobku do vody alebo iných kvapalín. Nikdy nadržte výrobok pod tečúcou vodou.

⚠ POZNÁMKA! Riziko poškodenia! Na čistenie výrobku nepoužívajte žiadne abrazívne, agresívne čistiace prostriedky ani tvrdé kefy.

ⓘ POZNÁMKA: Výrobok vyčistite hneď po vychladnutí. Keď zvyšky potravín zaschnú, nie je ľahké ich odstrániť.

Časť	Spôsob čistenia
Kryt	□ Utrite kryt mierne navlhčenou handričkou. V prípade potreby pridajte trochu čistiaceho prostriedku. □ Nedovoľte, aby sa do vnútra výrobku dostala voda ani iné tekutiny.
Ohrevné dosky 6	□ Utrite dosky mierne vlhkom handričkou a jemným čistiacim prostriedkom.
Otvory okolo ohrevných dosiek 6	□ Odstránenie tuku a tekutín: Použite kúsok kuchynského papiera. □ Odstránenie prilepených spálených zvyškov: Použite drevenú špachtľu alebo malé špajle.

□ Po vyčistení a pred opätovným použitím výrobku: Všetky časti dôkladne vysušte.

● Skladovanie

⚠ NEBEZPEČENSTVO! Riziko popálenia! Výrobok neskladujte hneď po skončení prevádzky. Najprv nechajte výrobok vychladnúť.

- Pred uskladnením výrobok vyčistite.
- Sieťový kábel **5** omotajte okolo úchytu sieťového kábla **4** v spodnej časti výrobku.
- Keď výrobok nepoužívate, skladujte ho v pôvodnom obale.
- Výrobok skladujte na chladnom a suchom mieste, chránenom pred vlhkosťou a mimo dosahu detí.

● Likvidácia

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



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



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



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

● Záruka

Výrobok bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnymi smernicami kvality a pred dodaním dôkladne otestovaný. V prípade materiálových alebo výrobných chýb máte zákonné práva voči predajcovi výrobku. Vaše zákonné práva nie sú žiadnym spôsobom obmedzené našou zárukou uvedenou nižšie.

Záruka na tento výrobok je 3 roky od dátumu nákupu. Záručná doba začína plynúť dátumom kúpy. Originál dokladu o kúpe si uschovajte na bezpečnom mieste, pretože tento doklad je potrebný ako dôkaz o kúpe.

Akkoľvek poškodenie alebo nedostatky prítomné už v čase nákupu je potrebné nahlásiť ihneď po vybalení výrobku.

Ak sa v priebehu 3 rokov od dátumu zakúpenia preukáže, že výrobok vykazuje chyby materiálu alebo spracovania, podľa vlastného uváženia Vám ho bezplatne opravíme alebo vymeníme. Záručná doba sa na základe poskytnutej záručnej reklamácie nepredlžuje. To platí aj pre vymenené alebo opravené diely.

Táto záruka je neplatná, ak bol výrobok poškodený alebo nesprávne používaný alebo udržiavaný.

Záruka sa vzťahuje na chyby materiálu a výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré podliehajú bežnému opotrebovaniu, a preto sa považujú za opotrebovateľné diely (napr. batérie, nabíjateľné batérie, hadice, atramentové kazety), ani na poškodenie krehkých častí, napr. spínačov alebo častí zo skla.

● Postup v prípade poškodenia v záruke

Pre zaručenie rýchleho spracovania Vašej požiadavky dodržte prosím nasledujúce pokyny:

Pre všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN 516434_2510) ako dôkaz o kúpe.

Číslo výrobku nájdete na typovom štítku, gravúre, na prednej strane Vášho návodu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane.

Ak sa vyskytnú funkčné poruchy alebo iné nedostatky, najskôr telefonicky alebo e-mailom kontaktujte následne uvedené servisné oddelenie.

Produkt označený ako defektný potom môžete s priloženým dokladom o kúpe (pokladničný lístok) a uvedením, v čom spočíva nedostatok a kedy sa vyskytol, bezplatne odoslať na Vám oznámenú adresu servisného pracoviska.

● Servis

 **Servis Slovensko**

Tel.: 0850 232001

E-pošta: owim@lidl.sk



Srbské označenie zhody



Korištena upozorenja i simboli	Stranica	67
Uvod	Stranica	68
Predviđena upotreba	Stranica	68
Sadržaj isporuke	Stranica	68
Opis dijelova	Stranica	68
Tehnički podaci	Stranica	68
Sigurnosne napomene	Stranica	68
Prije prve upotrebe	Stranica	71
Rad	Stranica	71
Uključivanje/isključivanje	Stranica	72
Sendviči	Stranica	72
Recepti	Stranica	73
Sendvič od slanine, jaja i sira	Stranica	73
Sendvič od cheddar sira na žaru s karameliziranom jabukom	Stranica	73
Sendvič od puretine	Stranica	73
Sendvič od tune	Stranica	74
Pizza sendvič „Pudgy pie“	Stranica	74
Sendvič od pečenih jaja i rajčica	Stranica	74
Sendvič od rajčica s lukom	Stranica	74
Sendvič od tosta, šunke i sira	Stranica	75
Sendvič od piletine sa zelenom salatom	Stranica	75
Sendvič od slanine s avokadom	Stranica	75
Čišćenje i njega	Stranica	75
Skladištenje	Stranica	76
Zbrinjavanje	Stranica	76
Jamstvo	Stranica	76
Postupak u slučaju koji je pokriven jamstvom	Stranica	77
Servis	Stranica	77

Korištena upozorenja i simboli

U ovom korisničkom priručniku i na ambalaži upotrebljavaju se sljedeća upozorenja:

	OPASNOST! Ovaj simbol u kombinaciji sa signalnom riječju „Opasnost“ označava opasnost visoke razine rizika koja, ako se ne izbjegne, može rezultirati smrću ili teškim ozljedama.		Izmjenična struja/napon
		Hz	Hertz (frekvencija napajanja)
		W	Vati
	UPOZORENJE! Ovaj simbol u kombinaciji sa signalnom riječju „Upozorenje“ označava opasnost srednje razine rizika koja, ako se ne izbjegne, može rezultirati smrću ili teškim ozljedama.		NAPOMENA! Ovaj simbol u kombinaciji s riječju „Napomena“ pruža dodatne korisne informacije.
			Proizvod upotrebljavajte samo u suhim zatvorenim prostorima.
	OPREZ! Ovaj simbol u kombinaciji sa signalnom riječju „Oprez“ označava opasnost niske razine rizika koja, ako se ne izbjegne, može rezultirati manjim ili srednje teškim ozljedama.		Opasnost – rizik od strujnog udara!
			Upozorenje – vruća površina!
	Ovaj je aparat klasificiran kao aparat zaštitne klase I i potrebno ga je priključiti na zaštićeno uzemljenje.		Sigurno za hranu Ovaj proizvod nema negativan učinak na okus ili miris.
CE	Oznaka CE označava sukladnost s relevantnim EU direktivama koje su primjenjive za ovaj proizvod.		Informacije u vezi sigurnosti Upute za upotrebu

TOSTER ZA SENDVIČE

● Uvod

Čestitamo vam na kupnji novog proizvoda. Ovom kupnjom odlučili ste se za visokokvalitetan proizvod. Uputa za uporabu je sastavni dio ovog proizvoda. Ona sadrži važne upute o sigurnosti, uporabi i uklanjanju otpada. Prije upotrebe proizvoda upoznajte se sa svim njegovim uputama za korištenje i sigurnosnim uputama. Koristite ovaj proizvod u skladu s navedenim uputama te u navedene svrhe. Ukoliko proizvod dajete nekoj drugoj osobi, predajte toj osobi također i sve upute.

Ovaj i brojne druge priručnike možete preuzeti i pregledati na stranici www.lidl-service.com. Skeniranjem QR koda otvorit će vam se internetska stranica Lidl usluga (www.lidl-service.com) na kojoj možete otvoriti priručnik s uputama unošenjem broj artikla (IAN) 516434_2510.

● Predviđena upotreba

- Ovaj je proizvod predviđen za pripremu sendviča. Proizvod nemojte upotrebljavati za druge svrhe.
- Ovaj je proizvod predviđen samo za privatnu upotrebu u kućanstvu, a ne za komercijalne svrhe.
- Proizvođač ne preuzima odgovornost za oštećenja nastala zbog nepropisne upotrebe.

● Sadržaj isporuke

Nakon raspakivanja proizvoda provjerite je li isporuka potpuna i jesu li svi dijelovi u dobrom stanju. Prije upotrebe uklonite sav ambalažni materijal.

- 1 Toster za sendviče
- 1 Korisnički priručnik

● Opis dijelova

- 1 Bravica
- 2 Crveni indikator (napajanje)
- 3 Zeleni indikator (spremnost za rad)
- 4 Držač strujnog kabela
- 5 Strujni kabel s utikačem
- 6 Grijaae ploče

● Tehnički podaci

Ulazni napon:	220-240 V~, 50 Hz
Potrošnja struje:	750 W
Razred zaštite:	I
Certifikat	
HG14253A:	GS (TÜV SÜD)
HG14253A-BS:	-



Sigurnosne napomene

**PRIJE UPOTREBE
PROIZVODA UPOZNAJTE
SE SA SVIM SIGURNOSNIM
NAPOMENAMA
I UPUTAMA ZA UPOTREBU!
KADA OVAJ PROIZVOD
PROSLJEĐUJETE DRUGIM
OSOBAMA, PRILOŽITE I SVU
DOKUMENTACIJU!**

Potraživanja na temelju jamstva ne vrijede u slučaju oštećenja uzrokovanih nepridržavanjem ovih uputa za upotrebu! Proizvođač ne preuzima odgovornost za posljedične štete! Proizvođač ne preuzima odgovornost u slučaju materijalnih šteta ili tjelesnih ozljeda uzrokovanih nepravilnim

rukovanjem ili nepridržavanjem sigurnosnih napomena!

Djeca i osobe s invaliditetom

⚠ UPOZORENJE!

OPASNOST ZA ŽIVOT ILI OPASNOST OD NESREĆE ZA DOJENČAD I DJECU!

Djecu nemojte nikada ostavljati bez nadzora s ambalažnim materijalom. Ambalažni materijal predstavlja opasnost od gušenja.

Djeca često podcjenjuju opasnosti. Djecu uvijek držite podalje od ambalažnog materijala.

- Ovaj proizvod mogu upotrebljavati djeca dobi od 8 godina i starija te osobe ograničenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili nedostatnog iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili ako su upućeni u siguran način upotrebe proizvoda te ako razumiju potencijalne opasnosti.
- Djeca se ne smiju igrati proizvodom.
- Čišćenje i održavanje koje obavlja korisnik ne smiju obavljati djeca bez nadzora.

- Proizvod i pripadajući kabel držite izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.

Predviđena upotreba

⚠ UPOZORENJE! Pogrešna

upotreba može dovesti do ozljeda. Ovaj proizvod upotrebljavajte samo u skladu s ovim uputama. Ne pokušavajte obavljati nikakve preinake ovog proizvoda.

Električna sigurnost

⚠ OPASNOST! Rizik od

strujnog udara! Nemojte nikada pokušavati sami popravljati proizvod. U slučaju kvara popravke smije obavljati samo kvalificirano osoblje.

⚠ OPASNOST! Rizik od

opeklina! Proizvod se tijekom upotrebe zagrijava. Ne dotičite proizvod tijekom upotrebe niti neposredno nakon upotrebe. Kada ga upotrebljavate i kada se još hladi, proizvod držite samo za ručku. Budite oprezni tijekom upotrebe jer ručka može biti vruća.

⚠ UPOZORENJE! Rizik od strujnog udara!

Proizvod nemojte uranjati u vodu niti u druge tekućine. Proizvod nemojte nikada držati pod tekućom vodom.

⚠ UPOZORENJE! Rizik od strujnog udara!

Nemojte nikada upotrebljavati oštećen proizvod. Ako je oštećen, proizvod odspojite od strujnog napajanja i obavijestite svog trgovca.

- Proizvod se ne smije upotrebljavati ako je pao, ako na njemu postoje vidljivi znakovi oštećenja.
- Proizvod se uvijek napaja dok je priključen na strujno napajanje.
- Prije priključivanja proizvoda na strujno napajanje provjerite odgovaraju li strujni napon i nazivna struja podacima o strujnom napajanju navedenima na natpisnoj pločici proizvoda.
- Redovito provjeravajte jesu li strujni utikač i kabel oštećeni. Ako je strujni kabel oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili slično kvalificirana osoba kako bi se izbjegla opasnost.

- Strujni kabel zaštitite od oštećivanja. Nemojte dopustiti da strujni kabel visi preko oštrih rubova, nemojte ga pritiskivati niti savijati. Držite strujni kabel podalje od vrućih površina i otvorenog plamena.
- Ovaj je aparat predviđen za upotrebu u kućanstvu i sličnim primjenama kao što su sljedeće primjene:
 - kuhinje osoblja u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima;
 - na seoskim imanjima;
 - za klijente u hotelima, motelima i drugim stambenim okruženjima;
 - u okruženjima s uslugom noćenja i doručka.

Rad

- Proizvod se ne smije ostavljati bez nadzora kada je priključen na strujno napajanje.
- Nemojte pomicati proizvod tijekom rada.
- Proizvod nemojte stavljati na vruće ploče (plinske, električne, na ugljen i sl.). Proizvod upotrebljavajte na ravnoj, stabilnoj, čistoj, vatrostalnoj i suhoj površini.

- Nemojte prekrivati proizvod kada je u upotrebi ili neposredno nakon upotrebe dok je još vruć.
- Vodite računa da se strujni kabel ne priklješti pločama ili da ne dotiče rub ploča.
- Ne preporučujemo upotrebu produžnih kabela. Ako se produžni kabel mora upotrebljavati, mora biti konstruiran za protok struje od najmanje 10 A.
- Kabele položite tako da ne postoji mogućnost spoticanja o kabele ili oštećenja.
- Ovaj proizvod nije predviđen da radi u kombinaciji s vanjskim uklopnim satom ili zasebnim sustavom daljinskog upravljanja.
- Proizvod, pripadajući strujni kabel i utikač zaštitite od prašine, izravne sunčeve svjetlosti, kapanja i prskanja vode.
- Proizvod skladištite na hladnom, suhom mjestu, zaštićenom od vlage i izvan dohvata djece.
- Proizvod zaštitite od vrućine. Proizvod nemojte stavljati u blizini otvorenog plamena ili izvora topline, kao što su štednjaci ili grijalice.
- Upute za čišćenje proizvoda potražite u odjeljku „Čišćenje i njega”.

Čišćenje i skladištenje

⚠ UPOZORENJE! Rizik od ozljeda! Prije radova čišćenja

- i kada ga ne upotrebljavate, proizvod odspojite od strujnog napajanja.
- Nemojte spremati vrući proizvod u ormarić ili u ambalažu.
- Nemojte izvlačiti strujni utikač iz strujne utičnice povlačenjem za strujni kabel.

● **Prije prve upotrebe**

- ☐ Uklonite ambalažni materijal. Provjerite jesu li isporučeni svi dijelovi.
- ☐ Dijelovi su tijekom proizvodnje prekriveni zaštitnim slojem ulja. Prije prve upotrebe uključite proizvod bez hrane kako bi svi eventualni ostaci isparili.
- ☐ Očistite proizvod i pripadajuću dodatnu opremu (vidjeti odjeljak „Čišćenje i njega”).

● **Rad**

❗ NAPOMENE!

- ☐ Prilikom prvih nekoliko zagrijavanja proizvoda može se osjetiti slab miris. Osigurajte odgovarajuću ventilaciju u prostoriji.
- ☐ Bacite prvu porciju sendviča.

● Uključivanje/isključivanje

- Uključivanje proizvoda: utaknite strujni utikač [5] u odgovarajuću zidnu utičnicu. Uključuje se crveni indikator [2].
- Isključivanje proizvoda: izvucite strujni utikač [5] iz zidne utičnice. Isključuje se crveni indikator [2].

Svjetlosni indikatori	Status
Crveni indikator isključen i zeleni indikator isključen	Proizvod je isključen.
Crveni indikator uključen i zeleni indikator isključen	Proizvod se zagrijava/ponovno zagrijava.
Crveni indikator uključen i zeleni indikator uključen	Optimalna temperatura je dostignuta.

- ❗ **NAPOMENA!** Zeleni indikator [3] se tijekom rada s vremena na vrijeme uključuje i isključuje. To znači da se proizvod ponovno zagrijava na temperaturu pečenja.

● Sendviči

❗ NAPOMENE!

- Na obje grijaće ploče [6] nanese odgovarajuće jestivo ulje.
 - Proizvod treba biti zatvoren tijekom zagrijavanja.
 - Nemojte previše puniti proizvod.
1. Proizvod zagrijavajte dok se ne uključi zeleni indikator [3].
 2. Povucite bravicu [1]. Otvorite proizvod.
 3. Stavite sendviče na donje grijaće ploče [6]. Primjere recepata možete pronaći u sljedećem poglavlju.
 4. Zatvorite proizvod. Zatvorite bravicu [1]. Sendviči se sada peku.
 5. Pečenje sendviča traje oko 4 minute. Vrijeme pečenja možete produljiti ili skratiti kako biste dobili željeni rezultat. Sendvič je idealan kada je tost zlatno-smeđe boje.

6. Po završetku pečenja: izvucite strujni utikač [5] iz zidne utičnice.

Tablica s podacima za pripremu – Aparat za sendviče

	Porcija	Vrijeme pripreme
Sendvič od slanine, jaja i sira	2	oko 12 min.
Sendvič od cheddar sira na žaru s karameliziranom jabukom	2	oko 20 min.
Sendvič od puretine	2	oko 20 min.
Sendvič od tune	2	oko 20 min.
Pizza sendvič „Pudgy pie“	2	oko 25 min.
Sendvič od pečenih jaja i rajčica	2	oko 15 min.
Sendvič od rajčica s lukom	2	oko 15 min.
Sendvič od tosta, šunke i sira	2	oko 12 min.
Sendvič od piletine sa zelenom salatom	2	oko 20 min.
Sendvič od slanine s avokadom	2	oko 15 min.

● Recepti

- ❶ **NAPOMENA!** Sljedeći recepti predviđeni su za vrijeme pečenja od 4 minute.

● Sendvič od slanine, jaja i sira

4 kriške	kruha
2 kriške	kuhane slanine
2 kriške	cheddar sira
10 g	maslaca
2	jaja
1 prstohvat	papra (opcija)
20 ml	mlijeka

Priprema:

1. Prethodno zagrijte proizvod.
2. U zdjeli umutite jaja, mlijeko i papar dok se dobro ne sjedine. Rastopite maslac u tavi za pečenje. Izlijte smjesu od jaja u tavu i miješajte dok se ne zgusne i ne ispeče. Kajgana je gotova. Ostavite po strani.
3. Na obje grijaće ploče [6] nanesite odgovarajuće jestivo ulje.
4. Stavite 2 kriške kruha na donje grijaće ploče [6]. Odozgo stavite kajganu, kuhanu slaninu i cheddar sir.
5. Preko toga stavite 2 preostale kriške kruha.
6. Pecite 4 minute dok sendvič ne dobije zlatno-smeđu boju.

● Sendvič od cheddar sira na žaru s karameliziranom jabukom

4 kriške	kruha
30 g	šećera
30 g	maslaca
1 prstohvat	cimeta
1	mala jabuka (narezana na ploške)
4 kriške	cheddar sira

Priprema:

1. Prethodno zagrijte proizvod.
2. Rastopite maslac u tavi za pečenje s neprianjajućim premazom. Dodajte šećer i cimet i kuhajte dok se šećer ne otopi. Dodajte ploške jabuke i kuhajte ih oko 5 minuta dok ne omekšaju. Karamelizirane jabuke su gotove. Ostavite ih sa strane da se ohlade.
3. Na obje grijaće ploče [6] nanesite odgovarajuće jestivo ulje.
4. Stavite 2 kriške kruha na donje grijaće ploče [6]. Odozgo stavite 2 kriške cheddar sira, karamelizirane jabuke i druge 2 kriške cheddar sira.
5. Preko toga stavite 2 preostale kriške kruha.
6. Pecite 4 minute dok sendvič ne dobije zlatno-smeđu boju.

● Sendvič od puretine

4 kriške	kruha
4 kriške	cheddar sira
50 g	pečenih purećih prsa (narezanih na ploške)
1	rajčica (narezana na ploške)
15 g	senfa
15 g	majoneze

Priprema:

1. Prethodno zagrijte proizvod.
2. Pomiješajte senf i majonezu u maloj zdjeli. Time namažite 1 stranu svake kriške kruha.
3. Na obje grijaće ploče [6] nanesite odgovarajuće jestivo ulje.
4. Stavite 2 kriške kruha (strana sa senfom okrenuta prema gore) na donje grijaće ploče [6]. Odozgo stavite 2 kriške cheddar sira, rajčicu, pečena pureća prsa, preostalu rajčicu i druge 2 kriške cheddar sira.
5. Preko toga stavite 2 preostale kriške kruha (strana sa senfom okrenuta prema dolje).
6. Pecite 4 minute dok sendvič ne dobije zlatno-smeđu boju.

● Sendvič od tune

4 kriške	kruha
10 g	majoneze
35 g	tune
2 kriške	cheddar sira

Priprema:

1. Prethodno zagrijte proizvod.
2. Pomiješajte tunu i majonezu u maloj zdjeli.
3. Na obje grijaće ploče [6] nanesite odgovarajuće jestivo ulje.
4. Stavite 2 kriške kruha na donje grijaće ploče [6]. Odozgo stavite 2 kriške cheddar sira i tunu s majonezom.
5. Preko toga stavite 2 preostale kriške kruha.
6. Pecite 4 minute dok sendvič ne dobije zlatno-smeđu boju.

● Pizza sendvič „Pudgy pie“

4 kriške	kruha
130 g	naribanog mozzarella sira
40 g	umaka za pizzu
8 kriški	salame s ljutim papričicama
1 prstohvat	papra (opcija)
1 prstohvat	talijanske mješavine začinskog bilja (opcija)

Priprema:

1. Prethodno zagrijte proizvod.
2. Namažite umak za pizzu na 1 stranu svake kriške kruha.
3. Na obje grijaće ploče [6] nanesite odgovarajuće jestivo ulje.
4. Stavite 2 kriške kruha (strana s umakom za pizzu okrenuta prema gore) na donje grijaće ploče [6]. Odozgo stavite naribani mozzarella sir, salamu s ljutim papričicama, papar i talijansku mješavinu začinskog bilja (opcija) te još naribanog mozzarella sira.
5. Preko toga stavite 2 preostale kriške kruha (strana s umakom za pizzu okrenuta prema dolje).

6. Pecite 4 minute dok sendvič ne dobije zlatno-smeđu boju.

● Sendvič od pečenih jaja i rajčica

4 kriške	kruha
2 ploške	rajčice (narezane na ploške)
2	jaja
2 kriške	sira (narezanog na kriške)
-	umaka za pizzu
-	papra

Postupci

1. Prethodno zagrijte proizvod.
2. Namažite umak za pizzu na 1 stranu svake kriške kruha.
3. Na grijaće ploče nanesite jestivo ulje.
4. Ispecite jaje u drugoj tavi za pečenje.
5. Stavite 2 kriške kruha (strana s umakom za pizzu okrenuta prema gore) na donje grijaće ploče. Odozgo stavite pečeno jaje, ploške rajčice, sir i malo papra.
6. Preko toga stavite 2 preostale kriške kruha.
7. Pecite 4 minute dok sendvič ne dobije zlatno-smeđu boju.

● Sendvič od rajčica s lukom

4 kriške	kruha
2 ploške	rajčice (narezane na ploške)
2	luka (narezana na ploške)
2 kriške	sira (narezanog na kriške)
-	maslaca (mekog)
-	papra

Priprema:

1. Prethodno zagrijte proizvod.
2. Namažite maslac na 1 stranu svake kriške kruha.
3. Na grijaće ploče nanesite jestivo ulje.
4. Stavite 2 kriške kruha (strana s maslacem okrenuta prema gore) na donje grijaće ploče. Odozgo stavite luk, ploške rajčice, sir i malo papra.

5. Preko toga stavite 2 preostale kriške kruha.
6. Pecite 4 minute dok sendvič ne dobije zlatno-smeđu boju.

● Sendvič od tosta, šunke i sira

4 kriške	kruha
2 ploške	rajčice (narezane na ploške)
2	luka (narezana na ploške)
2	kriške šunke
2 kriške	sira (narezanog na kriške)
-	umaka za pizzu
-	soli
-	papra

Priprema:

1. Prethodno zagrijte proizvod.
2. Namažite umak za pizzu na 1 stranu svake kriške kruha.
3. Na grijaće ploče nanesite jestivo ulje.
4. Stavite 2 kriške kruha (strana s umakom za pizzu okrenuta prema gore) na donje grijaće ploče. Odozgo stavite luk, ploške rajčice, sir, šunku, sir i dodajte malo papra i soli.
5. Preko toga stavite 2 preostale kriške kruha.
6. Pecite 4 minute dok sendvič ne dobije zlatno-smeđu boju.

● Sendvič od piletine sa zelenom salatom

4 kriške	kruha
4	lista zelene salate
1 žlica	majoneze
-	piletine (narezane)

Priprema:

1. Prethodno zagrijte proizvod.
2. Na grijaće ploče nanesite jestivo ulje.
3. Stavite 2 kriške kruha na donje grijaće ploče. Odozgo stavite piletinu, list zelene salate i majonezu.
4. Preko toga stavite 2 preostale kriške kruha.
5. Pecite 4 minute dok sendvič ne dobije zlatno-smeđu boju.

● Sendvič od slanine s avokadom

4 kriške	kruha
1/2	avokada (zgnječenog)
-	slanine
-	maslaca

Priprema:

1. Prethodno zagrijte proizvod.
2. Namažite maslac na 1 stranu svake kriške kruha.
3. Na grijaće ploče nanesite jestivo ulje.
4. Stavite 2 kriške kruha (strana s maslacem okrenuta prema gore) na donje grijaće ploče. Odozgo stavite slaninu i zgnječeni avokado.
5. Preko toga stavite 2 preostale kriške kruha.
6. Pecite 4 minute dok sendvič ne dobije zlatno-smeđu boju.

● Čišćenje i njega

⚠ OPASNOST! Rizik od strujnog udara! Prije čišćenja: strujni utikač proizvoda uvijek izvucite iz zidne utičnice.

⚠ OPASNOST! Rizik od opekline! Nemojte čistiti proizvod odmah nakon upotrebe. Najprije pričekajte da se proizvod ohladi.

⚠ UPOZORENJE! Električne komponente proizvoda nemojte uranjati u vodu ili druge tekućine. Proizvod nemojte nikada držati pod tekućom vodom.

⚠ NAPOMENA! Rizik od oštećenja! Za čišćenje proizvoda nemojte upotrebljavati abrazivna, agresivna sredstva za čišćenje niti tvrde četke.

❗ NAPOMENA! Proizvod očistite odmah nakon što se ohladi. Kada se ostaci hrane osuše, nije ih lako ukloniti.

Dio	Postupak čišćenja
Kućište	☐ Kućište obrišite blago navlaženom krpom. Ako je potrebno, dodajte malo deterdženta. ☐ Nemojte dopustiti da u proizvod dospije voda ili druge tekućine.
Grijaće ploče 6	☐ Ploče čistite blago navlaženom krpom i blagim deterdžentom.
Otvori oko grijaćih ploča 6	☐ Uklanjanje masnoće i tekućina: upotrijebite komad kuhinjskog papira. ☐ Uklanjanje zalijepljenih, zagorelih ostataka: upotrebljavajte drvenu lopaticu ili male drvene ražnjice.

- ☐ Nakon čišćenja i prije ponovne upotrebe proizvoda: temeljito osušite sve dijelove.

● **Skladištenje**



OPASNOST! Rizik od opekline!

Nemojte skladištiti proizvod odmah nakon upotrebe. Najprije pričekajte da se proizvod ohladi.

- ☐ Proizvod očistite prije skladištenja.
- ☐ Namotajte strujni kabel **5** oko držača strujnog kabela **4** na donjoj strani proizvoda.
- ☐ Kada ga ne upotrebljavate, proizvod skladištite u originalnoj ambalaži.
- ☐ Proizvod skladištite na hladnom, suhom mjestu, zaštićenom od vlage i izvan dohvata djece.

● **Zbrinjavanje**

Ambalaža se sastoji od ekološki neškodljivih materijala koje možete zbrinuti na lokalnim mjestima za reciklažu.



Uvažavajte obilježavanje ambalaže za odvajanje otpada, ono je obilježeno s kraticama (a) i brojevima (b) sa slijedećim značenjem: 1–7: plastika / 20–22: papir i karton / 80–98: miješani materijali.



O mogućnostima zbrinjavanja dotrajalog proizvoda možete se raspitati kod vaše općinske ili gradske uprave.



Zbog zaštite okoliša ne bacajte dotrajali proizvod u kućni otpad, već ga predajte stručnom zbrinjavanju. Informacije o mjestima za sakupljanje otpada i njihovom radnom vremenu možete dobiti pri Vašem nadležnom općinskom uredu.

● **Jamstvo**

Ovaj proizvod je pažljivo proizveden prema strogim smjernicama kvalitete i temeljito je ispitao prije isporuke. U slučaju pogreške u materijalu ili izradi, imate zakonska prava protiv prodavatelja proizvoda. Vaša zakonska prava ni na koji način nisu ograničena našom garancijom navedenom u nastavku.

Garancija za ovaj proizvod je 3 godine od datuma kupnje. Garantni rok počinje s datumom kupovine. Čuvajte originalni račun na sigurnom mjestu jer je ovaj dokument potreban kao dokaz kupnje.

Sva oštećenja ili nedostaci koji su već prisutni u trenutku kupnje moraju se prijaviti odmah nakon raspakiranja proizvoda.

Ako se u roku od 3 godine od datuma kupnje pokaže da je proizvod neispravan u materijalu ili izradi, mi ćemo ga, po našem izboru, besplatno popraviti ili zamijeniti. Garantni rok se ne produljuje odobrenim zahtjevom za garanciju. To vrijedi i za zamijenjene i popravljene dijelove.

Ova garancija ne vrijedi ako je proizvod bio oštećen ili nepropisno korišten ili održavan.

Garancija pokriva greške u materijalu i proizvodnji. Ova se garancija ne odnosi na dijelove proizvoda koji su podložni uobičajenom habanju, te se stoga smatraju potrošnim dijelovima (npr. baterije, punjive baterije, crijeva, spremnici s tintom), niti na oštećenja lomljivih dijelova, npr. prekidača ili dijelova od stakla.

U slučaju manjeg popravka jamstveni rok se produljuje onoliko koliko je kupac bio lišen uporabe stvari.

Međutim, kad je zbog neispravnosti stvari izvršena njezina zamjena ili njezin bitni popravak, jamstveni rok počinje teći ponovno od zamjene, odnosno od vraćanja popravljene stvari.

Ako je zamijenjen ili bitno popravljen samo neki dio stvari, jamstveni rok počinje teći ponovno samo za taj dio.

● Postupak u slučaju koji je pokriven jamstvom

Kako biste osigurali brzu obradu svojeg zahtjeva, molimo vas da slijedite sljedeće upute:

Za sve upite pripremite račun i broj artikla (IAN 516434_2510) kao dokaz o kupnji.

Broj artikla možete naći na tipskoj pločici, na gravuri, na naslovnoj stranici vaših uputa (dolje lijevo) ili na naljepnici na stražnjoj ili donjoj strani.

Ukoliko nastanu greške u funkcioniranju ili drugi kvarovi, kontaktirajte najprije u nastavku navedeno odjeljenje servisa putem telefona ili e-maila.

Otkriven kao neispravan proizvod, možete ga onda poslati na spomenutu adresu servisa bez poštarine za vas, s dokazom o kupnji (račun) i opisom kakav je kvar i kada je nastao.

● Servis



Servis Hrvatska

Tel.: 0800 777 999

E-Mail: owim@lidl.hr



Srpska oznaka sukladnosti



Upozorenja i simboli koji se upotrebljavaju	Strana	79
Uvod	Strana	80
Predviđena upotreba	Strana	80
Opseg isporuke	Strana	80
Opis delova	Strana	80
Tehnički podaci	Strana	80
Bezbednosne napomene	Strana	80
Pre prve upotrebe	Strana	83
Rad	Strana	83
Uključivanje/isključivanje	Strana	84
Sendviči	Strana	84
Recepti	Strana	85
Sendvič od slanine, jaja i sira	Strana	85
Sendvič od čedar sira na žaru sa karamelizovanom jabukom	Strana	85
Sendvič od ćuretine	Strana	85
Sendvič od tunjevine	Strana	86
Pizza sendvič „Pudgy pie“	Strana	86
Sendvič od pečenih jaja i paradajza	Strana	86
Sendvič od paradajza sa crvenim lukom	Strana	86
Sendvič od tosta, šunke i sira	Strana	87
Sendvič od pilettine sa zelenom salatom	Strana	87
Sendvič od slanine sa avokadom	Strana	87
Čišćenje i nega	Strana	88
Skladištenje	Strana	88
Odlaganje	Strana	88
Garancija	Strana	89
GARANCIJA I GARANTNI LIST	Strana	89
Postupak garancije	Strana	90
Servis	Strana	90

Upozorenja i simboli koji se upotrebljavaju

Sledeća upozorenja se upotrebljavaju u ovom uputstvu za upotrebu i na ambalaži:

	OPASNOST! Ovaj simbol u kombinaciji sa signalnom rečju „Opasnost“ označava opasnost sa visokim nivoom rizika koja, ako se ne izbegne, može rezultirati smrću ili teškim povredama.		Naizmenična struja/napon
		Hz	Herc (frekvencija napajanja)
		W	Vati
	UPOZORENJE! Ovaj simbol u kombinaciji sa signalnom rečju „Upozorenje“ označava opasnost srednjeg nivoa rizika koja, ako se ne izbegne, može rezultirati smrću ili teškim povredama.		NAPOMENA! Ovaj simbol u kombinaciji sa rečju „Napomena“ pruža dodatne korisne informacije.
			Proizvod upotrebljavajte samo u suvim zatvorenim prostorima.
	OPREZ! Ovaj simbol u kombinaciji sa signalnom rečju „Oprez“ označava opasnost sa niskim nivoom rizika koja, ako se ne izbegne, može rezultirati malim ili umjerenim povredama.		Opasnost – rizik od strujnog udara!
			Upozorenje – vruća površina!
	Ovaj aparat je klasifikovan kao aparat klase zaštite I i potrebno ga je priključiti na zaštićeno uzemljenje.		Bezbedno za hranu Ovaj proizvod nema štetan uticaj na ukus ili miris.
CE	CE oznaka označava usklađenost sa relevantnim direktivama EU koje se odnose na ovaj proizvod.		Informacije o bezbednosti Uputstvo za upotrebu

TOSTER ZA SENDVIČE

● Uvod

Čestitamo vam na kupovini vašeg novog proizvoda. Tako ste se odlučili za visokokvalitetan proizvod. Uputstvo za upotrebu je deo ovog proizvoda. Sadrži važna bezbednosna uputstva, uputstva za upotrebu i odlaganje. Pre korišćenja proizvoda upoznajte se sa svim uputstvima za rukovanje i bezbednost. Koristite proizvod samo onako kako je opisano i za navedene oblasti primene. Predajte sve dokumente prilikom isporuke proizvoda trećem licu.

Ovaj i brojne druge priručnike možete preuzeti i pogledati na www.lidl-service.com. Skeniranjem QR koda bićete direktno preusmereni na veb stranicu Lidl servisa (www.lidl-service.com) gde možete otvoriti uputstvo za upotrebu unosom broja artikla (IAN) 516434_2510.

● Predviđena upotreba

- Ovaj proizvod je namenjen za pripremu sendviča. Nemojte da ga upotrebljavate u druge svrhe.
- Ovaj proizvod je namenjen samo za privatnu upotrebu u domaćinstvu, ne za komercijalne svrhe.
- Proizvođač nije odgovoran za štete uzrokovane nepravilnom upotrebom.

● Opseg isporuke

Nakon raspakivanja proizvoda, proverite da li je isporuka potpuna i da li su svi delovi u dobrom stanju. Pre upotrebe uklonite svu ambalažu.

- 1 Toster za sendviče
- 1 Korisnički priručnik

● Opis delova

- 1 Bravica
- 2 Crveni indikator (napajanje)
- 3 Zeleni indikator (spremno)
- 4 Držač strujnog kabla
- 5 Strujni kabl sa strujnim utikačem
- 6 Grejne ploče

● Tehnički podaci

Ulazni napon:	220-240 V~, 50 Hz
Potrošnja struje:	750 W
Klasa zaštite:	I
Sertifikat	
HG14253A:	GS (TÜV SÜD)
HG14253A-BS:	-



Bezbednosne napomene

PRE UPOTREBE PROIZVODA UPOZNAJTE SE SA SVIM INFORMACIJAMA O BEZBEDNOSTI I UPUTSTVIMA ZA UPOTREBU! AKO PROIZVOD PROSLEĐUJETE DRUGIM OSOBAMA, PRILOŽITE I SVE DOKUMENTE!

U slučaju oštećenja prouzrokovanih nepoštovanjem ovog uputstva za upotrebu, garancija prestaje da važi! Ne preuzimamo odgovornost za posledičnu štetu! Ne preuzimamo odgovornost za materijalnu štetu ili telesne povrede uzrokovane nepravilnim rukovanjem ili

nepoštovanjem bezbednosnih napomena!

Deca i osobe sa invaliditetom

⚠ UPOZORENJE! RIZIK ZA ŽIVOT ILI RIZIK OD NESREĆE ZA BEBE I DECU!

Nemojte nikada da ostavljate decu bez nadzora sa ambalažnim materijalom. Ambalažni materijal predstavlja opasnost od gušenja.

Deca često potcenjuju opasnosti. Decu uvek držite dalje od ambalažnog materijala.

- Ovaj proizvod mogu da upotrebljavaju deca uzrasta od 8 godina i starija, i osobe ograničenih fizičkih, čulnih ili mentalnih sposobnosti ili nedovoljnog iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili ako su upućeni u bezbedan način upotrebe uređaja i ako razumeju potencijalne opasnosti.
- Deca ne smeju da se igraju proizvodom.
- Čišćenje i održavanje koje obavlja korisnik ne smeju da obavljaju deca bez nadzora.

- Proizvod i pripadajući kabl držite van domašaja dece mlađe od 8 godina.

Predviđena upotreba

- ⚠ **UPOZORENJE!** Nepropisna upotreba može da rezultira povredama. Ovaj proizvod upotrebljavajte samo u skladu s ovim uputstvima. Nemojte pokušavati da modifikujete proizvod ni na koji način.

Električna bezbednost

- ⚠ **OPASNOST! Rizik od strujnog udara!** Nemojte nikada pokušavati da sami popravljate proizvod. U slučaju kvara, popravke sme da obavlja samo kvalifikovano osoblje.

- ⚠ **OPASNOST! Rizik od opekotina!** Tokom upotrebe proizvod se zagreva. Nemojte da dodirujete proizvod tokom upotrebe ili odmah nakon upotrebe. Dodirujte ručku proizvoda samo tokom rada i dok se još hladi. Tokom upotrebe treba biti oprezan jer ručka može da bude topla.

⚠ UPOZORENJE! Rizik od strujnog udara! Nemojte da potapate proizvod u vodu ili druge tečnosti. Nemojte nikada da držite proizvod pod tekućom vodom.

⚠ UPOZORENJE! Rizik od strujnog udara! Nemojte nikada da upotrebljavate oštećeni proizvod. Ako je oštećen, isključite proizvod iz strujnog napajanja i obratite se svom prodavcu.

- Proizvod ne sme da se upotrebljava ako je pao i ako na njemu postoje vidljivi znakovi oštećenja.
- Proizvod se uvek napaja dok je priključen na strujno napajanje.
- Pre priključivanja proizvoda na strujno napajanje, proverite da li vrednosti napona i struje odgovaraju vrednostima na tipskoj pločici proizvoda.
- Redovno proveravajte da li su strujni utikač i kabl oštećeni. Ako se strujni kabl ovog proizvoda ošteti, mora da ga zameni proizvođač, njegov serviser ili slično kvalifikovane osobe da se izbegnu opasnosti.

- Zaštitite strujni kabl od oštećivanja. Nemojte dozvoliti da kabl visi preko oštih ivica, nemojte da ga pritiskate ili savijate. Strujni kabl držite dalje od vrućih površina i otvorenog plamena.
- Ovaj aparat je namenjen za upotrebu u domaćinstvu i sličnim primenama, kao što su:
 - kuhinje namenjene osoblju u prodavnicama, kancelarijama i drugim profesionalnim okruženjima;
 - seoska imanja;
 - gosti hotela, motela i drugih okruženja stambenog tipa;
 - smeštajni objekti koji pružaju usluge noćenja i doručka.

Rad

- Proizvod ne sme da se ostavlja bez nadzora kada je priključen na strujno napajanje.
- Nemojte da premeštate proizvod kada radi.
- Nemojte da stavljate proizvod na vruće ploče (šporet na gas, električni šporet, šporet na ugalj, itd.). Proizvod upotrebljavajte na ravnoj, stabilnoj, čistoj, vatrostalnoj i suvoj površini.

- Nemojte da prekrivate proizvod kada je u upotrebi ili odmah posle upotrebe dok je još vruć.
- Vodite računa da se strujni kabl ne priklešti pločama i da ne dodiruje ivicu ploča.
- Upotreba produžnih kablova se ne preporučuje. Ako produžni kabl mora da se upotrebljava, mora biti konstruisan za protok struje od najmanje 10 A.
- Položite kablove tako da ne postoji mogućnost saplitanja o kablove ili oštećenja.
- Ovaj proizvod nije predviđen za rad pomoću eksternog tajmera ili zasebnog sistema daljinskog upravljanja.

Čišćenje i skladištenje

- ⚠ UPOZORENJE! Rizik od povreda!** Pre radova čišćenja i kada ga ne upotrebljavate, isključite proizvod iz strujnog napajanja.
- Nemojte da spremate vruć proizvod u ormarić ili u ambalažu.
 - Nemojte da izvlačite strujni utikač iz strujne utičnice povlačenjem za strujni kabl.

- Zaštitite proizvod, pripadajući strujni kabl i strujni utikač od prašine, direktnog sunčevog zračenja, vode koja kapa i prska.
- Skladištite proizvod na hladnom, suvom mestu, koje je zaštićeno od vlage i van domašaja dece.
- Zaštitite proizvod od vrućine. Nemojte da stavljate proizvod u blizini izvora toplote, kao što su štednjaci ili grejalice.
- Za uputstva o načinu čišćenja proizvoda pogledajte odeljak „Čišćenje i nega“.

● Pre prve upotrebe

- ☐ Uklonite svu ambalažu. Proverite da li su svi delovi kompletni.
- ☐ Tokom proizvodnje, delovi se prekrivaju zaštitnim slojem ulja. Pre prve upotrebe uključite proizvod bez hrane da ispare svi eventualni ostaci.
- ☐ Očistite proizvod i dodatnu opremu (videti odeljak „Čišćenje i nega“).

● Rad

ⓘ **NAPOMENE!**

- ☐ Tokom prvih nekoliko zagrevanja proizvoda može da se oseti slab miris. Obezbedite odgovarajuću ventilaciju u prostoriji.
- ☐ Bacite prvu porciju sendviča.

● Uključivanje/isključivanje

- Uključivanje proizvoda: priključite strujni utikač [5] u odgovarajuću zidnu utičnicu. Svetli crveni indikator [2].
- Isključivanje proizvoda: izvucite strujni utikač [5] iz zidne utičnice. Crveni indikator [2] se isključuje.

Svetlosni indikatori	Status
Crveni indikator isključen i zeleni indikator isključen	Proizvod je isključen.
Crveni indikator uključen i zeleni indikator isključen	Proizvod se zagreva/ ponovo zagreva.
Crveni indikator uključen i zeleni indikator uključen	Optimalna temperatura je dostignuta.

- ❗ **NAPOMENA!** Zeleni indikator [3] se tokom rada sa vremena na vreme uključuje i isključuje. To znači da se proizvod ponovo zagreva na temperaturu pečenja.

● Sendviči

❗ NAPOMENE!

- Podmažite obe grejne ploče [6] odgovarajućim jestivim uljem.
 - Neka proizvod bude zabavljen tokom predgrevanja.
 - Nemojte da previše punitre proizvod.
1. Predgrevanje treba da traje dok ne zasvetli zeleni indikator [3].
 2. Povucite bravicu [1]. Otvorite proizvod.
 3. Stavite sendviče na donje grejne ploče [6]. Primere recepata možete da pronađete u sledećem poglavlju.
 4. Zatvorite proizvod. Zatvorite bravicu [1]. Sendviči se sada peku.
 5. Pečenje sendviča traje oko 4 minuta. Produžite ili skratite vreme pečenja da biste postigli željeni rezultat. Sendvič je idealan kada je tost zlatno-smeđe boje.

6. Kada se završi pečenje: izvucite strujni utikač [5] iz zidne utičnice.

Tabela sa podacima za pripremu – Aparat za sendviče

	Porcija	Vreme pripreme
Sendvič od slanine, jaja i sira	2	oko 12 min.
Sendvič od čedar sira na žaru sa karamelizovanom jabukom	2	oko 20 min.
Sendvič od ćuretine	2	oko 20 min.
Sendvič od tunjevine	2	oko 20 min.
Pizza sendvič „Pudgy pie“	2	oko 25 min.
Sendvič od pečenih jaja i paradajza	2	oko 15 min.
Sendvič od paradajza sa crvenim lukom	2	oko 15 min.
Sendvič od tosta, šunke i sira	2	oko 12 min.
Sendvič od piletine sa zelenom salatom	2	oko 20 min.
Sendvič od slanine sa avokadom	2	oko 15 min.

● Recepti

- ❶ **NAPOMENA!** Sledeći recepti su predviđeni za vreme pečenja od 4 minuta.

● Sendvič od slanine, jaja i sira

4 kriške	hleba
2 kriške	kuvane slanine
2 kriške	čedar sira
10 g	maslaca
2	jaja
1 prstohvat	bibera (opcionally)
20 ml	mleka

Priprema:

1. Zagrejte proizvod.
2. U činiji umutite jaja, mleko i biber da se dobro izmešaju. Rastopite maslac u tiganju za pečenje. Izlijte smesu od jaja u tiganj i mešajte dok se ne zgusne i ne ispeče. Kajgana je gotova. Ostavite je na stranu.
3. Podmažite obe grejne ploče [6] odgovarajućim jestivim uljem.
4. Stavite 2 kriške hleba na donje grejne ploče [6]. Odozgo stavite kajganu, kuvanu slaninu i čedar sir.
5. Preko toga stavite 2 preostale kriške hleba.
6. Pecite 4 minuta dok sendvič ne dobije zlatno-smeđu boju.

● Sendvič od čedar sira na žaru sa karamelizovanom jabukom

4 kriške	hleba
30 g	šećera
30 g	maslaca
1 prstohvat	cimeta
1	mala jabuka (tanko sečena)
4 kriške	čedar sira

Priprema:

1. Zagrejte proizvod.
2. Rastopite maslac u tiganju za pečenje sa nelepljivim premazom. Dodajte šećer i cimet i kuvajte dok se šećer ne otopi. Dodajte tanko sečenu jabuku i kuvajte oko 5 minuta dok ne omekša. Karamelizovane jabuke su gotove. Stavite ih na stranu da se ohlade.
3. Podmažite obe grejne ploče [6] odgovarajućim jestivim uljem.
4. Stavite 2 kriške hleba na donje grejne ploče [6]. Odozgo stavite 2 kriške čedar sira, karamelizovane jabuke i druge 2 kriške čedar sira.
5. Preko toga stavite 2 preostale kriške hleba.
6. Pecite 4 minuta dok sendvič ne dobije zlatno-smeđu boju.

● Sendvič od ćuretine

4 kriške	hleba
4 kriške	čedar sira
50 g	pečenih ćurećih prsa (nasečenih na kriške)
1	paradajz (nasečen na kolutiće)
15 g	senfa
15 g	majoneza

Priprema:

1. Zagrejte proizvod.
2. U maloj činiji pomešajte senf i majonez. Tom smesom namažite 1 stranu svake kriške hleba.
3. Podmažite obe grejne ploče [6] odgovarajućim jestivim uljem.
4. Stavite 2 kriške hleba (strana sa smesom senfa okrenuta prema gore) na donje grejne ploče [6]. Odozgo stavite 2 kriške čedar sira, paradajz, pečena ćureća prsa, ostali paradajz i druge 2 kriške čedar sira.
5. Preko toga stavite 2 preostale kriške hleba (strana sa smesom senfa okrenuta prema dole).
6. Pecite 4 minuta dok sendvič ne dobije zlatno-smeđu boju.

● Sendvič od tunjevine

4 kriške	hleba
10 g	majoneza
35 g	tunjevine
2 kriške	čedar sira

Priprema:

1. Zagrejte proizvod.
2. U maloj činiji pomešajte tunjevinu i majonez.
3. Podmažite obe grejne ploče [6] odgovarajućim jestivim uljem.
4. Stavite 2 kriške hleba na donje grejne ploče [6]. Odozgo stavite 2 kriške čedar sira i tunjevinu sa majonezom.
5. Preko toga stavite 2 preostale kriške hleba.
6. Pecite 4 minuta dok sendvič ne dobije zlatno-smeđu boju.

● Pizza sendvič „Pudgy pie“

4 kriške	hleba
130 g	narendanog mozzarella sira
40 g	sosa za pizzu
8 kriški	salame sa feferonima
1 prstohvat	bibera (opcionarno)
1 prstohvat	talijanske mešavine začina (opcionarno)

Priprema:

1. Zagrejte proizvod.
2. Namažite sos za pizzu na 1 stranu svake kriške hleba.
3. Podmažite obe grejne ploče [6] odgovarajućim jestivim uljem.
4. Stavite 2 kriške hleba (strana sa sosom za pizzu okrenuta prema gore) na donje grejne ploče [6]. Odozgo stavite narendani mozzarella sir, salamu sa feferonima, biber i talijansku mešavinu začina (opcionarno) i još narendanog mozzarella sira.
5. Preko toga stavite 2 preostale kriške hleba (strana sa sosom za pizzu okrenuta prema dole).

6. Pecite 4 minuta dok sendvič ne dobije zlatno-smeđu boju.

● Sendvič od pečenih jaja i paradajza

4 kriške	hleba
2 kriške	paradajz (nasečen na kolutiće)
2	jaja
2 kriške	sira (nasečenog na kriške)
-	sosa za pizzu
-	bibera

Postupci

1. Zagrejte proizvod.
2. Namažite sos za pizzu na 1 stranu svake kriške hleba.
3. Podmažite grejne ploče jestivim uljem.
4. Ispecite jaje u drugom tiganju za pečenje.
5. Stavite 2 kriške hleba (strana sa sosom za pizzu okrenuta prema gore) na donje grejne ploče. Odozgo stavite pečeno jaje, kolutiće paradajza, sir i malo bibera.
6. Preko toga stavite 2 preostale kriške hleba.
7. Pecite 4 minuta dok sendvič ne dobije zlatno-smeđu boju.

● Sendvič od paradajza sa crvenim lukom

4 kriške	hleba
2 kriške	paradajz (nasečen na kolutiće)
2	glavice crvenog luka (nasečenih na kriške)
2 kriške	sira (nasečenog na kriške)
-	maslaca (mekog)
-	bibera

Priprema:

1. Zagrejte proizvod.
2. Namažite maslac na 1 stranu svake kriške hleba.
3. Podmažite grejne ploče jestivim uljem.
4. Stavite 2 kriške hleba (strana sa maslacem okrenuta prema gore) na donje grejne ploče. Odozgo stavite crveni luk, kolutiće paradajza, sir i malo bibera.
5. Preko toga stavite 2 preostale kriške hleba.
6. Pecite 4 minuta dok sendvič ne dobije zlatno-smeđu boju.

● Sendvič od tosta, šunke i sira

4 kriške	hleba
2 kriške	paradajz (nasečen na kolutiće)
2	glavice crvenog luka (nasečenih na kriške)
2	kriške šunke
2 kriške	sira (nasečenog na kriške)
-	sosa za pizzu
-	soli
-	bibera

Priprema:

1. Zagrejte proizvod.
2. Namažite sos za pizzu na 1 stranu svake kriške hleba.
3. Podmažite grejne ploče jestivim uljem.
4. Stavite 2 kriške hleba (strana sa sosom za pizzu okrenuta prema gore) na donje grejne ploče. Odozgo stavite crveni luk, kolutiće paradajza, sir, šunku, sir i dodajte malo bibera i soli.
5. Preko toga stavite 2 preostale kriške hleba.
6. Pecite 4 minuta dok sendvič ne dobije zlatno-smeđu boju.

● Sendvič od piletine sa zelenom salatom

4 kriške	hleba
4	lista zelene salate
1 kašika	majoneza
-	piletine (nasečene na kriške)

Priprema:

1. Zagrejte proizvod.
2. Podmažite grejne ploče jestivim uljem.
3. Stavite 2 kriške hleba na donje grejne ploče. Odozgo stavite piletinu, list zelene salate i majonez.
4. Preko toga stavite 2 preostale kriške hleba.
5. Pecite 4 minuta dok sendvič ne dobije zlatno-smeđu boju.

● Sendvič od slanine sa avokadom

4 kriške	hleba
1/2	avokada (zgnečenog)
-	slanine
-	maslaca

Priprema:

1. Zagrejte proizvod.
2. Namažite maslac na 1 stranu svake kriške hleba.
3. Podmažite grejne ploče jestivim uljem.
4. Stavite 2 kriške hleba (strana sa maslacem okrenuta prema gore) na donje grejne ploče. Odozgo stavite slaninu i zgnečeni avokado.
5. Preko toga stavite 2 preostale kriške hleba.
6. Pecite 4 minuta dok sendvič ne dobije zlatno-smeđu boju.

● Čišćenje i nega

⚠ OPASNOST! Rizik od strujnog udara! Pre čišćenja: proizvod uvek isključite iz zidne utičnice.

⚠ OPASNOST! Rizik od opekotina! Nemojte da čistite proizvod odmah nakon rada. Sačekajte da se proizvod ohladi.

⚠ UPOZORENJE! Nemojte da potapate električne komponente proizvoda u vodu ili druge tečnosti. Nemojte nikada da držite proizvod pod tekućom vodom.

⚠ NAPOMENA! Rizik od oštećenja! Za čišćenje proizvoda nemojte da upotrebljavate abrazivna, agresivna sredstva za čišćenje ili krute četke.

ⓘ NAPOMENA! Očistite proizvod odmah nakon što se ohladi. Kada se osuše, ostaci hrane ne mogu se lako ukloniti.

Deo	Postupak čišćenja
Kućište	❑ Kućište obrišite blago navlaženom krpom. Ako je potrebno, dodajte malo deterdženta. ❑ Nemojte dozvoliti da u proizvod prodre voda ili druge tečnosti.
Grejne ploče 6	❑ Ploče čistite blago navlaženom krpom i blagim deterdžentom.
Otvori oko grejnih ploča 6	❑ Uklanjanje masnoće i tečnosti: upotrebite kuhinjski papir. ❑ Uklanjanje zalepljenih, zagorelih ostataka: upotrebljavajte drvenu lopaticu ili male drvene ražnjiće.

❑ Posle čišćenja i pre ponovne upotrebe proizvoda: dobro osušite sve delove.

● Skladištenje

⚠ OPASNOST! Rizik od opekotina! Nemojte da skladištite proizvod odmah nakon rada. Sačekajte da se proizvod ohladi.

- ❑ Očistite proizvod pre skladištenja.
- ❑ Namotajte strujni kabl **5** oko držača strujnog kabl **4** na donjoj strani proizvoda.
- ❑ Kada ga ne upotrebljavate, proizvod skladištite u originalnoj ambalaži.
- ❑ Skladištite proizvod na hladnom, suvom mestu, koje je zaštićeno od vlage i van domašaja dece.

● Odlaganje

Pakovanje se sastoji od ekološki prihvatljivih materijala koje možete odlagati na lokalnim mestima za reciklažu.



Obratite pažnju na označavanje materijala za pakovanje pri odvajanju otpada, koji je označen skraćenicama (a) i brojevima (b) sa sledećim značenjem: 1–7: plastika / 20–22: papir i karton / 80–98: mešavine.



Mogućnosti za uklanjanje iskorišćenog proizvoda možete saznati u vašoj opštinskoj ili gradskoj upravi.



U interesu zaštite životne sredine nemojte bacati vaš proizvod kada je iskorišćen kućnom otpadu, nego ga ponesite na odgovarajuće mesto za odlaganje otpada. Informacije o mestima za sakupljanje i njihovom radnom vremenu možete dobiti u vašoj lokalnoj administraciji.

● **Garancija**

Lidl i proizvođač nisu u mogućnosti da garantuju obezbeđivanje servisiranja i dostupnost rezervnih delova nakon isteka garantnog perioda/ perioda saobraznosti. Ukoliko za tim bude potrebe, putem naše Službe za potrošače možete proveriti dostupnost rezervnih delova i opcije za popravku. Hvala na razumevanju.

Kako izjaviti reklamaciju?

Molimo Vas:

- da pozovete korisnički servis:
0800 300 180
- pošaljete e-mail na:
owim@lidl.rs
- posetite najbližu Lidl prodavnicu.

Da bismo osigurali najbržu asistenciju, molimo da sačuvate fiskalni račun i date ga na uvid prilikom izjavljivanja reklamacije.

GARANCIJA I GARANTNI LIST

Poštovani,

Ovim putem Vas upoznajemo sa Vašim pravima i obavezama koje proističu iz Zakona o zaštiti potrošača, a u pogledu ostvarivanja prava iz garancije.

Ova garancija ni na koji način ne utiče, niti isključuje prava koja kupac ima u skladu sa važećim Zakonom o zaštiti potrošača po osnovu zakonske odgovornosti prodavca za nesaobraznost robe ugovoru koja traje 2 godine od dana kada je roba predata kupcu.

Davalac garancije ovom izjavom preuzima obavezu da kupcima svojih aparata, a pod uslovima definisanim u ovoj izjavi, obezbedi:

- besplatno otklanjanje kvarova u garantnom roku, koji bi nastali kod uobičajene upotrebe ili zbog grešaka u proizvodnji i materijalu, ili
- zamenu aparata, u garantnom roku predviđenim ovom garancijskom izjavom, u slučaju da opravka nije moguća, ili
- ako otklanjanje kvara nije moguće, kupac ima pravo da zahteva od prodavca povrat novca.

Ukupan rok garancije je 3 godine.

Garantni rok počinje da važi od datuma kupovine proizvoda, odnosno od prijema istog od strane kupca, a što se dokazuje fiskalnim računom.

Garancija važi na teritoriji Republike Srbije.

Kupac može da izjavi reklamaciju usmeno u nekom od prodajnih objekata Lidl Srbija KD, odnosno telefonom, pisanim putem ili elektronskim putem na kontakte kompanije Lidl Srbija KD, uz dostavu fiskalnog računa na uvid.

U cilju ispravnog funkcionisanja proizvod se koristi u skladu sa njegovom namenom i Uputstvom za upotrebu.

Na zahtev kupca, koji je izjavljen u garantnom roku, prodavac će izvršiti otklanjanje kvarova i nedostataka na proizvodu u roku predviđenom Zakonom.

Garantni uslovi:

Pre obraćanja prodavcu za tehničku pomoć, potrebno je proveriti ispravnost instalacije i ostalih potrebnih uslova naznačenih u Uputstvu za upotrebu.

Kupac je dužan da prodavcu preda sve pripadajuće delove proizvoda koje je preuzeo u trenutku kupovine.

Popravke u roku garancije:

Garancija važi počev od dana kada je roba predata kupcu, a na osnovu fiskalnog odsečka. U istom periodu davalac garancije, odnosno prodavac je u obavezi da otkloni sve tehničke kvarove bez naknade, u zakonskom roku.

Garancija ne važi u sledećim slučajevima:

1. Ukoliko prodavcu uz aparat nije priložen fiskalni račun sa datumom prodaje.
2. Ukoliko je kvar prouzrokovan udarom groma, strujnim udarom ili sličnim delovanjem spoljne sile na sam uređaj (požar, poplava, naponski udar...).

3. Ukoliko su nastali kvarovi i oštećenja na uređaju posledica delovanja spoljnih uticaja, kao što su: velika vlaga, previsoka i suviše niska temperatura (pucanje cevi usled smrzavanja, oštećenja gumenih delova, rđanje, itd.)
4. Ukoliko proizvod nije korišćen u skladu sa Uputstvom za upotrebu.
5. Ukoliko je proizvod pokušao da popravi treće neovlašćeno lice.
6. Ukoliko proizvod nije korišćen u skladu sa namenom.
7. Ukoliko je čišćenje i održavanje uređaja urađeno protivno Uputstvu za upotrebu.
8. Ukoliko je proizvod korišćen u profesionalne svrhe.

Naziv proizvoda:	TOSTER ZA SENDVIČE
Model:	HG14253A
IAN / Serijski broj:	516434_2510
Proizvođač:	OWIM GmbH & Co. KG Stiftsbergstraße 1 74167 Neckarsulm Nemačka
Davalac garancije- uvoznik:	Lidl Srbija KD Prva južna radna 3 22330 Nova Pazova Republika Srbija Tel. 0800 300 180 E-mail: owim@lidl.rs
Datum predaje robe potrošaču:	datum sa fiskalnog računa
Uvozi i stavlja u promet:	Lidl Srbija KD Prva južna radna 3 22330 Nova Pazova Republika Srbija Tel. 0800 300 180 E-mail: owim@lidl.rs

● Postupak garancije

Da biste osigurali brzo obradu vašeg slučaja, molimo vas da pratite sledeća uputstva:

Molimo vas da priložite račun i broj artikla (IAN 516434_2510) kao dokaz o kupovini.

Broj artikla ćete naći na tipskoj pločici, kao gravuru na prednjoj strani uputstva (dole levo) ili kao nalepnicu na zadnjoj ili donjoj strani uređaja.

Ukoliko dođe do funkcionalnih ili drugih nedostataka, molimo vas da kontaktirate službu za pomoć telefonom ili e-mailom.

Neispravan proizvod možete vratiti besplatno na adresu servisa koju ste dobili. Uverite se da ste priložili dokaz o kupovini (dok ga ne dobijete) i informacije o tome šta je kvar i kada se to dogodilo.

● Servis



Servis Srbija

Tel.: 0800 300 180

E-Mail: owim@lidl.rs



Srpska oznaka usaglašenosti



Предупредувања и употребени симболи	Страница	92
Вовед	Страница	93
Предвидена употреба	Страница	93
Содржина на испораката	Страница	93
Опис на деловите	Страница	93
Технички податоци	Страница	93
Безбедносни упатства	Страница	93
Пред првата употреба	Страница	97
Работење	Страница	97
Вклучување/исклучување	Страница	97
Сендвичи	Страница	97
Рецепти	Страница	98
Сендвич со сланина, јајце и сирење	Страница	98
Сендвич со печен чедар сирење и карамелизирано јаболко	Страница	99
Сендвич со мисиркино месо	Страница	99
Туна сендвич	Страница	99
Затворен пица сендвич	Страница	100
Сендвич со пржено јајце и домот	Страница	100
Сендвич со домот и кромид	Страница	100
Сендвич со шунка и сирење за тост	Страница	101
Сендвич со пилешко и марула	Страница	101
Сендвич со сланина и авокадо	Страница	101
Чистење и грижа	Страница	101
Складирање	Страница	102
Одлагање	Страница	102
Гаранција	Страница	103
Постапка во случај на гаранција	Страница	103
Сервис	Страница	103

Предупредувања и употребени симболи

Следниве предупредувања се користат во овој прирачник за корисници и на пакувањето:

	ОПАСНОСТ! Овој симбол, во комбинација со зборот за сигнализирање „Опасност“ означува опасност од висок ризик која, доколку не се спречи, може да предизвика смрт или сериозна повреда.	 Наизменична струја/волтажа
		Hz Херци (фреквенција на снабдување)
		W Вати
	ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! Овој симбол, во комбинација со сигналниот збор „Предупредување“ означува ризик од среден степен кој, доколку не се спречи, може да резултира со смрт или сериозна повреда.	 ЗАБЕЛЕШКА: Овој симбол во комбинација со „Забелешка“ обезбедува дополнителни корисни информации.
		 Користете го апаратот само во суви внатрешни простории.
	ПРЕТПАЗЛИВО! Овој симбол, во комбинација со сигналниот збор „Претпазливо“ означува опасност од низок ризик која, доколку не се спречи, може да предизвика мала или умерена повреда.	 Опасност – ризик од струен удар!
		 Предупредување - жешка површина!
	Овој уред е класифициран како класа на заштита I и мора да биде поврзан со заштитно тло.	 Безбедно за храна Овој апаратот нема негативен ефект врз вкусот или мирисот.
CE	СЕ ознаката означува усогласеност со релевантните директиви на ЕУ што се однесуваат на овој производ.	 Безбедносни информации  Упатства за употреба

АПАРАТ ЗА СЕНДВИЧИ

Вовед

Ве честитаме за купувањето на Вашиот нов производ. Со тоа се одлучивте за квалитетен производ. Упатството за употреба е дел од овој производ. Тоа содржи важни информации за безбедност, користење и отстранување. Запознајте се со сите упатства за употреба и безбедност пред да го користите производот. Користете го производот само како што е опишано и за наведените намени. При предавање на производот на трети лица, предадете ги сите придружни документи.

Ова и многу други упатства можете да ги преземете и прегледате на www.lidl-service.com. Со скенирање на QR-кодот ќе бидете директно пренасочени на веб-страницата Lidl-Service (www.lidl-service.com), каде што со внесување на бројот на артиклот (IAN) 516434_2510 можете да го отворите вашето упатство за употреба.

Предвидена употреба

- Овој производ е наменет за правење сендвичи. Не употребувајте го за никоја друга намена.
- Овој производ е наменет само за употреба во домаќинства, а не за комерцијални цели.
- Производителот не прифаќа никаква одговорност за штетата настаната поради несоодветна употреба.

Содржина на испораката

По отпакување на апаратот, проверете дали испорачаниот апарат е комплетен и дали сите делови се во добра состојба. Пред употреба отстранете ја целата амбалажа.

- 1 Апарат за сендвичи
- 1 Прирачник за корисници

Опис на деловите

- 1 Брава
- 2 Црвен индикатор (напојување)
- 3 Зелен индикатор (подготвено)
- 4 Држач за кабел за струја
- 5 Кабел за струја со приклучок
- 6 Плочи за загревање

Технички податоци

Влезен напон:	220-240 V~, 50 Hz
Потрошувачка на струја:	750 W
Класа на заштита:	I
Сертификација	
HG14253A:	GS (TÜV SÜD)
HG14253A-BS:	-



Безбедносни упатства

ПРЕД ДА ГО КОРИСТИТЕ ПРОИЗВОДОТ, ЗАПОЗНАЈТЕ СЕ СО СИТЕ БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ И УПАТСТВА ЗА УПОТРЕБА! КОГА ГО ПРЕДАВАТЕ ОВОЈ АПАРАТ НА ДРУГИ, ВКЛУЧЕТЕ ГИ СИТЕ ДОКУМЕНТИ!

Во случај на оштетување, кое произлегува од непочитување на овие упатства за работа, барањето за гаранција нема да важи! Не се прифаќа одговорност за оштетување кое настанува како резултат на тоа! Во случај на материјално оштетување или лична повреда

предизвикана од неправилно ракување или непочитување на безбедносните упатства, не се прифаќа одговорност!

Деца и лица со инвалидитет

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

РИЗИК ОД ЗАГУБА НА ЖИВОТ ИЛИ РИЗИК ОД НЕСРЕЌА ЗА БЕБИЊА И ДЕЦА!

Никогаш не оставајте ги децата без надзор со амбалажата. Амбалажата предизвикува опасност од задушвање.

Децата често ги потценуваат опасностите. Секогаш чувајте ги децата подалеку од амбалажата.

- Овој производ можат да го користат деца на возраст од 8 години и повеќе, како и лица со намалени физички, сензорни или ментални способности или недостаток на искуство и знаење, доколку се под надзор или доколку им се дадени упатства во врска со употребата на производот на безбеден начин и доколку ги разбираат вклучените опасности.

- Децата не смеат да си играат со производот.
- Чистењето и одржувањето на уредот не смеат да ги извршуваат деца без надзор.
- Чувајте го производот и кабелот подалеку од дофат на деца кои имаат помалку од 8 години.

Предвидена употреба

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Злоупотребата може да доведе до повреда. Користете го производот единствено во согласност со овие упатства. Никако не се обидувајте да го измените производот.

Електрична безбедност

⚠ ОПАСНОСТ! Ризик од струен удар!

Никогаш не се обидувајте самите да го поправите производот. Во случај на дефект, поправките треба да ги врши само квалификуван персонал.

⚠ ОПАСНОСТ! Ризик од изгореници!

Во текот на употребата апаратот станува жежок. Не го допирајте апаратот додека е во употреба, ниту, пак, веднаш по употреба.

Допирајте го производот на рачката само за време на работата и додека сè уште се лади.

За време на употребата, треба да се внимава бидејќи може да се генерира мала топлина на рачката.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од струен

удар! Не потопувајте го производот во вода или други течности. Никогаш не држете го производот под проточна вода.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од струен удар!

Никогаш не употребувајте оштетен производ. Производот исклучете го од струја и контактирајте со вашиот продавач доколку е оштетен.

- Апаратот не смее да се користи доколку паднал, доколку има видливи знаци на оштетување.
- Производот е постојано напојуван со струја додека е поврзан со електричната мрежа.

- Пред да го приклучите производот, проверете дали вредностите на напонот и на струјата одговараат на вредностите прикажани на етикетата на производот.
- Редовно проверувајте дали приклучокот и кабелот за струја се оштетени. Ако кабелот за струја е оштетен, мора да биде заменет од производителот, неговиот сервисен агент или квалификувани лица за да се избегне опасност.
- Заштитиувајте го кабелот за струја од оштетување. Не оставајте го да виси над остри рабови, не го притискајте или свиткувајте. Држете го кабелот за струја подалеку од жешки површини и отворени пламени.

- Овој уред е наменет за употреба во домаќинства и слични употреби, како:
 - области за персонал во кујна во продавници, канцеларии и други работни средини;
 - куќи на фарма;
 - од страна на клиенти во хотели, мотели и други опкружувања од станбен тип;
 - опкружувања од типот на хотели за ноќевање со појадок.

Работење

- Апаратот не смее да се остави без надзор додека е приклучен во струја.
- Не поместувајте го апаратот додека работи.
- Не поставувајте го апаратот на жешки плочи (со гас, електрични, во опфатот на готвење на јаглен и сл.). Ракувајте со апаратот на рамна, стабилна, чиста, огноотпорна и сува површина.
- Не покривајте го апаратот додека е во употреба или веднаш по употребата, додека е уште жежок.

- Уверете се дека кабелот за напојување не е приклучен од плочите или не го допира работ на плочите.
- Не се препорачува употреба на продолжни кабли. Доколку е неопходна употреба на продолжен кабел, тој мора да биде дизајниран за проток на струја од најмалку 10 А.
- Поставете ги каблите така да не може да се сопнете од нив или да можат на друг начин да се оштетат.
- Со апаратот не може да се ракува со надворешен тајмер или посебен систем за контрола од далечина.

Чистење и складирање

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда!

Исклучете го производот од струја пред чистење и кога не се користи.

- Не складирајте го жешкиот апарат во орман или во амбалажата.
- Не го извлекувајте приклучокот за струја од штекерот со кабелот за струја.

- Заштитете го производот, неговиот кабел и приклучок за струја од прав, директна сончева светлина, капење и прскање на вода.
- Чувајте го апаратот на ладно, суво место, заштитен од влага и надвор од дофат на деца.
- Заштитете го апаратот од топлина. Не поставувајте го апаратот блиску до отворен пламен или извори на топлина како шпорети или уреди за греење.
- Погледнете во поглавјето „Чистење и грижа“ за упатства за чистење на производот.

● **Пред првата употреба**

- Отстранете го материјалот за пакување. Проверете дали сите делови се комплетни.
- За време на производството, деловите се покриени со заштитна маслена фолија. Пред првата употреба, користете го производот без храна за да испари секоја евентуална трага од остатоци.
- Исчитете го производот и неговите додатоци (видете „Чистење и нега“).

● **Работење**

① **ЗАБЕЛЕШКИ:**

- Првите неколку пати кога апаратот се загрева, може да се почувствува слаб мирис. Осигурете се дека во просторијата има доволно вентилација.
- Отфрлете ги првите сендвичи.

● **Вклучување/исклучување**

- Вклучување на производот: Поврзете го приклучокот за струја [5] во соодветен сиден штекер. Црвениот индикатор [2] светнува.
- Исклучување на производот: Исклучете го главниот приклучок [5] од штекерот. Црвениот индикатор [2] се гаси.

Светлосни индикатори	Статус
Црвениот индикатор е исклучен и зелениот индикатор е исклучен	Производот е исклучен
Црвениот индикатор е вклучен, а зелениот е исклучен	Производот се загрева претходно/повторно
Црвениот индикатор е вклучен и зелениот индикатор е вклучен	Оптималната температура е достигната

- ① **ЗАБЕЛЕШКА:** За време на работата, зелениот индикатор [3] се вклучува и исклучува повремено. Ова покажува дека производот повторно се загрева до температурата за печење.

● **Сендвичи**

① **ЗАБЕЛЕШКИ:**

- Подмачкајте ги двете плочи за загревање [6] со соодветно масло за печење.
 - Држете го производот заклучен додека го загревате.
 - Не преполнувајте го производот.
1. Загрејте додека не светне зелениот индикатор [3].
 2. Повлечете ја бравата [1]. Отворете го производот.
 3. Ставете ги сендвичите на долните плочи за загревање [6]. Рецепти за пример може да се најдат во следното поглавје.
 4. Затворете го производот. Затворете ја бравата [1]. Сендвичите сега се печат.

- Печењето трае приближно 4 минути. Продолжете или скратете го времето на печење за да го постигнете посакуваниот резултат. Сендвичот е идеален кога е златно-кафеав.
- Кога печењето ќе заврши: Исклучете го главниот приклучок [5] од ѕидниот штекер.

Маса за обработка – Апарат за сендвичи

	Сервирање	Време на подготовка
Сендвич со сланина, јајце и сирење	2	Прибл. 12 мин
Сендвич со печен чедар кашкавал и карамелизирано јаболко	2	Прибл. 20 мин
Сендвич со мисиркино месо	2	Прибл. 20 мин
Туна сендвич	2	Прибл. 20 мин
Затворен пица сендвич	2	Прибл. 25 мин
Сендвич со пржено јајце и домати	2	Прибл. 15 мин
Сендвич со домати и кромид	2	Прибл. 15 мин
Сендвич со шунка и сирење за тост	2	Прибл. 12 мин
Сендвич со пилешко и марула	2	Прибл. 20 мин
Сендвич со сланина и авокадо	2	Прибл. 15 мин

● Рецепти

- ❗ **ЗАБЕЛЕШКА:** Следниве рецепти се дизајнирани за време на печење од 4 минути.

● Сендвич со сланина, јајце и сирење

4 парчиња	Леб
2 парчиња	Зготвена сланина
2 парчиња	Кашкавал чедар
10 g	Путер
2	Јајца
1 прстофат	Бибер (опционално)
20 ml	Млеко

Подготовка:

- Претходно загрејте го производот.
- Изматете го јајцето, млекото и биберот во сад додека не се соедини. Расопете го путерот во тава за печење. Ставете ја смесата од јајца во тавата и матете додека не се згусне и свари. Пржените јајца се готови. Оставете настрана.
- Подмачкајте ги двете плочи за загревање [6] со соодветно масло за печење.
- Ставете 2 парчиња леб на долните плочи за греење [6]. Одозгора наредете со кајгана, зготвена сланина и чедар кашкавал.
- Одозгора наредете ги преостанатите 2 парчиња леб.
- Печете 4 минути додека не добијат златно-кафеава боја.

● Сендвич со печен чедар сирење и карамелизирано јаболко

4 парчиња	Леб
30 g	Шеќер
30 g	Путер
1 прстофат	Цимет
1	Мало јаболко (исечено)
4 парчиња	Кашкавал чедар

Подготовка:

1. Претходно загрејте го производот.
2. Растопете го путерот во тава за печење што не лепи. Додајте ги шеќерот и циметот и гответе додека шеќерот не се раствори. Додајте ги исечканите јаболка и гответе околу 5 минути додека не омекнат. Карамелизираните јаболка сега се готови. Оставете настрана за ладење.
3. Подмачкајте ги двете плочи за загревање [6] со соодветно масло за печење.
4. Ставете 2 парчиња леб на долните грејни плочи [6]. Одозгора ставете 2 парчиња чедар сирење, карамелизирани јаболка и уште 2 парчиња чедар сирење.
5. Одозгора наредете ги преостанатите 2 парчиња леб.
6. Печете 4 минути додека не добијат златно-кафеава боја.

● Сендвич со мисиркино месо

4 парчиња	Леб
4 парчиња	Кашкавал чедар
50 g	Печени мисиркини гради (исечени)
1	Домат (исечен)
15 g	Сенф
15 g	Мајонез

Подготовка:

1. Претходно загрејте го производот.
2. Во мал сад измешајте го мајонезот од сенф. Намачкајте на едната страна од секој леб.
3. Подмачкајте ги двете плочи за загревање [6] со соодветно масло за печење.
4. Ставете 2 парчиња леб (со страната од смесата од сенф нагоре) на долните грејни плочи [6]. Одозгора наредете 2 парчиња чедар сирење, домат, печени мисиркини гради, уште еден домат и уште 2 парчиња чедар сирење.
5. Одозгора ставете ги преостанатите 2 парчиња леб (со сенф-смесата надолу).
6. Печете 4 минути додека не добијат златно-кафеава боја.

● Туна сендвич

4 парчиња	Леб
10 g	Мајонез
35 g	Туна
2 парчиња	Кашкавал чедар

Подготовка:

1. Претходно загрејте го производот.
2. Во мал сад измешајте ја туната и мајонезот.
3. Подмачкајте ги двете плочи за загревање [6] со соодветно масло за печење.
4. Ставете 2 парчиња леб на долните грејни плочи [6]. Одозгора наросете 2 парчиња чедар сирење и туна со мајонез.
5. Одозгора наредете ги преостанатите 2 парчиња леб.
6. Печете 4 минути додека не добијат златно-кафеава боја.

● Затворен пица сендвич

4 парчиња	Леб
130 g	Рендана моцарела
40 g	Сос за пица
8 парчиња	Кулен
1 прстофат	Бибер (опционално)
1 прстофат	Италијански зачини (опционално)

Подготовка:

1. Претходно загрејте го производот.
2. Намачкајте сос за пица на едната страна од секој леб.
3. Подмачкајте ги двете плочи за загревање [6] со соодветно масло за печење.
4. Ставете 2 парчиња леб (со страната од сосот за пица нагоре) на долните грејни плочи [6]. Одозгора наросете со рендано моцарела сирење, пеперони, бибер и италијански зачини (по желба) и уште рендано моцарела сирење.
5. Одозгора ставете ги преостанатите 2 парчиња леб (со страната како сосот за пица надолу).
6. Печете 4 минути додека не добијат златно-кафеава боја.

● Сендвич со пржено јајце и домати

4 парчиња	Леб
2 парчиња	Домат (исечен)
2	Јајца
2 парчиња	Сирење (парче)
-	Сос за пица
-	Бибер

Процедури

1. Претходно загрејте го производот.
2. Намачкајте сос за пица на едната страна од секој леб.
3. Подмачкајте ги грејните плочи со масло за печење.
4. Јајцата се пржат во друг плех за печење.
5. Ставете 2 парчиња леб (со страната од сосот за пица нагоре) на долните плочи за греење. Одозгора ставете пржено јајце, исечен домати, сирење и додадете малку бибер.
6. Одозгора наредете ги преостанатите 2 парчиња леб.
7. Печете 4 минути додека не добијат златно-кафеава боја.

● Сендвич со домати и кромид

4 парчиња	Леб
2 парчиња	Домат (исечен)
2	Кромид (исецкан)
2 парчиња	Сирење (парче)
-	Путер (мек)
-	Бибер

Подготовка:

1. Претходно загрејте го производот.
2. Путер од едната страна од секој леб.
3. Подмачкајте ги грејните плочи со масло за печење.
4. Ставете 2 парчиња леб (со путерот свртен нагоре) на долните грејни плочи. Одозгора ставете кромид, сечкан домати, сирење и додадете малку црн пипер.
5. Одозгора наредете ги преостанатите 2 парчиња леб.
6. Печете 4 минути додека не добијат златно-кафеава боја.

● Сендвич со шунка и сирење за тост

4 парчиња	Леб
2 парчиња	Домат (исечен)
2	Кромид (исецкан)
2	Исечена шунка
2 парчиња	Сирење (парче)
-	Сос за пица
-	Сол
-	Бибер

Подготовка:

1. Претходно загрејте го производот.
2. Намачкајте сос за пица на едната страна од секој леб.
3. Подмачкајте ги грејните плочи со масло за печење.
4. Ставете 2 парчиња леб (со страната од сосот за пица нагоре) на долните грејни плочи. Одозгора ставете кромид, сечкан домати, сирење, шунка, сирење, додадете малку црн пипер и сол.
5. Одозгора наредете ги преостанатите 2 парчиња леб.
6. Печете 4 минути додека не добијат златно-кафеава боја.

● Сендвич со пилешко и марула

4 парчиња	Леб
4	Лист од зелена салата
1 лажица	Мајонез
-	Пилешко (исечено)

Подготовка:

1. Претходно загрејте го производот.
2. Подмачкајте ги грејните плочи со масло за печење.
3. Ставете 2 парчиња леб на долните грејни плочи. Одозгора ставете пилешко, лист од зелена салата и мајонез.

4. Одозгора наредете ги преостанатите 2 парчиња леб.
5. Печете 4 минути додека не добијат златно-кафеава боја.

● Сендвич со сланина и авокадо

4 парчиња	Леб
1/2	Авокадо (пире)
-	Сланина
-	Путер

Подготовка:

1. Претходно загрејте го производот.
2. Намачкајте ја 1-та страна од секој леб со путер.
3. Подмачкајте ги грејните плочи со масло за печење.
4. Ставете 2 парчиња леб (со путерот нагоре) на долните грејни плочи. Одозгора ставете сланина и пасирано авокадо.
5. Одозгора наредете ги преостанатите 2 парчиња леб.
6. Печете 4 минути додека не добијат златно-кафеава боја.

● Чистење и грижа

⚠ ОПАСНОСТ! Ризик од струен удар!

Пред чистење: Секогаш исклучувајте го производот од ѕидниот штекер.

⚠ ОПАСНОСТ! Ризик од изгореници!

Не го чистете апаратот веднаш по употребата. Оставете го апаратот прво да се излади.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! Не потопувајте ги електричните компоненти на апаратот во вода или други течности. Никогаш не држете го производот под проточна вода.

⚠ ИЗВЕСТУВАЊЕ! Ризик од оштетување! Не користете абразивни, агресивни средства за чистење или цврсти четки за да ги исчистите производите.

- ЗАБЕЛЕШКА:** Исчистете го производот веднаш штом ќе се излади. Штом ќе се исушат остатоците од храна, не е лесно да се извадат.

Дел	Начин на чистење
Домување	☐ Избришете го куќиштето со малку навлажнета крпа. Додајте малку детергент, доколку е потребно. ☐ Не дозволувајте во внатрешноста на апаратот да влезе вода или други течности.
Плоча за загревање 6	☐ Избришете ги плочите со малку влажна крпа и благ детергент.
Отвори околу плочите за загревање 6	☐ Отстранување на маст и течности: Употребете парче хартија за кујна. ☐ Отстранување на залепени изгорени остатоци: Користете дрвена шпатула или мали дрвени ражници.

- ☐ По чистењето и пред повторна употреба на производот: Темелно исушете ги сите делови.

● Складирање

ОПАСНОСТ! Ризик од изгореници!

Не го складирајте апаратот веднаш по употреба. Оставете го апаратот прво да се излади.

- ☐ Исушете го апаратот пред складирање.
- ☐ Намотајте го кабелот за напојување **5** околу држачот за кабел **4** на дното од производот.
- ☐ Складирајте го производот во оригиналната амбалажа кога не е во употреба.
- ☐ Чувајте го апаратот на ладно, суво место, заштитен од влага и надвор од дофат на деца.

● Одлагање

Амбалажата е направена од еколошки материјали кои можете да ги одложите преку локалните центри за рециклирање.



Внимавајте на обележувањето на материјалите за пакување при селектирање на отпадот, тие се означени со кратенки (a) и броеви (b) со следното значење: 1–7: Пластика/20–22: Хартија и картон/80–98: Комбинирани материјали.



Варијантите за одлагање на истрошениот производ можете да ги дознаете во Вашата општина или градска администрација.



Кога вашиот производ веќе не е употреблив, во интерес на заштитата на животната средина, не го фрлајте во домашниот отпад, туку предадете го на соодветно стручно одлагање. За информации за собирањите пунктови и нивното работно време, обратете се до Вашата надлежна администрација.

● **Гаранција**

Производот е изработен според строги насоки за квалитет и е внимателно проверен пред испорака. Во случај на материјални или производствени недостатоци, имате законски права кон продавачот на производот. Вашите законски права не се ограничени на никаков начин со нашата гаранција наведена подолу.

Гаранцијата за овој производ изнесува 3 години од датумот на купување. Гарантниот рок започнува од датумот на купување. Чувајте ја оригиналната сметка за купување на безбедно место, бидејќи овој документ е потребен како доказ за купувањето.

Сите оштетувања или недостатоци кои постоеле уште при купувањето мора веднаш да се пријават по вадењето на производот од амбалажата.

Доколку производот во рок од 3 години од датумот на купување покаже материјален или производствен недостаток, ние – по наш избор – ќе го поправиме или замениме бесплатно за Вас. Гарантниот рок не се продолжува со прифатено гарантно барање. Ова важи и за заменетите и поправените делови.

Оваа гаранција престанува да важи ако производот е оштетен или неправилно користен или одржуван.

Гаранцијата ги покрива материјалните и производствените недостатоци. Оваа гаранција не се однесува на делови од производот кои се предмет на нормално трошење и затоа се сметаат за потрошни делови (на пр. батерии, акумулатори, црева, кертрици), ниту на оштетувања на кревки делови, како што се прекинувачи или делови од стакло.

● **Постапка во случај на гаранција**

За да се обезбеди брза обработка на Вашето барање, следете ги следниве упатства:

Чувајте го оригиналната сметка за купување и бројот на артиклот (IAN 516434_2510) како доказ за купување.

Бројот на артиклот можете да го најдете на типската плочка, гравура на производот, на насловната страница на упатството за употреба, (види лево долу) или како налепница на задната или долната страна од производот.

Доколку се појават функционални дефекти или други недостатоци, прво контактирајте ја сервисната служба наведена подолу телефонски или по е-пошта.

Штом производот ќе биде евидентиран како неисправен, можете да го вратите бесплатно на адресата за сервис која ќе Ви биде соопштена. Осигурајте се дека го приложувате оригиналниот доказ за купување (фискална сметка) и краток писмен опис во кој се наведуваат деталите за дефектот и времето на неговото појавување.

● **Сервис**



Сервис Северна Македонија

Тел.: 0800 90698

Е-пошта: owim@lidl.mk



Српски знак за сообразност



Paralajmërimet dhe simbolet e përdorura	Faqja 105
Hyrje	Faqja 106
Përdorimi i synuar.	Faqja 106
Çfarë përfshihet në dërgesë.	Faqja 106
Përshkrimi i pjesëve	Faqja 106
Të dhënat teknike.	Faqja 106
Udhëzime sigurie	Faqja 106
Para përdorimit për herë të parë	Faqja 110
Përdorimi	Faqja 110
Ndezja/fikja	Faqja 110
Sanduiçë	Faqja 110
Recetat	Faqja 111
Sanduiç me proshutë, vezë dhe djathë	Faqja 111
Kaçkavall i grirë me mollë të karamelizuar	Faqja 111
Sanduiç me gjel deti.	Faqja 111
Sanduiç me ton	Faqja 112
Sanduiç pice pudgy pie.	Faqja 112
Sanduiç me vezë të skuqur dhe domate	Faqja 112
Sanduiç me domate dhe qepë.	Faqja 113
Sanduiç tost me proshutë dhe djathë.	Faqja 113
Sanduiç me pulë dhe sallatë jeshile.	Faqja 113
Sanduiç me proshutë dhe avokado	Faqja 113
Pastrimi dhe kujdesi	Faqja 114
Ruajtja	Faqja 114
Asgjësimi	Faqja 114
Garancia	Faqja 115
Procedura në rast garancie	Faqja 115
Shërbimi.	Faqja 115

Paralajmërimet dhe simbolet e përdorura

Në këtë manual përdorimi dhe në paketim janë përdorur paralajmërimet e mëposhtme:

	RREZIK! Ky simbol, i shoqëruar me fjalën sinjalizuese “Rrezik”, tregon një rrezik të lartë i cili nëse nuk parandalohet, mund të shkaktojë vdekje ose lëndime të rënda.		Rryma alternuese/tensioni
		Hz	Hertz (frekuenca e furnizimit)
		W	Watt
	PARALAJMËRIM! Ky simbol, në kombinim me fjalën sinjalizuese “Paralajmërim” tregon një rrezik mesatar i cili nëse nuk parandalohet mund të shkaktojë vdekje ose lëndime të rënda.		SHËNIM: Ky simbol, i shoqëruar me fjalën “Shënim” jep informacion të dobishëm shtesë.
			Përdoreni produktin vetëm në hapësira të brendshme të thata.
	KUJDES! Ky simbol, i shoqëruar me fjalën sinjalizuese “Kujdes” tregon një rrezik të ulët i cili nëse nuk parandalohet, mund të shkaktojë lëndime të lehta ose mesatare.		Rrezik – rrezik i goditjes elektrike!
			Kujdes – sipërfaqe e nxehtë!
	Kjo pajisje është klasifikuar me klasin I të mbrojtjes, ndaj duhet të lidhet me një tokëzim mbrojtës.		I sigurt në ushqim Ky produkt nuk ka ndikim negativ të shija ose aroma.
CE	Shenja CE tregon konformitetin me direktivat përkatëse të BE-së që zbatohen për këtë produkt.	 	Informacione sigurie Udhëzimet e përdorimit

PAJISJE PËR SANDUIÇË

● Hyrje

Ju urojmë për blerjen e produktit tuaj të ri. Keni zgjedhur një produkt me cilësi të lartë. Manuali i përdorimit është pjesë e këtij produkti. Ai përmban udhëzime të rëndësishme për sigurinë, përdorimin dhe asgjësimin. Njihuni mirë me të gjitha udhëzimet e përdorimit dhe të sigurisë para përdorimit të produktit. Përdorni produktin vetëm siç është përshkruar dhe vetëm për përdorimet e përcaktuara. Dorëzoni të gjitha dokumentet bashkë me produktin, nëse ia kaloni një pale të tretë.

Ju mund të shkarkoni dhe shikoni këtë dhe shumë manuale të tjera në www.lidl-service.com. Duke skanuar kodin QR, do të ridrejtoheni drejtpërdrejt në faqen e shërbimit të Lidl (www.lidl-service.com), ku mund të hapni manualin e përdorimit duke shtypur numrin e artikullit (IAN) 516434_2510.

● Përdorimi i synuar

- Ky produkt është ndërtuar për të bërë sanduiç. Mos e përdorni për asnjë qëllim tjetër.
- Ky produkt është bërë vetëm për përdorim privat shtëpiak, jo për qëllime tregtare.
- Prodhuksi nuk mban asnjë përgjegjësi për dëmtimet e shkaktuara nga përdorimi i papërshtatshëm.

● Çfarë përfshihet në dërgesë

Pas shpaktimit të produktit, kontrolloni nëse dorëzimi ka përfunduar ose nëse të gjitha pjesët janë në gjendje të mirë. Hiqini të gjitha materialet e paketimit para përdorimit.

- 1 Pajisje për sanduiçë
- 1 Manuali i përdorimit

● Përshkrimi i pjesëve

- 1 Bllokimi
- 2 Treguesi i kuq (energji)
- 3 Treguesi jeshil (gati)
- 4 Mbatësi i kordonit të energjisë
- 5 Kordoni i energjisë me spinë
- 6 Pllakat e nxehjes

● Të dhënat teknike

Tensioni i hyrjes:	220–240 V~, 50 Hz
Konsumi i energjisë:	750 W
Klasi i mbrojtjes:	I
Certifikimi	
HG14253A:	GS (TÜV SÜD)
HG14253A-BS:	–



Udhëzime sigurie

PARA SE TA PËRDORNI PRODUKTIN, NJIHUNI ME TË GJITHA INFORMACIONET E SIGURISË DHE UDHËZIMET E PËRDORIMIT! KUR UA JEPNI PRODUKTIN TË TJERËVE, JU LUTEMI TË PËRFSHINI EDHE TË GJITHA DOKUMENTET!

Në rast dëmtimi që rezultojnë nga moszbatimi i këtyre udhëzimeve të përdorimit, pretendimet për garanci bëhen të pavlefshme! Nuk pranohet asnjë përgjegjësi për dëmtimet që vijnë si pasojë! Në rast të dëmtimit material ose lëndimeve fizike që shkatohen nga trajtimi i papërshtatshëm ose nga moszbatimi i udhëzimeve

të sigurisë, nuk pranohet asnjë përgjegjësi!

Fëmijët dhe personat me aftësi të kufizuara

⚠️ PARALAJMËRIM!

RREZIK VDEKJEJE OSE AKSIDENTESH NDAJ FOSHNJAVE DHE FËMIJËVE!

Mos i lini asnjëherë fëmijët të pambikëqyrur me materialin e paketimit. Materiali i paketimit paraqet rrezik mbytjeje. Shpeshherë, fëmijët nuk i llogaritin mirë rreziqet. Mbajini gjithnjë fëmijët larg nga materiali i paketimit.

- Produkti mund të përdoret nga fëmijët e moshës 8 vjeç e sipër dhe nga persona me aftësi të kufizuara fizike, shqisore ose mendore, ose me mungesë përvojë dhe njohuri nëse janë mbikëqyrur ose udhëzuar në lidhje me përdorimin e produktit në një mënyrë të sigurt dhe i kuptojnë rreziqet që përfshihen.
- Fëmijët nuk duhet të luajnë me produktin.
- Pastrimi dhe mirëmbajtja që i takojnë përdoruesit nuk duhet të bëhen nga fëmijët pa mbikëqyrje.

- Mbajeni produktin dhe kordonin larg fëmijëve më pak se 8 vjeç.

Përdorimi i synuar

⚠️ PARALAJMËRIM!

Keqpërdorimi mund të shkaktojë lëndime. Përdoreni këtë produkt vetëm në përputhje me këto udhëzime. Mos u përpiqni ta modifikoni produktin në asnjë mënyrë.

Siguria elektrike

⚠️ RREZIK! Rrezik i goditjes elektrike! Mos u përpiqni asnjëherë ta riparoni produktin vetë. Në rast defekti, riparimet duhet të kryhen vetëm nga personeli i kualifikuar.

⚠️ RREZIK! Rrezik djegieje!

Gjatë përdorimit, produkti nxehet. Mos e prekni produktin ndërsa është në përdorim ose menjëherë pas përdorimit. Gjatë përdorimit dhe kur është ende duke u ftohur, prekeni produktin vetëm te doreza. Gjatë përdorimit duhet të bëni kujdes pasi doreza mund të nxehet pak.

⚠️ PARALAJMËRIM! Rrezik i goditjes elektrike! Mos e zhytni produktin në ujë ose në lëngje të tjera. Mos e mbani asnjëherë produktin në ujë të rrjedhshëm.

⚠️ PARALAJMËRIM! Rrezik i goditjes elektrike!

Asnjëherë mos e përdorni produktin nëse është dëmtuar. Shkëputeni produktin nga furnizimi me energji dhe kontaktoni shitësin nëse dëmtohet.

- Produkti nuk duhet të përdoret nëse është rrëzuar, nëse ka shenja të dukshme dëmtimi.
- Produkti ka energji gjithë kohës kur është i lidhur në prizë.
- Para se ta lidhni produktin me furnizimin me energji, kontrolloni që vlera e tensionit dhe rrymës përputhet me detajet e furnizimit me energji që tregohen në etiketën e të dhënave të produktit.

- Kontrolloni rregullisht spinën e energjisë dhe kordonin e energjisë për të parë nëse ka dëmtime. Për të shmangur rreziqet, nëse kordoni i energjisë dëmtohet, ai duhet të ndërrohet nga prodhuesi, nga agjenti i tij i shërbimit ose nga persona me kualifikim të ngjashëm.
- Mbrojeni kordonin e energjisë nga dëmtimet. Mos e lini të varet në skajet e mprehta, mos e shtypni ose mos e përthyni. Mbajeni kordonin e energjisë larg nga sipërfaqet e nxehta dhe nga zjarri.
- Kjo pajisje është bërë për t'u përdorur në ambiente familjare dhe në aplikime të ngjashme, si për shembull:
 - kuzhina stafi në dyqane, zyra dhe në mjedise të tjera pune;
 - ferma;
 - nga klientët në hotele, motele dhe në mjedise të tjera të tipit rezidencial;
 - mjedise të tipit “krevat dhe mëngjes”.

Përdorimi

- Produkti nuk duhet të lihet i pambikëqyrur ndërkohë që është i lidhur me furnizimin me energji.
- Mos e lëvizni produktin ndërsa është në punë.
- Mos e vendosni produktin mbi vatra gatimi të nxehta (sobë batimi me gaz, korrent, qymyr etj.). Përdoreni produktin vetëm mbi sipërfaqe të niveluar, të qëndrueshme, të pastër, rezistente ndaj nxehtësisë dhe të thatë.
- Mos e mbuloni produktin ndërsa është në përdorim ose shpejt pas përdorimit, ndërkohë që është ende i nxehtë.
- Sigurohuni që kordoni i energjisë të mos kafshohet nga pllakat ose të mos prekë buzët e pllakave.
- Nuk rekomandohet përdorimi i kordonëve zgjatues. Nëse është e nevojshme të përdorni kordon zgjatues, ai duhet të jetë projektuar për rrymë të paktën 10 A.
- Shtrojini kabllot në mënyrë të tillë që të mos rrëzohen, përndryshe mund të dëmtohen.

- Ky produkt nuk është bërë që të përdoret me një kohëmatës të jashtëm apo me një sistem të veçantë të kontrollit në distancë.

Pastrimi dhe ruajtja

⚠ **PARALAJMËRIM! Rrezik lëndimi!** Shkëputeni

- produktin nga furnizimi me energji para se ta pastroni, si dhe kur nuk e përdorni.
- Mos e futni produktin në dollap ose në paketim ndërkohë që është ende i nxehtë.
 - Mos e hiqni spinën e energjisë nga priza duke tërhequr kordonin.
 - Mbrojeni produktin, kordonin e energjisë dhe spinën nga pluhuri, drita direkt e diellit, pikat dhe spërkatja e ujit.
 - Mbajeni produktin në një vend të freskët, të thatë dhe të mbrojtur nga lagështia, si dhe larg fëmijëve.
 - Mbrojeni produktin nga nxehtësia. Mos e vendosni produktin pranë zjarrit ose burimeve të nxehtësisë, si sobat ose pajisjet ngrohëse.
 - Shihni kapitullin "Pastrimi dhe kujdesi" për udhëzime se si ta pastroni produktin.

● **Para përdorimit për herë të parë**

- Hiqini materialet e paketimit. Kontrolloni nëse ndodhen të gjitha pjesët.
- Gjatë prodhimit, pjesët mbulohen me një shtresë vaji mbrojtës. Para se ta përdorni për herë të parë, vëreni në punë produktin pa ushqim në mënyrë që mbetjet e mundshme të avullojnë.
- Pastrojeni produktin dhe aksesoret e tij (shiko "Pastrimi dhe kujdesi").

● **Përdorimi**

① **SHËNIME:**

- Herët e para që nxehet produkti mund të lëshojë pak erë. Ajroseni mirë vendin.
- Hidhini sanduiçët e parë.

● **Ndezja/fikja**

- Ndezja e produktit: Lidhni spinën e energjisë [5] në një prizë të përshtatshme. Treguesi i kuq [2] ndizet.
- Fikja e produktit: Shkëputeni spinën e energjisë [5] nga priza. Treguesi i kuq [2] fiket.

Dritat treguese	Statusi
Treguesi i kuq i fikur dhe treguesi jeshil i fikur	Produkti i fikur
Treguesi i kuq i ndezur dhe treguesi jeshil i fikur	Produkti po ngrohet paraprakisht/ngrohet sërish
Treguesi i kuq i ndezur dhe treguesi jeshil i ndezur	Është arritur temperatura optimale e funksionimit

- ① **SHËNIM:** Gjatë përdorimit, treguesi jeshil [3] ndizet dhe fiket herë pas here. Kjo tregon që produkti po nxehet përsëri për të arritur temperaturën e pjekjes.

● **Sanduiçë**

① **SHËNIME:**

- Lyeni të dyja pllakat e nxehjes [6] me vaj të përshtatshëm për pjekje.
 - Mbajeni produktin të kyçur gjatë ngrohjes paraprake.
 - Mos e mbushni tepër produktin.
1. Ngrohni paraprakisht derisa treguesi jeshil [3] të ndizet.
 2. Tërhiqni çelësin [1]. Hapeni produktin.
 3. Vendosni sanduiçët mbi pllakat e poshtme të nxehjes [6]. Në kapitullin vijues mund të gjeni receta model.
 4. Mbylleni produktin. Mbylleni çelësin [1]. Sanduiçët tani po piqen.
 5. Pjekja zgjat rreth 4 minuta. Zgjatni ose shkurtoni kohën e pjekjes për të arritur rezultatin që doni. Sanduiçi është ideal kur tosti ka ngjyrë kafe të artë.
 6. Kur të përfundojë pjekja: Hiqeni spinën [5] nga priza.

Tabela e përpunimit – Pajisje për sanduiçë

	Servirja	Koha e përgatitjes
Sanduiç me proshutë, vezë dhe djathë	2	Rreth 12 min
Sanduiç me kaçkavall të grirë me mollë të karamelizuar	2	Rreth 20 min
Sanduiç me gjel deti	2	Rreth 20 min
Sanduiç me ton	2	Rreth 20 min
Sanduiç pice pudgy pie	2	Rreth 25 min
Sanduiç me vezë të skuqur dhe domate	2	Rreth 15 min
Sanduiç me domate dhe qepë	2	Rreth 15 min

	Servirja	Koha e përgatitjes
Sanduiç tost me proshutë dhe djathë	2	Rreth 12 min
Sanduiç me pulë dhe sallatë jeshile	2	Rreth 20 min
Sanduiç me proshutë dhe avokado	2	Rreth 15 min

● Recetat

- ❗ **SHËNIM:** Recetat e mëposhtme janë bërë për kohë pjekjeje prej 4 minutash.

● Sanduiç me proshutë, vezë dhe djathë

4 feta	Bukë
2 feta	Proshutë e pjekur
2 feta	Kaçkavall
10 g	Gjalpë
2	Vezë
1 majë	Piper (opsional)
20 ml	Qumësht

Përgatitja:

- Ngrohni paraprakisht produktin.
- Rrihi vezën, qumështin dhe piperin në një tas derisa të përzieren. Shkrini gjalpën në një tigan. Hidhni përzierjen e vezës në tigan dhe rriheni derisa të trashet dhe të gatuhet. Vezët e rrahura janë gati. Lërin mënjane.
- Lyeni të dyja pllakat e nxehtës [6] me vaj të përshatshëm për pjekje.
- Vendosni 2 feta bukë në pllakat e poshtme të nxehtës [6]. Sipër hidhni vezët e rrahura, proshutën e gatuar dhe kaçkavallin.
- Mbulojeni me 2 fetat e tjera të bukës.
- Piqini për 4 minuta derisa të marrin ngjyrë kafe të artë.

● Kaçkavall i grirë me mollë të karamelizuar

4 feta	Bukë
30 g	Sheqer
30 g	Gjalpë
1 majë	Kanellë
1	Mollë e vogël (e prerë në feta)
4 feta	Kaçkavall

Përgatitja:

- Ngrohni paraprakisht produktin.
- Shkrini gjalpën në një tigan që nuk ngjit. Shtoni sheqerin dhe kanellën dhe gatujini derisa sheqeri të shkrihet. Shtoni mollët e prera në feta dhe gatujini për 5 minuta derisa të zbuten. Mollët e karamelizuara tani janë gati. Lërin mënjane që të ftohen.
- Lyeni të dyja pllakat e nxehtës [6] me vaj të përshatshëm për pjekje.
- Vendosni 2 feta bukë në pllakat e poshtme të nxehtës [6]. Mbulojeni me 2 feta kaçkavall, mollë të karamelizuar, 2 feta të tjera kaçkavall.
- Mbulojeni me 2 fetat e tjera të bukës.
- Piqini për 4 minuta derisa të marrin ngjyrë kafe të artë.

● Sanduiç me gjel deti

4 feta	Bukë
4 feta	Kaçkavall
50 g	Gjoks gjeli i pjekur (në feta)
1	Domate (në feta)
15 g	Mustardë
15 g	Majonez

Përgatitja:

1. Ngrohni paraprakisht produktin.
2. Në një tas të vogël përziemi mustardën e majonezës. Lyeni 1 anë të çdo fete buke.
3. Lyeni të dyja pllakat e nxehtës [6] me vaj të përshtatshëm për pjekje.
4. Vendosni 2 feta buke (përzierja e mustardës lart) në pllakat e poshtme të nxehtës [6]. Mbulojeni me 2 feta kaçkavall, domate, gjoks gjeli i pjekur, një domate tjetër dhe 2 feta kaçkavall.
5. Mbulojeni me 2 fetat e tjera të bukës (përzierja e mustardës poshtë).
6. Piqini për 4 minuta derisa të marrin ngjyrë kafe të artë.

● Sanduiç me ton

4 feta	Bukë
10 g	Majonez
35 g	Ton
2 feta	Kaçkavall

Përgatitja:

1. Ngrohni paraprakisht produktin.
2. Në një tas të vogël përziemi tonin dhe majonezin.
3. Lyeni të dyja pllakat e nxehtës [6] me vaj të përshtatshëm për pjekje.
4. Vendosni 2 feta bukë në pllakat e poshtme të nxehtës [6]. Mbulojeni me 2 feta kaçkavall, dhe ton me majonez.
5. Mbulojeni me 2 fetat e tjera të bukës.
6. Piqini për 4 minuta derisa të marrin ngjyrë kafe të artë.

● Sanduiç pice pudgy pie

4 feta	Bukë
130 g	Djathë mocarela i grirë
40 g	Salcë pice
8 feta	Peperoni
1 majë	Piper (opsional)
1 majë	Marinim italian (opsional)

Përgatitja:

1. Ngrohni paraprakisht produktin.
2. Përhapni salcën e picës në 1 anë të çdo fete buke.
3. Lyeni të dyja pllakat e nxehtës [6] me vaj të përshtatshëm për pjekje.
4. Vendosni 2 feta buke (ana e salcës së picës lart) në pllakat e poshtme të nxehtës [6]. Mbulojeni me djathin mocarela të grirë, peperoni, piper dhe marinim italian (opsional) dhe akoma djathë mocarela të grirë.
5. Mbulojeni me 2 fetat e tjera të bukës (ana e salcës së picës poshtë).
6. Piqini për 4 minuta derisa të marrin ngjyrë kafe të artë.

● Sanduiç me vezë të skuqur dhe domate

4 feta	Bukë
2 feta	Domate (në feta)
2	Vezë
2 feta	Djathë (fetë)
-	Salcë pice
-	Piper

Procedurat

1. Ngrohni paraprakisht produktin.
2. Përhapni salcën e picës në 1 anë të çdo fete buke.
3. Lyeni pllakat e nxehtës me vaj gatimi.
4. Skuqni vezën në tiganin tjetër.
5. Vendosni 2 feta buke (ana e salcës së picës lart) në pllakat e poshtme të nxehtës. Mbulojeni me vezë të skuqur, domate me feta, djathë, shtoni pak piper.
6. Mbulojeni me 2 fetat e tjera të bukës.
7. Piqini për 4 minuta derisa të marrin ngjyrë kafe të artë.

● Sanduiç me domate dhe qepë

4 feta	Bukë
2 feta	Domate (në feta)
2	Qepë (në feta)
2 feta	Djathë (fetë)
-	Gjalpë (i butë)
-	Piper

Përgatitja:

1. Ngrohni paraprakisht produktin.
2. Lyeni me gjalpë 1 anë të çdo fete buke.
3. Lyeni pllakat e nxehtë me vaj gatimi.
4. Vendosni 2 feta buke (me anën e gjalpës lart) mbi pllakat e poshtme të nxehtë. Mbulojeni me qepë, domate në feta, djathë, shtoni pak piper.
5. Mbulojeni me 2 fetat e tjera të bukës.
6. Piqini për 4 minuta derisa të marrin ngjyrë kafe të artë.

● Sanduiç tost me proshutë dhe djathë

4 feta	Bukë
2 feta	Domate (në feta)
2	Qepë (në feta)
2	Proshutë në feta
2 feta	Djathë (fetë)
-	Salcë pice
-	Kripë
-	Piper

Përgatitja:

1. Ngrohni paraprakisht produktin.
2. Përhapij salcën e picës në 1 anë të çdo fete buke.
3. Lyeni pllakat e nxehtë me vaj gatimi.
4. Vendosni 2 feta bukë (ana e salcës së picës lart) mbi pllakat e poshtme të nxehtë. Mbulojeni me qepë, domate në feta, djathë, proshutë, shtoni pak piper dhe kripë.
5. Mbulojeni me 2 fetat e tjera të bukës.

6. Piqini për 4 minuta derisa të marrin ngjyrë kafe të artë.

● Sanduiç me pulë dhe sallatë jeshile

4 feta	Bukë
4	Gjethet e sallatës jeshile
1 lugë gjelle	Majonez
-	Pulë (në feta)

Përgatitja:

1. Ngrohni paraprakisht produktin.
2. Lyeni pllakat e nxehtë me vaj gatimi.
3. Vendosni 2 feta buke mbi pllakat e poshtme të nxehtë. Mbulojeni me pulë, gjethet e sallatës jeshile, majonez.
4. Mbulojeni me 2 fetat e tjera të bukës.
5. Piqini për 4 minuta derisa të marrin ngjyrë kafe të artë.

● Sanduiç me proshutë dhe avokado

4 feta	Bukë
1/2	Avokado (e shtypur)
-	Proshutë
-	Gjalpë

Përgatitja:

1. Ngrohni paraprakisht produktin.
2. Lyeni me gjalpë 1 anë të çdo fete buke.
3. Lyeni pllakat e nxehtë me vaj gatimi.
4. Vendosni 2 feta buke (ana e gjalpës lart) mbi pllakat e poshtme të nxehtë. Mbulojeni me proshutë, avokado të shtypur.
5. Mbulojeni me 2 fetat e tjera të bukës.
6. Piqini për 4 minuta derisa të marrin ngjyrë kafe të artë.

● Pastrimi dhe kujdesi

RREZIK! Rrezik i goditjes elektrike!

Para pastrimit: Shkëputeni gjithnjë produktin nga priza.

 **RREZIK! Rrezik djegieje!** Mos e pastroni produktin menjëherë pas përdorimit. Lëreni të ftohet fillimisht.

 **PARALAJMËRIM!** Mos i zhytni pjesët elektrike të produktit në ujë ose në lëngje të tjera. Mos e mbani asnjëherë produktin në ujë të rrjedhshëm.

 **NJOFTIM! Rrezik dëmtimi!** Mos përdorni pastrues gërryes ose agresivë apo furça të forta për ta pastruar produktin.

 **SHËNIM:** Pastrojeni produktin menjëherë pasi të ftohet. Nëse mbetjet e ushqimeve lihen të thahen, ato nuk hiqen lehtë.

Pjesa	Metoda e pastrimit
Trupi i jashtëm	☐ Fshijeni trupin me një leckë pak të njomë. Shtoni pak detergjent nëse është e nevojshme. ☐ Mos lejoni që uji ose lëngjet e tjera të futen në pjesën e brendshme të produktit.
Pllakat e nxehtës [6]	☐ Fshijini pllakat me një leckë pak të njomë dhe detergjent të butë.
Vrimat rrotull pllakave të nxehtës [6]	☐ Hiqni yndyrën dhe lëngjet: Përdorni një pecetë kuzhine. ☐ Heqja e mbetjeve të djegura: Përdorni një spatul druri ose një kunjë të vogël druri.

☐ Pas pastrimit dhe pas ripërdorimit të produktit: Thajini mirë të gjitha pjesët.

● Ruajtja

 **RREZIK! Rrezik djegieje!** Mos e vendosni produktin menjëherë pas përdorimit. Lëreni të ftohet fillimisht.

- ☐ Pastrojeni produktin para se ta vendosni.
- ☐ Mbështilleni kordonin e energjisë [5] rreth mbajtësit të kordonit [4] poshtë produktit.
- ☐ Mbajeni produktin në paketimin origjinal kur nuk e përdorni.
- ☐ Mbajeni produktin në një vend të freskët, të thatë dhe të mbrojtur nga lagështia, si dhe larg fëmijëve.

● Asgjësimi

Ambalazhi është i përbërë nga materiale miqësore me mjedisin, të cilat mund t'i asgjësoni në pikat lokale të riciklimit.



Kini parasysh etiketimin e materialeve të ambalazhit gjatë ndarjes së mbeturinave; ato janë të shënuara me shkurtës (a) dhe numra (b) me këtë kuptim: 1–7: Plastika/20–22: Letra dhe kartoni/80–98: Materiale të përziera.



Mundësitë për asgjësimin e produktit të përdorur i merrni në komunën ose bashkinë tuaj.



Mos e hidhni produktin tuaj në mbeturinat shtëpiake kur ai nuk funksionon më, por dorëzoni në një mënyrë të përshtatshme për mjedisin. Për informacion rreth pikave të grumbullimit dhe orareve të tyre, mund të kontaktoni administratën tuaj lokale.

● **Garancia**

Produkti është prodhuar sipas udhëzimeve të rrepta të cilësisë dhe është kontrolluar me kujdes para dorëzimit. Në rast të defekteve të materialit ose të prodhimit, keni të drejta ligjore ndaj shitësit të produktit. Të drejtat tuaja ligjore nuk kufizohen në asnjë mënyrë nga garancia jonë e përshkruar më poshtë.

Garancia për këtë produkt është 3 vjet nga data e blerjes. Afati i garancisë fillon nga data e blerjes. Ruani faturën origjinale të blerjes në një vend të sigurt, pasi ky dokument është i nevojshëm si dëshmi e blerjes.

Të gjitha dëmtimet ose defektet që janë të pranishme në momentin e blerjes duhet të raportohen menjëherë pas hapjes së produktit.

Nëse produkti brenda 3 viteve nga data e blerjes paraqet një defekt material ose të prodhimit, ne do ta riparojmë ose zëvendësojmë atë falas për ju, sipas zgjedhjes sonë. Afati i garancisë nuk zgjatet në rast të pranimit të një kërkesë të garancisë. Kjo vlen edhe për pjesët e zëvendësuara ose të riparuar.

Kjo garanci humbet nëse produkti është dëmtuar ose përdorur apo mirëmbajtur në mënyrë të papërshtatshme.

Garancia mbulon defektet materiale dhe të prodhimit. Kjo garanci nuk vlen për pjesë të produktit që konsumohen në përdorim të zakonshëm dhe konsiderohen si pjesë të konsumuara (p.sh. bateri, akumulator, tuba, kartusha boje), si dhe për dëmtime të pjesëve delikate, p.sh. çelësa ose pjesë prej xhami.

● **Procedura në rast garancie**

Për të siguruar një trajtim të shpejtë të kërkesës suaj, ju lutemi t'i kushtoni vëmendje udhëzimeve në vijim:

Mbani faturën origjinale të blerjes dhe numrin e artikullit (IAN 516434_2510) si dëshmi të blerjes.

Numrin e artikullit e gjeni në etiketën e të dhënave, një gdhendje në produkt, faqen e parë të manualit të përdorimit në gjuhën gjermane (poshtë majtas) ose si një ngjithëse në anën e pasme ose të poshtme të produktit.

Në rast të defekteve të funksionimit apo mangësive të tjera, ju lutemi kontaktoni fillimisht shërbimin e mëposhtëm përmes telefonit ose e-mail-it.

Sapo produkti të jetë regjistruar si me defekt, mund ta dërgoni atë pa pagesë në adresën e shërbimit që do t'ju komunikohet. Sigurohuni që të bashkëngjitni faturën origjinale të blerjes (kuponin) si dhe një përshkrim të shkurtër me shkrim, ku përshkruhen detajet e defektit dhe koha e shfaqjes së tij.

● **Shërbimi**



Shërbimi Shqipëri

Tel.: 0800 90698



Shenja serbe e konformitetit



Avertismente și simboluri utilizate	Pagina 117
Introducere	Pagina 118
Utilizare preconizată	Pagina 118
Conținut	Pagina 118
Descrierea pieselor	Pagina 118
Date tehnice	Pagina 118
Instrucțiuni de siguranță	Pagina 118
Înainte de prima utilizare	Pagina 121
Utilizarea	Pagina 121
Pornirea/oprirea	Pagina 122
Sandvișuri	Pagina 122
Rețete	Pagina 123
Sandviș cu șuncă împănată, ou și brânză	Pagina 123
Sandviș prăjit cu brânză cheddar și măr caramelizat	Pagina 123
Sandviș cu curcan	Pagina 123
Sandviș cu ton	Pagina 124
Sandviș de pizza umplut	Pagina 124
Sandviș cu roșie și ou ochi	Pagina 124
Sandviș cu roșii și ceapă	Pagina 124
Sandviș prăjit cu șuncă și brânză	Pagina 125
Sandviș cu pui și salată verde	Pagina 125
Sandviș cu șuncă împănată și avocado	Pagina 125
Curățarea și îngrijirea	Pagina 125
Depozitarea	Pagina 126
Înlăturare	Pagina 126
Garanție	Pagina 126
Modul de desfășurare în caz de garanție	Pagina 127
Service	Pagina 127

Avertismente și simboluri utilizate

Următoarele avertismente sunt utilizate în acest manual de utilizare și pe ambalaj:

	PERICOL! Acest simbol în combinație cu cuvântul de semnalizare „Pericol” marchează un pericol de mare risc care, dacă nu este prevenit, poate duce la deces sau la vătămări grave.		Curent alternativ/tensiune alternativă
		Hz	Hertz (frecvență de alimentare)
		W	Wați
	AVERTISMENT! Acest simbol în combinație cu cuvântul de avertizare „Avertisment” marchează un pericol cu risc mediu care, dacă nu este prevenit, poate duce la deces sau la vătămări grave.		NOTĂ: Acest simbol în combinație cu „Notă” oferă informații suplimentare utile.
			Utilizați produsul numai în spații interioare uscate.
	PRECAUȚIE! Acest simbol în combinație cu cuvântul de semnalizare „Atenție” marchează un pericol cu risc scăzut care, dacă nu este prevenit, ar putea duce la vătămări minore sau moderate.		Pericol – risc de electrocutare!
			Atenție – suprafață fierbinte!
	Acest aparat este clasificat în clasa I de protecție și trebuie conectat la împământare.		Compatibilitate alimentară Acest produs nu are efecte adverse asupra gustului sau mirosului.
CE	Marcajul CE indică conformitatea cu directivele UE relevante aplicabile pentru acest produs.		Informații privind siguranța Instrucțiuni de utilizare

SANDWICHMAKER

● Introducere

Vă felicităm pentru achiziționarea noului dumneavoastră produs. Ați ales un produs de înaltă calitate. Manualul de utilizare reprezintă o parte integrantă a acestui produs. Acesta conține informații importante referitoare la siguranță, la utilizare și la eliminarea ca deșeu. Înainte de utilizarea acestui produs, familiarizați-vă mai întâi cu instrucțiunile de utilizare și de siguranță. Folosiți produsul numai în modul descris și numai în domeniile de utilizare indicate. Predați toate documentele aferente în cazul în care înstrăinați produsul.

Puteți descărca și vizualiza acest manual și numeroase alte manuale pe www.lidl-service.com. Prin scanarea codului QR, dumneavoastră veți fi direcționat direct către pagina de internet pentru asistență Lidl (www.lidl-service.com), unde puteți deschide manualul de instrucțiuni prin introducerea numărului de articol (IAN) 516434_2510.

● Utilizare preconizată

- Acest produs a fost conceput pentru prepararea sandvișurilor. A nu se utiliza în alt scop.
- Produsul este destinat numai utilizării în gospodării private și nu este destinat utilizării comerciale.
- Producătorul nu își asumă răspunderea pentru daunele cauzate de utilizarea necorespunzătoare.

● Conținut

După deschiderea produsului, verificați dacă livrarea este completă și dacă toate piesele sunt în stare bună. Îndepărtați toate materialele de ambalare înainte de utilizare.

- 1 Sandwichmaker
- 1 Manual de utilizare

● Descrierea pieselor

- 1 Blocare
- 2 Indicator roșu (alimentare)
- 3 Indicator verde (gata de utilizare)
- 4 Dispozitiv de fixare cablu
- 5 Cablu de alimentare cu ștecher
- 6 Plăci de încălzire

● Date tehnice

Tensiune nominală de intrare:	220-240 V~, 50 Hz
Consum de energie:	750 W
Clasă de protecție:	I
Certificare	
HG14253A:	GS (TÜV SÜD)
HG14253A-BS:	-



Instrucțiuni de siguranță

**ÎNAINTE DE A UTILIZA
PRODUSUL, VĂ RUGĂM SĂ
VĂ FAMILIARIZAȚI CU TOATE
INSTRUCȚIUNILE DE UTILIZARE
ȘI CELE PRIVIND SIGURANȚA!
ATUNCI CÂND TRANSFERAȚI
ACEST PRODUS ALTOR
PERSOANE, VĂ RUGĂM
SĂ INCLUDEȚI ȘI TOATE
DOCUMENTELE!**

În caz de daune cauzate de nerespectarea acestor instrucțiuni de utilizare, garanția este anulată! Nu se acceptă nicio răspundere pentru daune tangențiale! În cazul daunelor materiale sau vătămărilor corporale cauzate

de manipularea incorectă sau de nerespectarea instrucțiunilor de siguranță, nu se asumă răspundere!

Copiii și persoanele cu dizabilități

⚠️ AVERTISMENT! PERICOL DE ACCIDENTARE ȘI DE MOARTE PENTRU BEBELUȘI ȘI COPII!

Nu lăsați niciodată copiii nesupravegheați cu materialele de ambalare. Materialul de ambalare reprezintă un pericol de sufocare.

Copiii subestimează adesea pericolele. Țineți întotdeauna copiii departe de materialul de ambalare.

- Acest produs poate fi utilizat de copii cu vârsta de la 8 ani și peste și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse ori lipsite de experiență și cunoștințe, dacă sunt supravegheate sau au fost instruite privind utilizarea aparatului într-un mod sigur și înțeleg pericolele implicate.
- Copiii nu trebuie să se joace cu produsul.

- Curățarea și întreținerea efectuate de utilizator nu trebuie efectuate de copii fără supraveghere.
- Păstrați produsul și cablul său de alimentare într-un loc inaccesibil copiilor mai mici de 8 ani.

Utilizare preconizată

⚠️ AVERTISMENT! Utilizarea greșită poate duce la rănire. Utilizați acest produs numai în conformitate cu aceste instrucțiuni. Nu încercați să modificați produsul într-un fel.

Siguranța electrică

⚠️ PERICOL! Pericol de electrocutare! Nu încercați să reparați dumneavoastră produsul. În caz de defecțiune, reparațiile trebuie efectuate numai de personal calificat.

⚠️ PERICOL! Risc de arsuri! În timpul utilizării produsul se încălzește. Nu atingeți produsul în timpul utilizării sau imediat după utilizare. Atingeți numai mânerul produsului pe durata utilizării și în timp ce acesta este în curs de răcire. În timpul utilizării, aveți grijă deoarece căldură joasă poate fi generată la mâner.

⚠️ AVERTISMENT! Pericol de electrocutare!

Nu scufundați produsul în apă sau alte lichide. Nu țineți niciodată produsul sub jet de apă.

⚠️ AVERTISMENT! Pericol de electrocutare!

Nu utilizați niciodată un produs avariât. Deconectați produsul de la priza de curent și contactați-vă furnizorul dacă acesta este avariât.

- Nu utilizați produsul dacă a fost scăpat pe jos, dacă prezintă semne vizibile de deteriorare.
- Produsul este alimentat electric în permanență când este conectat la sursa de alimentare electrică.
- Înainte de a conecta produsul la priza electrică, asigurați-vă că tensiunea și curentul corespund cu cele ale sursei de alimentare indicate pe eticheta tehnică a produsului.
- Verificați periodic ștecherul și cablul de alimentare pentru deteriorări. Dacă este deteriorat cablul de alimentare, acesta trebuie înlocuit de către producător, agentul său de service sau de persoane cu

calificări similare pentru a se evita un pericol.

- Protejați cablul de alimentare împotriva deteriorărilor. Nu-l lăsați să atârne peste muchii ascuțite, nu-l strângeți sau să-l îndoiiți. Țineți cablul electric la distanță de suprafețe fierbinți și de flăcări deschise.
- Acest produs este destinat utilizării casnice și pentru aplicații similare precum:
 - spații de bucătărie pentru personal din magazine, birouri și alte medii de activitate;
 - ferme;
 - de către clienți în hoteluri, moteluri și alte locații de tip rezidențial;
 - locații de tip pensiune.

Utilizarea

- Produsul nu trebuie lăsat nesupravegheat în timp ce este conectat la sursa de alimentare.
- Nu deplasați produsul în timp ce este în funcțiune.
- Nu amplasați produsul pe plite fierbinți (aragaz, plită electrică, sobă pe cărbune, etc.). Puneți produsul în funcțiune numai pe o suprafață dreaptă, stabilă,

- curată, termorezistentă și uscată.
- Nu acoperiți produsul în timpul funcționării sau imediat după, când acesta mai este fierbinte.
- Cablul de alimentare nu trebuie să fie ciupit de plăci sau să atingă marginea plăcilor.
- Nu se recomandă utilizarea prelungitoarelor electrice. Dacă utilizarea unui prelungitor electric este necesară, acesta trebuie proiectat pentru un curent de minim 10 A.
- Întindeți cablurile astfel încât să nu constituie o piedică sau să riște să fie avariate.
- Produsul nu a fost proiectat să fie pus în funcțiune printr-un temporizator extern sau printr-un mijloc separat de control de la distanță.

Curățarea și depozitarea

⚠️ AVERTISMENT! Risc de vătămare! Deconectați produsul de la priza electrică înainte de a-l curăța și când nu este utilizat.

- Nu depozitați produsul fierbinte într-un dulap sau în ambalaj.

- Nu scoateți ștecherul din priză trăgând de cablu.
- Protejați produsul, cablul acestuia de alimentare și ștecherul de praf, lumina directă a soarelui, picături și împrășcări cu apă.
- Depozitați produsul într-un loc răcoros, uscat ferit de umiditate și inaccesibil copiilor.
- Protejați produsul împotriva căldurii. Nu amplasați produsul în apropierea flăcărilor deschise sau a surselor de căldură precum parate de gătit sau de încălzit.
- Consultați capitolul privind „Curățarea și îngrijirea” pentru instrucțiuni privind curățarea produsului.

● Înaintea primei utilizări

- Îndepărtați materialele de ambalare. Asigurați-vă că toate componentele sunt complete.
- În timpul fabricației, componentele sunt acoperite cu un strat subțire de ulei. Înaintea primei utilizări, utilizați produsul fără niciun aliment pentru a arde orice eventuale reziduuri.
- Curățați produsul și accesoriile acestuia (consultați „Curățarea și îngrijirea”).

● Utilizarea

❗ NOTE:

- La primele încălziri ale produsului, acesta poate emite un miros ușor. Asigurați o ventilație suficientă în zonă.
- Eliminați primul set de sandvișuri.

● Pornirea/oprirea

- Pornirea produsului: Conectați ștecherul [5] la o priză murală adecvată. Indicatorul roșu luminos [2] se va aprinde.
- Oprirea produsului: Deconectați ștecherul [5] de la priză murală. Indicatorul roșu luminos [2] se va stinge.

Indicatori luminoși	Stare
Indicator roșu oprit & indicator verde pornit	Produs oprit
Indicator roșu pornit & indicator verde oprit	Produsul este în curs de preîncălzire / reîncălzire
Indicator roșu pornit & indicator verde pornit	Temperatura optimă a fost atinsă

- ❗ **NOTĂ:** În timpul utilizării, indicatorul luminos verde [3] se aprinde și se stinge din când în când. Acest lucru indică reîncălzirea produsului la temperatura de coacere.

● Sandvișuri

❗ NOTE:

- Vă rugăm ungeți ambele plăci de încălzire [6] cu un ulei adecvat pentru coacere.
 - Păstrați produsul blocat în timpul preîncălzirii.
 - Nu supraumpleți produsul.
1. Preîncălziți până când indicatorul luminos verde [3] se aprinde.
 2. Trageți încuietoarea [1]. Deschideți produsul.
 3. Amplasați sandvișurile pe plăcile inferioare de încălzire [6]. Puteți găsi idei de rețete în capitoul următor.
 4. Închideți produsul. Închideți încuietoarea [1]. Sandvișurile încep să fie coapte.

5. Coacerea durează aprox. 4 minute. Prolungiiți sau scurtați durata de coacere pentru a obține rezultatul dorit. Sandvișul este ideal când feliile de pâine sunt rumenite.
6. Când coacerea este terminată: Deconectați ștecherul [5] de la priză de perete.

Tabel informativ privind gătitul - Sandwichmaker

	Servirea	Durată de pregătire
Sandviș cu șuncă împănată, ou și brânză	2	Aprox. 12 min
Sandviș prăjit cu brânză și măr caramelizat	2	Aprox. 20 min
Sandviș cu curcan	2	Aprox. 20 min
Sandviș cu ton	2	Aprox. 20 min
Sandviș de pizza umplut	2	Aprox. 25 min
Sandviș cu roșie și ou ochi	2	Aprox. 15 min
Sandviș cu roșii și ceapă	2	Aprox. 15 min
Sandviș prăjit cu șuncă și brânză	2	Aprox. 12 min
Sandviș cu pui și salată verde	2	Aprox. 20 min
Sandviș cu șuncă împănată și avocado	2	Aprox. 15 min

● Rețete

- ❶ **NOTĂ:** Următoarele rețete au o durată de coacere desemnată de 4 minute.

● Sandviș cu șuncă împănată, ou și brânză

4 felii de	Pâine
2 felii de	Șuncă împănată gătită
2 felii de	Brânză cheddar
10 g de	Unt
2	Ouă
1 vârf de	Piper (opțional)
20 ml de	Lapte

Pregătirea:

1. Preîncălziți produsul.
2. Bateți ouăle, laptele și piperul într-un castron până sunt amestecate. Topiți untul într-o tigaie. Turnați amestecul în tigaie și amestecați până când este îngroșat și gătit. Ouăle bătute sunt gata. Puneți deoparte.
3. Vă rugăm ungeți ambele plăci de încălzire [6] cu un ulei adecvat pentru coacere.
4. Așezați 2 felii de pâine pe plăcile inferioare de încălzire [6]. Întindeți deasupra oul bătut, șunca gătită și brânza cheddar.
5. Puneți deasupra cele 2 felii de pâine rămase.
6. Coaceți timp de aproximativ 4 minute, până când la rumenire.

● Sandviș prăjit cu brânză cheddar și măr caramelizat

4 felii de	Pâine
30 g	Zahăr
30 g	Unt
1 vârf de	Scorțișoară
1	Măr mic (feliat)
4 felii de	Brânză cheddar

Pregătirea:

1. Preîncălziți produsul.
2. Topiți untul într-o tigaie antiaderentă. Adăugați zahărul și scorțișoara și gătiți până când zahărul se dizolvă. Adăugați merele feliate și gătiți timp de aproximativ 5 minute până la frăgezire. Merele caramelizate sunt acum gata. Puneți deoparte pentru a se răci.
3. Ungeți ambele plăci de încălzire [6] cu un ulei adecvat pentru coacere.
4. Așezați 2 felii de pâine pe plăcile inferioare de încălzire [6]. Pe felii, așezați 2 felii de brânză cheddar, merele caramelizate, și alte 2 felii de brânză cheddar.
5. Puneți deasupra cele 2 felii de pâine rămase.
6. Coaceți timp de aproximativ 4 minute, până când la rumenire.

● Sandviș cu curcan

4 felii de	Pâine
4 felii de	Brânză cheddar
50 g de	Piept de curcan la cuptor (feliat)
1	Roșie (feliată)
15 g	Muștar
15 g	Maioneză

Pregătirea:

1. Preîncălziți produsul.
2. Într-un castron mic, amestecați maioneza cu muștar. Ungeți 1 latură a fiecărei felii.
3. Ungeți ambele plăci de încălzire [6] cu un ulei adecvat pentru coacere.
4. Așezați 2 felii de pâine (cu amestecul cu muștar pe latura îndreptată în sus) pe plăcile inferioare de încălzire [6]. Deasupra adăugați 2 felii de brânză cheddar, roșia, pieptul de curcan, o altă roșie și alte 2 felii de brânză cheddar.
5. Deasupra puneți cele 2 felii de pâine rămase (cu amestecul cu muștar îndreptat în jos).
6. Coaceți timp de aproximativ 4 minute, până când la rumenire.

● Sandviș cu ton

4 felii de	Pâine
10 g de	Maioneză
35 g de	Ton
2 felii de	Brânză cheddar

Pregătirea:

1. Preîncălziți produsul.
2. Într-un castron mic, amestecați tonul cu maioneza.
3. Ungeți ambele plăci de încălzire **[6]** cu un ulei adecvat pentru coacere.
4. Așezați 2 felii de pâine pe plăcile inferioare de încălzire **[6]**. Amplasați deasupra 2 felii de brânză cheddar, și tonul cu maioneză.
5. Puneți deasupra cele 2 felii de pâine rămase.
6. Coaceți timp de aproximativ 4 minute, până când la rumenire.

● Sandviș de pizza umplut

4 felii de	Pâine
130 g de	Brânză Mozzarella rasă
40 g de	Sos de pizza
8 felii de	Pepperoni
1 vârf de	Piper (opțional)
1 vârf de	Condimente italiene (opțional)

Pregătirea:

1. Preîncălziți produsul.
2. Întindeți sosul de pizza pe 1 latură a fiecărei felii de pâine.
3. Ungeți ambele plăci de încălzire **[6]** cu un ulei adecvat pentru coacere.
4. Așezați 2 felii de pâine (cu sosul de pizza pe latura îndreptată în sus) pe plăcile inferioare de încălzire **[6]**. Presărați deasupra mozzarella rasă, feliile de pepperoni, piper și condimente italiene (opțional) și mozzarella suplimentară.
5. Deasupra puneți cele 2 felii de pâine rămase (cu sosul de pizza îndreptat în jos).

6. Coaceți timp de aproximativ 4 minute, până când la rumenire.

● Sandviș cu roșie și ou ochi

4 felii	Pâine
2 felii	Roșie (feliată)
2	Ouă
2 felii de	Brânză (feliată)
-	Sos de pizza
-	Piper

Moduri de preparare

1. Preîncălziți produsul.
2. Întindeți sosul de pizza pe 1 latură a fiecărei felii de pâine.
3. Ungeți plăcile de încălzire cu ulei de gătit.
4. Prăjiți oul într-o tigaie.
5. Așezați 2 felii de pâine (cu sosul de pizza în sus) pe plăcile inferioare de încălzire. Amplasați deasupra oul prăjit, roșia feliată, brânza, adăugați un pic de piper.
6. Puneți deasupra cele 2 felii de pâine rămase.
7. Coaceți timp de aproximativ 4 minute, până când la rumenire.

● Sandviș cu roșii și ceapă

4 felii de	Pâine
2 felii de	Roșie (feliată)
2 felii de	Ceapă
2 felii de	Brânză (feliată)
-	Unt (moale)
-	Piper

Pregătirea:

1. Preîncălziți produsul.
2. Ungeți cu unt 1 latură a fiecărei felii.
3. Ungeți plăcile de încălzire cu ulei de gătit.
4. Așezați 2 felii de pâine (cu partea unsă cu unt în sus) pe plăcile inferioare de încălzire. Amplasați deasupra ceapa, roșia feliată, brânza, adăugați un pic de piper.
5. Puneți deasupra cele 2 felii de pâine rămase.

6. Coaceți timp de aproximativ 4 minute, până când la rumenire.

● Sandviș prăjit cu șuncă și brânză

4 felii de	Pâine
2 felii de	Roșie (feliată)
2 felii de	Ceapă
2 felii de	Șuncă
2 felii de	Brânză (feliată)
-	Sos de pizza
-	Sare
-	Piper

Pregătirea:

1. Preîncălziți produsul.
2. Întindeți sosul de pizza pe 1 latură a fiecărei felii de pâine.
3. Ungeți plăcile de încălzire cu ulei de gătit.
4. Așezați 2 felii de pâine (cu sosul de pizza în sus) pe plăcile inferioare de încălzire. Amplasați deasupra ceapa, roșia feliată, brânza, șunca, brânza și adăugați un pic de piper și de sare.
5. Puneți deasupra cele 2 felii de pâine rămase.
6. Coaceți timp de aproximativ 4 minute, până când la rumenire.

● Sandviș cu pui și salată verde

4 felii de	De pâine
4 foi de	Salată verde
1 lingură de	Maioneză
-	Pui (feliat)

Pregătirea:

1. Preîncălziți produsul.
2. Ungeți plăcile de încălzire cu ulei de gătit.
3. Așezați 2 felii de pâine pe plăcile inferioare de încălzire. Deasupra adăugați puiul, salata verde, maioneza.
4. Puneți deasupra cele 2 felii de pâine rămase.
5. Coaceți timp de aproximativ 4 minute, până când la rumenire.

● Sandviș cu șuncă împănată și avocado

4 felii de	Pâine
1/2 de	Avocado
-	Șuncă împănată
-	Unt

Pregătirea:

1. Preîncălziți produsul.
2. Ungeți cu unt 1 latură a fiecărei felii.
3. Ungeți plăcile de încălzire cu ulei de gătit.
4. Așezați 2 felii de pâine (cu latura unsă cu unt în sus) pe plăcile inferioare de încălzire. Deasupra așezați șuncă împănată, avocado zdrobit.
5. Puneți deasupra cele 2 felii de pâine rămase.
6. Coaceți timp de aproximativ 4 minute, până când la rumenire.

● Curățarea și îngrijirea

⚠ PERICOL! Pericol de electrocutare!

Înainte de curățare: Întotdeauna deconectați produsul de la priza de perete.

⚠ **PERICOL! Risc de arsuri!** Nu curățați produsul imediat după utilizare. Lăsați produsul să se răcească mai întâi.

⚠ **AVERTISMENT!** Nu scufundați părțile electrice ale produsului în apă sau în alte lichide. Nu țineți niciodată produsul sub jet de apă.

⚠ **OBSERVAȚIE! Risc de pagube!**

Nu utilizați produse abrazive, agresive de curățat ori perii dure pentru a curăța produsul.

❗ **NOTĂ:** Curățați produsul imediat după ce s-a răcit. După ce reziduurile alimentare s-au uscat, acestea nu vor fi ușor de îndepărtat.

Piesă	Metoda de curățare
Carcasă	☐ Ștergeți carcasa cu o cârpă ușor umezită. Adăugați un pic de detergent, dacă este nevoie. ☐ Nu lăsați apă sau alte lichide să pătrundă în interiorul produsului.
Plăci de încălzire 	☐ Ștergeți plăcile cu o cârpă ușor umezită și cu detergent slab.
Orificiile din jurul plăcilor de încălzire 	☐ Îndepărtarea grăsimii și a lichidelor: Utilizați o bucată de șervet de hârtie. ☐ Îndepărtarea reziduurilor persistente: Folosiți o spatulă de lemn sau țepușe mici de lemn.

- ☐ După curățare și înainte de a reutiliza produsul: Uscăți bine toate componentele.

● Depozitarea

 **PERICOL! Risc de arsuri!** Nu depozitați produsul imediat după utilizare. Lăsați produsul să se răcească mai întâi.

- ☐ Curățați produsul înainte de depozitare.
- ☐ Înfășurați cablul de alimentare  în jurul dispozitivului de fixare al cablului  situat sub produs.
- ☐ Când nu este utilizat, depozitați produsul în ambalajul original.
- ☐ Depozitați produsul într-un loc răcoros, uscat ferit de umiditate și inaccesibil copiilor.

● Înlăturare

Ambalajul este produs din material ecologic care pot fi eliminate la punctele locale de reciclare.



Respectați marcajul materialelor de ambalaj pentru eliminarea deșeurilor, acestea sunt marcate de abrevierile (a) și cifrele (b) cu următoarea semnificație: 1–7: plastice / 20–22: hârtie și carton / 80–98: substanțe de conexiune.



Puteți obține informații despre posibilitățile de eliminare a produsului de la administrația locală.



Pentru a proteja mediul înconjurător nu eliminați produsul dumneavoastră la gunoier menajer atunci când nu mai poate fi folosit, ci predăți-l la un punct de colectare. Vă puteți informa cu privire la punctele de colectare și orarul acestora de la administrația competentă.

● Garanție

Produsul a fost fabricat cu atenție, conform unor standarde stricte de calitate și verificat temeinic înainte de livrare. În caz de defecțiuni de material sau de fabricație aveți drepturi legale față de vânzătorul produsului. Drepturile dumneavoastră legale nu sunt limitate în niciun fel de garanția menționată mai jos.

Garanția pentru aceste produs este 3 ani începând de la data achiziției. Durata garanției începe la data achiziției. Păstrați chitanța originală la un loc sigur, deoarece acest document este necesar pentru dovada achiziției.

Toate defecțiunile sau deteriorările care sunt deja existente la momentul achiziției, trebuie anunțate imediat după despachetarea produsului.

Dacă în decurs de 3 ani de la achiziția produsului apare un defect de material sau de fabricație, vă reparăm sau înlocuim gratuit produsul la alegerea noastră. Durata de garanție nu se prelungește după aprobarea unei cerințe de garanție. Aceasta este valabil și pentru piesele schimbate și reparate.

Această garanție se stinge dacă produsul este deteriorat, utilizat sau întreținut în mod necorespunzător.

Garanția acoperă defectele de material și de producție. Această garanție nu acoperă piesele componente ale produsului, care prezintă urme normale de uzură și care sunt considerate piese de schimb (de ex.: baterii, acumulatori, furtunuri, cartușe de vopsea) și nici deteriorările la nivelul pieselor casante, de exemplu întrerupătoare sau piese fabricate din sticlă.

Termenul de nefuncționare din cauza lipsei de conformitate apărute în cadrul termenului de garanție prelungește termenul de garanție legală de conformitate și cel al garanției comerciale și curge, după caz, din momentul la care a fost adusă la cunoștința vânzătorului lipsa de conformitate a produsului sau din momentul prezentării produsului la vânzător/unitatea service până la aducerea produsului în stare de utilizare normală și, respectiv, al notificării în scris în vederea ridicării produsului sau predării efective a produsului către consumator.

Produsele de folosință îndelungată care înlocuiesc produsele defecte în cadrul termenului de garanție vor beneficia de un nou termen de garanție care curge de la data preschimbării produsului.

● Modul de desfășurare în caz de garanție

Pentru a garanta o prelucrare rapidă a problemei dumneavoastră, vă rugăm să respectați următoarele indicații:

Pentru orice solicitare, vă rugăm să aveți la îndemână bonul de casă și numărul de articol (IAN 516434_2510) ca dovadă de achiziție.

Numărul articolului îl luați de pe plăcuța cu date tehnice, o gravură, de pe fișa cu date a instrucțiunilor (jos stânga) sau ca abțibild de pe partea din spate sau de jos.

Dacă apar erori de funcționare sau alte erori, contactați apoi departamentul de service prin telefon sau prin email.

Produsul defect îl puteți transmite la adresa de service fără timbru cu prezentarea dovezii de achiziție (bon) și cu menționarea daunei și când a apărut.

● Service



Service România

Tel.: 0800 896 637

E-Mail: owim@lidl.ro



Marcaj Sârb De Conformitate



Използвани предупреждения и символи	Страница 129
Увод	Страница 130
Употреба	Страница 130
Обхват на доставка	Страница 130
Описание на частите	Страница 130
Технически данни	Страница 130
Инструкции за безопасност	Страница 130
Преди първата употреба	Страница 134
Експлоатация	Страница 134
Включване/изключване	Страница 134
Сандвичи	Страница 134
Рецепти	Страница 135
Сандвич с бекон, яйце и сирене	Страница 135
Сандвич със сирене чедър на скара с карамелизирана ябълка	Страница 136
Сандвич с пуешко	Страница 136
Сандвич с риба тон	Страница 136
Пухкав пай пица сандвич	Страница 137
Сандвич с пържени яйца и домати	Страница 137
Доматен сандвич с лук	Страница 137
Препечен сандвич с шунка и сирене	Страница 137
Сандвич с пилешко и маруля	Страница 138
Сандвич с бекон и авокадо	Страница 138
Почистване и грижа	Страница 138
Съхранение	Страница 139
Изхвърляне	Страница 139
Гаранция	Страница 139
Процедиране в случай на рекламация	Страница 141
Сервиз	Страница 141

Използвани предупреждения и символи

В настоящото ръководство за потребителя и върху опаковката са използвани следните предупреждения:

	ОПАСНОСТ! Този символ в комбинация с думата „Опасност“ обозначава високорискова опасност, която, ако не бъде предотвратена, би могла да доведе до смърт или сериозно нараняване.		Променлив ток/напрежение
		Hz	Hertz (честота за доставяне)
		W	Watts
	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Този символ в комбинация с думата „Предупреждение“ обозначава среднорискова опасност, която, ако не бъде предотвратена, би могла да доведе до смърт или сериозно нараняване.		ЗАБЕЛЕЖКА: Този символ в комбинация с думата „Забележка“ обозначава допълнителна полезна информация.
			Използвайте продукта само в сухи закрити помещения.
	ПРЕДПАЗЛИВОСТ! Този символ в комбинация с думата „Предпазливост“ обозначава нискорискова опасност, която, ако не бъде предотвратена, би могла да доведе до леко или средно по степен нараняване.		Опасно – риск от токов удар!
			Предупреждение - гореща повърхност!
	Този уред е класифициран с клас на защита I и трябва да бъде свързан към защитно заземяване.		Безопасност за храни Този продукт няма нежелано влияние върху вкуса или аромата.
CE	Маркировката CE показва съответствие със съответните директиви на ЕС, приложими за този продукт.		Информация за безопасност Инструкции за употреба

ТОСТЕР ЗА САНДВИЧИ

● Увод

Поздравяваме Ви с покупката на този нов продукт. Вие избрахте висококачествен продукт. Ръководството за експлоатация е част от този продукт. То съдържа важни указания за безопасност, употреба и изхвърляне. Преди употребата на продукта се запознайте с всички инструкции за обслужване и безопасност. Използвайте продукта само съгласно описанието и за посочените области на употреба. Когато предавате продукта на трети лица, предавайте заедно с него и всички документи. Можете да изтеглите и прегледате това и много други ръководства за употреба на www.lidl-service.com. Чрез сканиране на QR кода, ще бъдете прехвърлени директно на уебсайта на сервиса на Lidl (www.lidl-service.com), където можете да отворите ръководството за употреба, като въведете номера на артикула (IAN) 516434_2510.

● Употреба

- Този продукт е предназначен за правене на сандвичи. Не го използвайте за други цели.
- Този продукт е предназначен само за лична домашна употреба, а не за търговски цели.
- Производителят не носи отговорност за щети, причинени от неправилна употреба.

● Обхват на доставка

След като разопаковате продукта, проверете дали доставката включва всичко и дали всички части са в добро състояние. Отстранете всички опаковъчни материали преди употреба.

- 1 Тостер за сандвичи
- 1 Ръководство за потребителя

● Описание на частите

- 1 Заклучване
- 2 Червен индикатор (захранване)
- 3 Зелен индикатор (в готовност)
- 4 Скоба за захранващия кабел
- 5 Захранващ кабел с щепсел
- 6 Нагревателни плочи

● Технически данни

Входно напрежение:	220-240 V~, 50 Hz
Консумация на електроенергия:	750 W
Клас на защита:	I
Сертификат	
HG14253A:	GS (TÜV SÜD)
HG14253A-BS:	-



Инструкции за безопасност

ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ПРОДУКТА, ЗАПОЗНАЙТЕ СЕ С ЦЯЛАТА ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТТА И С ИНСТРУКЦИИТЕ ЗА УПОТРЕБА! КОГАТО ПРЕДОСТАВЯТЕ ТОЗИ ПРОДУКТ НА ДРУГИ ЛИЦА, ПРЕДАЙТЕ И ВСИЧКИ ДОКУМЕНТИ!

В случай на повреда, произтичаща от неспазване на тези инструкции за експлоатация, гаранцията става невалидна! За последващи щети не се поема отговорност! В случай на материални щети

или телесни повреди, причинени от неправилно боравене или неспазване на инструкциите за безопасност, не се поема отговорност!

Деца и хора с увреждания

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

РИСК ОТ ЗАГУБА НА ЖИВОТ ИЛИ ЗЛОПОЛУКА С БЕБЕТА И ДЕЦА!

Никога не оставяйте деца без надзор в близост до опаковъчните материали. Опаковъчните материали носят риск от задушаване. Децата често подценяват опасността. Винаги дръжте децата далеч от опаковъчните материали.

- Този продукт може да се използва от деца на възраст поне 8 години и по-големи, както и от хора с намалени физически, сетивни или умствени способности или при липса на опит и познания, ако са били наблюдавани или инструктирани относно използването на продукта по безопасен начин и разбират свързаните с това опасности.

- Децата не трябва да си играят с уреда.
- Почистването и поддръжката от страна на потребителя не трябва да се извършват от деца без надзор.
- Дръжте продукта и неговия кабел далеч от деца под 8 години.

Употреба

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Неправилната употреба може да доведе до нараняване. Използвайте този продукт само в съответствие с тези инструкции. Не се опитвайте да модифицирате продукта по никакъв начин.

Електрическа безопасност

⚠ ОПАСНОСТ! Риск от

токов удар! Никога не се опитвайте да ремонтирате продукта сами. В случай на неизправност, ремонтът трябва да се извършва само от квалифициран персонал.

⚠ ОПАСНОСТ! Риск от

изгаряне! По време на употреба продуктът става горещ. Не докосвайте продукта, когато се използва или непосредствено след употреба.

Хващайте продукта само за ръкохватката по време на работа и докато все още се охлажда.

По време на употреба трябва да внимавате, тъй като може да се генерира малко количество топлина в ръкохватката.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Риск от токов удар! Не потапяйте продукта във вода или други течности. Никога не дръжте продукта под течаща вода.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Риск от токов удар! Не използвайте продукта, ако е повреден.

Изключете продукта от електрозахранването и се свържете с търговеца, ако е повреден.

- Продуктът не трябва да се използва, ако е изпускан или ако има видими следи от повреда.
- Продуктът се захранва през цялото време, докато е свързан към електрическата мрежа.

■ Преди да свържете продукта към електрозахранването, проверете дали номиналното напрежение и ток съответстват на данните за електрозахранването, показани на етикета с номинални данни на продукта.

■ Проверявайте редовно щепсела и захранващия кабел за повреди. Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, от негов сервизен представител или от лица с подобна квалификация, с цел безопасност.

■ Пазете захранващия кабел от повреди. Не го оставяйте да виси над остри ръбове, не го стискайте и не го огъвайте. Дръжте захранващия кабел далеч от горещи повърхности и открит пламък.

■ Този уред е предназначен за употреба в домакинството и подобни приложения като:

- кухненски помещения за персонал в магазини, офиси и други работни среди;

- фермерски жилища;
- от клиенти в хотели, мотели и други среди от жилищен тип;
- места от тип нощувка и закуска.

Експлоатация

- Продуктът не трябва да се оставя без надзор, докато е включен към електрическата мрежа.
- Не премествайте продукта, докато той работи.
- Не поставяйте продукта върху горещи повърхности (газови, електрически котлони, както и такива на въглища и др.).
Работете с продукта върху равна, стабилна, чиста, топлоустойчива и суха повърхност.
- Не покривайте продукта, докато се използва или малко след употреба, когато е още горещ.
- Уверете се, че захранващият кабел не е прищипан от плочите или се допира в ръба на плочите.

- Употребата на удължителни кабели не се препоръчва. Ако е необходимо използването на удължителен кабел, той трябва да е проектиран за ток от най-малко 10 А.
- Поставете кабелите по такъв начин, че да не представляват опасност от препъване или друг вид щети.
- Продуктът не е предназначен за работа с помощта на външен таймер или отделна система за дистанционно управление.

Почистване и съхранение

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Риск от нараняване!

- Разкачете продукта от електрозахранването преди почистване и когато не го използвате.
- Не съхранявайте горещ продукт в шкаф за чаши или в опаковката.
- Не дърпайте щепсела от контакта за захранващия кабел.
- Пазете продукта, неговия захранващ кабел и щепсела от прах, пряка слънчева светлина, капки или пръски вода.

- Съхранявайте продукта на хладно, сухо място, защитено от влага и далеч от обсега на деца.
- Пазете продукта от топлина. Не поставяйте продукта близо до открит пламък или източници на топлина като печки или отоплителни уреди.
- Вижте главата „Почистване и грижа“ за инструкции за почистването на продукта.

● Преди първата употреба

- Отстранете опаковъчния материал. Проверете дали всички части са налични.
- По време на производството частите са покрити с предпазно маслено покритие. Преди първата употреба пуснете продукта без никаква храна, за да може възможните остатъци да се изпарят.
- Почистете продукта и аксесоарите му (вижте „Почистване и грижа“).

● Експлоатация

① **ЗАБЕЛЕЖКИ:**

- При първите няколко загрявания на продукта може да е налице слаб мирис. Осигурете достатъчна вентилация на помещението.
- Изхвърлете първите приготвени сандвичи.

● Включване/изключване

- Включване на продукта: Свържете щепсела [5] към подходящ стенен контакт. Червеният индикатор [2] светва.
- Изключване на продукта: Извадете захранващия щепсел [5] от стенния контакт. Червеният индикатор [2] изгасва.

Светлинни индикатори	Състояние
Изключен червен индикатор и изключен зелен индикатор	Продуктът е изключен
Включен червен индикатор и изключен зелен индикатор	Продуктът се загрява предварително / подгрява
Включен червен индикатор и включен зелен индикатор	Оптималната температура е достигната

- ① **ЗАБЕЛЕЖКА:** По време на работа зеленият индикатор [3] светва и изгасва от време на време. Това указва, че продуктът се загрява до температурата за печене.

● Сандвичи

① **ЗАБЕЛЕЖКИ:**

- Омаслете двете плочи за печене [6] с подходящо масло за печене.
 - Дръжте продукта заключен по време на загряването.
 - Не препълвайте продукта.
1. Загрейте го, докато зеленият индикатор [3] светне.
 2. Издърпайте заключването [1]. Отворете продукта.
 3. Поставете сандвичите върху долните нагревателни плочи [6]. Примерни рецепти можете да намерите в следващата глава.
 4. Затворете продукта. Затворете заключването [1]. Сандвичите сега се пекат.
 5. Печенето отнема припл. 4 минути. Удължете или скъсете времето за печене, за да постигнете желанния резултат. Сандвичът е идеален, когато тостът е златисто-кафяв.
 6. Когато печенето завърши: Извадете захранващия щепсел [5] от контакта.

Таблица за готвене - Тостер за сандвичи

	Порция	Време за приготвяне
Сандвич с бекон, яйца и сирене	2	Прибл. 12 мин.
Сандвич със сирене чедър на скара с карамелизирана ябълка	2	Прибл. 20 мин.
Сандвич с пуешко	2	Прибл. 20 мин.
Сандвич с риба тон	2	Прибл. 20 мин.
Пухкав пай пица сандвич	2	Прибл. 25 мин.
Сандвич с пържени яйца и домати	2	Прибл. 15 мин.
Доматен сандвич с лук	2	Прибл. 15 мин.
Препечен сандвич с шунка и сирене	2	Прибл. 12 мин.
Сандвич с пилешко и маруля	2	Прибл. 20 мин.
Сандвич с бекон и авокадо	2	Прибл. 15 мин.

● Рецепти

❗ **ЗАБЕЛЕЖКА:** Следните рецепти са предназначени за време на печене от 4 минути.

● Сандвич с бекон, яйца и сирене

4 резена	Хляб
2 резена	Печен бекон
2 резена	Сирене чедър
10 g	Масло
2	Яйца
1 щипка	Черен пипер (по избор)
20 ml	Мляко

Подготовка:

1. Загрейте предварително продукта.
2. Разбийте яйцето, млякото и черния пипер в купа, докато се смесят. Разтопете маслото в тиган за печене. Сложете яйчената смес в тигана и я разбъркайте, докато се сгъсти и сvari. Бърканите яйца са готови. Поставете ги настрани.
3. Омаслете двете плочи за печене 6 с подходящо масло за печене.
4. Поставете 2 резена хляб върху долните нагревателни плочи 6. Поставете отгоре бърканите яйца, печения бекон и сиренето чедър.
5. Поставете отгоре останалите 2 резена хляб.
6. Печете за 4 минути до златисто-кафяво.

● Сандвич със сирене чедър на скара с карамелизирана ябълка

4 резена	Хляб
30 g	Захар
30 g	Масло
1 щипка	Канела
1	Малка ябълка (на резени)
4 резена	Сирене чедър

Подготовка:

1. Загрейте предварително продукта.
2. Разтопете маслото в незалепващ тиган за печене. Добавете захарта и канелата и гответе докато захарта се разтвори. Добавете нарязаната ябълка и гответе за припл. 5 минути докато омекне. Карамелизираните ябълки са готови. Оставете настрана да се охладят.
3. Омаслете двете плочи за печене **6** с подходящо масло за печене.
4. Поставете 2 резена хляб върху долните нагревателни плочи **6**. Поставете отгоре 2 резена сирене чедър, карамелизирани ябълки, още 2 резена сирене чедър.
5. Поставете отгоре останалите 2 резена хляб.
6. Печете за 4 минути до златисто-кафяво.

● Сандвич с пуешко

4 резена	Хляб
4 резена	Сирене чедър
50 g	Печени пуешки гърди (нарязани)
1	Домат (нарязан)
15 g	Горчица
15 g	Майонеза

Подготовка:

1. Загрейте предварително продукта.
2. В малка купа смесете горчицата и майонезата. Намажете от 1-та страна всеки хляб.
3. Омаслете двете плочи за печене **6** с подходящо масло за печене.
4. Поставете 2 резена хляб (със сместа от горчица отгоре) върху долните нагревателни плочи **6**. Поставете отгоре 2 резена сирене чедър, домати, печени пуешки гърди, още един домати и още 2 резена сирене чедър.
5. Поставете отгоре оставащите 2 резена хляб (със сместа от горчица отдолу).
6. Печете за 4 минути до златисто-кафяво.

● Сандвич с риба тон

4 резена	Хляб
10 g	Майонеза
35 g	Риба тон
2 резена	Сирене чедър

Подготовка:

1. Загрейте предварително продукта.
2. В малка купа смесете рибата тон и майонезата.
3. Омаслете двете плочи за печене **6** с подходящо масло за печене.
4. Поставете 2 резена хляб върху долните нагревателни плочи **6**. Поставете отгоре 2 резена сирене чедър и риба тон с майонеза.
5. Поставете отгоре останалите 2 резена хляб.
6. Печете за 4 минути до златисто-кафяво.

● Пухкав пай пица сандвич

4 резена	Хляб
130 g	Настъргано сирене моцарела
40 g	Сос за пица
8 резена	Пеперони
1 щипка	Черен пипер (по избор)
1 щипка	Италианска подправка (по избор)

Подготовка:

1. Загрейте предварително продукта.
2. Разпределете соса за пица от 1-та страна на всеки резен хляб.
3. Омаслете двете плочи за печене **6** с подходящо масло за печене.
4. Поставете 2 резена хляб (със соса за пица отгоре) върху долните нагревателни плочи **6**. Поставете отгоре настъргано сирене моцарела, пеперони, черен пипер и италианска подправка (по избор) и още настъргано сирене моцарела.
5. Поставете отгоре оставащите 2 резена хляб (със соса за пица отдолу).
6. Печете за 4 минути до златисто-кафяво.

● Сандвич с пържени яйца и домати

4 резена	Хляб
2 резена	Домат (нарязан)
2	Яйца
2 резена	Сирене (резен)
-	Сос за пица
-	Пипер долма

Процедури

1. Загрейте предварително продукта.
2. Разпределете соса за пица от 1-та страна на всеки резен хляб.
3. Намажете нагревателните плочи с масло за печене.
4. Изпържете яйцето в друг тиган за печене.

5. Поставете 2 резена хляб (със соса за пица отгоре) върху долните нагревателни плочи. Поставете отгоре пържено яйце, нарязан домати, сирене и малко черен пипер.
6. Поставете отгоре останалите 2 резена хляб.
7. Печете за 4 минути до златисто-кафяво.

● Доматен сандвич с лук

4 резена	Хляб
2 резена	Домат (нарязан)
2	Лук (нарязан)
2 резена	Сирене (резен)
-	Масло (меко)
-	Черен пипер

Подготовка:

1. Загрейте предварително продукта.
2. Намажете с масло от 1-та страна всеки резен хляб.
3. Намажете нагревателните плочи с масло за печене.
4. Поставете 2 резена хляб (с маслото отгоре) върху долните нагревателни плочи. Поставете отгоре лук, нарязан домати, сирене и малко черен пипер.
5. Поставете отгоре останалите 2 резена хляб.
6. Печете за 4 минути до златисто-кафяво.

● Препечен сандвич с шунка и сирене

4 резена	Хляб
2 резена	Домат (нарязан)
2	Лук (нарязан)
2	Нарязана шунка
2 резена	Сирене (резен)
-	Сос за пица
-	Сол
-	Черен пипер

Подготовка:

1. Загрейте предварително продукта.
2. Разпределете соса за пица от 1-та страна на всеки резен хляб.
3. Намажете нагревателните плочи с масло за печене.
4. Поставете 2 резена хляб (със соса за пица отгоре) върху долните нагревателни плочи. Поставете отгоре лук, нарязан домати, сирене, шунка, добавете малко черен пипер и сол.
5. Поставете отгоре останалите 2 резена хляб.
6. Печете за 4 минути до златисто-кафяво.

● Сандвич с пилешко и маруля

4 резена	хляб
4	Лист маруля
1 супена лъжица	Майонеза
-	Пилешко месо (нарязано)

Подготовка:

1. Загрейте предварително продукта.
2. Намажете нагревателните плочи с масло за печене.
3. Поставете 2 резена хляб върху долните нагревателни плочи. Поставете отгоре пилешко месо, лист маруля, майонеза.
4. Поставете отгоре останалите 2 резена хляб.
5. Печете за 4 минути до златисто-кафяво.

● Сандвич с бекон и авокадо

4 резена	Хляб
1/2	Авокадо (намачкано)
-	Бекон
-	Масло

Подготовка:

1. Загрейте предварително продукта.
2. Намажете с масло от 1-та страна всеки резен хляб.
3. Намажете нагревателните плочи с масло за печене.
4. Поставете 2 резена хляб (с маслото нагоре) върху долните нагревателни плочи. Поставете отгоре бекон, намачкано авокадо.
5. Поставете отгоре останалите 2 резена хляб.
6. Печете за 4 минути до златисто-кафяво.

● Почистване и грижа

ОПАСНОСТ! Риск от токов удар!

Преди почистване: Винаги разкачвайте продукта от стенния контакт.

ОПАСНОСТ! Риск от изгаряне!

Не почиствайте продукта веднага след работа. Оставете продукта първо да се охлади.

 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не потапяйте електрическите компоненти на продукта във вода или други течности. Никога не дръжте продукта под течаща вода.

ЗАБЕЛЕЖКА! Риск от повреда!

Не използвайте агресивни, абразивни почистващи препарати или твърди четки, за да почиствате продукта.

 ЗАБЕЛЕЖКА: Почиствайте продукта веднага след като се охлади. Когато остатъците от храна засъхнат, те не се отстраняват лесно.

Част	Метод на почистване
Корпус	☐ Избърсвайте корпуса с леко навлажнена кърпа. Добавете малко почистващ препарат, ако е необходимо. ☐ Не допускайте навлизане на вода или други течности във вътрешността на продукта.
Нагревателни плочи [6]	☐ Избърсвайте плочите с леко навлажнена кърпа и мек почистващ препарат.
Дюзи около нагревателните плочи [6]	☐ Отстраняване на мазнина и течности: Използвайте парче кухненска хартия. ☐ Отстраняване на полепнали изгорели остатъци: Използвайте дървена шпатула или малки дървени стъргалки.

- ☐ След почистване и преди нова употреба на продукта: Подсушете всички части цялостно.

● Съхранение



ОПАСНОСТ! Риск от изгаряне!

Не прибирайте продукта веднага след работа. Оставете продукта първо да се охлади.

- ☐ Почистете продукта преди прибиране.
- ☐ Навийте захранващия кабел [5] около скобата за кабела [4] на дъното на продукта.
- ☐ Съхранявайте продукта в оригиналната му опаковка, когато той не се използва.
- ☐ Съхранявайте продукта на хладно, сухо място, защитено от влага и далеч от обсега на деца.

● Изхвърляне

Опаковката е изработена от екологични материали, които може да предадете в местните пунктове за рециклиране.



За разделното събиране на отпадъците съблюдавайте маркировката на опаковъчните материали, те са маркирани със съкращения (a) и цифри (b) със следното значение: 1–7: пластмаси / 20–22: хартия и картон / 80–98: композитни материали.



Относно възможностите за отстраняване на излезлия от употреба продукт като отпадък се информирайте от Вашата общинска или градска управа.



В интерес на опазването на околната среда не изхвърляйте излезлия от употреба продукт заедно с битовите отпадъци, а го предайте за правилно рециклиране. За събирателните пунктове и тяхното работно време можете да се информирате от местната управа.

● Гаранция

Уважаеми клиенти, за този уред получавате 3 години гаранция от датата на покупката.

В случай на несъответствие на продукта с договора за продажба Вие имате законно право да предявите рекламация пред продавача на продукта при условията и в сроковете, определени в глава трета, раздел II и III и глава четвърта от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажба на стоки (ЗПЦСЦУПС)*.

Вашите права, произтичащи от посочените разпоредби, не се ограничават от нашата по-долу представена търговска гаранция, не са свързани с разходи за потребителите и независимо от нея продавачът на продукта отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба съгласно ЗПЦСЦУПС.

Гаранционни условия

Гаранционният срок е 3 години от датата на получаване на стоката. Пазете добре оригиналната касова бележка. Този документ е необходим като доказателство за покупката. Ако в рамките на три години от датата на закупуване на този продукт се появи дефект на материала или производствен дефект, продуктът ще бъде безплатно ремонтиран или заменен. Гаранцията предполага в рамките на тригодишния гаранционен срок да се представят дефектния уред, касовата бележка (касовият бон), както и всички други документи, установяващи наличието на дефект и писмено да се обясни в какво се състои дефектът и кога е възникнал. Ако дефектът е покрит от нашата гаранция, Вие ще получите обратно ремонтирания или нов продукт. В случай на замяна на дефектна стока първоначалните гаранционен срок и гаранционни условия се запазват. В случай на ремонт на дефектна стока, срокът на ремонта се прибавя към гаранционния срок. За евентуално наличните и установени повреди и дефекти още при покупката трябва да се съобщи веднага след разопаковането. Евентуалните ремонти след изтичане на гаранционния срок са срещу заплащане. Ремонтът или замяната на продукта не порождават нова гаранция.

Обхват на гаранцията

Уредът е произведен грижливо според строгите изисквания за качество и добросъвестно изпитан преди доставка. Гаранцията важи за дефекти на материала или производствени дефекти. Гаранцията не обхваща консумативите, както и частите на продукта, които подлежат на нормално износване, поради което могат да бъдат разглеждани като бързо износващи се части (например филтри или приставки) или повредите на чупливи части (например прекъсвачи, батерии или такива произведени от стъкло). Гаранцията отпада, ако уредът е повреден поради неправилно използване или в резултат на неосъществяване на техническа поддръжка. За правилната употреба на продукта трябва точно да се

спазват всички указания в упътването за експлоатация. Предназначение и действия, които не се препоръчват от упътването за експлоатация или за които то предупреждава, трябва задължително да се избягват. Продуктът е предназначен само за частна, а не за професионална употреба. При злоупотреба и неправилно третиране, употреба на сила и при интервенции, които не са извършени от клона на нашия оторизиран сервиз, гаранцията отпада.

Процедура при гаранционен случай

За да се гарантира бърза обработка на Вашия случай, следвайте следните указания:

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер (IAN 516434_2510) като доказателство за покупката.
- Вземете артикулния номер от фабричната табелка.
- При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с долупосочения сервизен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждането на Вашата рекламация.
- След съгласуване с нашия сервиз можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиза безплатно за Вас, като приложите касовата бележка (касовия бон) и посочите писмено в какво се състои дефектът и кога е възникнал. За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпращането да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности, доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.

Ремонтен сервис / извънгаранционно обслужване

Ремонти извън гаранцията можете да възложите на клона на нашия сервис срещу заплащане. Той с удоволствие ще Ви направи предварителна калкулация. Можем да обработваме само уреди, които са достатъчно опаковани и изпратени с платени транспортни разходи.

Внимание: Изпратете Вашия уред на клона на нашия сервис почистен и с указание за дефекта.

Уредите, предмет на извънгаранционно обслужване, изпратени с неплатени транспортни разходи – с наложен платеж, като експресен или друг специален товар – не се приемат.

Ние ще извършим безплатно изхвърлянето на изпратените от Вас дефектни уреди.

Сервизно обслужване България

Тел.: 008001114920

Е-мейл: owim@lidl.bg

Вносител

Моля, обърнете внимание, че следващият адрес не е адрес на сервиса.

Първо се свържете с горепосочения сервизен център.

ОВИМ ГмБХ & Ко.КГ

Шифтсбергштрассе 1

74167 Некарсулм

Германия

* Като физическо лице – потребител, независимо от настоящата търговска гаранция, Вие се ползвате от правата на законовата гаранция, предоставена от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажбата на стоки /ЗПЦСЦУПС/. По-специално Вие имате право при несъответствие на стоката да бъде извършен ремонт или замяна по Ваш избор, освен ако това е невъзможно

или е свързано с непропорционално големи разходи за продавача.

Вие имате право на пропорционално намаляване на цената или на разваляне на договора при наличие на условията на чл. 33, ал. 3 от ЗПЦСЦУПС. Условията и сроковете на законовата гаранция са регламентирани в глава трета, раздел II и III и в глава четвърта на ЗПЦСЦУПС

● Процедирание в случай на рекламация

За да се гарантира бързо обработване на Вашата заявка, следвайте указанията по-долу:

Моля, при всички запитвания дръжте на разположение касовия бон и номера на артикула (IAN 516434_2510) като доказателство за покупката.

Номерът на артикула е посочен върху типовата табелка, гравюра, титулната страница на Вашето ръководство (долу вляво) или върху стикера от задната или долната страна на уреда.

При възникнали функционални дефекти или други повреди, първо се свържете по телефона или по електронната поща с посочения по-долу сервиз.

Продуктът, който е регистриран като дефектен, можете да изпратите след това без пощенски разходи на посочения Ви сервиз, като приложите документ за закупуването (касов бон) и описание, в какво се състои повредата и кога е възникнала.

● Сервиз



Сервиз България

Телефон: 008001114920

Е-мейл: owim@lidl.bg



Маркировка за съответствие - сърбия



Προειδοποιήσεις και σύμβολα που χρησιμοποιούνται	Σελίδα 143
Εισαγωγή	Σελίδα 144
Προβλεπόμενη χρήση	Σελίδα 144
Σύνολο παράδοσης	Σελίδα 144
Περιγραφή εξαρτημάτων	Σελίδα 144
Τεχνικά χαρακτηριστικά	Σελίδα 144
Οδηγίες ασφάλειας	Σελίδα 144
Πριν την πρώτη χρήση	Σελίδα 148
Λειτουργία	Σελίδα 148
Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση	Σελίδα 148
Σάντουιτς	Σελίδα 148
Συνταγές	Σελίδα 149
Σάντουιτς με μπέικον, αυγό και τυρί	Σελίδα 149
Σάντουιτς με ψητό τυρί τσένταρ και καραμελωμένο μήλο	Σελίδα 150
Σάντουιτς με γαλοπούλα	Σελίδα 150
Σάντουιτς με τόνο	Σελίδα 150
Σάντουιτς πίτσας Pudgy Pie	Σελίδα 151
Σάντουιτς ντομάτας με τηγανητό αυγό	Σελίδα 151
Σάντουιτς ντομάτας με κρεμμύδι	Σελίδα 151
Σάντουιτς με ζαμπόν και τυρί	Σελίδα 151
Σάντουιτς με μαρούλι και κοτόπουλο	Σελίδα 152
Σάντουιτς με αβοκάντο και μπέικον	Σελίδα 152
Καθαρισμός και φροντίδα	Σελίδα 152
Αποθήκευση	Σελίδα 153
Απόσυρση	Σελίδα 153
Εγγύηση	Σελίδα 153
Διεκπεραίωση της εγγύησης	Σελίδα 154
Σέρβις	Σελίδα 154

Προειδοποιήσεις και σύμβολα που χρησιμοποιούνται

Οι ακόλουθες προειδοποιήσεις χρησιμοποιούνται στο παρόν εγχειρίδιο χρήσης και επάνω στη συσκευασία:

 ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Το σύμβολο αυτό σε συνδυασμό με την ενδεικτική λέξη «Κίνδυνος» επισημαίνει έναν υψηλό κίνδυνο ο οποίος εάν δεν εμποδιστεί μπορεί να επιφέρει θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό.	 Εναλλασσόμενο ρεύμα/τάση
	 Hertz (συχνότητα τροφοδοσίας)
	 Watt
 ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Αυτό το σύμβολο σε συνδυασμό με την προειδοποιητική λέξη «Προειδοποίηση» επισημαίνει έναν μέτριο κίνδυνο, ο οποίος, εάν δεν αποτραπεί, μπορεί να οδηγήσει σε θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό.	 ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αυτό το σύμβολο σε συνδυασμό με τη «Σημείωση» παρέχει επιπρόσθετες χρήσιμες πληροφορίες.
	 Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο σε εσωτερικούς χώρους χωρίς υγρασία.
 ΠΡΟΣΟΧΗ! Το σύμβολο αυτό σε συνδυασμό με την ενδεικτική λέξη «Επισήμανση» υποδηλώνει έναν μικρό κίνδυνο ο οποίος εάν δεν εμποδιστεί μπορεί να επιφέρει μικρό ή μέτριο τραυματισμό.	 Κίνδυνος – Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
	 Προειδοποίηση – καυτή επιφάνεια!
 Αυτή η συσκευή ταξινομείται ως κατηγορίας προστασίας Ι και πρέπει να συνδεθεί σε γείωση προστασίας.	 Ασφαλές για τρόφιμα Αυτό το προϊόν δεν επηρεάζει αρνητικά τη γεύση ή οσμή.
 Η σήμανση CE υποδηλώνει τη συμμόρφωση με τις σχετικές Οδηγίες της ΕΕ που ισχύουν για αυτό το προϊόν.	 Πληροφορίες ασφάλειας  Οδηγίες χρήσης

ΤΟΣΤΙ'ΕΡΑ

● Εισαγωγή

Σας συγχαιρούμε για την αγορά του νέου σας προϊόντος. Επιλέξατε ένα προϊόν υψηλών προδιαγραφών. Οι οδηγίες χρήσης είναι μέρος αυτού του προϊόντος. Περιέχουν σημαντικές πληροφορίες σχετικά με την ασφάλεια, το χειρισμό και την απόρριψη. Πριν τη χρήση του προϊόντος εξοικειωθείτε με όλες τις οδηγίες χρήσης και ασφαλείας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο με τον τρόπο που περιγράφεται και για τον τομέα εφαρμογής που αναφέρεται. Σε περίπτωση μεταβίβασης του προϊόντος σε τρίτους παραδώστε μαζί και όλα τα έγγραφα. Μπορείτε να κατεβάσετε και να δείτε αυτό και πολλά άλλα εγχειρίδια στη διεύθυνση www.lidl-service.com. Σκανάροντας τον κωδικό QR, θα μεταφερθείτε κατευθείαν στην ιστοσελίδα εξυπηρέτησης πελατών της Lidl (www.lidl-service.com), όπου μπορείτε να ανοίξετε το εγχειρίδιο οδηγιών χρήσης σας πληκτρολογώντας τον αριθμό προϊόντος (IAN) 516434_2510.

● Προβλεπόμενη χρήση

- Αυτό το προϊόν προορίζεται για την παρασκευή σάντουιτς. Μην το χρησιμοποιείτε για οποιοδήποτε άλλο σκοπό.
- Αυτό το προϊόν προορίζεται μόνο για ιδιωτική οικιακή χρήση, όχι για εμπορικούς σκοπούς.
- Ο κατασκευαστής δεν φέρει ουδεμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται από ακατάλληλη χρήση.

● Σύνολο παράδοσης

Μετά την αφαίρεση της συσκευασίας του προϊόντος, ελέγξτε εάν ο παραδοτέος εξοπλισμός είναι πλήρης και εάν όλα τα εξαρτήματα είναι σε καλή κατάσταση. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας πριν τη χρήση.

- 1 Τοστιέρα
- 1 Εγχειρίδιο χρήσης

● Περιγραφή εξαρτημάτων

- 1 Ασφάλιση
- 2 Κόκκινη ενδεικτική λυχνία (ενεργοποιημένη)
- 3 Πράσινη ενδεικτική λυχνία (έτοιμη)
- 4 Συγκράτηση καλωδίου ρεύματος
- 5 Καλώδιο ρεύματος με φως
- 6 Πλάκες θέρμανσης

● Τεχνικά χαρακτηριστικά

Τάση εισόδου:	220-240 V~, 50 Hz
Κατανάλωση ρεύματος:	750 W
Κατηγορία προστασίας:	I
Πιστοποίηση	
HG14253A:	GS (TÜV SÜD)
HG14253A-BS:	-



Οδηγίες ασφαλείας

ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΕΞΟΙΚΕΙΩΘΕΙΤΕ ΜΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΚΑΙ ΜΕ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ! ΟΤΑΝ ΜΕΤΑΒΙΒΑΖΕΤΕ ΑΥΤΟ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΣΕ ΑΛΛΟΥΣ, ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΤΕ ΚΑΙ ΟΛΑ ΤΑ ΕΓΓΡΑΦΑ!

Στην περίπτωση ζημιάς από μη συμμόρφωση με αυτές τις οδηγίες λειτουργίας, ακυρώνεται η αξίωση εγγύησης! Για επακόλουθες ζημιές δεν γίνεται δεκτή ουδεμία ευθύνη! Στην περίπτωση ζημιάς στο υλικό ή ατομικού τραυματισμού

που προκαλείται από λάθος μεταχείριση ή μη συμμόρφωση με τις οδηγίες ασφάλειας, δεν γίνεται δεκτή ουδεμία ευθύνη!

Παιδιά και άτομα με αναπηρίες

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΘΑΝΑΤΟΥ Ή ΑΤΥΧΗΜΑΤΟΣ ΣΕ ΝΗΠΙΑ ΚΑΙ ΠΑΙΔΙΑ!

Ποτέ μην αφήνετε τα παιδιά ανεπιτήρητα με τα υλικά συσκευασίας. Τα υλικά συσκευασίας αποτελούν κίνδυνο ασφυξίας.

Τα παιδιά συχνά υποτιμούν τους κινδύνους. Τα παιδιά πρέπει πάντα να παραμένουν μακριά από τα υλικά συσκευασίας.

- Το προϊόν αυτό είναι δυνατόν να χρησιμοποιείται από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων εάν τους παρέχεται επιτήρηση ή οδηγίες αναφορικά με τη χρήση του προϊόντος με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που εμπεριέχονται.

- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με το προϊόν.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήστη δεν πρέπει να διεξάγονται από παιδιά χωρίς επιτήρηση.
- Διατηρείτε το προϊόν και το καλώδιο μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.

Προβλεπόμενη χρήση

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Εσφαλμένη χρήση μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμό. Χρησιμοποιείτε το προϊόν αποκλειστικά σε συμφωνία με αυτές τις οδηγίες. Μην προσπαθείτε να τροποποιείτε το προϊόν με κανέναν τρόπο.

Ηλεκτρική ασφάλεια

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Κίνδυνος

ηλεκτροπληξίας! Ποτέ μην προσπαθείτε να επισκευάζετε οι ίδιοι το προϊόν. Σε περίπτωση δυσλειτουργίας οι επισκευές πρέπει να διεξάγονται μόνο από εξειδικευμένο προσωπικό.

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Κίνδυνος εγκαυμάτων! Κατά τη διάρκεια της χρήσης το προϊόν αποκτάει υψηλή θερμοκρασία. Μην αγγίζετε το προϊόν ενώ χρησιμοποιείται ούτε και αμέσως μετά τη χρήση. Αγγίζετε το προϊόν μόνο στη λαβή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας και ενώ κρυώνει. Κατά τη διάρκεια της χρήσης πρέπει να προσέχετε διότι μπορεί η λαβή να θερμαίνεται ελαφρά.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας! Μη βυθίζετε το προϊόν σε νερό ή άλλα υγρά. Ποτέ μην κρατάτε το προϊόν κάτω από τρεχούμενο νερό.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας! Ποτέ μη χρησιμοποιείτε ένα χαλασμένο προϊόν. Αποσυνδέετε το προϊόν από την τροφοδοσία ρεύματος και επικοινωνείτε με το κατάστημα λιανικής εάν υπάρχει βλάβη.

- Το προϊόν δεν πρέπει να χρησιμοποιείται εάν έχει πέσει κάτω, εάν υπάρχουν ορατά σημάδια ζημιάς.
- Το προϊόν φέρει συνεχώς ρεύμα όταν είναι συνδεδεμένο στην παροχή ρεύματος.
- Πριν τη σύνδεση του προϊόντος στην τροφοδοσία ρεύματος βεβαιώνετε ότι η τάση και η τιμή ρεύματος αντιστοιχούν στα στοιχεία τροφοδοσίας ρεύματος που αναφέρονται επάνω στην πινακίδα τύπου του προϊόντος.
- Ελέγχετε τακτικά τα φις και το καλώδιο ρεύματος για ενδεχόμενες ζημιές. Εάν το καλώδιο ρεύματος έχει χαλάσει πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο του σέρβις ή από άτομα με παρόμοια εξειδίκευση προς αποφυγή κινδύνων.
- Προστατεύετε το καλώδιο ρεύματος από ζημιές. Μην το αφήνετε να κρέμεται πάνω από αιχμηρές ακμές, μην το συμπιέζετε ή λυγίζετε. Διατηρείτε το καλώδιο ρεύματος μακριά από καυτές επιφάνειες και ανοιχτές φλόγες.

- Η συσκευή αυτή προορίζεται για χρήση σε νοικοκυριά και σε παρόμοιες εγκαταστάσεις όπως:
 - χώρους κουζίνας προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλα περιβάλλοντα εργασίας.
 - αγροικίες,
 - από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ και άλλα οικιακά περιβάλλοντα,
 - περιβάλλοντα τύπου bed and breakfast.

Λειτουργία

- Το προϊόν δεν πρέπει να μένει ανεπιτήρητο όσο είναι συνδεδεμένο στην παροχή ρεύματος.
- Μην μετακινείτε το προϊόν όσο είναι σε λειτουργία.
- Μην τοποθετείτε το προϊόν επάνω σε εστίες κουζίνας (αερίου, ηλεκτρικού, άνθρακα κ.λπ.). Χειρίζεστε πάντα το προϊόν επάνω σε μια επίπεδη, σταθερή, καθαρή, θερμοανθεκτική και στεγνή επιφάνεια.
- Μην καλύπτετε το προϊόν όταν χρησιμοποιείται ή λίγο μετά τη χρήση οπότε και συνεχίζει να είναι καυτό.

- Εξασφαλίζετε ότι το καλώδιο ρεύματος δεν μαγκώνει στις πλάκες και δεν έρχεται σε επαφή με το χείλος τους.
- Η χρήση καλωδίων προέκτασης δεν συστήνεται. Εάν απαιτείται η χρήση ενός καλωδίου προέκτασης πρέπει να είναι σχεδιασμένο για μια ροή ρεύματος τουλάχιστον 10 Α.
- Τοποθετείτε τα καλώδια κατά τέτοιο τρόπο ώστε να μην σκοντάφτει κάποιος εκεί ή να μην προκύπτει άλλου είδους βλάβη.
- Αυτό το προϊόν δεν προορίζεται για λειτουργία μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.

Καθαρισμός και αποθήκευση

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού!

- Αποσυνδέετε το προϊόν από την παροχή ρεύματος προτού πραγματοποιήσετε εργασίες καθαρισμού και όταν δεν το χρησιμοποιείτε.
- Μην αποθηκεύετε το καυτό προϊόν σε ντουλάπι ή μέσα στη συσκευασία.

- Μην βγάζετε το φιν από την πρίζα τραβώντας από το καλώδιο ρεύματος.
- Προστατεύετε το προϊόν, το καλώδιο ρεύματος και το φιν από σκόνη, άμεση ηλιακή ακτινοβολία, ενστάλαξη και πισιλιές νερού.
- Αποθηκεύετε το προϊόν σε έναν δροσερό, στεγνό χώρο, προστατευμένο από την υγρασία και εκτός εμβέλειας των παιδιών.
- Προστατεύετε το προϊόν από τη ζέστη. Μην τοποθετείτε το προϊόν κοντά σε εμφανείς φλόγες ή πηγές θερμότητας όπως είναι οι φούρνοι ή οι συσκευές θερμότητας.
- Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθαρισμός και φροντίδα» για οδηγίες σχετικά με τον καθαρισμό του προϊόντος.

● Πριν την πρώτη χρήση

- Απομακρύνετε τα υλικά συσκευασίας. Ελέγξτε εάν όλα τα μέρη είναι πλήρη.
- Κατά τη διάρκεια της παραγωγής ορισμένα μέρη καλύπτονται με ένα λεπτό στρώμα λαδιού προστασίας. Πριν την πρώτη χρήση χρησιμοποιήστε το προϊόν χωρίς τρόφιμα έτσι ώστε να εξατμιστούν ενδεχόμενα υπολείμματα.
- Καθαρίζετε το προϊόν και τα αξεσουάρ του (δείτε «Καθαρισμός και φροντίδα»).

● Λειτουργία

❶ ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

- Τις πρώτες φορές το προϊόν θερμαίνεται και μπορεί να προκύψει ελαφριά οσμή. Εξασφαλίστε επαρκή εξαερισμό στο χώρο.
- Απορρίψτε το πρώτο σέτ σάντουιτς.

● Ενεργοποίηση/ Απενεργοποίηση

- Ενεργοποίηση του προϊόντος: Συνδέστε το φιν [5] σε κατάλληλη πρίζα τοίχου. Ανάβει η κόκκινη ενδεικτική λυχνία [2].
- Απενεργοποίηση του προϊόντος: Αποσυνδέστε το φιν τροφοδοσίας [5] από την πρίζα. Σβήνει η κόκκινη ενδεικτική λυχνία [2].

Ενδεικτικές λυχνίες	Κατάσταση
Κόκκινη ενδεικτική λυχνία ανενεργή & πράσινη ενδεικτική λυχνία ανενεργή	Προϊόν απενεργοποιημένο
Κόκκινη ενδεικτική λυχνία ενεργή & πράσινη ενδεικτική λυχνία ανενεργή	Το προϊόν προθερμαίνεται / επαναθερμαίνεται
Κόκκινη ενδεικτική λυχνία ενεργή & πράσινη ενδεικτική λυχνία ενεργή	Η βέλτιστη θερμοκρασία έχει επιτευχθεί

- ❶ **ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας η πράσινη ενδεικτική λυχνία [3] ανάβει και σβήνει κατά διαστήματα. Αυτό υποδεικνύει ότι το προϊόν επαναθερμαίνεται στη θερμοκρασία ψησίματος.

● Σάντουιτς

❶ ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

- Λαδώνετε τις πλάκες θέρμανσης [6] με κατάλληλο μαγειρικό λάδι.
- Φυλάτε το προϊόν ασφαλισμένο κατά τη διάρκεια της προθέρμανσης.
- Μην παραγεμίζετε το προϊόν.

1. Η προθέρμανση διαρκεί μέχρι να ανάψει η ενδεικτική πράσινη λυχνία [3].
2. Τραβήξτε την ασφάλιση [1]. Ανοίξτε το προϊόν.
3. Τοποθετήστε τα σάντουιτς στις κάτω πλάκες θέρμανσης [6]. Δείγματα συνταγών μπορείτε να βρείτε στο επόμενο κεφάλαιο.
4. Κλείστε το προϊόν. Κλείστε την ασφάλιση [1]. Τα σάντουιτς ψήνονται τώρα.
5. Το ψήσιμο διαρκεί περίπου 4 λεπτά. Αυξάνετε ή μειώνετε τον χρόνο ψησίματος ανάλογα, προκειμένου να πετύχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα. Το σάντουιτς είναι ιδανικό όταν το τοστ έχει ροδίσει.
6. Όταν ολοκληρωθεί το ψήσιμο: Αποσυνδέστε το φιν [5] από την πρίζα τοίχου.

Πίνακας επεξεργασίας – Τοστιέρα

	Σερβίρι- σμα	Χρόνος προ- ετοιμασίας
Σάντουιτς με μπέικον, αυγό και τυρί	2	Περίπου 12 λεπτά
Σάντουιτς με ψητό τυρί τσένταρ και καραμελωμένο μήλο	2	Περίπου 20 λεπτά
Σάντουιτς με γαλοπούλα	2	Περίπου 20 λεπτά
Σάντουιτς με τόνο	2	Περίπου 20 λεπτά
Σάντουιτς πίτσας Pudgy Pie	2	Περίπου 25 λεπτά
Σάντουιτς ντομάτας με τηγανητό αυγό	2	Περίπου 15 λεπτά
Σάντουιτς ντομάτας με κρεμμύδι	2	Περίπου 15 λεπτά
Σάντουιτς με ζαμπόν και τυρί	2	Περίπου 12 λεπτά

	Σερβίρι- σμα	Χρόνος προ- ετοιμασίας
Σάντουιτς με μαρούλι και κοτόπουλο	2	Περίπου 20 λεπτά
Σάντουιτς με αβοκάντο και μπέικον	2	Περίπου 15 λεπτά

● Συνταγές

- ❶ **ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Οι ακόλουθες συνταγές έχουν σχεδιαστεί για χρόνο ψησίματος 4 λεπτών.

● Σάντουιτς με μπέικον, αυγό και τυρί

4 φέτες	Ψωμί
2 φέτες	Μαγειρεμένο μπέικον
2 φέτες	Τυρί τσένταρ
10 g	Βούτυρο
2	Αυγά
1 τσιμπιά	Πιπέρι (προαιρετικά)
20 ml	Γάλα

Παρασκευή:

1. Προθερμαίνετε το προϊόν.
2. Χτυπήστε σε ένα μπολ το αυγό, το γάλα και το πιπέρι μέχρι να ομογενοποιηθούν. Λιώστε το βούτυρο σε ένα τηγάνι. Βάζουμε το μείγμα των αυγών στο τηγάνι και το χτυπάμε μέχρι να πήξει και να ψηθεί. Τα ανακατεμένα αυγά είναι έτοιμα. Βάλτε τα στην άκρη.
3. Λαδώνετε τις πλάκες θέρμανσης [6] με κατάλληλο μαγειρικό λάδι.
4. Βάλτε 2 φέτες ψωμί στις κάτω πλάκες θέρμανσης [6]. Πάνω στη φέτα προσθέστε τα ανακατεμένα αυγά, το μαγειρεμένο μπέικον και το τυρί τσένταρ.
5. Ολοκληρώστε με τις υπόλοιπες 2 φέτες ψωμιού.
6. Ψήστε για 4 λεπτά μέχρι να ροδίσουν.

● Σάντουιτς με ψητό τυρί τσένταρ και καραμελωμένο μήλο

4 φέτες	Ψωμί
30 g	Ζάχαρη
30 g	Βούτυρο
1 τσιμπιά	Κανέλα
1	Μικρό μήλο (κομμένο σε φέτες)
4 φέτες	Τυρί τσένταρ

Παρασκευή:

1. Προθερμαίνετε το προϊόν.
2. Λιώστε το βούτυρο σε ένα αντικολλητικό τηγάνι. Προσθέστε τη ζάχαρη και την κανέλα και μαγειρέψτε μέχρι να διαλυθεί η ζάχαρη. Προσθέστε τα κομμένα σε φέτες μήλα και μαγειρέψτε για περίπου 5 λεπτά μέχρι να μαλακώσουν. Τα καραμελωμένα μήλα είναι πλέον έτοιμα. Αφήστε στην άκρη να κρυώσουν.
3. Λαδώνετε τις πλάκες θέρμανσης [6] με κατάλληλο μαγειρικό λάδι.
4. Βάλτε 2 φέτες ψωμί στις κάτω πλάκες θέρμανσης [6]. Γαρνίρετε με 2 φέτες τυρί τσένταρ, καραμελωμένα μήλα και άλλες 2 φέτες τυρί τσένταρ.
5. Ολοκληρώστε με τις υπόλοιπες 2 φέτες ψωμιού.
6. Ψήστε για 4 λεπτά μέχρι να ροδίσουν.

● Σάντουιτς με γαλοπούλα

4 φέτες	Ψωμί
4 φέτες	Τυρί τσένταρ
50 g	Ψητό στήθος γαλοπούλας (κομμένο σε φέτες)
1	Τομάτα (σε φέτες)
15 g	Μουστάρδα
15 g	Μαγιονέζα

Παρασκευή:

1. Προθερμαίνετε το προϊόν.
2. Σε ένα μικρό μπολ, ανακατέψτε τη μουστάρδομαγιονέζα. Απλώστε στη 1 πλευρά κάθε ψωμιού.
3. Λαδώνετε τις πλάκες θέρμανσης [6] με κατάλληλο μαγειρικό λάδι.
4. Βάλτε 2 φέτες ψωμιού (με την πλευρά του μείγματος μουστάρδας προς τα πάνω) στις κάτω πλάκες θέρμανσης [6]. Γαρνίρετε με 2 φέτες τυρί τσένταρ, ντομάτα, ψητό στήθος γαλοπούλας, άλλη μια ντομάτα και άλλες 2 φέτες τυρί τσένταρ.
5. Ολοκληρώστε με τις υπόλοιπες 2 φέτες ψωμιού (με την πλευρά του μείγματος μουστάρδας προς τα κάτω).
6. Ψήστε για 4 λεπτά μέχρι να ροδίσουν.

● Σάντουιτς με τόνο

4 φέτες	Ψωμί
10 g	Μαγιονέζα
35 g	Τόνος
2 φέτες	Τυρί τσένταρ

Παρασκευή:

1. Προθερμαίνετε το προϊόν.
2. Σε ένα μικρό μπολ, ανακατέψτε τον τόνο και τη μαγιονέζα.
3. Λαδώνετε τις πλάκες θέρμανσης [6] με κατάλληλο μαγειρικό λάδι.
4. Βάλτε 2 φέτες ψωμί στις κάτω πλάκες θέρμανσης [6]. Γαρνίρετε με 2 φέτες τυρί τσένταρ και τόνο με μαγιονέζα.
5. Ολοκληρώστε με τις υπόλοιπες 2 φέτες ψωμιού.
6. Ψήστε για 4 λεπτά μέχρι να ροδίσουν.

● **Σάντουιτς πίτσας Pudgy Pie**

4 φέτες	Ψωμί
130 g	Τριμμένο τυρί μοτσαρέλα
40 g	Σος πίτσας
8 φέτες	Pepperoni
1 ταιμπιά	Πιπέρι (προαιρετικά)
1 ταιμπιά	Ιταλικά καρυκεύματα (προαιρετικά)

Παρασκευή:

1. Προθερμαίνετε το προϊόν.
2. Απλώστε σάλτσα πίτσας στη μία πλευρά κάθε ψωμιού.
3. Λαδώνετε τις πλάκες θέρμανσης **[6]** με κατάλληλο μαγειρικό λάδι.
4. Βάλτε 2 φέτες ψωμί (με την πλευρά της σάλτσας πίτσας προς τα πάνω) στις κάτω πλάκες θέρμανσης **[6]**. Γαρνίρετε με τριμμένη μοτσαρέλα, πεπερόνι, πιπέρι και ιταλικά καρυκεύματα (προαιρετικά) και περισσότερη τριμμένη μοτσαρέλα.
5. Ολοκληρώστε με τις υπόλοιπες 2 φέτες ψωμιού (με την πλευρά της σάλτσας πίτσας προς τα κάτω).
6. Ψήστε για 4 λεπτά μέχρι να ροδίσουν.

● **Σάντουιτς ντομάτας με τηγανητό αυγό**

4 φέτες	Ψωμί
2 φέτες	Τομάτα (σε φέτες)
2	Αυγά
2 φέτες	Τυρί (φέτα)
-	Σος πίτσας
-	Πιπέρι

Εκτέλεση

1. Προθερμαίνετε το προϊόν.
2. Απλώστε σάλτσα πίτσας στη μία πλευρά κάθε ψωμιού.
3. Λαδώστε τις πλάκες θέρμανσης με λάδι ψησίματος.
4. Τηγανίστε το αυγό σε άλλο τηγάνι.

5. Βάλτε 2 φέτες ψωμί (με την πλευρά της σάλτσας πίτσας προς τα πάνω) στις κάτω πλάκες θέρμανσης. Προσθέστε από πάνω τηγανητό αυγό, φέτες ντομάτας, τυρί και προσθέστε λίγο πιπέρι.
6. Ολοκληρώστε με τις υπόλοιπες 2 φέτες ψωμιού.
7. Ψήστε για 4 λεπτά μέχρι να ροδίσουν.

● **Σάντουιτς ντομάτας με κρεμμύδι**

4 φέτες	Ψωμί
2 φέτες	Τομάτα (σε φέτες)
2	Κρεμμύδι (σε φέτες)
2 φέτες	Τυρί (φέτα)
-	Βούτυρο (μαλακό)
-	Πιπέρι

Παρασκευή:

1. Προθερμαίνετε το προϊόν.
2. Απλώστε βούτυρο στη 1 πλευρά κάθε ψωμιού.
3. Λαδώστε τις πλάκες θέρμανσης με λάδι ψησίματος.
4. Βάλτε 2 φέτες ψωμί (με την πλευρά του βουτύρου προς τα πάνω) στις κάτω πλάκες θέρμανσης. Προσθέστε από πάνω κρεμμύδι, φέτες ντομάτας, τυρί και λίγο πιπέρι.
5. Ολοκληρώστε με τις υπόλοιπες 2 φέτες ψωμιού.
6. Ψήστε για 4 λεπτά μέχρι να ροδίσουν.

● **Σάντουιτς με ζαμπόν και τυρί**

4 φέτες	Ψωμί
2 φέτες	Τομάτα (σε φέτες)
2	Κρεμμύδι (σε φέτες)
2	Ζαμπόν σε φέτες
2 φέτες	Τυρί (φέτα)
-	Σος πίτσας
-	Αλάτι
-	Πιπέρι

Παρασκευή:

1. Προθερμαίνετε το προϊόν.
2. Απλώστε σάλτσα πίτσας στη μία πλευρά κάθε ψωμιού.
3. Λαδώστε τις πλάκες θέρμανσης με λάδι ψησίματος.
4. Βάλτε 2 φέτες ψωμί (με την πλευρά της σάλτσας πίτσας προς τα πάνω) στις κάτω πλάκες θέρμανσης. Προσθέστε από πάνω κρεμμύδι, φέτες ντομάτας, τυρί, ζαμπόν, τυρί, προσθέστε λίγο πιπέρι και αλάτι.
5. Ολοκληρώστε με τις υπόλοιπες 2 φέτες ψωμιού.
6. Ψήστε για 4 λεπτά μέχρι να ροδίσουν.

● Σάντουιτς με μαρούλι και κοτόπουλο

4 φέτες	Ψωμί
4	Φύλλο μαρουλιού
1 κουτάλι της σούπας	Μαγιονέζα
-	Κοτόπουλο (κομμένο σε φέτες)

Παρασκευή:

1. Προθερμαίνετε το προϊόν.
2. Λαδώστε τις πλάκες θέρμανσης με λάδι ψησίματος.
3. Βάλτε 2 φέτες ψωμί στις κάτω πλάκες θέρμανσης. Γαρνίρετε με κοτόπουλο, φύλλα μαρουλιού και μαγιονέζα.
4. Ολοκληρώστε με τις υπόλοιπες 2 φέτες ψωμιού.
5. Ψήστε για 4 λεπτά μέχρι να ροδίσουν.

● Σάντουιτς με αβοκάντο και μπέικον

4 φέτες	Ψωμί
1/2	Αβοκάντο (πολτοποιημένο)
-	Μπέικον
-	Βούτυρο

Παρασκευή:

1. Προθερμαίνετε το προϊόν.
2. Απλώστε βούτυρο στη 1 πλευρά κάθε ψωμιού.
3. Λαδώστε τις πλάκες θέρμανσης με λάδι ψησίματος.
4. Βάλτε 2 φέτες ψωμί (με την πλευρά του βουτύρου προς τα πάνω) στις κάτω πλάκες θέρμανσης. Γαρνίρετε με μπέικον και πολτοποιημένο αβοκάντο.
5. Ολοκληρώστε με τις υπόλοιπες 2 φέτες ψωμιού.
6. Ψήστε για 4 λεπτά μέχρι να ροδίσουν.

● Καθαρισμός και φροντίδα

⚠ KΙΝΔΥΝΟΣ! Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας! Πριν τον καθαρισμό: Αποσυνδέετε πάντα το προϊόν από την πρίζα στον τοίχο.

⚠ KΙΝΔΥΝΟΣ! Κίνδυνος εγκαυμάτων! Μην καθαρίζετε το προϊόν αμέσως μετά τη λειτουργία. Αφήστε πρώτα το προϊόν να κρυώσει.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μην βυθίζετε τα ηλεκτρικά στοιχεία του προϊόντος σε νερό ή άλλα υγρά. Ποτέ μην κρατάτε το προϊόν κάτω από τρεχούμενο νερό.

⚠ ΣΗΜΕΙΩΣΗ! Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς! Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά, επιθετικά καθαριστικά ή σκληρές βούρτσες για τον καθαρισμό του προϊόντος.

❗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Καθαρίζετε το προϊόν αμέσως αφότου κρυώσει. Μόλις τα υπολείμματα τροφίμων στεγνώσουν, δεν απομακρύνονται εύκολα.

Εξάρτημα	Τρόπος καθαρισμού
Περίβλημα	☐ Σκουπίστε το περίβλημα με ένα ελαφρά νωπό πανί. Προσθέστε λίγο απορρυπαντικό, εφόσον απαιτείται. ☐ Μην αφήνετε νερό ή άλλα υγρά να εισέρχονται στο εσωτερικό του προϊόντος.
Πλάκες θέρμανσης 	☐ Σκουπίστε τις πλάκες με ένα ελαφρώς υγρό πανί και ένα ήπιο απορρυπαντικό.
Ανοίγματα γύρω από τις θερμαντικές πλάκες 	☐ Απομάκρυνση λίπους και υγρών: Χρησιμοποιήστε ένα κομμάτι χαρτί κουζίνας. ☐ Αφαίρεση κολλημένων καμένων υπολειμμάτων: Χρησιμοποιήστε μια ξύλινη σπάτουλα ή μικρά ξυλάκια.

- ☐ Μετά τον καθαρισμό και πριν την εκ νέου χρήση του προϊόντος: Στεγνώστε επιμελώς όλα τα εξαρτήματα.

● Αποθήκευση



ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Κίνδυνος εγκαυμάτων!

Μην αποθηκεύετε το προϊόν αμέσως μετά τη λειτουργία. Αφήστε πρώτα το προϊόν να κρυώσει.

- ☐ Καθαρίζετε το προϊόν πριν από την αποθήκευση.
- ☐ Τυλίξτε το καλώδιο τροφοδοσίας  γύρω από τον συγκρατητήρα καλωδίου τροφοδοσίας  στο κάτω μέρος του προϊόντος.
- ☐ Αποθηκεύετε το προϊόν στην αρχική συσκευασία του όταν δεν χρησιμοποιείται.

- ☐ Αποθηκεύετε το προϊόν σε έναν δροσερό, στεγνό χώρο, προστατευμένο από την υγρασία και εκτός εμβέλειας των παιδιών.

● Απόσυρση

Η συσκευασία αποτελείται από υλικά φιλικά προς το περιβάλλον, τα οποία μπορείτε να διαθέσετε στους χώρους ανακύκλωσης της περιοχής σας.



Προσέξτε τον χαρακτηρισμό των υλικών συσκευασίας για τον διαχωρισμό απορριμμάτων, αυτά είναι χαρακτηρισμένα από συντόμεισες (a) και αριθμούς (b) με την ακόλουθη σημασία: 1-7: πλαστικά / 20-22: χαρτί και χαρτόνι / 80-98: σύνθετο υλικό.



Για πληροφορίες σχετικά με τις δυνατότητες απόρριψης του προϊόντος που δεν χρησιμοποιείται πλέον, απευθυνθείτε στις αρμόδιες υπηρεσίες της κοινότητας ή του δήμου σας.



Για την προστασία του περιβάλλοντος, μην απορρίπτετε το άχρηστο πλέον προϊόν στα οικιακά απορρίμματα, αλλά παραδώστε το στα ειδικά Κέντρα απόρριψης. Για τα σημεία συλλογής και τις ώρες λειτουργίας τους απευθυνθείτε στις αρμόδιες υπηρεσίες.

● Εγγύηση

Το προϊόν κατασκευάστηκε σύμφωνα με αυστηρές κατευθυντήριες οδηγίες ποιότητας και ελέγχθηκε επιμελώς πριν από την παράδοση. Σε περίπτωση ελαττώματος υλικού ή κατασκευής, έχετε νόμιμα δικαιώματα έναντι του πωλητή του προϊόντος. Τα νομικά σας δικαιώματα δεν περιορίζονται με οιονδήποτε τρόπο από την αναφερόμενη παρακάτω εγγύηση.

Η εγγύηση για το προϊόν αυτό ανέρχεται σε 3 έτη από την ημερομηνία αγοράς. Ο χρόνος εγγύησης αρχίζει την ημερομηνία αγοράς. Φυλάξτε τη γνήσια απόδειξη αγοράς σε σίγουρο μέρος, καθώς αυτό το έγγραφο απαιτείται ως αποδεικτικό της αγοράς.

Όλες οι ζημιές ή τα ελαττώματα, τα οποία υπάρχουν ήδη κατά τον χρόνο της αγοράς, πρέπει να αναφέρονται χωρίς καθυστέρηση μετά την αποσυσκευασία του προϊόντος.

Σε περίπτωση που εντός διαστήματος 3 ετών από την ημερομηνία αγοράς αυτό το προϊόν παύσει κάποιο ελάττωμα υλικού ή κατασκευής, το προϊόν επισκευάζεται ή αντικαθίσταται από εμάς δωρεάν κατά τη δική μας επιλογή. Ο χρόνος εγγύησης δεν επεκτείνεται λόγω παροχής ικανοποίησης από την ευθύνη για πραγματικά ελαττώματα. Αυτό ισχύει και για εξαρτήματα τα οποία έχουν αντικατασταθεί ή επισκευαστεί.

Αυτή η εγγύηση παύει να ισχύει, εάν στο προϊόν προκληθεί ζημιά, ή εάν αυτό χρησιμοποιήθηκε ή συντηρήθηκε με μη ενδεδειγμένο τρόπο.

Η εγγύηση καλύπτει ελαττώματα στο υλικό και την κατασκευή. Αυτή η εγγύηση δεν αφορά σε μέρη του προϊόντος, τα οποία υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά και συνεπώς θεωρούνται αναλώσιμα (π.χ., μπαταρίες, επαναφορτιζόμενες μπαταρίες, εύκαμπτοι σωλήνες, φυσίγγια χρώματος), ούτε σε ζημιές σε εύθραυστα εξαρτήματα, όπως διακόπτες ή γυάλινα εξαρτήματα.

Με την αντικατάσταση της συσκευής, σύμφωνα με το ΝΟΜΟΣ 2251/1994, ξεκινάει εκ νέου ο χρόνος εγγύησης.

● Διεκπεραίωση της εγγύησης

Για να εξασφαλίσουμε τη γρήγορη επεξεργασία του αιτήματός σας, παρακαλούμε ακολουθήστε τις παρακάτω υποδείξεις:

Σε περίπτωση ερωτήματος παρακαλείσθε να έχετε διαθέσιμο το παραστατικό αγοράς και τον κωδικό προϊόντος (IAN 516434_2510) ως αποδεικτικό της αγοράς σας.

Μπορείτε να βρείτε τον αριθμό προϊόντος στην πινακίδα τύπου, σε μια εγχάραξη, στην σελίδα τίτλων των οδηγιών σας, (κάτω αριστερά) ή ως αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω σελίδα.

Αν προκύψουν λειτουργικά σφάλματα ή άλλα ελαττώματα, επικοινωνήστε αρχικά τηλεφωνικά ή μέσω email με το παρακάτω αναφερόμενο τμήμα service.

Ένα προϊόν που αναγνωρίζεται ως ελαττωματικό, μπορείτε μετά να το αποστείλετε χωρίς ταχυδρομικά τέλη στην ενημερωμένη σε εσάς διεύθυνση service επισυνάπτοντας την απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) και την ένδειξη, που υφίσταται το ελάττωμα και τότε προέκυψε.

● Σέρβις



Σέρβις Ελλάδα

Τηλ: 00800 490826606

Email: owim@lidl.gr



Σέρβις Κύπρος

Τηλ: 8009 4241

Email: owim@lidl.com.cy



Σερβική σφραγίδας συμμορφωσης



Verwendete Warnhinweise und Symbole	Seite 156
Einleitung	Seite 157
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	Seite 157
Lieferumfang	Seite 157
Teilebeschreibung	Seite 157
Technische Daten	Seite 157
Sicherheitshinweise	Seite 157
Vor der ersten Verwendung	Seite 161
Bedienung	Seite 161
Ein-/Ausschalten	Seite 161
Sandwiches	Seite 161
Rezepte	Seite 162
Speck-, Ei- und Käse-Sandwich	Seite 162
Gegrilltes Cheddar-Käse-Sandwich mit karamellisiertem Apfel	Seite 163
Truthahn-Sandwich	Seite 163
Thunfisch-Sandwich	Seite 163
Pizza-Sandwich „Pudgy Pie“	Seite 164
Spiegelei-Tomaten-Sandwich	Seite 164
Tomatensandwich mit Zwiebeln	Seite 164
Toast-Sandwich mit Schinken und Käse	Seite 164
Sandwich mit Salat und Hühnchen	Seite 165
Bacon-Avocado-Sandwich	Seite 165
Reinigung und Pflege	Seite 165
Lagerung	Seite 166
Entsorgung	Seite 166
Garantie	Seite 167
Abwicklung im Garantiefall	Seite 167
Service	Seite 167

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 ordnungsgemäßem 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.“
- 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.

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.

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 Zubehöerteile (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 Eiemischung 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  mit geeignetem Speiseöl ein.
4. 2 Scheiben Brot (Pizzasauce nach oben) auf die unteren Heizplatten  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.

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

● Sandwich mit Salat und Hühnchen

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

Vorbereitung:

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

● Bacon-Avocado-Sandwich

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

Vorbereitung:

- Heizen Sie das Produkt vor.
- Bestreichen Sie eine Seite jedes Brotes mit Butter.
- Fetten Sie die Heizplatten mit Speiseöl ein.
- Legen Sie 2 Scheiben Brot (mit der Butterseite nach oben) auf die unteren Heizplatten. Darauf kommen Speck und zerdrückte Avocado.
- Mit den restlichen 2 Scheiben Brot belegen.
- 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 	☐ 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  um die Kabelaufwicklung  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.



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 Verreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Verreiber 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

Tél.: 0800 12089

E-Mail: owim@lidl.be

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: owim@lidl.ch



Serbisches Konformitätszeichen

