



OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG09121

Version: 03/2024

IAN 451528_2310



3-IN-1 SANDWICH TOASTER SSMW 750 D4

(GB)

3-IN-1 SANDWICH TOASTER

Operation and safety notes

(FI)

VOILEIPÄGRILLI

Käyttö- ja turvaohjeet

(SE)

SMÖRGÅSGRILL

Bruksanvisning och säkerhetsanvisningar

(PL)

OPIEKACZ

Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa

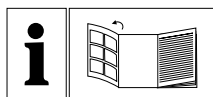
(DE)

(AT)

(CH)

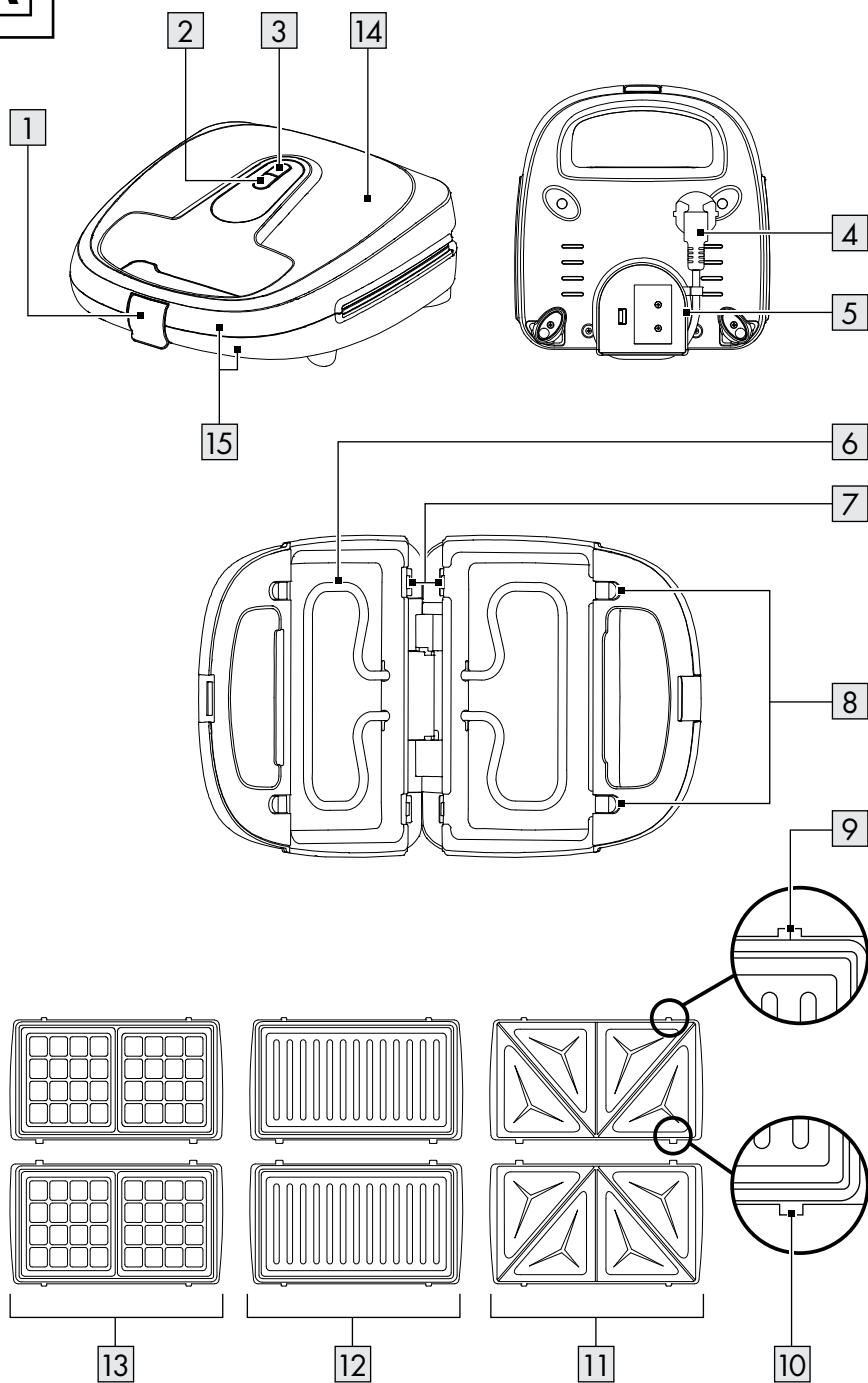
SANDWICHMAKER

Bedienungs- und Sicherheitshinweise



GB	Operation and safety notes	Page	5
FI	Käyttö- ja turvaohjeet	Sivu	18
SE	Bruksanvisning och säkerhetsanvisningar	Sidan	31
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	Strona	44
DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	58

A



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 notes	Page	7
Before first use	Page	10
Unpacking the product and basic cleaning	Page	10
Usage	Page	10
Installing and removing the plates	Page	10
Operation	Page	10
Grilling sandwiches	Page	11
Grilling	Page	11
Baking waffles	Page	12
Recipes	Page	12
Tuna sandwich	Page	12
Turkey sandwich	Page	13
Belgian waffles	Page	13
Blueberry waffles	Page	13
Ham and cheese waffles	Page	14
Brownie Belgian waffles	Page	14
Shrimp and plum kebabs	Page	15
Troubleshooting	Page	15
Cleaning and care	Page	15
Storage	Page	16
Disposal	Page	16
Warranty	Page	17
Warranty claim procedure	Page	17
Service	Page	17

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 Watt
	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.	 This symbol in combination with "Info" 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!
		 Caution – hot surface!
	The exchangeable plates are suitable for dishwasher.	 Symbol for protective earth
		 Food safe. This product has no adverse effect on taste or smell.
	CE mark indicates conformity with relevant EU directives applicable for this product.	 Safety information Instructions for use

3-IN-1 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.

● Intended use

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

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

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

● Scope of delivery

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

● Description of parts

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

● Technical data

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



Safety notes

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

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

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

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

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

**⚠ WARNING! RISK OF
INJURY!**

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

**⚠ DANGER! RISK OF
ELECTRIC SHOCK!**

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

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

CAUTION! HOT SURFACE!

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

WARNING! RISK OF INJURY AND DAMAGE!

- The product must not be left unattended while it is connected to the mains supply.
- Do not move the product while it is in operation.
- Do not use the product without an inserted set of plates.
- Do not place the product on hot plates (gas, electric, coal cooking range etc.). Operate the product only on a level, stable, clean, heat-resistant and dry surface.
- Do not cover the product while it is in use or shortly after use, when it is still hot.
- Make sure that the mains cord is not pinched by the plates or touches the rim of the plates.
- The use of extension cords is not recommended.
If the use of an extension cord is necessary, it must be designed for a current flow of at least 10 A.
- Lay cords in such a way that they may not be tripped over or otherwise damaged.
- The product is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

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

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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

● Before first use

● Unpacking the product and basic cleaning

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

● Usage

● Installing and removing the plates

⚠ WARNING! RISK OF ELECTRIC SHOCK!

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

⚠ CAUTION! HOT SURFACE!

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

① INFO:

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

Installing the plates

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

Removing the plates

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

● Operation

① INFO:

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

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

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

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

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

● Grilling sandwiches

Suitable for sandwich pockets with sweet or savoury filling.

❗ INFO:

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

Plates:

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

Approx. grilling time:

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

● Grilling

⚠ CAUTION! DANGER OF SPLASHES!

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

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

❗ INFO:

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

Plates:

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

Approx. grilling time:

- 4 to 9 minutes, depending on how browned you prefer your food. Grilling time can be shortened or increased to suit personal taste.

1. Open the lock [1] and open up the product.
2. Place the food to be grilled onto the lower grill plate [12].
3. Close the lid [14] using the handle [15] and the lock to keep the product closed while it is grilling the food.
4. When you are done with grilling, disconnect the mains plug [4] from the wall outlet.

● Baking waffles

Suitable for sweet and savoury waffles.

❗ INFO:

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

Plates:

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

Approx. baking time:

- 8 minutes, depending on how brown you prefer your waffle. Baking time can be shortened or increased to suit personal taste.

1. Open the lock [1] and open up the product.
2. Use a wooden or heat-resistant plastic ladle to pour batter onto the lower waffle plate [13]. Do not use metal ladles, as this could damage the non-stick surface of the plates. Do not overfill the lower waffle plate with batter.
3. Close the lid [14] using the handle [15] and the lock to keep the product closed while it is baking the batter.

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

● Recipes

● Tuna sandwich

Plates:

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

Ingredients:

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

Preparation:

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

● Turkey sandwich

Plates:

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

Ingredients:

4 slices	Toast bread
2 slices	Young Gouda cheese
50 g	Sliced turkey breast
10 g	Mustard
½	Onion
1 pinch	Salt
1 pinch	Pepper

Preparation:

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

● Belgian waffles

Plates:

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

Ingredients:

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

Preparation:

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

● Blueberry waffles

Plates:

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

Ingredients:

100 ml	Vegetable oil
250 ml	Milk
2	Eggs
100 g	Sugar
280 g	All-purpose flour
8 g	Baking powder
80 g	Blueberries (fresh or frozen)

Preparation:

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

● Ham and cheese waffles

Plates:

- Waffle plates (upper and lower plate) 13

Ingredients:

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

Preparation:

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

● Brownie Belgian waffles

Plates:

- Waffle plates (upper and lower plate) 13

Ingredients:

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

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

Preparation:

1. Preheat the product. In a large bowl, mix the flour, cocoa powder, sugar, baking powder, and salt. Melt the butter and set aside to cool a little.
2. In a small bowl, beat the eggs, vanilla extract, and water. Whisk the egg mixture into the dry mixture, then quickly mix in the melted butter. Stir in the chocolate chips.
3. Spray both exchangeable plates 13 with cooking spray.
4. Evenly spoon the batter onto the lower plate.
5. Close the product and bake for about 3 minutes.
6. Lift the lid 14 to check the waffle. The waffle should be fully formed, but soft to the touch.
7. Serve with powdered sugar, vanilla ice cream or chocolate sauce.

● Shrimp and plum kebabs

Plates:

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

Ingredients:

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

Preparation:

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

● Troubleshooting

Problem	Solution
The product is not working.	☐ Connect the mains cord [4] with a suitable wall outlet.
The waffles/sandwiches are too dark.	☐ Shorten the cooking time.
The waffles/sandwiches are too light.	☐ Extend the cooking time.
The finished waffles/sandwiches are difficult to remove from the product.	☐ Lightly grease the plates [11]/[13] before baking. ☐ Try using a different batter recipe.

● Cleaning and care

DANGER! RISK OF ELECTRIC SHOCK!

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

CAUTION! HOT SURFACE!

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

NOTICE! RISK OF DAMAGE!

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

INFO:

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

Part	Cleaning method
■ Housing	□ Wipe down the housing with a slightly damp cloth. Add a little detergent, if needed.
■ Plates 11/12/13	□ Rinse the plates with water and mild detergent.
■ Spaces underneath the plates ■ Heating element 6 ■ Lock 1	□ To remove fat and liquids, use a piece of kitchen paper. □ Remove stuck-on burnt residues using a wooden spatula or small wooden skewers.

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

● Storage

⚠ CAUTION! HOT SURFACE!

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

⚠ NOTICE! RISK OF DAMAGE!

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

● Disposal

The packaging is made 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 451528_2310) 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.: 08000569216

E-Mail: owim@lidl.co.uk



Käytetyt varoitukset ja symbolit	Sivu	19
Johdanto	Sivu	20
Tarkoituksenmukainen käyttö	Sivu	20
Toimituksen sisältö	Sivu	20
Osien kuvaus	Sivu	20
Tekniset tiedot	Sivu	20
Turvallisuushuomautukset	Sivu	20
Ennen ensimmäistä käyttöä	Sivu	23
Tuotteen purkaminen pakkauksesta ja peruspuhdistus	Sivu	23
Käyttö	Sivu	23
Levyjen asennus ja irrottaminen	Sivu	23
Toiminta	Sivu	23
Voileipien grillaaminen	Sivu	24
Grillaus	Sivu	25
Vohveleiden valmistus	Sivu	25
Reseptit	Sivu	25
Tonnikalaleipä	Sivu	25
Kalkkunaleipä	Sivu	26
Belgialaiset vohvelit	Sivu	26
Mustikkavohvelit	Sivu	26
Kinkku- ja juustovohvelit	Sivu	27
Belgialaiset Brownie-vohvelit	Sivu	27
Katkarapu-luumukebabit	Sivu	28
Vianmääritys	Sivu	28
Puhdistus ja hoito	Sivu	28
Säilyttäminen	Sivu	29
Hävittäminen	Sivu	29
Takuu	Sivu	30
Toimiminen takuutapauksessa	Sivu	30
Huoltopalvelu	Sivu	30

Käytetyt varoitukset ja symbolit

Tässä käyttöohjeessa ja pakkauksessa on käytetty seuraavia varoituksia:

	VAARA! Tämä symboli yhdessä merkkisanan "Vaara" kanssa merkitsee korkeaa riskiä, joka voi johtaa kuolemaan tai vakavaan loukkaantumiseen, jos sitä ei vältetä.	 Vaihtovirta/jännite
		Hz Hertsi (syöttötaajuus)
		W Watti
	VAROITUS! Tämä symboli yhdessä merkkisanan "Varoitus" kanssa merkitsee keskitason riskiä, joka voi johtaa kuolemaan tai vakavaan loukkaantumiseen, jos sitä ei vältetä.	 Tämä symboli yhdessä merkkisanan "Tieto" kanssa, antaa hyödyllistä lisätietoa.
		 Käytä tuotetta vain kuivissa sisätiloissa.
	HUOMIO! Tämä symboli yhdessä merkkisanan "Huomio" kanssa merkitsee matalaa riskiä, joka voi johtaa lievään tai kohtalaiseen loukkaantumiseen, jos sitä ei vältetä.	 Vaara – sähköiskun vaara!
		 Huomio – kuuma pinta!
	Vaihdettavat levyt kestävät pesun astianpesukoneessa.	 Suojamaaton merkki
		 Elintarviketurvallinen. Tämä tuote ei vaikuta haitallisesti makuun tai hajuun.
CE	CE-merkintä osoittaa, että laite on tähän tuotteeseen sovellettavien asiaankuuluvien EU-direktiivien mukainen.	 Turvallisuustiedot Käyttöohje

VOILEIPÄGRILLI

● Johdanto

Onnittelemme sinua uuden tuotteen hankinnasta. Valitsit erittäin korkealaatuisen tuotteen. Käyttöohje on osa tätä tuotetta. Se sisältää tärkeitä turvallisuusohjeita sekä käyttöä ja hävitystä koskevia ohjeita. Tutustu ennen tuotteen käyttöä huolellisesti kaikkiin käyttö- ja turvallisuusohjeisiin. Käytä tuotetta ainoastaan ohjeen mukaan ja siinä mainittuihin tarkoituksiin. Anna kaikki ohjeet mukaan, jos luovutat tuotteen edelleen.

● Tarkoituksenmukainen käyttö

Tämä tuote on suunniteltu vohveleiden, voileipien ja grilliruokien valmistamiseen. Älä käytä sitä mihinkään muuhun tarkoitukseen.

Tuote on tarkoitettu vain kotikäyttöön, ei kaupallisiin tarkoituksiin.

Valmistaja ei vastaa mistään vahingoista, jotka johtuvat virheellisestä käytöstä.

● Toimituksen sisältö

- 1x Voileipägrilli
- 3x Vaihdelevy
- 1x Käyttöohje

● Osien kuvaus

- 1 Lukko
- 2 Punainen merkkivalo (virta)
- 3 Vihreä merkkivalo (valmis)
- 4 Virtajohto ja pistoke
- 5 Virtajohdon pidike
- 6 Lämpöelementti
- 7 Iso koukkusalpa
- 8 Vapautusvipu
- 9 Ulompi salpa (pieni)
- 10 Sisempi salpa (iso)
- 11 Leipälevy (ylempi ja alempi levy)
- 12 Grillilevy (ylempi ja alempi levy)
- 13 Vohvelilevy (ylempi ja alempi levy)
- 14 Kansi
- 15 Kahva

● Tekniset tiedot

Syöttöjännite:	220–240 V~, 50–60 Hz
Tehonkulutus:	750 W
Suojausluokka:	I
HG09121:	GS (TÜV SÜD)



Turvallisuushuomautukset

TUTUSTU KAIKKIIN TURVALLISUUS- JA KÄYTTÖOHJEISIIN ENNEN TUOTTEEN KÄYTTÖÄ!

Jos vahinko aiheutuu näiden käyttöohjeiden noudattamatta jättämisestä, takuu ei kata sitä.

Välillisistä vahingoista ei oteta vastuuta! Jos laitteen virheellisestä käsittelystä tai turvallisuusohjeiden noudattamatta jättämisestä aiheutuu aineellisia vahinkoja tai henkilövahinkoja, mitään vastuuta ei oteta!

⚠ VAROITUS! AIHEUTTAA HENGENVAAARAN TAI TAPATURMAVAARAN LAPSILLE!

- Älä koskaan jätä lapsia pakkausmateriaalin läheisyyteen ilman valvontaa. Pakkausmateriaaliin liittyy tukehtumisvaara. Lapset aliarvioivat usein vaarat. Pidä pakkausmateriaali aina poissa lasten ulottuvilta.
- Tätä tuotetta saavat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet tai joilla ei ole riittävästi kokemusta ja tietoa, jos heitä valvotaan tai heitä opastetaan tuotteen turvalliseen käyttöön, ja he ymmärtävät siihen liittyvät vaarat.
- Lapset eivät saa leikkiä tuotteella.
- Lapset eivät saa puhdistaa tai tehdä käyttäjän huoltotoimenpiteitä elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja ellei heitä valvota.
- Pidä tuote ja sen virtajohto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- Virheellinen käyttö voi johtaa loukkaantumiseen. Käytä tätä tuotetta yksinomaan näiden ohjeiden mukaisesti. Älä yritä muuttaa tuotetta millään tavalla.

⚠ VAARA! SÄHKÖISKUN VAARA!

- Älä koskaan yritä korjata tuotetta itse. Toimintahäiriön sattuessa korjaukset saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilökunta.
- Älä upota tuotetta veteen tai muihin nesteisiin. Älä koskaan pidä tuotetta juoksevan veden alla.
- Älä koskaan käytä vaurioitunutta tuotetta. Irrota tuote pistorasiasta ja ota yhteys jälleenmyyjään, jos tuotteessa on vaurioita.
- Tuotetta ei saa käyttää, jos se on pudonnut, jos siinä on näkyviä vaurioita.
- Tuote on koko ajan virran alaisena, kun se on kytketty verkkovirtaan.

- Ennen tuotteen yhdistämistä verkkovirtaan, tarkista, että jännitteen ja virran nimellisarvot vastaavat tuotteen arvokilvessä ilmoitettuja verkkovirran arvoja.
- Tarkista pistoke ja virtajohto säännöllisesti vaurioiden varalta. Jos virtajohto on vaurioitunut, se täytyy viedä vaihdettavaksi valmistajalle, sen huoltoliikkeeseen tai vastaavalle ammattitaitoiselle henkilölle vaarojen välttämiseksi.
- Suojaa virtajohtoa vaurioitumiselta. Älä anna sen roikkua terävien reunojen yli, älä anna sen jäädä puristuksiin tai taipua. Pidä virtajohto etäällä kuumista pinnoista ja avotulesta.

HUOMIO! KUUMA PINTA!

- Tuote kuumenee käytön aikana. Älä kosketa tuotetta käytön aikana tai heti käytön jälkeen.
- Kosketa vain tuotteen kahvaa käytön ja tuotteen jäähtymisen aikana.

- Käytön aikana on noudatettava varovaisuutta, sillä kahvaan voi syntyä vähän lämpöä.

VAROITUS! **LOUKKAANTUMISEN JA VAURIOIDEN VAARA!**

- Tuotetta ei saa jättää ilman valvontaa, kun se on kytketty virransyöttöön.
 - Älä siirrä tuotetta, kun se on käytössä.
 - Älä käytä tuotetta ilman asetettuja levyjä.
 - Älä aseta tuotetta kuumille levyille (kaasu-, sähkö-, hiilikeittolevy jne.). Käytä tuotetta vain tasaisella, vakaalla, puhtaalla, lämpöä kestäväällä ja kuivalla pinnalla.
 - Älä peitä tuotetta, kun se on käytössä tai heti sen jälkeen, kun se on vielä kuuma.
 - Varmista, ettei virtajohto jää puristuksiin levyjen väliin tai kosketa levyjen reunoja.
 - Jatkojohdon käyttö ei ole suositeltavaa.
- Jos jatkojohdon käyttö on välttämätöntä, sen täytyy olla suunniteltu vähintään 10 A:n virralle.

- Aseta johdot siten, ettei niihin voi kompastua tai muuten vahingoittaa niitä.
- Tuotetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän kautta.
- Älä irrota pistoketta pistorasiasta virtajohdosta vetämällä.
- Suojaa tuote, sen virtajohto ja pistoke pölyltä, suoralta auringonvalolta, vesipisaroilta ja roiskevedeltä.
- Suojaa tuotetta kuumuudelta. Älä aseta tuotetta avotulen tai lämmönlähteiden kuten uunien tai lämpöpattereiden läheisyyteen.

VAROITUS! **LOUKKAANTUMISVAARA!**

- Kytke tuote pois päältä ja irrota se verkkovirrasta ennen puhdistamista ja silloin, kun tuotetta ei käytetä.

● **Ennen ensimmäistä käyttöä**

● **Tuotteen purkaminen pakkauksesta ja peruspuhdistus**

1. Ota tuote pois pakkauksesta ja poista kaikki pakkausmateriaalit ja muovikääreet.
2. Tarkista, että kaikki luetellut osat ovat mukana (katso "Toimituksen sisältö").

3. Tarkista, että tuote ja kaikki osat ovat hyvässä kunnossa. Jos havaitset vaurioita tai vikoja, älä käytä tuotetta, vaan noudata menettelyjä, jotka on kuvattu luvussa "Takuu".
4. Käytä tuotetta ennen ensimmäistä käyttökertaa ilman ruokaa, jotta mahdolliset tuotantojäämät palavat pois. Varmista riittävä ilmanvaihto.
5. Puhdista kaikki tuotteen osat, kuten on kuvattu luvussa "Puhdistus ja hoito".

● **Käyttö**

● **Levyjen asennus ja irrottaminen**

VAROITUS! SÄHKÖISKUN VAARA!

- Ennen levyjen asentamista/poistamista irrota pistoke seinäpistorasiasta.

HUOMIO! KUUMA PINTA!

- Älä vaihda/poista levyjä heti käytön jälkeen. Anna tuotteen ensin jäähtyä.

TIETOA:

- Asenna vain samantyyppiset levyt **11/12/13**.

Levyjen asennus

1. Avaa lukko **1** ja avaa tuote.
2. Aseta valitun levyn sisempi salpa **10** isoihin koukkuosalpuihin **7**.
3. Paina levyä alas, kunnes kuulet napsahduksen.
4. Toista vaiheet 2 ja 3 tuotteen toisella puolella.

Levyjen poistaminen

1. Avaa lukko **1** ja avaa tuote.
2. Vedä vapautusvipuja **8** ja poista levy.
3. Toista vaihe 2 tuotteen toisella puolella.

● **Toiminta**

TIETOA:

- Muutamalla ensimmäisellä käyttökerralla, kun tuotetta lämmitetään, siitä saattaa tulla heikkoa hajua. Varmista riittävä ilmanvaihto tilassa.

- Heitä pois ensimmäiset grillatut tai leivotut tuotteet.
- Käytön aikana vihreä merkkivalo [3] syttyy ja sammuu aika ajoin. Tämä ilmaisee, että tuote lämpenee uudelleen käyttölämpötilaan.
- Tämä tuote on suunniteltu vohveleiden, voileipien ja grilliruokien valmistamiseen (katso seuraavat osiot).

Ehdotetut paisto-/grillausajat	
Voileivät	4–5 minuuttia
Grillaus	4–9 minuuttia (tarkista ruskistumisaste aina silloin tällöin)
Vohvelit (makeat/ suolaiset)	8 minuuttia
Vain viitteeksi (katso arvioidut valmistusajat kohdasta ”Reseptit”)	

1. Kytke tuote päälle yhdistämällä pistoke [4] sopivaan seinäpistorasiaan. Punainen merkkivalo [2] syttyy.
2. Pidä tuote lukittuna esilämmityksen ajan. Esilämmitä, kunnes vihreä merkkivalo [3] syttyy.
3. Voitele ylempi ja alempi vaihdettava levy [11]/[12]/[13] sopivalla ruokaöljyllä.
4. Lisää kohtuullinen määrä ruokaa tai taikinaa alemmille levyille ja sulje kansi [14] käyttämällä kahvaa [15] ja lukitusta [1], jotta tuote pysyy suljettuna ruoan valmistuksen aikana.
5. Kytke tuote pois päältä irrottamalla pistoke seinäpistorasiasta. Punainen merkkivalo sammuu.

Merkkivalo	Tila
Punainen valo palaa	Tuote päällä
Punainen valo ei pala	Tuote pois päältä
Vihreä valo ei pala	Tuote esilämpimää/ lämpimää
Vihreä valo palaa	Käyttölämpötila on saavutettu.

● Voileipien grillaaminen

Sopii täytetyille leiville makealla tai suolaisella täytteellä.

① TIETOA:

- Voileipien grillauksen aikana vihreä merkkivalo [3] sammuu ja syttyy vuorotellen. Tällä säädetään vaadittua käyttölämpötilaa.

Levyt:

- Leipälevyt (ylempi ja alempi levy) [11]

Likimääräinen grillausaika:

- 4–5 minuuttia riippuen siitä, kuinka rapean leivän haluat. Grillausaikaa voi lyhentää tai pidentää mieltymysten mukaan.

1. Avaa lukko [1] ja avaa tuote.
2. Aseta 2 valmistettua leipää alemmalle leipälevylle [11].
3. Sulje kansi [14] käyttäen kahvaa [15] ja lukitse se, jotta tuote pysyy kiinni voileipien grillauksen ajan.
4. Kun leivät ovat valmiit, poista ne tuotteesta muovisen/puisen (tai muun soveltuvan ei metallisen) lastan avulla, jotta vältät tuotteen tarttumattoman pinnan vaurioitumisen.
5. Kun grillaus on valmis, irrota pistoke [4] seinäpistorasiasta.

● Grillaus

⚠ HUOMIO! ROISKUMISVAARA!

- Älä grillaa kosteaa ruokaa. Rasvaroiskeita ja höyryä esiintyy, kun avaat tuotteen.

Soveltuu pienempien lihapalojen, makkaroiden tai kasvisten grillaamiseen.

❗ TIETOA:

- Ruoan grillauksen aikana vihreä merkkivalo [3] sammuu ja syttyy vuorotellen. Tällä säädetään vaadittua käyttölämpötilaa.

Levyt:

- Grillilevyt (ylempi ja alempi levy) [12]

Likimääräinen grillausaika:

- 4–9 minuuttia riippuen siitä, kuinka ruskeaksi ruoan haluat. Grillausaikaa voi lyhentää tai pidentää mieltymysten mukaan.

1. Avaa lukko [1] ja avaa tuote.
2. Aseta grillattava ruoka alemmalle grillilevyille [12].
3. Sulje kansi [14] käyttäen kahvaa [15] ja lukitse se, jotta tuote pysyy kiinni ruoan grillauksen ajan.
4. Kun grillaus on valmis, irrota pistoke [4] seinäpistorasiasta.

● Vohveleiden valmistus

Soveltuu makeiden ja sulaisten vohveleiden valmistukseen.

❗ TIETOA:

- Vohveleiden paistumisen aikana vihreä merkkivalo [3] sammuu ja syttyy vuorotellen. Tällä säädetään vaadittua käyttölämpötilaa.

Levyt:

- Vohvelilevyt (ylempi ja alempi levy) [13]

Likimääräinen paistoaika:

- 8 minuuttia riippuen siitä, kuinka ruskeaksi vohvelin haluat. Paistoaikaa voi lyhentää tai pidentää mieltymysten mukaan.

1. Avaa lukko [1] ja avaa tuote.
2. Käytä puista tai lämpöä kestävästä muovista kauhaa taikinan kaatamiseen alemmalle vohvelilevyille [13]. Älä käytä metallikauhoja, ne voivat vaurioittaa levyjen tarttumaton pintaa. Älä kaada liikaa taikinaa alemmalle vohvelilevyille.
3. Sulje kansi [14] käyttäen kahvaa [15] ja lukitse se, jotta tuote pysyy kiinni paiston ajan.
4. Kun vohvelit ovat valmiit, poista ne tuotteesta muovisen/puisen (tai muun soveltuvan ei metallisen) lastan avulla, jotta vältät tuotteen tarttumattoman pinnan vaurioitumisen.
5. Kun lopetat valmistuksen, irrota pistoke [4] seinäpistorasiasta.

● Reseptit

● Tonnikalaleipä

Levyt:

- Leipälevyt (ylempi ja alempi levy) [11]

Ainekset:

4 viipaletta	Paahtoleipää
85 g	Tahinia
85 g	Kreikkalaista kevytjugurttia
80 g	Tonnikalaa
65 g	Tuoretta basilikaa
1	Sitruuna puristettuna
14 ml	Oliiviöljyä
1 hyppysellinen	Suolaa
1 hyppysellinen	Pippuria

Valmistus:

1. Esilämmitä tuote.
2. Sekoita tahini, kreikkalainen jogurtti ja sitruunamehu yhteen, mausta basilikalla, suolalla ja pippurilla.
3. Lisää oliiviöljyä tahini-jogurtti-seokseen. Levitä tahini-jogurtti-seos 2 alemmalle paahtoleipäviipaleelle.
4. Levitä valutettu tonnikala siihen päälle.
5. Aseta jäljellä olevat paahtoleipäviipaleet kanneksi.
6. Sulje tuote ja grilla noin 4 minuuttia.
7. Tarjoile välittömästi.

● Kalkkunaleipä

Levyt:

- Leipälevyt (ylempi ja alempi levy) **11**

Ainekset:

4 viipaletta	Paahtoleipää
2 viipaletta	Nuorta Gouda-juustoa
50 g	Kalkkunan rintaviipaleita
10 g	Sinappia
½	Sipuli
1 hyppysellinen	Suolaa
1 hyppysellinen	Pippuria

Valmistus:

1. Esilämmitä tuote.
2. Levitä sinappi paahtoleipäviipaleiden sisäpuolelle.
3. Silppua sipuli pieneksi.
4. Levitä kalkkunanrinta ja sipuli 2 alemmalle paahtoleipäviipaleelle.
5. Ripottele suolaa ja pippuria.
6. Levitä juustoviipaleet päälle
7. Aseta jäljellä olevat paahtoleipäviipaleet kanneksi.
8. Sulje tuote ja grillaa noin 4 minuuttia.
9. Tarjoile välittömästi.

● Belgialaiset vohvelit

Levyt:

- Vohvelilevyt (ylempi ja alempi levy) **13**

Ainekset:

5	Munaa
250 g	Voita
200 g	Sokeria
400 ml	Maitoa
500 g	Vehnäjauhoa
2 pakkausta	Vaniljasokeria
5 g	Leivinjauhetta

Valmistus:

1. Esilämmitä tuote.
2. Yhdistä munat, vaniljasokeri, sokeri ja voi keskkokoisessa kulhossa.
3. Lisää leivinjauhe, noin puolet jauhoista ja puolet maidosta kulhoon ja sekoita.
4. Lisää loput jauhot ja maito, sekoita, kunnes taikina on vahtomaista.
5. Suihkuta kumpaankin vaihdettavaan levyyn **13** rasvaa.
6. Kaada taikina tasaisesti alemmalle levyille.
7. Sulje tuote ja paista 8 minuuttia.
8. Tarjoile välittömästi.

● Mustikkavohvelit

Levyt:

- Vohvelilevyt (ylempi ja alempi levy) **13**

Ainekset:

100 ml	Kasviöljyä
250 ml	Maitoa
2	Munaa
100 g	Sokeria
280 g	Vehnäjauhoa
8 g	Leivinjauhetta
80 g	Mustikoita (tuoreita tai pakastettuja)

Valmistus:

1. Esilämmitä tuote.
2. Sekoita suuressa kulhossa öljy, maito, munat ja sokeri. Lisää jauhot, leivinjauhe ja sekoita tasaiseksi.
3. Sekoita taikinaan mustikat.
4. Suihkuta kumpaankin vaihdettavaan levyyn **13** rasvaa.
5. Kaada taikina tasaisesti alemmalle levyille.
6. Sulje tuote ja paista noin 10 minuuttia, kunnes kauniin ruskea.
7. Poista vohveli ja anna jäähtyä 5 minuuttia, jolloin saat siitä rapean.
8. Tarjoile välittömästi.

● Kinkku- ja juustovohvelit

Levyt:

- Vohvelilevyt (ylempi ja alempi levy) **[13]**

Ainekset:

570 g	Pakastettuja röstiperunasuikaleita
225 g	Palvikinkkua kuutioina
200 g	Cheddar-juustoraastetta
3	Isoa munaa, vatkattuina
2 kynttä	Valkosipulia (murskattuina)
2 tl	Tuoreita persiljan lehtiä hienonnettuina
½ tl	Kuivattua timjamia
¼ tl	Savupaprikkaa
Suolaa ja mustapippuria maun mukaan	

Valmistus:

1. Sulata röstiperunat.
2. Esilämmitä tuote.
3. Suihkuta kumpaankin vaihdettavaan levyyn **[13]** rasvaa.
4. Yhdistä suuressa kulhossa perunat, kinkku, juusto, munat, valkosipuli, persilja, timjami ja paprika. Mausta suolalla ja pippurilla maun mukaan.
5. Lusikoi perunaseos tasaisesti alemmalle levyille.
6. Sulje tuote ja paista noin 7 minuuttia, kunnes kauniin ruskea ja rapea.
7. Tarjoile välittömästi.

● Belgialaiset Brownie-vohvelit

Levyt:

- Vohvelilevyt (ylempi ja alempi levy) **[13]**

Ainekset:

180 g	Vehnäjauhoa
65 g	Makeuttamatonta kaakaojauhoa
20 g	Raesokeria
1 tl	Leivinjauhetta
1 tl	Merisuolaa
10 rkl	Suolatonta voisulaa
2	Isoa munaa
2 tl	Vaniljauutetta
60 ml	Vettä
120 g	Minisuklaalastuja

- **Valinnaiset lisukkeet:** Vaniljajäätelö, suklaakastike, tomusokeri

Valmistus:

1. Esilämmitä tuote. Sekoita isossa kulhossa jauho, kaakaojauho, sokeri, leivinjauhe ja suola. Sulata voi ja anna jäähtyä hetken aikaa.
2. Vatkaa pienessä kulhossa munat, vaniljauute ja vesi. Sekoita munaseos kuivaseokseen ja sekoita sitten nopeasti joukkoon sulatettu voi. Sekoita joukkoon suklaalastut.
3. Suihkuta kumpaankin vaihdettavaan levyyn **[13]** rasvaa.
4. Kaada taikina tasaisesti alemmalle levyille.
5. Sulje tuote ja paista noin 3 minuuttia.
6. Nosta kansi **[14]** vohvelin tarkistamiseksi. Vohvelin täytyy olla täysin muotoutunut, mutta pehmeä kosketettaessa.
7. Tarjoile tomusokerin, vaniljajäätelön tai suklaakastikkeen kanssa.

● Katkarapu-luumukebabit

Levyt:

- Grillilevyt (ylempi ja alempi levy) **[12]**

Ainekset:

- 2 rkl Canola-öljy
- 2 rkl Korianteri (tuoreena hienonnettuna)
- 1 tl Limen kuori (raastettuna)
- 3 rkl Limen mehua
- ½ rkl Suolaa
- 12 Raakoja katkarapuja (8-12 katkarapua per 500 g / kuorittuja ja kuorettomia)
- 3 Jalapeño-paprikaa (varret, siemenet poistettu, neljään osaa leikattuina pituussuunnassa)
- 2 Luumua (kuorittua kuuteen osaan leikattua)

Valmistus:

1. Esilämmitä tuote.
2. Vatkaa isossa kulhossa canola-öljy, korianteri, limen kuori, limen mehu ja suola.
3. Laita 3 ruokalusikallista seosta sivuun pieneen kulhoon.
4. Lisää katkaravut, jalapenot ja luumut jäljellä olevaan marinadiin. Kääntelee seosta marinadin levittämiseksi.
5. Laita katkarapuja, jalapenoja ja luumuja vuorotellen tasaisesti 4 vartaaseen (25 cm). Hävitä marinadi.
6. Grillaa kebabeja, kunnes katkaravut ovat kypsiä. Käännä kebabit kerran. Grillaa noin 2 minuuttia kummaltakin puolelta.
7. Porskota päälle loput kastikkeesta.

● Vianmääritys

Ongelma	Ratkaisu
Tuote ei toimi	☐ Liitä virtajohto [4] sopivaan seinäpistorasiaan.
Vohvelit/voileivät ovat liian tummia.	☐ Lyhennä paistoaikaa.
Vohvelit/voileivät ovat liian vaaleita.	☐ Pidennä paistoaikaa.
Valmiita vohveleita/voileipiä on vaikea poistaa tuotteesta.	☐ Voitele levyt [11] / [13] kevyesti ennen paistamista. ☐ Kokeile toista taikinareseptiä.

● Puhdistus ja hoito

⚠ VAARA! SÄHKÖISKUN VAARA!

- Irrota tuote veden syöttölähteestä ennen puhdistamista.
- Älä upota tuotteen sähköosia veteen tai muihin nesteisiin sähköiskun välttämiseksi. Älä koskaan pidä tuotetta juoksevan veden alla.
- Tuotteen sisälle ei saa päästä vettä tai muita nesteitä.

⚠ HUOMIO! KUUMA PINTA!

- Älä puhdista tuotetta heti käytön jälkeen. Anna tuotteen ensin jäähtyä.

⚠ HUOMAUTUS! VAHINGOITTUMISVAARA!

- Älä puhdista tuotetta tai sen lisävarusteita hankaavilla, voimakkaila puhdistusaineilla tai kovilla harjoilla.

❗ TIETOA:

- Puhdista tuote heti, kun se on jäähtynyt. Jos ruokajäämät kuivuvat, niitä ei ole helppo poistaa.
- Levyt **[11]**/**[12]**/**[13]** voi pestä astianpesukoneessa.

Osa	Puhdistusmenettely
■ Kotelo	☐ Pyyhi kotelo kevyesti kostutetulla liinalla. Lisää hieman puhdistusainetta, mikäli tarpeen.
■ Levyt 11/12/13	☐ Huuhtelevy vedellä ja miedolla puhdistusaineella.
■ Levyjen alapuoli ■ Lämpöelementti 6 ■ Lukko 1	☐ Käytä talouspaperia rasvan ja nesteiden poistamiseen. ☐ Poista kiinni jääneet palaneet jäänteet puulastalla tai pienillä puisilla vartaililla.

- ☐ Kuivaa kaikki osat huolellisesti puhdistamisen jälkeen ja ennen uudelleen käyttöä.

● Säilyttäminen

⚠ HUOMIO! KUUMA PINTA!

- Älä laita tuotetta varastoon heti käytön jälkeen. Anna tuotteen ensin jäähtyä.

⚠ HUOMAUTUS! VAHINGOITTUMISVAARA!

- Älä laita kuumaa tuotetta kaappiin tai pakkaukseen.
- ☐ Puhdista tuote ennen säilytykseen laittamista.
- ☐ Kierrä virtajohto 4 tuotteen pohjassa olevan virtajohdon pidikkeen 5 ympärille.
- ☐ Säilytä tuote alkuperäisessä pakkauksessa silloin, kun sitä ei käytetä.
- ☐ Säilytä tuotetta kuivassa paikassa lasten ulottumattomissa.
- ☐ Säilytä tuote viileässä, kuivassa paikassa, suojattuna kosteudelta ja poissa lasten ulottuvilta.

● Hävittäminen

Pakkaus on valmistettu ympäristöystävällisistä materiaaleista, jotka voidaan viedä paikalliseen kierrätyspisteeseen.



Noudata pakkausmateriaalien jätteiden lajittelua koskevia merkintöjä. Ne koostuvat lyhenteistä (a) sekä numeroista (b) ja tarkoittavat seuraavaa: 1–7 = muovit / 20–22 = paperi ja pahvi / 80–98 = komposiitit.



Lisätietoja käytöstä poistetun tuotteen hävittämismahdollisuuksista saat kuntasi tai kaupunkisi viranomaisilta.



Älä heitä käytettyä tuotetta kotitalousjätteisiin. Hävitä tuote ympäristöystävällisesti toimittamalla se asianmukaiseen jätehuoltoon. Lisätietoja keräyspaikoista ja niiden aukioloajoista saat kuntasi viranomaisilta.

● **Takuu**

Tuote on valmistettu huolellisesti tiukkojen laatudirektiivien mukaan ja tarkistettu huolella ennen toimitusta. Materiaali- tai valmistusvirheiden tapauksessa kuluttajalla on laillisia oikeuksia tuotteen myyjää kohtaan. Alla oleva takuu ei rajoita kuluttajan lakisääteisiä oikeuksia millään tavalla.

Tämän tuotteen takuu on 3 vuotta ostopäivästä lukien. Takuuaika alkaa ostopäivästä. Säilytä alkuperäinen ostokuitti turvallisessa paikassa, koska tätä asiakirjaa vaaditaan ostotositteena.

Mahdollisista ostohetkellä esiintyneistä vaurioista tai vioista on ilmoitettava välittömästi tuotteen pakkauksesta purkamisen jälkeen.

Jos 3 vuoden sisällä tuotteen ostopäivästä alkaen tuotteesta löytyy materiaali- tai valmistusvirhe, korjaamme tuotteen ilmaiseksi harkintamme mukaan. Takuuaikaa ei pidennetä myönnetyn takuuvaatimuksen vuoksi. Tämä koskee myös vaihdettuja ja korjattuja osia.

Takuun voimassaolo lakkaa, jos tuote on vioittunut, sitä on käytetty tai huollettu tarkoituksenvastaisesti.

Takuu kattaa materiaali- ja valmistusvirheet. Takuu ei kata tuotteen osia, jotka kuluvat normaalisti (esim. paristot, akut, letkut, väripatruunat) ja joita voidaan sen vuoksi pitää kuluvin osina eikä myöskään rikkoutuvia osia esim. kytkimiä, akkuja tai lasista valmistettuja osia.

● **Toimiminen takuutapauksessa**

Jotta asiiasi nopea käsittely voidaan taata, pyydämme sinua toimimaan seuraavien ohjeiden mukaisesti:

Säilytä kassakuitti ja tuotenumero (IAN 451528_2310) todisteena tekemästäsi ostoksesta.

Tuotenumero löytyy tyyppikilvestä, kaiverruksesta, käyttöohjeen etusivulta (vasen alareuna) tai tuotteen takaosassa tai pohjassa olevasta tarrasta.

Jos havaitset tuotteessa toimintahäiriöitä tai muita vikoja, ota ensin yhteyttä puhelimitse tai sähköpostitse alla mainittuun huoltopalveluun.

Sen jälkeen voit lähettää tuotteen maksutta huoltopalvelun osoitteeseen. Liitä tuotteen mukaan ostokuitti ja selvitys havaitusta viasta ja sen havaitsemisajankohdasta.

● **Huoltopalvelu**

 **Huoltopalvelu Suomi**

Puhelin: 0800 913375

E-Mail: owim@lidl.fi



Varningar och symboler som används	Sidan	32
Inledning	Sidan	33
Avsedd användning	Sidan	33
Leveransinnehåll	Sidan	33
Delarnas beskrivning	Sidan	33
Tekniska data	Sidan	33
Säkerhetsnoteringar	Sidan	33
Innan första användning	Sidan	36
Packa upp produkten och genomför en grundrengöring	Sidan	36
Användning	Sidan	36
Installera och ta bort plattorna	Sidan	36
Användning	Sidan	36
Grilla smörgåsar	Sidan	37
Grillning	Sidan	37
Baka våfflor	Sidan	38
Recept	Sidan	38
Tonfisksmörgås	Sidan	38
Kalkonsmörgås	Sidan	39
Belgiska våfflor	Sidan	39
Blåbärsvåfflor	Sidan	39
Skink- och ostvåfflor	Sidan	40
Brownie belgiska våfflor	Sidan	40
Räk- och plommonkebab	Sidan	41
Felsökning	Sidan	41
Rengöring och skötsel	Sidan	41
Förvaring	Sidan	42
Avfallshantering	Sidan	42
Garanti	Sidan	43
Handläggning av garantianspråk	Sidan	43
Service	Sidan	43

Varningar och symboler som används

Följande varningar används i den här bruksanvisningen och på förpackningen:

	FARA! Denna symbol i kombination med ordet "Fara" markerar en hög risk som, om den inte förhindras, kan resultera i dödsfall eller allvarlig skada.		Växelström/spänning
		Hz	Hertz (spänningsfrekvens)
		W	Watt
	WARNING! Denna symbol i kombination med ordet "Varning" markerar en medelhög risk som, om den inte förhindras, kan resultera i dödsfall eller allvarlig skada.		Denna symbol i kombination med "Notera" ger ytterligare användbar information.
			Använd endast produkten inomhus på en torr plats.
	FÖRSIKTIGHET! Denna symbol i kombination med ordet "Försiktighet" markerar en låg risk som, om den inte förhindras, kan resultera i mindre eller måttlig skada.		Fara - risk för elektrisk stöt!
			Försiktigt - het yta!
	De utbytbara plattorna kan maskindiskas.		Symbol för skyddsjord
			Livsmedelssäkerhet. Denna produkt har ingen påverkan på smak eller lukt.
CE	CE-märkning anger överensstämmelse med relevanta EU-direktiv som gäller för denna produkt.		Säkerhetsinformation Instruktioner för användning

SMÖRGÅSGRILL

● Inledning

Grattis till köpet av din nya produkt. Du har köpt en högklassig produkt. Bruksanvisningen hör till produkten. Den innehåller viktiga anvisningar för säkerhet, användning och avfallshantering. Läs säkerhetsanvisningarna och monteringsanvisningen innan du använder produkten. Använd produkten endast enligt beskrivningen och endast för de angivna ändamålen. Se till att bruksanvisningen alltid finns tillgänglig även vid vidare användning av tredje man.

● Avsedd användning

Denna produkt är designad för att göra vällor, smörgåsar och för att grilla mat. Använd inte för några andra syften.

Denna produkt är endast avsedd för privat hushållsbruk, inte för kommersiell användning.

Tillverkaren påtar sig inget ansvar för skador som orsakas av felaktig användning.

● Leveransinnehåll

- 1× Smörgåsgrill
- 3× Utbytbar plattuppsättning
- 1× Bruksanvisning

● Delarnas beskrivning

- 1 Lås
- 2 Röd indikator (ström)
- 3 Grön indikator (redo)
- 4 Elsladd med elkontakt
- 5 Förvaring elsladd
- 6 Värmeelement
- 7 Stor krokhake
- 8 Släpp spaken
- 9 Yttre regel (liten)
- 10 Inre hake (stor)
- 11 Smörgåsplatta (över och nedre platta)
- 12 Grillplatta (övre och nedre platta)
- 13 Våffelplatta (övre och nedre platta)
- 14 Lock
- 15 Handtag

● Tekniska data

Ingångsspänning:	220–240 V~, 50–60 Hz
Effektförbrukning	750 W
Skyddsklass:	I
HG09121:	GS (TÜV SÜD)



Säkerhetsnoteringar

**INNAN PRODUKTEN
ANVÄNDS, BEKANTA
DIG MED ALL
SÄKERHETSINFORMATION
OCH INSTRUKTIONER FÖR
ANVÄNDNING!**

Vid skador som uppstår på grund av att denna bruksanvisning inte följts kommer inga garantikrav att gälla!

Inget ansvar tas för följdskador!
Vid material- eller personskador som orsakats av felaktig hantering eller att säkerhetsinstruktionerna inte följts tas inget ansvar!

⚠ VARNING! RISK FÖR LIV ELLER OLYCKOR FÖR SPÄDBARN OCH BARN!

- Lämna aldrig barn utan uppsikt med förpackningsmaterialet. Förpackningsmaterialet utgör en risk för kvävning. Barn undervärderar ofta riskerna. Håll alltid barn undan från förpackningsmaterial.
- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och av personer med reducerad fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller saknar erfarenhet och kunskap om de övervakas eller fått instruktioner beträffande användning av produkten på ett säkert sätt och förstår riskerna involverade däri.
- Barn skall inte leka med produkten.
- Rengöring och användarunderhåll skall inte utföras av barn utan uppsikt såvida inte de är äldre än 8 år och övervakas.
- Förvara produkten och dess sladd utom räckhåll för barn som är yngre än 8 år.

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Felaktig användning kan leda till skador. Använd endast produkten i enlighet med dessa instruktioner. Försök inte att modifiera produkten på något sätt.

⚠ FARA! RISK FÖR ELEKTRISK STÖT!

- Försök aldrig att själv reparera produkten. Vid eventuella funktionsfel skall reparationer endast utföras av kvalificerade personer.
- Sänk inte ned produkten i vatten eller annan vätska. Håll aldrig produkten under rinnande vatten.
- Använd aldrig en skadad produkt. Koppla ifrån produkten från strömförsörjningen och kontakta din återförsäljare om den är skadad.
- Produkten skall inte användas om den har tappats, om det finns synliga tecken på skador.
- Produkten är strömförande hela tiden som den är ansluten till strömförsörjningen.

- Innan produkten ansluts till strömförsörjningen, kontrollera att spänningen och strömmärkningen motsvaras detaljerna för strömförsörjningen som visas på produktens märketikett.
- Kontrollera regelbundet elkontakten och elsladden om där finns skador. Om elsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, ett serviceombud eller liknande kvalificerad person för att undvika faror.
- Skydda elsladden mot skador. Låt inte den hänga över skarpa kanter, böj inte eller kläm den. Håll elsladden undan från heta ytor och öppna lågor.

FÖRSIKTIGHET! HET YTA!

- Produkten blir het under användning. Vidrör inte produkten medan den använd eller omedelbart efter användning.
- Rör endast vid produkten via handtaget under användningen och när den fortfarande svalnar.
- Under användning, var försiktig eftersom värme genereras vid handtaget.

VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR OCH SKADOR!

- Produkten skall inte lämnas utan uppsikt när den är ansluten till strömförsörjningen.
- Flytta inte produkten medan den används.
- Använd inte produkten om setet med plattor inte satts i.
- Placera inte produkten på heta plattor (gas, elektriska, koltillagningsområden etc.). Använd alltid produkten på en plan, stabil och ren, värmetålig och torr yta.
- Täck inte över produkten medan den används eller kort efter användning när den fortfarande är het.
- Se till att elsladden inte kläms av plattorna eller vidrör kanten på plattorna.
- Användning av förlängningssladd rekommenderas inte. Om användning av en förlängningssladd är nödvändig måste den vara designad för ett strömflöde på minst 10 A.
- Lägg sladden på sådant sätt att inte snubblar över den eller att den på annat sätt skadas.

- Denna produkt är inte avsedd att användas med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Dra inte ut elkontakten från väggen genom att dra i elsladden.
- Skydda produkten, dess elsladd och kontakt från damm direkt solljus, droppande och skvättande vatten.
- Skydda produkten mot hetta. Placera inte produkten när öppna lågor eller heta ytor såsom spisar och värmeapparater.

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Stäng av produkten och koppla ifrån den från strömförsörjningen innan rengöring och när den inte används.

● **Innan första användning**

● **Packa upp produkten och genomför en grundrengöring**

1. Ta ut produkten ur förpackningen och ta bort allt förpackningsmaterial och alla plastförpackningar.
2. Kontrollera att alla angivna delar ingår (se "Leveransomfattning").
3. Kontrollera att produkten och alla delar är i gott skick, om någon skada eller defekt upptäcks ska du inte använda produkten utan följa det förfarande som beskrivs i kapitlet "Garanti".

4. Innan första användning, använd produkten utan mat så att eventuella produktionsrester bränns bort. Se till att det finns tillräcklig ventilation.
5. Rengör alla delar av produkten enligt beskrivningen i kapitlet "Rengöring och skötsel".

● **Användning**

● **Installera och ta bort plattorna.**

⚠ VARNING! RISK FÖR ELEKTRISK STÖT!

- Innan installation/borttagning av plattorna, koppla ifrån elkontakten från vägguttaget.

⚠ FÖRSIKTIGHET! HET YTA!

- Ändra inte eller ta bort plattorna direkt efter användningen. Låt produkten svalna först.

i INFO:

- Installera endast plattor **11/12/13** av samma typ.

Installera plattorna

1. Öppna locket **1** och öppna produkten.
2. Placera den inre haken **10** till den valda plattan i den stora krokens hake **7**.
3. Skjut ned plattan tills ett hörbart klick hörs.
4. Upprepa steg 2 och 3 på den andra sidan av produkten.

Borttagning av plattorna

1. Öppna locket **1** och öppna produkten.
2. Dra i låsspaken **8** och ta bort plattan.
3. Upprepa steg 2 på den andra sidan av produkten.

● **Användning**

i INFO:

- De första gångerna som produkten värms upp kan en svag lukt komma från produkten. Se till att det finns tillräcklig ventilation i området.
- Kasta den första uppsättningen av grillad eller bakad mat.

- Under användningen kommer den gröna indikatorn [3] att tändas och släckas under tiden. Detta indikerar att produkten värms upp till drifttemperaturen.
- Denna produkt är designad för att göra våfflor, smörgåsar och för att grilla mat (se följande sektioner).

Föreslagna baknings-/tillagningstider	
Smörgåsar	4 till 5 minuter
Grillning	4 till 9 minuter (kontrollera bryningen emellanåt)
Våfflor (söta/ välldoftande)	8 minuter
Endast som referens (se sektionen "recept" för uppskattad tillagningstid)	

1. För att slå på produkten, anslut elsladdens kontakt [4] till ett lämpligt vägguttag. Den röda indikatorn [2] lyser.
2. Håll produkten låst under förvärmningen. Förvärm till den gröna indikatorn [3] lyser.
3. Smörj de över och nedre plattorna [11]/[12]/[13] med lämplig matolja.
4. Tillsätt en lagom mängd med mat eller deg på den nedre plattorna och stäng locket [14] med handtaget [15] och låset [1] för att hålla produkten stängd under tillagningen av maten.
5. Stäng av produkten genom att koppla ifrån kontakten från vägguttaget. Den röda indikatorn slocknar.

Ljusindikator	Status
Röd indikator lyser	Produkt påslagen
Röd indikator avstängd	Stäng av produkten:
Grön indikator avstängd	Produkten förvärms/ värms igen
Grön indikator lyser	Arbetstemperatur har uppnåtts.

● Grilla smörgåsar

Lämplig för smörgåsfickor med söt eller välsmakande fyllning.

❗ INFO:

- Medan smörgåsarna grillas kommer den gröna indikatorn [3] att slockna och tändas igen. Detta är för att reglera den drifttemperatur som krävs.

Plattor:

- Smörgåsplattorna (över och nedre plattan) [11]

Ungefärlig grilltid:

- 4 till 5 minuter, beroende på hur knaprig du föredrar för din smörgås. Grilltiden kan kortas eller ökas för att passa din personliga smak.

1. Öppna locket [1] och öppna produkten.
2. Placera två preparerade smörgåsar på den nedre smörgåsplattan [11].
3. Stäng locket [14] med handtaget [15] och lås för att hålla produkten låst när smörgåsen grillas.
4. När smörgåsen är klar, ta bort den från produkten med en plast/trä spatel (eller annan lämplig icke-metall verktyg) för att undvika att skada teflonbehandlade beläggningen.
5. När du grillat klart, koppla ifrån elkontakten [4] från vägguttaget.

● Grillning

⚠ FÖRSIKTIGHET! RISK FÖR SKVÄTTNING!

- Använd inte våt mat för grillning. Fett skvätter och stigande ånga kommer att uppstå när produkten öppnas.

Lämplig för grillning av mindre köttbitar, korvar eller grönsaker.

❗ INFO:

- Medan smörgåsarna grillas kommer den gröna indikatorlampan [3] att släckas och tändas igen. Detta är för att reglera den drifttemperatur som krävs.

Plattor:

- Grillplatta (övre och nedre platta) **12**

Ungefärlig grilltid:

- 4 till 9 minuter, beroende på hur knaprig du föredrar för din mat. Grilltiden kan kortas eller ökas för att passa din personliga smak.
1. Öppna locket **1** och öppna produkten.
 2. Placera maten som skall grillas på den nedre grillplattan **12**.
 3. Stäng locket **14** med handtaget **15** och lås för att hålla produkten stängd under tillagningen av maten.
 4. Stäng av produkten genom att koppla ifrån elkontakten **4** från vägguttaget.

● Baka våfflor

Lämplig för söta och välsmakande våfflor.

i INFO:

- Medan smörgåsarna grillas kommer den gröna indikatorlampan **3** att släckas och tändas igen. Detta är för att reglera den drifttemperatur som krävs.

Plattor:

- Våffelpaltor (övre och nedre platta) **13**

Ungefärlig tillagningstid:

- 8 minuter, beroende på hur knaprig du föredrar för din våffla. Bakningstiden kan kortas eller ökas för att passa din personliga smak.
1. Öppna locket **1** och öppna produkten.
 2. Använd en trä- eller värmetålig plastskopa för att hålla smeten på den nedre våffelpaltan **13**. Använd inte metallskopor då de kan skada teflonbeläggningen på plattorna. Över fyll inte den nedre pallat med smeten.
 3. Stäng locket **14** med handtaget **15** och låset för att hålla produkten stängd under bakningen av smeten.

4. När våfflorna är klara, ta bort dem från produkten med en plast/trä spatel (eller annan lämplig icke-metall verktyg) för att undvika att skada teflonbehandlade beläggningen.
5. Stäng av produkten genom att koppla ifrån elkontakten **4** från vägguttaget.

● Recept

● Tonfisksmörgås

Plattor:

- Smörgåsplattorna (över och nedre plattan) **11**

Ingredienser:

4 skivor	Rostbröd
85 g	Tahini
85 g	Grekisk yoghurt med låg fetthalt
80 g	Tonfisk
65 g	Färsk basilika
1	Pressad citron
14 ml	Olivolja
1 nypa	Salt
1 nypa	Peppar

Förberedelse

1. Förvärm produkten.
2. Blanda tahini, Grekisk yoghurt och citronsaft tills de blandats; krydda med basilika, salt och peppar.
3. Tillsätt olivoljan i tahiniyoghurtsåsen. Sprid tahiniyoghurtsåsen över 2 den under brödskivan.
4. Sprid avrunnen tonfisk ovanpå.
5. Toppa med kvarvarande brödskiva.
6. Stäng produkten och grilla i ungefär 4 minuter.
7. Servera omedelbart.

● Kalkonsmörgås

Plattor:

- Smörgåsplattorna (över och nedre plattan)

11

Ingredienser:

4 skivor	Rostbröd
2 skivor	Ung goudaost
50 g	Skivad kalkonbröst
10 g	Senap
½	Lök
1 nypa	Salt
1 nypa	Peppar

Förberedelse

1. Förvärm produkten.
2. Bred ut senapen på insidan av rostbrödskivan.
3. Hacka löken på små bitar.
4. Sprid ut kalkonbrösten och löken över 2 brödskivor.
5. Krydda med och salt och peppar.
6. Sprid ut ost ovanpå.
7. Toppa med kvarvarande brödskiva.
8. Stäng produkten och grilla i ungefär 4 minuter.
9. Servera omedelbart.

● Belgiska våfflor

Plattor:

- Våffelpattor (övre och nedre platta) 13

Ingredienser:

5	Ägg
250 g	Smör
200 g	Socker
400 ml	Mjöl
500 g	Universalmjöl
2 paket	Vaniljsocker
5 g	Bakpulver

Förberedelse:

1. Förvärm produkten.
2. I en mellanstor skål blanda ägg, vaniljsocker, socker och smör.
3. Tillsätt bakpulver, cirka hälften av mjölet och hälften av mjölken in skålen och rör om.
4. Tillsätt resten av mjölet och mjölken, rör sedan tills smeten blir krämig.
5. Speja båda utbytbara plattorna 13 med matlagningssolja.
6. Fördela smeten jämnt över den nedre plattan.
7. Stäng produkten och baka i 8 minuter.
8. Servera omedelbart.

● Blåbärsvåfflor

Plattor:

- Våffelpattor (övre och nedre platta) 13

Ingredienser:

100 ml	Vegetabilisk olja
250 ml	Mjöl
2	Ägg
100 g	Socker
280 g	Universalmjöl
8 g	Bakpulver
80 g	Blåbär (färska eller frysta)

Förberedelse

1. Förvärm produkten.
2. Vispa samman olja, mjöl, ägg och socker i en stor skål. Tillsätt mjöl och bakpulver or rör tills det är bra blandat.
3. Häll i blåbär.
4. Speja båda utbytbara plattorna 13 med matlagningssolja.
5. Fördela smeten jämnt över den nedre plattan.
6. Stäng produkten och tillaga i 10 minuter tills de är gyllenbruna.
7. Ta ut våfflan och låt svalna i fem minuter för att få en krispig våffla.
8. Servera omedelbart.

● Skink- och ostvåfflor.

Plattor:

- Våffelpattor (övre och nedre platta) **13**

Ingredienser:

570 g	Paketerad och kyld hackad brun potatis.
225 g	Schwarzwaldskinka i tärningar
200 g	Riven cheddarost
3	Stora ägg, vispade
2 klyftor	Vitlök (finhackad)
2 tsk	Hackad färsk persilja
½ tsk	Torkad timjan
¼ tsk	Rökt paprika
Salta och färsk malen svartpeppar efter smak	

Förberedelse

1. Tina den hackade potatisen.
2. Förvärm produkten.
3. Speja båda utbytbara plattorna **13** med matlagningsolja.
4. Blanda potatis, skinkan, ost, ägg, vitlök, persilja, timjan och paprika i en stor skål. Krydda med och salt och peppar efter smak.
5. Skeda jämnt ut potatisblandningen på den nedre plattan.
6. Stäng produkten och tillaga i 7 minuter tills den är gyllenbrun och krispig.
7. Servera omedelbart.

● Brownie belgiska våfflor

Plattor:

- Våffelpattor (övre och nedre platta) **13**

Ingredienser:

180 g	Universalmjöl
65 g	Osötad kakaopulver
20 g	Kornigt socker
1 tsk	Bakpulver
1 tsk	Havssalt
10 msk	Smält osaltat smör
2	Stora ägg
2 tsk	Vaniljextrakt
60 ml	Vatten
120 g	Mini chokladchips

- **Valfri topping:** Vaniljglass, chokladsås, florsocker

Förberedelse

1. Förvärm produkten. Blanda mjölet, kakaopulver, socker, bakpulver och salt i en stor skål. Smält smöret och ställ åt sidan för att svalna.
2. Vispa ägg, vaniljextrakt och vatten i en liten skål. Vispa äggblandningen i den torra blandning och rör sedan snabbt i det smälta smöret. Rör i chokladchipsen.
3. Speja båda utbytbara plattorna **13** med matlagningsolja.
4. Fördela smeten jämnt över den nedre plattan.
5. Stäng produkten och tillaga i ungefär 3 minuter.
6. Lyft på locket **14** för att kontrollera våfflan. Våfflan skall vara helt formad men mjuk att vidröra.
7. Servera med florsocker, vaniljglass eller chokladsås.

● Räk- och plommonkebab

Plattor:

- Grillplatta (övre och nedre platta) **12**

Ingredienser:

- 2 msk Canolaolja
- 2 msk Koriander (hackad färsk)
- 1 tsk Citroncest (förskriven)
- 3 msk Citronjuice
- ½ tsk Salt
- 12 Råa räkor (8 till 12 räkor per 500 g/skalade och delade)
- 3 Jalapeño chilipeppar (med skaft och delade på längden)
- 2 Plommon (urkärnade och delade i sjättedelar)

Förberedelse

1. Förvärm produkten.
2. Vispa samman canolaolja, koriander, citroncest, citronjuice och salt i en stor skål.
3. Ställ åt sidan 3 matskedar av blandningen i en liten skål.
4. Tillsätt räkor, jalapeños och plommon i den kvarvarande marinaden. Lägg på blandningen för att täcka och marinera.
5. Alternera med räkor jalapeños och plommon jämnt över 4 grillspetten (25 cm). Kasta marinaden.
6. Grilla kebaben tills räkorna är genomlagade. Vänd kebaben en gång. Grilla i ungefär 2 minuter på var sida.
7. Ringla över den kvarvarande dressing.

● Felsökning

Problem	Lösning
Produkten fungerar inte.	☐ Anslut elkontakten 4 till ett lämpligt eluttag.
Våfflorna/smörgåsarna är alltför mörka.	☐ Korta tillagningstiden.
Våfflorna/smörgåsarna är alltför ljusa.	☐ Utöka tillagningstiden.
De färdiga våfflorna/smörgåsarna är svåra att ta bort från produkten.	☐ Smörj lätt plattorna 11/13 innan bakningen. ☐ Försök att använda ett annat smetrecept.

● Rengöring och skötsel

⚠ FARA! RISK FÖR ELEKTRISK STÖT!

- Koppla alltid ifrån produkten från vägguttaget innan rengöring.
- Sänk inte ned produktens elektriska komponenter i vatten eller annan vätska. Håll aldrig produkten under rinnande vatten.
- Låt inte i vatten eller annan vätska komma in i produktens insida.

⚠ FÖRSIKTIGHET! HET YTA!

- Rengör inte produkten direkt efter användning. Låt produkten svalna först.

⚠ NOTERA! RISK FÖR SKADOR!

- Använd inte några slipande, aggressiva rengöringsmedel eller hårda borstar för att rengöra produkten och dess tillbehör.

❗ INFO:

- Rengör inte produkten direkt efter att den svalnat. När matrester har torkat är de svåra att ta bort.
- Plattorna **11/12/13** kan maskindiskas.

Artikel	Rengöringsmetod
■ Hölje	☐ Torka av höljet med en lätt fuktad trasa. Tillsätt lite rengöringsmedel om så behövs.
■ Plattor 11/12/13	☐ Skölj alla plattorna med vatten och mildt rengöringsmedel.
■ Utrymme under plattorna ■ Värmeelement 6 ■ Lås 1	☐ För att ta bort fett och vätskor, använd lite hushållspapper. ☐ Ta bort fastnade brända rester med en träspatel eller en liten trästeskpade.

- ☐ Efter rengöring och innan produkten används igen torka alla delar noggrant.

● Förvaring

⚠ FÖRSIKTIGHET! HET YTA!

- Lägg inte undan produkten för förvaring direkt efter användandet. Låt produkten svalna först.

⚠ NOTERA! RISK FÖR SKADOR!

- Förvara inte produkten i ett skåp eller i förpackningen.
- ☐ Stäng av produkten innan förvaring.
- ☐ Linda elsladden 4 runt elsladdhållaren 5 på undersidan av produkten.
- ☐ Förvara produkten i originalförpackningen när den inte används.
- ☐ Förvara produkten på en torr plats utom räckhåll för barn.
- ☐ Förvara produkten på en sval och torr plats, skyddad mot fukt och utom räckhåll för barn.

● Avfallshantering

Förpackningen består av miljövänliga material, som kan lämnas på lokala återvinningsstationer.



Beakta märkningen på förpackningsmaterialet för rätt källsortering vid avfallshantering. Dessa har markerats med förkortningar (a) och siffror (b) med följande betydelse: 1–7: plaster / 20–22: papper och kartong / 80–98: kompositmaterial.



Kontakta kommunen för närmare information om avfallshantering av den förbrukade produkten.



Var rädd om miljön och kasta inte den uttjänta produkten i hushållsavfallet utan säkerställ en fackmässig avfallshantering. Information om återvinningsstationer och deras öppettider erhåller du hos de lokala myndigheterna.

● **Garanti**

Produkten har tillverkats enligt stränga kvalitetskrav och kontrollerats noggrant före leverans. I händelse av materialfel eller tillverkningsfel har du lagstadgade rättigheter mot säljaren av produkten. Dina lagstadgade rättigheter begränsas inte på något sätt av vår garanti som anges nedan.

Garantin för den här produkten är 3 år från och med inköpsdatum. Garanti tiden börjar från och med inköpsdagen. Förvara originalkvittot på en säker plats eftersom detta dokument krävs som inköpsbevis.

Alla skador eller brister som redan finns vid tidpunkten för köpet måste rapporteras omedelbart efter uppackning av produkten.

Om det uppstår ett materialfel eller ett tillverkningsfel på denna produkt inom 3 år efter köpet, kommer vi, efter eget gottfinnande, att antingen reparera eller byta ut produkten åt dig utan kostnad. Garantiperioden förlängs inte av ett beviljat garantianspråk. Det gäller även för utbytta eller reparerade delar.

Denna garanti är ogiltig om produkten har skadats eller använts eller underhållits felaktigt.

Garantin täcker material- och tillverkningsfel. Denna garanti täcker inte produkt delar som är föremål för normalt slitage och som därför anses vara slitdelar (t.ex. batterier, batteripack, slangar, bläckpatroner) och inte heller skador på ömtåliga delar, t.ex. strömbrytare eller delar av glas.

● **Handläggning av garantianspråk**

För att vi ska kunna handlägga ditt ärende snabbare, ber vi dig beakta följande anvisningar:

Ha alltid kassakvitto och artikelnummer i beredskap (IAN 451528_2310) för att bevisa köpet.

Artikelnumret står på typskylten, finns ingraverat, har tryckts på din handlednings första sida (nere till vänster) eller finns som etikett på baksidan eller undersidan.

Om funktionsfel eller andra brister uppstår bör du först vända dig till nedanstående serviceavdelning via telefon eller e-post.

När en produkt har registrerats som defekt kan du skicka in den portofritt till den serviceadress du meddelats om du bifogar inköpskvittot (kassakvitto) och en beskrivning av felet och var det uppstått.

● **Service**

(SE)

Service Sverige

Tel.: 020791808

E-Mail: owim@lidl.se

(FI)

Service Finland

Tel: 0800 913375

E-Mail: owim@lidl.fi



Używane ostrzeżenia i symbole	Strona	45
Wstęp	Strona	46
Używać zgodnie z przeznaczeniem	Strona	46
Zakres dostawy	Strona	46
Opis części	Strona	46
Dane techniczne	Strona	46
Instrukcje bezpieczeństwa	Strona	46
Przed pierwszym użyciem	Strona	49
Rozpakowanie i dokładne czyszczenie	Strona	49
Użytkowanie	Strona	50
Wkładanie i wyjmowanie wymiennych płytek	Strona	50
Obsługa	Strona	50
Grillowanie tostów	Strona	51
Grillowanie	Strona	51
Pieczenie gofrów	Strona	51
Przepisy	Strona	52
Tost z tuńczykiem	Strona	52
Tost z indykiem	Strona	52
Gofry belgijskie	Strona	53
Gofry jagodowe	Strona	53
Gofry z szynką lub serem	Strona	53
Brązowe gofry belgijskie	Strona	54
Szaszłyki z krewetkami i śliwkami	Strona	54
Usuwanie usterek	Strona	55
Czyszczenie i konserwacja	Strona	55
Przechowywanie	Strona	55
Utylizacja	Strona	56
Gwarancja	Strona	56
Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej	Strona	57
Serwis	Strona	57

Używane ostrzeżenia i symbole

W tej instrukcji i na opakowaniu używane są poniższe ostrzeżenia:

	NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ten symbol ze słowem „Niebezpieczeństwo” wskazuje na zagrożenie o wysokim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, spowoduje śmierć lub poważne obrażenia.	 Prąd przemienny/napięcie przemienne
		Hz Herc (częstotliwość sieciowa)
		W Wat
	OSTRZEŻENIE! Ten symbol ze słowem „Ostrzeżenie” wskazuje na zagrożenie o średnim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, spowoduje śmierć lub poważne obrażenia.	 Ten symbol ze słowem „Info” zawiera dalsze użyteczne informacje.
		 Produkt stosować tylko w pomieszczeniach suchych.
	OSTROŻNIE! Ten symbol ze słowem „Ostrożnie” wskazuje na zagrożenie o niskim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, spowoduje małe lub umiarkowane obrażenia.	 Niebezpieczeństwo – ryzyko porażenia prądem!
		 Ostrożnie, gorąca powierzchnia!
	Wymienne płytki nadają się do mycia w zmywarce.	 Symbol uziemienia ochronnego
		 Bezpieczna żywność. Ten produkt nie ma negatywnego wpływu na smak lub zapach.
CE	Znak CE wskazuje zgodność z odpowiednimi Dyrektywami UE dotyczącymi tego produktu.	 Informacje dotyczące bezpieczeństwa Instrukcja obsługi

OPIEKACZ

● Wstęp

Gratulujemy Państwu zakupu nowego produktu. Tym samym zdecydowali się Państwo na zakup produktu wysokiej jakości. Instrukcja obsługi jest częścią tego produktu. Zawiera ona ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed pierwszym użyciem produktu należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Używać produktu wyłącznie zgodnie z jego poniżej opisanym przeznaczeniem. W przypadku przekazania produktu innej osobie należy dołączyć do niego całą jego dokumentację.

● Używać zgodnie z przeznaczeniem

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

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

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikłe z niewłaściwego użytkowania.

● Zakres dostawy

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

● Opis części

- 1 Rygiel
- 2 Czerwony wskaźnik (zasilanie)
- 3 Zielony wskaźnik (nagrzewanie)
- 4 Kabel zasilania z wtyczką sieciową
- 5 Uchwyt na kabel zasilania
- 6 Element grzejny
- 7 Duże zaczepy hakowe
- 8 Dźwignia zwalniająca
- 9 Zaczep zewnętrzny (mały)
- 10 Zaczep wewnętrzny (duży)
- 11 Płytki do kanapek (górna i dolna płytka)

- 12 Płytki do grillowania (górna i dolna płytka)
- 13 Płytki do wafli (górna i dolna płytka)
- 14 Pokrywa
- 15 Uchwyt

● Dane techniczne

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



Instrukcje bezpieczeństwa

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

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

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

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

- Nie zostawiać dzieci bez nadzoru w pobliżu materiałów pakunkowych. Materiały pakunkowe grożą zadławieniem. Dzieci często nie są w stanie ocenić związanych z tym niebezpieczeństw. Zawsze trzymać dzieci z dala od materiałów pakunkowych.
- Produkt ten może być używany przez dzieci w wieku powyżej 8 lat i osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych lub umysłowych lub o braku doświadczenia i wiedzy, gdy są one nadzorowane lub zostały pouczone o bezpiecznym użyciu produktu i o zagrożeniach wynikających z użytkowania.
- Dzieci nie mogą bawić się produktem.
- Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają powyżej 8 lat i są nadzorowane.

- Dzieci w wieku poniżej lat 8 należy trzymać z dala od produktu i kabla zasilania.

⚠ OSTRZEŻENIE! RYZYKO
OBRAŻEŃ!

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

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO!
RYZYO PORAŻENIA
PRĄDEM!

- Nigdy nie próbować samodzielnego naprawiania. W razie awarii naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- Nie zanurzać produktu w wodzie ani w innych cieczach. Nigdy nie trzymać produktu pod bieżącą wodą.
- Nie używać uszkodzonego produktu. Odłączyć produkt od zasilania i skontaktować się ze sprzedawcą, jeśli jest uszkodzony.

- Produktu nie wolno używać, jeśli został upuszczony lub wykazuje widoczne oznaki uszkodzenia.
- Po podłączeniu do sieci ten produkt jest zawsze włączony.
- Przed podłączeniem produktu do źródła zasilania należy sprawdzić, czy napięcie i prąd znamionowy odpowiadają parametrom zasilania podanym na tabliczce znamionowej.
- Regularnie sprawdzać, czy wtyczka sieciowa i kabel zasilania nie są uszkodzone. W przypadku uszkodzenia kabla zasilania tego produktu musi on zostać wymieniony przez producenta, jego serwis posprzedażny lub też osobę posiadającą podobne kwalifikacje, co pozwoli uniknąć niebezpieczeństwa.
- Kabel zasilania chronić przed uszkodzeniem. Nie dopuszczać, aby zwisał nad ostrymi krawędziami, był ściśnięty lub zgięty. Kabel zasilania trzymać z dala od gorących powierzchni i otwartego ognia.

OSTROŻNIE! GORĄCA POWIERZCHNIA!

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

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ I USZKODZEŃ!

- Nie pozostawiać produktu bez nadzoru po podłączeniu do sieci zasilającej.
- Nie przenosić produktu, jeśli jest włączony.
- Nie należy używać produktu bez włożonych płytek wymiennych.
- Nie stawiać produktu na gorących powierzchniach (np. kuchenkach gazowych i elektrycznych lub piekarnikach). Produkt należy używać na płaskiej, stabilnej, czystej, żaroodpornej i suchej powierzchni.

- Nie przykrywać produktu podczas używania i gdy jest jeszcze ciepły.
- Upewniać się, że kabel zasilania nie jest przycięty wymiennymi płytkami ani że nie dotyka krawędzi tych wymiennych płytek.
- Nie zaleca się używania przedłużaczy. Jeśli konieczne jest użycie przedłużacza, to musi on być przystosowany do przepływu prądu o natężeniu co najmniej 10 A.
- Kable połączeniowe i przedłużacze układać w taki sposób, aby nikt nie mógł się o nie potknąć i aby nic nie zostało uszkodzone.
- Ten produkt nie jest przeznaczony do stosowania z zewnętrznym minutnikiem lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
- Nie odłączać wtyczki sieciowej od gniazdka sieciowego ciągnąc za kabel zasilania.
- Chronić produkt, kabel zasilający i wtyczkę sieciową przed kurzem, bezpośrednim działaniem promieni słonecznych oraz kapiącą i rozpryskującą się wodą.

- Chronić produkt przed wysoką temperaturą. Nie umieszczać produktu w pobliżu otwartego ognia ani źródeł ciepła, takich jak piece lub grzejniki.

⚠ OSTRZEŻENIE! RYZYKO OBRAŻEŃ!

- Wyłączać produkt przed czyszczeniem lub gdy nie jest używany.

● Przed pierwszym użyciem

● Rozpakowanie i dokładne czyszczenie

1. Wyjąć produkt z opakowania i usunąć wszystkie materiały opakunkowe oraz folie ochronne.
2. Sprawdzić, czy są wszystkie części i czy opisany zakres dostawy jest kompletny (patrz akapit „Zakres dostawy”).
3. Sprawdzić, czy produkt i wszystkie części są w dobrym stanie. W razie zauważenia jakichkolwiek uszkodzeń lub defektów nie używać produktu, ale postępować zgodnie z opisem w rozdziale „Gwarancja”.
4. Przed pierwszym użyciem produkt należy uruchomić bez jedzenia żywności, aby wszelkie pozostałości produkcyjne uległy spaleni. Zapewnić odpowiednią wentylację.
5. Wyczyścić wszystkie części produktu zgodnie z opisem w akapicie „Czyszczenie i konserwacja”.

● **Użytkowanie**

● **Wkładanie i wyjmowanie wymiennych płytek**

⚠ OSTRZEŻENIE! RYZYKO PORAŻENIA PRĄDEM!

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

⚠ OSTROŻNIE! GORĄCA POWIERZCHNIA!

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

❗ INFO:

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

Wkładanie wymiennych płytek

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

Wyjmowanie wymiennych płytek

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

● **Obsługa**

❗ INFO:

- Podczas kilku pierwszych nagrzań produktu może pojawiać się lekki zapach. W miejscu użytkowania należy zapewnić prawidłową wentylację.
- Pierwsze grillowane lub upieczone potrawy należy wyrzucić.

- Podczas pracy zielony wskaźnik **3** czasami włącza się i wyłącza. Oznacza to, że produkt ponownie podgrzewa się do temperatury roboczej.
- Ten produkt jest przeznaczony do robienia gofrów i tostów oraz do grillowania (patrz rozdział następne).

Zalecane czasy pieczenia lub grillowania

Kanapki	4 do 5 minut
Grillowanie	4 do 9 minut (regularnie sprawdzać stan potrawy)
Gofry (słodkie lub pikantne)	8 minut

Wyłącznie w celach informacyjnych
(przybliżone czasy pieczenia można znaleźć w rozdziale „Przepisy”)

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

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

● Grillowanie tostów

Tosty kanapkowe z nadzieniem słodkim lub słonym.

❗ INFO:

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

Płytki wymienne:

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

Szacowany czas grillowania:

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

● Grillowanie

⚠ OSTROŻNIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO PRYSKANIA!

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

Grillować małe kawałki mięsa, kiełbasy i warzywa.

❗ INFO:

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

Płytki wymienne:

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

Szacowany czas grillowania:

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

● Pieczenie gofrów

Nadaje się do słodkich lub pikantnych gofrów.

❗ INFO:

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

Płytki wymienne:

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

Szacowany czas pieczenia:

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

● Przepisy

● Tost z tuńczykiem

Płytki wymienne:

- Płytki do kanapek (górną i dolną płytkę) [11]

Składniki:

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

Przygotowanie:

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

● Tost z indykiem

Płytki wymienne:

- Płytki do kanapek (górną i dolną płytkę) [11]

Składniki:

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

Przygotowanie:

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

● Gofry belgijskie

Płytki wymienne:

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

Składniki:

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

Przygotowanie:

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

● Gofry jagodowe

Płytki wymienne:

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

Składniki:

100 ml	Olej roślinny
250 ml	Mleka
2	Jajka
100 g	Cukru
280 g	Zwykłej mąki
8 g	Proszku do pieczenia
80 g	Borówki amerykańskiej (świeżej lub mrożonej)

Przygotowanie:

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

● Gofry z szynką lub serem

Płytki wymienne:

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

Składniki:

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

Doprawić solą i świeżo zmielonym czarnym pieprzem

Przygotowanie:

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

● Brązowe gofry belgijskie

Płytki wymienne:

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

Składniki:

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

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

Przygotowanie:

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

● Szaszłyki z krewetkami i śliwkami

Płytki wymienne:

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

Składniki:

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

Przygotowanie:

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

● **Usuwanie usterek**

Problem	Rozwiązanie
Produkt nie działa.	☐ Kabel zasilania 4 podłączyć do odpowiedniego gniazdka sieciowego.
Gofry lub tosty są zbyt ciemne.	☐ Skrócić czas grillowania.
Gofry lub tosty są zbyt blade.	☐ Wydłużyć czas grillowania.
Gotowe upieczony gofry lub tosty trudno wyjąć z produktu.	☐ Przed pieczeniem lekko natłuścić płytki wymienne 11/13 . ☐ Zastosować inny przepis na ciasto.

● **Czyszczenie i konserwacja**

NIEBEZPIECZEŃSTWO! RYZYKO PORAŻENIA PRĄDEM!

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

OSTROŻNIE! GORĄCA POWIERZCHNIA!

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

OSTROŻNIE! RYZYKO USZKODZENIA!

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

INFO:

- Produkt czyścić zaraz po ostudzeniu. Gdy resztki jedzenia zaschną, nie będą łatwe do usunięcia.
- Płytki wymienne **11/12/13** nadają się do mycia w zmywarce.

Część	Sposób czyszczenia
☒ Obudowa	☐ Obudowę przecierać lekko wilgotną ściereczką. W razie potrzeby dodać trochę detergentu.
☒ Płytki wymienne 11/12/13	☐ Płytki wymienne myć wodą i/lub łagodnym detergentem.
☒ Szczeliny na spodzie wymiennych płytek ☒ Element grzejny 6 ☒ Rygiel 1	☐ Tłuszcz i płyny usuwać papierowym ręcznikiem. ☐ Wszelkie przylegające, przypalone pozostałości usuwać drewnianą szpatułką lub małym drewnianym patyczkiem.

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

● **Przechowywanie**

OSTROŻNIE! GORĄCA POWIERZCHNIA!

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

UWAGA! RYZYKO USZKODZENIA!

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

● Utylizacja

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



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



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



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

Elektroodpady nie mogą być wyrzucane do pojemników do selektywnej zbiórki odpadów komunalnych. Można je oddać w specjalnie wyznaczonych miejscach np. Punkt Selektywnej Zbiórki Odpadów Komunalnych lub/bądź w punktach handlowych oferujących w sprzedaży sprzęt elektroniczny.

Należy postępować zgodnie z obowiązującymi w Polsce przepisami dotyczącymi selektywnej zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

● Gwarancja

Produkt został wyprodukowany zgodnie z surowymi wytycznymi dotyczącymi jakości i dokładnie przetestowane przed dostawą. W przypadku wad materiałowych lub produkcyjnych przysługują Państwu prawa ustawowe wobec sprzedawcy produktu. Państwa prawa ustawowe nie są w żaden sposób ograniczone przez naszą gwarancję przedstawioną poniżej.

Gwarancja na ten produkt wynosi 3 lata od daty zakupu. Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Proszę przechowywać oryginalny rachunek w bezpiecznym miejscu, ponieważ ten dokument jest wymagany jako dowód zakupu.

Wszelkie uszkodzenia lub wady obecne już w momencie zakupu należy zgłosić niezwłocznie po rozpakowaniu produktu.

Jeżeli w ciągu 3 lat od daty zakupu produkt wykáže wady materiałowe lub produkcyjne, to – według naszego uznania – bezpłatnie go naprawimy lub wymienimy. Okres gwarancji nie ulega przedłużeniu o przyznane roszczenie gwarancyjne. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części.

Niniejsza gwarancja traci ważność, jeśli produkt został uszkodzony, był niewłaściwie użytkowany lub konserwowany.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe i produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, które podlegają normalnemu zużyciu i dlatego są uważane za części zużywalne (np. baterie, akumulatory, węże, wkłady atramentowe), ani nie obejmuje uszkodzeń części delikatnych, np. przetłaczników lub części wykonanych ze szkła.

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

● Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej

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

Przed skontaktowaniem się z działem serwisowym należy przygotować paragon i numer artykułu (IAN 451528_2310) jako dowód zakupu.

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

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

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

● Serwis



Serwis Polska

Tel.: 008004911946

E-Mail: owim@lidl.pl



Verwendete Warnhinweise und Symbole	Seite	59
Einleitung	Seite	60
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	Seite	60
Lieferumfang	Seite	60
Teilebeschreibung	Seite	60
Technische Daten	Seite	60
Sicherheitshinweise	Seite	60
Vor der ersten Verwendung	Seite	63
Produkt auspacken und grundreinigen	Seite	63
Verwendung	Seite	64
Wechselplatten einsetzen und entfernen	Seite	64
Bedienung	Seite	64
Sandwiches grillen	Seite	65
Grillen	Seite	65
Waffeln backen	Seite	66
Rezepte	Seite	66
Thunfisch-Sandwich	Seite	66
Truthahn-Sandwich	Seite	66
Belgische Waffeln	Seite	67
Blaubeer-Waffeln	Seite	67
Schinken-/Käsewaffeln	Seite	67
Belgische Brownie-Waffeln	Seite	68
Garnelenspieße mit Pflaumen	Seite	68
Fehlerbehebung	Seite	69
Reinigung und Pflege	Seite	69
Aufbewahrung	Seite	69
Entsorgung	Seite	70
Garantie	Seite	70
Abwicklung im Garantiefall	Seite	71
Service	Seite	71

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.		Dieses Symbol mit dem Signalwort „Info“ 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!
			Vorsicht, heiße Oberfläche!
	Die Wechselplatten sind für die Reinigung in der Geschirrspülmaschine geeignet.		Symbol für Schutz Erde
			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.

● Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund unsachgemäßer Verwendung.

● Lieferumfang

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

● Teilebeschreibung

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

-  13 Waffel-Platte (obere und untere Platte)
-  14 Deckel
-  15 Griff

● Technische Daten

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



Sicherheitshinweise

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

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

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

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

- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Verpackungsmaterial unbeaufsichtigt. Das Verpackungsmaterial stellt eine Erstickungsgefahr dar. Kinder unterschätzen die damit verbundenen Gefahren häufig. Halten Sie Kinder stets von Verpackungsmaterialien fern.
- Dieses Produkt kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Produkts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Produkt spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.

- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Produkt und der Anschlussleitung fernzuhalten.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠️ GEFAHR! STROMSCHLAG-RISIKO!

- Versuchen Sie niemals, das Produkt selbst zu reparieren. Im Fall einer Fehlfunktion dürfen Reparaturen ausschließlich von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.
- Tauchen Sie das Produkt nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Halten Sie das Produkt niemals unter fließendes Wasser.
- Verwenden Sie kein beschädigtes Produkt. Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz und wenden Sie sich an Ihren Händler, wenn es beschädigt ist.

- Das Produkt darf nicht verwendet werden, wenn es fallen gelassen wurde oder wenn es sichtbare Schäden aufweist.
- Dieses Produkt ist ständig eingeschaltet, wenn es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Bevor Sie das Produkt mit dem Stromnetz verbinden, überprüfen Sie, ob die Spannung und der Nennstrom den am Typenschild des Produkts angegebenen Details zur Stromversorgung entsprechen.
- Überprüfen Sie den Netzstecker und die Anschlussleitung regelmäßig auf Schäden. Wenn die Anschlussleitung beschädigt ist, muss sie vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Schützen Sie die Anschlussleitung vor Schäden. Lassen Sie sie nicht über scharfe Kanten hängen und quetschen oder biegen Sie sie nicht. Halten Sie die Anschlussleitung von heißen Oberflächen und offenen Flammen fern.

VORSICHT! HEISSE OBERFLÄCHE!

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

WARNUNG! VERLETZUNGS- UND BESCHÄDIGUNGS-GEFAHR!

- Lassen Sie das Produkt nicht unbeaufsichtigt, wenn es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Bewegen Sie das Produkt nicht, wenn es in Betrieb ist.
- Verwenden Sie das Produkt nicht ohne eingesetzte Wechsellplatten.

- Stellen Sie das Produkt nicht auf heißen Oberflächen (Gasherd, Elektroherd, Ofen usw.) ab. Verwenden Sie das Produkt nur auf einer flachen, stabilen, sauberen, hitzebeständigen und trockenen Oberfläche.
- Decken Sie das Produkt nicht ab, solange es in Gebrauch ist oder kurz nach dem Gebrauch, solange es noch warm ist.
- Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht von den Wechselplatten eingeklemmt wird oder die Kanten der Wechselplatten berührt.
- Die Verwendung von Verlängerungskabeln wird nicht empfohlen. Falls der Einsatz eines Verlängerungskabels erforderlich sein sollte, muss es für einen Stromfluss von mindestens 10 A vorgesehen sein.
- Verlegen Sie Anschluss- und Verlängerungsleitungen so, dass niemand darüber stolpern und nichts beschädigt werden kann.
- Dieses Produkt ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirsystem betrieben zu werden.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose.
- Schützen Sie das Produkt, die Anschlussleitung und den Netzstecker vor Staub, direkter Sonneneinstrahlung, Tropf- und Spritzwasser.
- Schützen Sie das Produkt vor Hitze. Positionieren Sie das Produkt nicht in der Nähe von offenen Flammen oder Wärmequellen wie Öfen oder Heizgeräten.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSRISIKO!

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

● Vor der ersten Verwendung

● Produkt auspacken und grundreinigen

1. Entnehmen Sie das Produkt aus der Verpackung und entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien und Schutzfolien.
2. Prüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind und der beschriebene Lieferumfang vollständig ist (siehe „Lieferumfang“).

- Überprüfen Sie, ob sich das Produkt und sämtliche Teile in gutem Zustand befinden. Sollten Sie eine Beschädigung oder einen Defekt feststellen, verwenden Sie das Produkt nicht, sondern verfahren Sie wie im Kapitel „Garantie“ beschrieben.
- Betreiben Sie das Produkt vor dem ersten Gebrauch ohne Lebensmittel, so dass mögliche Produktionsrückstände verbrennen. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.
- Reinigen Sie alle Teile des Produkts wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.

● **Verwendung**

● **Wechselplatten einsetzen und entfernen**

⚠️ WARNUNG! STROMSCHLAGRISIKO!

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

⚠️ VORSICHT! HEISSE OBERFLÄCHE!

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

❗ INFO:

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

Wechselplatten einsetzen

- Öffnen Sie die Verriegelung **1** und klappen Sie das Produkt auf.
- Positionieren Sie die inneren Rastnasen **10** der gewünschten Wechselplatte in den großen Hakenklammern **7**.
- Drücken Sie die Wechselplatte nach unten, bis sie spürbar einrastet.
- Wiederholen Sie die Schritte 2 und 3 auf der anderen Seite des Produkts.

Wechselplatten entfernen

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

● **Bedienung**

❗ INFO:

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

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

- Um das Produkt einzuschalten, verbinden Sie den Netzstecker **4** mit einer geeigneten Steckdose. Die rote Kontrollleuchte **2** leuchtet.
- Halten Sie das Produkt geschlossen, während es aufheizt. Heizen Sie das Produkt auf, bis die grüne Kontrollleuchte **3** leuchtet.
- Fetten Sie die obere und untere Wechselplatte **11/12/13** mit geeignetem Speiseöl ein.

4. Geben Sie eine angemessene Menge Lebensmittel oder Teig auf die unteren Wechselplatten und schließen Sie den Deckel [14] mit dem Griff [15] und der Verriegelung [1], um das Produkt geschlossen zu halten, während es die Lebensmittel backt/grillt.
5. Um das Produkt auszuschalten, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Die rote Kontrollleuchte erlischt.

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

● Sandwiches grillen

Geeignet für Sandwich-Taschen mit süßer oder herzhafter Füllung.

❗ INFO:

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

Wechselplatten:

- Sandwich-Platten (obere und untere Platte) [11]

Geschätzte Grillzeit:

- Ca. 4 bis 5 Minuten. Je nachdem, wie kross die Sandwiches sein sollen. Die Garzeit kann je nach Geschmack verkürzt oder verlängert werden.
1. Öffnen Sie die Verriegelung [1] und klappen Sie das Produkt auf.
 2. Platzieren Sie 2 vorbereitete Sandwiches auf der unteren Sandwich-Platte [11].

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

● Grillen

⚠ VORSICHT! SPRITZGEFAHR!

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

Geeignet zum Grillen von kleineren Fleischstücken, Würstchen, Gemüse.

❗ INFO:

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

Wechselplatten:

- Grill-Platten (obere und untere Platte) [12]

Geschätzte Grillzeit:

- Ca. 4 bis 9 Minuten. Je nachdem, wie durchgegart das Grillgut sein soll. Die Garzeit kann je nach Geschmack verkürzt oder verlängert werden.
1. Öffnen Sie die Verriegelung [1] und klappen Sie das Produkt auf.
 2. Geben Sie das Grillgut auf die untere Grill-Platte [12].
 3. Klappen Sie den Deckel [14] mit Hilfe des Griffs [15] herunter und schließen Sie die Verriegelung, um das Produkt geschlossen zu halten, während es das Gargut grillt.
 4. Wenn der Grillvorgang abgeschlossen ist, ziehen Sie den Netzstecker [4] aus der Steckdose.

● Waffeln backen

Geeignet für süße oder herz hafte Waffeln.

❶ INFO:

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

Wechselplatten:

- Waffel-Platten (obere und untere Platte) [13]

Geschätzte Backzeit:

- Ca. 8 Minuten. Je nachdem, wie braun die Waffeln sein sollen. Die Backzeit kann je nach Geschmack verkürzt oder verlängert werden.
1. Öffnen Sie die Verriegelung [1] und klappen Sie das Produkt auf.
 2. Verwenden Sie eine Kelle aus Holz oder aus hitzebeständigem Kunststoff, um Teig auf die untere Waffel-Platte [13] zu gießen. Verwenden Sie keine Kelle aus Metall, da diese die Antihafbeschichtung der Waffel-Platten beschädigen könnte. Überfüllen Sie die untere Waffel-Platte nicht.
 3. Klappen Sie den Deckel [14] mit Hilfe des Griffs [15] herunter und schließen Sie die Verriegelung, um das Produkt geschlossen zu halten, während es den Teig backt.
 4. Sobald die Waffeln fertig sind, entfernen Sie sie mit einem Kunststoff-/Holzspatel (oder ein anderes geeignetes nichtmetallisches Werkzeug) aus dem Produkt, um eine Beschädigung der Antihafbeschichtung des Produkts zu vermeiden.
 5. Wenn der Backvorgang abgeschlossen ist, ziehen Sie den Netzstecker [4] aus der Steckdose.

● Rezepte

● Thunfisch-Sandwich

Wechselplatten:

- Sandwich-Platten (obere und untere Platte) [11]

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

● Truthahn-Sandwich

Wechselplatten:

- Sandwich-Platten (obere und untere Platte) [11]

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

● Belgische Waffeln

Wechselplatten:

- Waffel-Platten (obere und untere Platte) 13

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

● Blaubeer-Waffeln

Wechselplatten:

- Waffel-Platten (obere und untere Platte) 13

Zutaten:

100 ml	Pflanzenöl
250 ml	Milch
2	Eier
100 g	Zucker
280 g	Allzweckmehl
8 g	Backpulver
80 g	Blaubeeren (frisch oder gefroren)

Zubereitung:

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

● Schinken-/Käsewaffeln

Wechselplatten:

- Waffel-Platten (obere und untere Platte) 13

Zutaten:

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

Mit Salz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer abschmecken

Zubereitung:

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

● **Belgische Brownie-Waffeln**

Wechselplatten:

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

Zutaten:

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

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

Zubereitung:

1. Produkt vorheizen. In einer großen Schüssel Mehl, Kakaopulver, Zucker, Backpulver und Salz vermischen. Butter schmelzen, beiseite stellen und ein wenig abkühlen lassen.
2. In einer kleinen Schüssel Eier, Vanilleextrakt und Wasser verrühren. Die Eiemischung in die trockene Masse geben. Geschmolzene Butter schnell einrühren. Schokoladenstückchen zugeben.
3. Beide Wechselplatten **[13]** mit Kochspray einsprühen.

4. Teig gleichmäßig auf der unteren Wechselplatte verteilen.
5. Produkt schließen und ca. 3 Minuten lang backen.
6. Deckel **[14]** anheben, um die Waffel zu überprüfen. Die Waffel sollte vollständig geformt, aber weich sein.
7. Mit Puderzucker, Vanilleeis oder Schokoladensoße servieren.

● **Garnelenspieße mit Pflaumen**

Wechselplatten:

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

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

● Fehlerbehebung

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

● Reinigung und Pflege

GEFAHR! STROMSCHLAGRISIKO!

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

VORSICHT! HEISSE OBERFLÄCHE!

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

VORSICHT! BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!

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

INFO:

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

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

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

● Aufbewahrung

VORSICHT! HEISSE OBERFLÄCHE!

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

ACHTUNG! BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!

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

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

● **Entsorgung**

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



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



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



Werfen Sie Ihr Produkt, wenn es ausgedient hat, im Interesse des Umweltschutzes nicht in den Hausmüll, sondern führen Sie es einer fachgerechten Entsorgung zu. Über Sammelstellen und deren Öffnungszeiten können Sie sich bei Ihrer zuständigen Verwaltung informieren.

● **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 451528_2310) 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 (Kassenbonn) 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 292726

E-Mail: owim@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800562153

E-Mail: owim@lidl.ch

