



SANDWICH TOASTER SSMW 750 D2

(GB)

SANDWICH TOASTER

Operation and safety notes

(FI)

VOILEIPÄGRILLI

Käyttö- ja turvaohjeet

(SE)

SMÖRGÅSGRILL

Bruksanvisning och säkerhetsanvisningar

(PL)

OPIEKACZ

Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa

(LT)

SUMUŠTINIŲ KEPTUVAS

Naudojimo ir saugos pastabos

(EE)

VÕILEIVAGRILL

Kasutamise- ja ohutusjuhised

(LV)

SVIESTMAIŽU TOSTERIS

Ekspluatācijas un drošības norādījumi

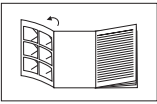
(DE)

(AT)

(CH)

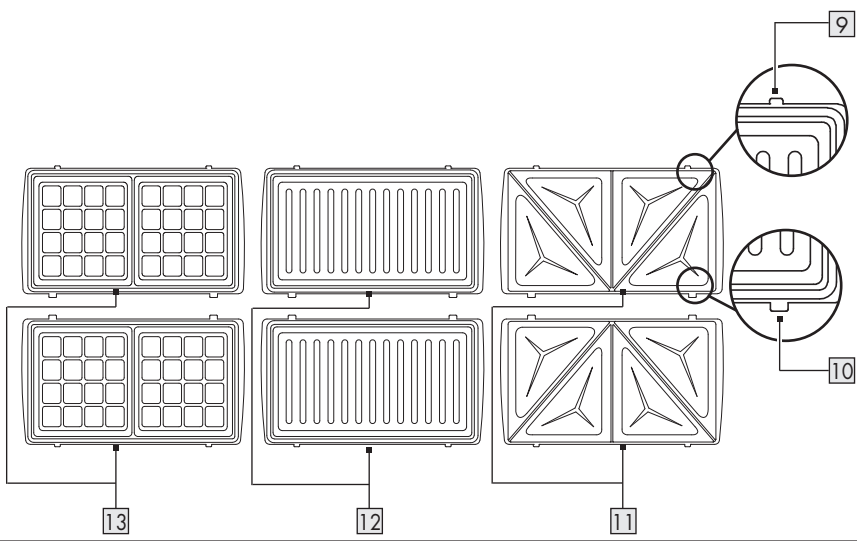
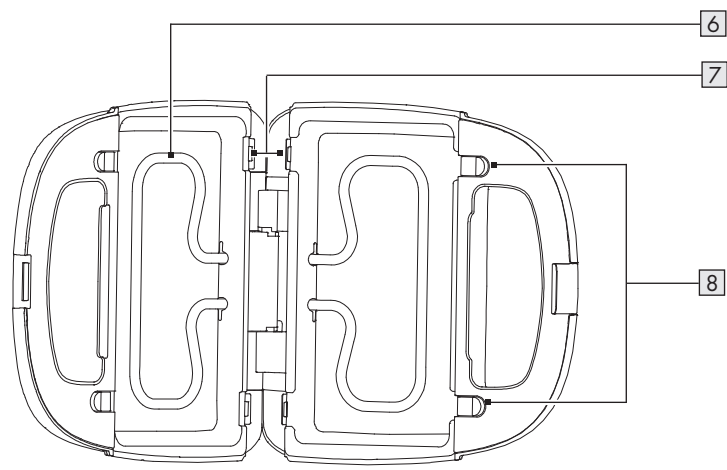
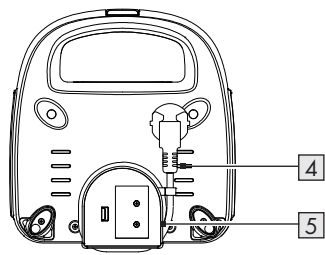
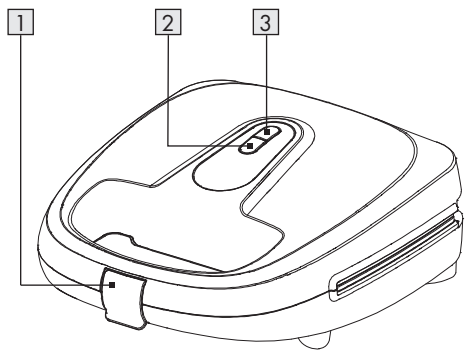
SANDWICHMAKER

Bedienungs- und Sicherheitshinweise



GB	Operation and safety notes	Page	5
FI	Käyttö- ja turvaohjeet	Sivu	19
SE	Bruksanvisning och säkerhetsanvisningar	Sidan	33
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	Strona	47
LT	Naudojimo ir saugos pastabos	Psł	61
EE	Kasutamise- ja ohutusjuhised	Lehekülg	75
LV	Ekspluatācijas un drošības norādījumi	Lpp.	89
DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	103













A



Warnings and symbols used	Page	6
Introduction	Page	6
Intended use	Page	7
Scope of delivery	Page	7
Description of parts	Page	7
Technical data	Page	7
Safety instructions	Page	7
Before first use	Page	11
Assembly	Page	11
Operation	Page	11
Grilling sandwiches	Page	12
Grilling	Page	12
Baking waffles	Page	13
Recipes	Page	13
Tuna sandwich	Page	13
Turkey sandwich	Page	14
Belgian waffles	Page	14
Blueberry waffles	Page	14
Ham and cheese waffles	Page	15
Brownie Belgian waffles	Page	15
Shrimp and plum kebabs	Page	16
Cleaning and care	Page	16
Troubleshooting	Page	17
Storage	Page	17
Disposal	Page	17
Warranty	Page	18
Warranty claim procedure	Page	18
Service	Page	18

Warnings and symbols used

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

 <p>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.</p>	 Alternating current/voltage
	Hz Hertz (supply frequency)
	W Watt
 <p>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.</p>	 NOTE: This symbol in combination with “Note” provides additional useful information.
	 Use the product in dry indoor spaces only.
 <p>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.</p>	 Danger – risk of electric shock!
	 Caution – hot surface!
 Symbol for protective earth	 Food safe This product has no adverse effect on taste or smell.
 The exchangeable plates 11 , 12 and 13 are dishwasher-safe.	 CE mark indicates conformity with relevant EU directives applicable for this product.

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

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

- 1x Sandwich toaster
- 3x Exchangeable plate sets
- 1x Instruction manual

● Description of parts

Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all the functions of the product.

Fig. A

- 1 Lock
- 2 Red indicator (power)
- 3 Green indicator (ready)
- 4 Power cord with power plug
- 5 Power cord retainer
- 6 Heating element
- 7 Large hook catches
- 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)

● Technical data

Input voltage:	220-240 V~, 50/60 Hz
Power consumption:	750 W
Protection class:	I

Certification

HG07747	GS (TÜV SÜD)
HG07747-BS	-
HG07747-CH	-



Safety instructions

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

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

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

Children and persons with disabilities

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

Never leave children unsupervised with the packaging material. The packaging material represents a danger of suffocation.

Children frequently underestimate the dangers. Always keep children away from the packaging material.

- This product can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the product in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the product.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

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

Intended use

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

Electrical safety

- ⚠️ **DANGER! Risk of electric shock!** Never attempt to repair the product yourself. In case of malfunction, repairs are to be conducted by qualified personnel only.

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

- ⚠ WARNING! Risk of electric shock!** Never use a damaged product. Disconnect the product from the power supply and contact your retailer if it is damaged.
- The product is not to be used if it has been dropped, if there are visible signs of damage.
 - The product is powered at all times while it is connected to the power supply.
 - Before connecting the product to the power supply, check that the voltage and current rating corresponds with the power supply details shown on the product's rating label.
 - Regularly check the power plug and the power cord for damages. If the power 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 power cord against damages. Do not let it hang over sharp edges, do not squeeze or bend it. Keep the power 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.

- During use, care must be taken as low heat may be generated at the handle.

Operation

- The product must not be left unattended while it is connected to the supply mains.
- Do not move the product while it is in operation.
- Do not 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 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 power 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.
- No action is needed from users to shift the product between 50 and 60 Hz. The product adapts itself for both 50 and 60 Hz.

Cleaning and storage

- ⚠ WARNING! Risk of injury!** Disconnect the product from the power supply before cleaning work and when not in use.
- Do not store the hot product in a cupboard or in the packaging.
 - Do not pull the power plug out of the electrical outlet by the power cord.
 - Protect the product, its power cord and power plug against dust, direct sunlight, dripping and splashing water.
 - Store the product in a cool, dry place, protected from moisture and out of the reach of children.
 - Protect the product against heat. Do not place the product close to open flames or heat sources such as stoves or heating appliances.

● Before first use

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

ⓘ NOTES:

- The first few times the product is heated up, a faint odour may be present. Ensure sufficient ventilation in the area.
- Discard the first set of grilled or baked food.

● Assembly

⚠ WARNING! Risk of electric shock! Before installing/removing the plates **11**, **12**, **13**: Disconnect the power plug **4** from the wall outlet.

⚠ CAUTION! Hot surface! Do not change/remove the plates **11**, **12**, **13** right after operation. Let the product cool first.

Installing the plates

- Open the lock **1**. Open the product.
- Place the inner catch **10** of the chosen plate into the large hook catches **7**.
- Push down the plate until it clicks in place.
- Repeat on the other side of the product.

ⓘ **NOTE:** Install only plates of the same type.

Removing the plates

- Open the lock **1**. Open the product.
- Pull the release levers **8**. Remove the plate.
- Repeat on the other side of the product.

● Operation

- **Preparation:** Grease the upper and lower exchangeable plates **11**, **12**, **13** with suitable cooking oil.
- Turning the product on: Connect the power plug **4** to a suitable wall outlet. The red indicator **2** lights up.
- Turning the product off: Disconnect the power plug from the wall outlet. The red indicator **2** goes off.
- Keep the product locked while preheating.
- Preheat until the green indicator **3** lights up.

Light indicator	Status
Red indicator 2 on	Product on
Red indicator 2 off	Product off
Green indicator 3 off	Product is preheating/ reheating.
Green indicator 3 on	The baking temperature has been reached.

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

- 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)

● Grilling sandwiches

Suitable for: Sandwich pockets with sweet or savoury filling

Plates:

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

- Open the lock **1**. Open the product.
- Place 2 prepared sandwiches onto the lower sandwich plate **11**.
- Close the product. Close the lock **1**. The sandwiches are grilled now.

i NOTE: Grilling takes approx. 4 to 5 minutes. Depending on how crunchy you want your sandwiches to be, the baking time may be shortened or increased.

- Removing sandwiches: Use a plastic/wooden spatula (or other suitable non-metallic tools) to avoid damaging the product's non-stick coating.
- While the sandwiches are being grilled, the green indicator **3** will turn off and on again. This is to regulate the required operating temperature.
- When you are done with grilling: Disconnect the power plug **4** from the wall outlet.

● Grilling

Suitable for: Grilling smaller meat chunks, sausages, or vegetables

Plates:

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

- Open the lock **1**. Open the product.
- Place the food to be grilled onto the lower grill plate **12**.
- Close the product. Close the lock **1**. The food is grilled now.

⚠ CAUTION! Danger of splashes! Do not use wet food for grilling. Fat splashes and rising steam will occur when opening the product.

i NOTE: Grilling takes approx. 4 to 9 minutes. Check the degree of browning from time to time.

- Removing the grilled food: Use a plastic/wooden spatula (or other suitable non-metallic tools) to avoid damaging the product's non-stick coating.
- While the food is grilled, the green indicator **3** will turn off and on again. This is to regulate the required operating temperature.
- When you are done with grilling: Disconnect the power plug **4** from the wall outlet.

● Baking waffles

Suitable for: Sweet and savoury waffles

Plates:

Waffle plates (upper and lower plate) [13]

- Open the lock [1]. Open the product.
- 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 [13] with batter.
- Close the product. Close the lock [1]. The batter is cooked now.

i NOTE: The baking process takes approx. 8 minutes. Depending on how brown you want your waffles to be, the baking time may be shortened or increased.

- Removing waffles: Use a plastic/wooden spatula (or other suitable non-metallic tools) to avoid damaging the product's non-stick coating.
- While the waffles are baking, the green indicator [3] will turn off and on again. This is to regulate the required operating temperature.
- When you are done with cooking: Disconnect the power plug [4] from the wall outlet.

● Recipes

● Tuna sandwich

Plates:

Sandwich plates (upper and lower plate) [11]

Ingredients:

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

Preparation:

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

● Turkey sandwich

Plates:

Sandwich plates (upper and lower plate) 11

Ingredients:

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

Preparation:

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

● Belgian waffles

Plates:

Waffle plates (upper and lower plate) 13

Ingredients:

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

Preparation:

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

● Blueberry waffles

Plates:

Waffle plates (upper and lower plate) 13

Ingredients:

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

Preparation:

- Preheat the product.
- In a large bowl, whisk together the oil, milk, eggs, and sugar. Add the flour, baking powder and stir until well combined.
- Fold in the blueberries.
- Spray both exchangeable plates 13 with cooking spray.
- Evenly spoon the batter onto the lower plate. Bake for about 10 minutes, until golden brown.

● 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:

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

● Brownie Belgian waffles

Plates:

Waffle plates (upper and lower plate) 13

Ingredients:

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

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

Preparation:

- 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.
- 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.
- Spray both exchangeable plates 13 with cooking spray.
- Evenly spoon the batter onto the lower plate. Bake for about 3 minutes.
- Lift the lid to check the waffle. The waffle should be fully formed, but soft to the touch.
- Serve with powdered sugar, vanilla ice cream or chocolate sauce.

● Shrimp and plum kebabs

Plates:

Grill plates (upper and lower plate) 12

Ingredients:

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


Preparation:


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


● Cleaning and care

DANGER! Risk of electric shock!

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

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

-  **CAUTION! Hot surface!** Do not clean the product right after operation. Let the product cool first.


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

Part	Cleaning method
■ Sandwich toaster	■ Wipe down the housing with a slightly damp cloth. Add a little detergent, if needed. ■ Do not let any water or other liquids enter the product interior.
■ Plates 11 , 12 , 13	■ Rinse the plates in water and/or mild detergent. You can also clean the plates in the dishwasher.
■ Spaces underneath the plates	■ Removing fat and liquids: Use a piece of kitchen paper.
■ Heating element 6	■ Removing stuck-on burnt residues: Use a wooden spatula or small wooden skewers.
■ Lock 1	
■ Do not use any abrasive, aggressive cleaners or hard brushes to clean the product or its accessories.	
■ After cleaning and before reusing the product: Thoroughly dry all parts.	

● Troubleshooting

Problem	Solution
The product is not working.	■ Connect the power cord 4 with a suitable wall outlet.
The waffles/sandwiches are too dark.	■ Shorten the baking time.
The waffles/sandwiches are too light.	■ Extend the baking 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.

● Storage

-  **CAUTION! Hot surface!** Do not store the product right after operation. Let the product cool first.
- Clean the product before storage.
 - Wind the power cord **4** around the power 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.

● Disposal

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



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



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



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

● **Warranty**

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

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

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

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

● **Warranty claim procedure**

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

Please have the till receipt and the item number (IAN 389778_2201) available as proof of purchase.

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

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

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

● **Service**















 **Service Great Britain**
Tel.: 08000569216
E-Mail: owim@lidl.co.uk



Varoitukset ja merkit	Sivu	20
Johdanto	Sivu	20
Tarkoituksenmukainen käyttö	Sivu	21
Toimituksen sisältö	Sivu	21
Osien kuvaus	Sivu	21
Tekniset tiedot	Sivu	21
Turvallisuusohjeet	Sivu	21
Ennen ensimmäistä käyttöä	Sivu	25
Asennus	Sivu	25
Käyttö	Sivu	25
Voileipien valmistus	Sivu	26
Grillaus	Sivu	26
Vohveleiden valmistus	Sivu	27
Reseptit	Sivu	27
Tonnikalaleipä	Sivu	27
Kalkkunaleipä	Sivu	28
Belgialaiset vohvelit	Sivu	28
Mustikkavohvelit	Sivu	28
Kinkku-juustovohvelit	Sivu	29
Belgialaiset brownie-vohvelit	Sivu	29
Katkarapu-luumuvartaat	Sivu	30
Puhdistus ja hoito	Sivu	30
Vianmääritys	Sivu	31
Säilytys	Sivu	31
Hävittäminen	Sivu	31
Takuu	Sivu	32
Toimiminen takuutapauksessa	Sivu	32
Huoltopalvelu	Sivu	32

Varoitukset ja merkit

Käyttöohjeessa ja pakkauksessa käytetään seuraavia varoituksia:

	<p>VAARA! "Vaara"-huomiosanalla varustettu merkki tarkoittaa erittäin riskialtista vaaratilannetta, joka johtaa vakavaan vammaan tai kuolemaan, jos sitä ei vältetä.</p>		Vaihtovirta/-jännite
			Hertsi (verkkotaajuus)
			Watti
	<p>VAROITUS! "Varoitus"-huomiosanalla varustettu merkki tarkoittaa keskinkertaisen riskitason vaaratilannetta, joka voi johtaa vakavaan vammaan tai kuolemaan, jos sitä ei vältetä.</p>		HUOMAUTUS: "Huomautus"-huomiosanalla varustettu merkki tarjoaa hyödyllisiä lisätietoja.
			Käytä tuotetta vain kuivissa sisätiloissa.
	<p>VARO! "Varo"-huomiosanalla varustettu merkki tarkoittaa alhaisen riskitason vaaratilannetta, joka voi johtaa vähäiseen tai kohtalaiseen vammaan, jos sitä ei vältetä.</p>		Vaara - sähköiskun vaara!
			Varo, kuuma pinta!
	Suojamaaton merkki		Elintarvikekelpoinen Tämä tuote ei vaikuta elintarvikkeen makuun tai hajuun.
	Vaihtolevyt 11 , 12 ja 13 voidaan pestä astianpesukoneessa.		CE-merkintä vahvistaa, että tuote on siihen sovellettavien EU-direktiivien mukainen.

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 käyttöjä turvallisuusohjeisiin. Käytä tuotetta ainoastaan ohjeen mukaan ja siinä mainittuihin tarkoituksiin. Anna kaikki ohjeet mukaan, jos luovutat tuotteen edelleen.

● Tarkoituksenmukainen käyttö

Tuote on tarkoitettu vohveleiden ja kerrosvoileipien valmistukseen sekä grillaukseen. Älä käytä sitä mihinkään muuhun tarkoitukseen.

Tuote soveltuu käytettäväksi vain yksityistalouksissa, ei ammattimaisessa tarkoituksessa.

Valmistaja ei ota vastuuta vaurioista, jotka johtuvat tarkoituksenvastaisesta käytöstä.

● Toimituksen sisältö

Tarkista tuotepakkauksen purkamisen jälkeen, että toimitus on täydellinen ja että kaikki osat ovat moitteettomassa kunnossa. Poista kaikki pakkausmateriaalit ennen käyttöä.

- 1x Voileipägrilli
- 3x Vaihtolevyypari
- 1x Käyttöohje

● Osien kuvaus

Avaa käyttöohje kuvien kohdalta ennen lukemista. Tutustu tuotteen kaikkiin toimintoihin.

Kuva A

- 1 Salpa
- 2 Punainen merkkivalo (käyttö)
- 3 Vihreä merkkivalo (kuumennus)
- 4 Virtajohto ja pistoke
- 5 Johdon kelaus
- 6 Lämpöelementti
- 7 Isot liitoskappaleet
- 8 Vapautusvipu
- 9 Ulkoiset lukituskorvat (pienet)
- 10 Sisäiset lukituskorvat (isot)
- 11 Voileipälevy (ylä- ja alalevy)
- 12 Grillilevy (ylä- ja alalevy)
- 13 Vohvelilevy (ylä- ja alalevy)

● Tekniset tiedot

Ottojännite:	220–240 V~, 50/60 Hz
Tehonkulutus:	750 W
Suojausluokka:	I

Sertifiointi

HG07747	GS (TÜV SÜD)
HG07747-BS	-
HG07747-CH	-



Turvallisuusohjeet

TUTUSTU KAIKKIIN TURVALLISUUS- JA KÄYTTÖOHJEISIIN ENNEN TUOTTEEN KÄYTTÖÄ! JOS ANNAT TUOTTEEN MUIDEN KÄYTTÖÖN, ANNA MYÖS KAIKKI ASIAKIRJAT TUOTTEEN MUKANA!

Käyttöohjeen laiminlyömisestä aiheutuvat vauriot mitätöivät takuuvaateet!

Välillisistä vahingoista ei oteta vastuuta! Tarkoituksenvastaisesta käytöstä tai turvallisuusohjeiden laiminlyömisestä aiheutuvista aine- ja henkilövahingoista ei oteta vastuuta!

Lapset ja rajoitteiset henkilöt

⚠️ VAROITUS!

PIKKULAPSIA JA LAPSIA UHKAAVA HENGEN- JA TAPATURMANVAARA!

Älä jätä lapsia pakkausmateriaalin kanssa ilman valvontaa. Pakkausmateriaaliin liittyy tukehtumisvaara.

Lapset aliarvioivat usein niihin liittyvät vaarat. Pidä pakkausmateriaali aina lasten ulottumattomissa.

- Tuotetta voivat käyttää 8 vuotta täyttäneet lapset ja henkilöt, joilla on ruumiillisia, henkisiä tai tuntoaistiin liittyviä rajoitteita tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa tuotteen käytöstä, jos käyttöä valvotaan tai heitä on opastettu tuotteen turvallisessa käytössä ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat.
- Lapset eivät saa leikkiä tuotteella.
- Lapset eivät saa puhdistaa eikä huoltaa tuotetta. Tämä on mahdollista vain, jos he ovat yli 8 vuotta vanhoja ja heitä valvotaan.

- Tuote ja virtajohto on pidettävä alle 8 vuotta vanhojen lasten ulottumattomissa.

Tarkoituksenmukainen käyttö

⚠️ VAROITUS! Virheellinen käyttö voi johtaa loukkaantumiseen. Käytä tuotetta vain tämän käyttöohjeen mukaisesti. Älä yritä muuttaa tuotetta millään tavoin.

Sähköturvallisuus

⚠️ VAARA! Sähköiskun vaara! Älä koskaan yritä itse korjata tuotetta. Toimintahäiriöt saa korjata ainoastaan tehtävään koulutettu henkilö.

⚠️ VAROITUS! Sähköiskun vaara! Älä upota tuotetta veteen tai muihin nesteisiin. Älä koskaan pidä tuotetta juoksevan veden alla.

⚠ VAROITUS! Sähköiskun

vaara! Älä käytä

vaurioitunutta tuotetta. Irrota tuote sähköverkosta ja ota yhteyttä jälleenmyyjään, jos tuote on vaurioitunut.

- Tuotetta ei saa käyttää, jos se on pudonnut lattialle tai jos siinä on näkyviä vaurioita.
- Tuote on jatkuvasti päällä, kun se on kytketty sähköverkkoon.
- Ennen tuotteen liittämistä sähköverkkoon tarkista, että jännite ja nimellisvirta vastaavat tuotteen tyyppikilvessä olevia virtatietoja.
- Tarkista pistoke ja virtajohto säännöllisesti vaurioiden varalta.

Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan, tämän asiakaspalvelun tai vastaavan henkilön täytyy korvata se uudella vaaratilanteiden välttämiseksi.

- Suojaa virtajohtoa vaurioitumiselta. Älä aseta sitä terävien reunojen päälle tai paikkaan, jossa se voi puristua tai taittua. Pidä virtajohto etäällä kuumista pinnoista ja avotulesta.

⚠ VARO! Kuuma pinta!

Tuote kuumenee käytön aikana. Älä koske tuotteeseen käytön aikana tai välittömästi käytön jälkeen.

- Käytön aikana on noudatettava varovaisuutta, sillä kahvassa voi syntyä jonkin verran lämpöä.

Käyttö

- Älä jätä tuotetta ilman valvontaa, kun se on liitetty sähköverkkoon.
- Älä siirrä tuotetta käytön aikana.
- Älä käytä tuotetta ilman vaihtolevyjä.
- Älä aseta tuotetta kuumille pinnoille (kaasuliesi, sähköliesi, uuni jne.).

- Käytä tuotetta tasaisella, kiinteällä, puhtaalla, kuumuutta kestäväällä ja kuivalla pinnalla.
- Älä peitä tuotetta, kun se on käytössä tai heti käytön jälkeen, kun se on vielä lämmin.
- Huolehdi siitä, että virtajohto ei jää vaihtolevyjen väliin puristuksiin tai kosketa vaihtolevyjen reunoja.
- Jatkojohtojen käyttöä ei suositella.
Jos jatkojohdon käyttö on kuitenkin välttämätöntä, sen täytyy soveltua vähintään 10 A:n sähkövirralle.
- Sijoita virta- ja jatkojohdot niin, että kukaan ei voi kompastua niihin tai ne eivät voi vaurioittaa mitään.
- Tuote ei sovellu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäätöjärjestelmällä.

- Käyttäjän ei tarvitse asettaa tuotetta 50 tai 60 Hz:n taajuuteen. Tuote säättyy automaattisesti 50 tai 60 Hz:n taajuuteen.

Puhdistus ja säilytys

⚠ VAROITUS!

Loukkaantumisvaara!

Irrota tuote sähköverkosta ennen puhdistusta tai kun sitä ei käytetä.

- Älä säilytä kuumaa tuotetta kaapissa tai pakkauksessa.
- Irrota virtajohto pistorasiasta vetämällä aina pistokkeesta.
- Suojaa tuotetta, virtajohtoa ja pistoketta pölyltä, suoralta auringonsäteilyltä, tippuvalta ja roiskevedeltä.
- Säilytä tuotetta viileässä, kuivassa paikassa, kosteudelta suojattuna ja lasten ulottumattomissa.
- Suojaa tuotetta kuumuudelta. Älä aseta tuotetta avotulen tai lämmönlähteiden kuten uunien tai lämpöpattereiden läheisyyteen.

● Ennen ensimmäistä käyttöä

- Poista pakkausmateriaali. Tarkista, että kaikki osat ovat pakkauksessa.
- Tuotantoprosessin aikana jotkin osat suojataan ohuella öljykalvolla. Käytä tuotetta ennen ensimmäistä varsinaista käyttöä ilman ruokatarvikkeita, jotta mahdolliset jäänteet hahtuvat.
- Puhdista tuote ja varusteet (katso ”Puhdistus ja hoito”).

❗ HUOMAUTUKSET:

- Ensimmäisillä kuumennuskerroilla tuote saattaa hieman haista. Huolehdi tilan riittävästä tuuletuksesta.
- Hävitä ensimmäinen erä grillattuja tai paistettuja ruokia.

● Asennus

⚠ **VAROITUS! Sähköiskun vaara!** Ennen vaihtolevyjen [11], [12], [13] asettamista ja poistamista: Irrota pistoke [4] pistorasiasta.

⚠ **VARO! Kuuma pinta!** Vaihtolevyjä [11], [12], [13] ei saa vaihtaa eikä poistaa välittömästi käytön jälkeen. Anna tuotteen ensin jäähtyä.

Vaihtolevyjen asettaminen

- Avaa salpa [1]. Avaa tuote.
- Aseta haluamasi vaihtolevyn sisäiset lukituskorvat [10] isoihin liitoskappaleisiin [7].
- Paina vaihtolevyä alaspäin, kunnes se lukittuu paikalleen.
- Tee samoin tuotteen toisella puolella.

❗ **HUOMAUTUS:** Aseta sitten samanlaiset vaihtolevyt.

Vaihtolevyjen poistaminen

- Avaa salpa [1]. Avaa tuote.
- Vedä vapautusvivuista [8]. Irrota vaihtolevy.
- Tee samoin tuotteen toisella puolella.

● Käyttö

- **Valmistelu:** Voitele ylempi ja alempi vaihtolevy [11], [12], [13] sopivalla ruokaöljyllä.
- Tuotteen päällekytkeminen: Kytke pistoke [4] sopivaan pistorasiaan. Punainen merkkivalo [2] palaa.
- Tuotteen poiskytkeminen: Irrota pistoke pistorasiasta. Punainen merkkivalo [2] sammuu.
- Pidä tuote suljettuna kuumennuksen aikana.
- Kuumenna tuotetta, kunnes vihreä merkkivalo [3] palaa.

Merkkivalo

Tila

Punainen merkkivalo [2] palaa	Tuote on kytketty päälle
Punainen merkkivalo [2] ei pala	Tuote on kytketty pois päältä
Vihreä merkkivalo [3] ei pala	Tuote kuumenee / kuumenee uudelleen.
Vihreä merkkivalo [3] palaa	Paistolämpötila on saavutettu.

❗ **HUOMAUTUS:** Käytön aikana vihreä merkkivalo [3] syttyy ja sammuu aika ajoin. Tämä tarkoittaa, että tuote kuumenee uudelleen käyttölämpötilaan.

- Tuote on tarkoitettu vohveleiden ja voileipien valmistukseen sekä grillaukseen (katso seuraavat kappaleet).

Suosittelvat paisto- ja grillausajat

Voileivät	4 korkeintaan 5 minuuttia
Grillaus	4 korkeintaan 9 minuuttia (tarkista säännöllisesti kypsyysaste)
Vohvelit (makeat ja suolaiset)	8 minuuttia

Vain viitearvoiksi (arvioidut paistoajat löytyvät luvusta "Reseptit")

● Voileipien valmistus

Soveltuu: Makean ja suolaisen kerrosvoileivän valmistukseen

Vaihtolevyt:

Voileipälevyt (ylä- ja alalevy) **11**

- Avaa salpa **1**. Avaa tuote.
- Aseta 2 valmisteltua voileipää alemmalle voileipälevylle **11**.
- Sulje tuote. Sulje salpa **1**. Voileivät paistuvat nyt.

i HUOMAUTUS: Paistaminen kestää n. 4 korkeintaan 5 minuuttia. Voileipien halutusta rapeudesta riippuen paistoaikaa voidaan lyhentää tai pidentää.

- Voileipien poistaminen: Käytä muovista tai puista paistolastaa (tai muuta sopivaa ei-metallista lastaa), jotta tuotteen tarttumaton pinnoite ei vaurioidu.
- Voileipien paiston aikana vihreä merkkivalo **3** sammuu ja syttyy jälleen. Näin tarvittavaa käyttölämpötilaa säädellään.
- Paistoajan loputtua: Irrota pistoke **4** pistorasiasta.

● Grillaus

Soveltuu: Pienten lihaviipaleiden, nakkien ja vihannesten grillaukseen

Vaihtolevyt:

Grillilevyt (ylä- ja alalevy) **12**

- Avaa salpa **1**. Avaa tuote.
- Aseta grillattava alemmalle grillilevylle **12**.
- Sulje tuote. Sulje salpa **1**. Grillattava kypsentyy.

⚠ VARO! Roiskevaara! Älä grillaa märkää elintarviketta. Avatessasi tuotetta varo rasvaroiskeita ja kuumaa höyryä.

i HUOMAUTUS: Grillaus kestää n. 4 korkeintaan 9 minuuttia. Tarkista säännöllisesti kypsyysaste.

- Grillattavan poistaminen: Käytä muovista tai puista paistolastaa (tai muuta sopivaa ei-metallista lastaa), jotta tuotteen tarttumaton pinnoite ei vaurioidu.
- Grillauksen aikana vihreä merkkivalo **3** sammuu ja syttyy jälleen. Näin tarvittavaa käyttölämpötilaa säädellään.
- Grillauksen loputtua: Irrota pistoke **4** pistorasiasta.

● Vohveleiden valmistus

Soveltuu: Makeiden ja suolaisten vohveleiden paistoon

Vaihtolevyt:

Vohvelilevyt (ylä- ja alalevy) 13

- Avaa salpa 1. Avaa tuote.
- Annostele taikina puisella tai kuumuutta kestäväällä muovikauhalla alemmalle vohvelilevyille 13. Älä käytä metallikauhaa, sillä se voi vaurioittaa vohvelilevyjen tarttumattoman pinnan.
- Älä täytä liikaa taikinaa alemmalle vohvelilevyille 13.
- Sulje tuote. Sulje salpa 1. Taikina paistuu.

- i HUOMAUTUS:** Paisto kestää n. 8 minuuttia. Paistoaikaa voidaan lyhentää ja pidentää sen mukaan, kuinka ruskeita vohveleista halutaan.
- Vohvelien poistaminen: Käytä muovista tai puista paistolastaa (tai muuta sopivaa ei-metallista lastaa), jotta tuotteen tarttumaton pinnoite ei vaurioidu.
 - Vohvelien paistoaikana vihreä merkkivalo 3 sammuu ja syttyy uudelleen. Näin tarvittavaa käyttölämpötilaa säädellään.
 - Paistoaajan loputtua: Irrota pistoke 4 pistorasiasta.

● Reseptit

● Tonnikalaleipä

Vaihtolevyt:

Voileipälevyt (ylä- ja alalevy) 11

Ainekset:

4 viipaletta	Paahtoleipää
85 g	Tahinia
85 g	Vähärasvaista kreikkalaista jogurttia
80 g	Tonnikalaa
65 g	Tuoretta basilikaa
1	Sitruunan mehu
14 ml	Oliiviöljyä
1 ripaus	Suolaa
1 ripaus	Pippuria

Valmistus:

- Kuumenna tuote.
- Sekoita keskenään tahini, kreikkalainen jogurtti ja sitruunamehu ja mausta basilikalla, suolalla ja pippurilla.
- Lisää oliiviöljy tahini-jogurttikastikkeeseen. Levitä tahini-jogurttikastike 2 paahtoleipäviipaleelle.
- Levitä valutettu tonnikala päälle.
- Aseta toiset paahtoleipäviipaleet päälle.
- Paista n. 4 minuuttia.
- Tarjoile lämpiminä.

● Kalkkunaleipä

Vaihtolevyt:

Voileipälevyt (ylä- ja alalevy) 11

Ainekset:

4 viipaletta	Paahতোleipää
2 viipaletta	Gouda-juustoa
50 g	Leikattua kalkkunanrintaa
10 g	Sinappia
½	Sipulia
1 ripaus	Suolaa
1 ripaus	Pippuria

Valmistus:

- Kuumenna tuote.
- Levitä sinappi paahতোleipäviipaleiden sisäpintaan.
- Leikkaa sipuli pieneksi.
- Aseta kalkkunanrintaviipaleet ja sipulikuutiot 2 paahতোleipäviipaleelle.
- Mausta suolalla ja pippurilla.
- Aseta juustoviipaleet päälle.
- Aseta toiset paahতোleipäviipaleet päälle.
- Paista n. 4 minuuttia.
- Tarjoile lämpimänä.

● Belgialaiset vohvelit

Vaihtolevyt:

Vohvelilevyt (ylä- ja alalevy) 13

Ainekset:

5	Kananmunaa
250 g	Voita
200 g	Sokeria
400 ml	Maitoa
500 g	Jauhoja
2 pussi	Vaniljasokeria
5 g	Leivinjauhetta

Valmistus:

- Kuumenna tuote.
- Sekoita kananmunat, vaniljasokeri, sokeri ja voi kulhossa.
- Lisää leivinjauhe, noin puolet jauhoista ja maidosta kulhoon ja sekoita.
- Lisää loput jauhot ja maito. Sekoita, kunnes taikina on pehmeää.
- Suihkuta molemmat vaihtolevyt 13 paistoöljyllä.
- Levitä taikina tasaisesti alemmalle vaihtolevyille. Paista 8 minuuttia.

● Mustikkavohvelit

Vaihtolevyt:

Vohvelilevyt (ylä- ja alalevy) 13

Ainekset:

120 ml	Kasviöljyä
250 ml	Maitoa
2	Kananmunaa
200 g	Sokeria
170 g	Jauhoja
2,5 g	Leivinjauhetta
130 g	Mustikoita (tuoreita tai pakastettuja)

Valmistus:

- Kuumenna tuote.
- Vatkaa öljy, maito, kananmunat ja sokeri kulhossa. Lisää jauhot ja leivinjauhe. Sekoita hyvin.
- Sekoita taikinaan mustikat.
- Suihkuta molemmat irrotettavat vaihtolevyt 13 paistoöljyllä.
- Levitä taikina tasaisesti alemmalle vaihtolevyille. Paista kullanuskeiksi n. 10 minuuttia.

● Kinkku-juustovohvelit

Vaihtolevyt:

Vohvelilevyt (ylä- ja alalevy) 13

Ainekset:

570 g	Pakastettuja röstiperunoita
225 g	Schwarzwalдин kinkkua, kuutioina
200 g	Raastettua cheddar-juustoa
3	Isoa kananmunaa, vatkattu
2 kynnä	Valkosipulia (pilkottu)
2 tl	Hienonnettua tuoretta persiljää
½ tl	Kuivattua timjamia
¼ tl	Paprikajauhetta

Mausta suolalla ja jauhetulla mustalla pippurilla

Valmistus:

- Sulata röstiperunat.
- Kuumenna tuote.
- Suihkuta molemmat irrotettavat vaihtolevyt 13 paistoöljyllä.
- Sekoita isossa kulhossa röstiperunat, kinkku, juusto, kananmunat, valkosipuli, persilja, timjami ja paprikajauhe keskenään. Mausta suolalla ja pippurilla.
- Levitä perunaseos tasaisesti alemmalle vaihtolevyille. Paista kullanruskeiksi ja rapeiksi n. 7 minuuttia.
- Tarjoile lämpiminä.

● Belgialaiset brownie-vohvelit

Vaihtolevyt:

Vohvelilevyt (ylä- ja alalevy) 13

Ainekset:

180 g	Jauhoja
65 g	Makeuttamatonta kaakaojauhetta
20 g	Sokeria
1 tl	Leivinjauhetta
1 tl	Merisuolaa
10 rkl	Voisulaa, suolatonta
2	Iso kananmuna
2 tl	Vaniljauutetta
60 ml	Vettä
120 g	Suklaamuruja

- **Valinnaiset ainekset:** Vaniljajäätelöä, suklaakastiketta, tomusokeria

Valmistus:

- Kuumenna tuote. Sekoita isossa kulhossa jauhot, kaakaojauhe, sokeri, leivinjauhe ja suola. Sulata voi ja anna hieman jäähdyä.
- Sekoita pienessä kulhossa kananmunat, vaniljauute ja vesi. Lisää sekoitettu muna kuivaan massaan. Lisää voisula sekoittamalla nopeasti. Lisää suklaamurut.
- Suihkuta molemmat vaihtolevyt 13 paistoöljyllä.
- Levitä taikina tasaisesti alemmalle vaihtolevyille. Paista n. 3 minuuttia.
- Nosta kantta ja tarkista vohvelit. Vohvelien tulee olla kevyesti paistettuja ja pehmeitä.
- Tarjoile tomusokerin, vaniljajäätelön tai suklaakastikkeen kanssa.

● Katkarapu-luumuvartaat

Vaihtolevyt:

Grillilevyt (ylä- ja alalevy) 12

Ainekset:

- 2 rkl Rypsiöljyä
- 2 rkl Tuoretta korianteria (silputtu)
- 1 tl Limetin kuorta (raastettu)
- 3 rkl Limettimehua
- ½ tl Suolaa
- 12 Raakaa katkarapua (8 korkeintaan 12 katkarapua per 500 g / kuorittu ja puhdistettu)
- 3 Jalapenopaprikaa (pituussuunnassa leikattu, puhdistettu ja paloiteltu neljään osaan)
- 2 Luumua (kivi poistettu ja leikattu kuuteen osaan)

Valmistus:

- Kuumenna tuote.
- Vatkaa isossa kulhossa rypsiöljy, korianteri, limetin kuori, limettimehu ja suola keskenään.
- Ota seoksesta 3 rkl pieneen kulhoon ja aseta sivulle.
- Lisää katkaravut, jalapenopaprikat ja luumut seokseen. Sekoita kaikki ainekset hyvin ja anna marinoitua.
- Jaa katkaravut, jalapenopaprikat ja luumut tasaisesti 4 vartaaseen (25 cm). Hävitä marinadi.
- Grillaa vartaita, kunnes katkaravut ovat kypsä. Grillaa vartaita n. 2 minuuttia yhdeltä puolelta ja käännä.
- Sivele pienessä kulhossa olevalla marinadilla.

● Puhdistus ja hoito

VAARA! Sähköiskun vaara! Ennen puhdistusta: Irrota tuote aina ensin sähköverkosta.

VAROITUS! Älä upota tuotteen sähköosia veteen tai muihin nesteisiin. Älä koskaan pidä tuotetta juoksevan veden alla.

VARO! Kuuma pinta! Älä puhdista tuotetta välittömästi käytön jälkeen. Anna tuotteen ensin jäähtyä.

HUOMAUTUS: Puhdista tuote heti, kun se on jäähtynyt. Pintaan kuivuneita jäännöksiä ei ole helppo poistaa.

Osa Puhdistusmenetelmä

- | | |
|--|---|
| ■ Voileipägrilli | ■ Pyyhi runko kevyesti kostutetulla liinalla. Käytä tarvittaessa hieman puhdistusainetta. |
| ■ Vaihtolevyt 11 , 12 , 13 | ■ Tuotteen sisään ei saa päästää vettä tai muita nesteitä. |
| ■ Vaihtolevyjen alapinnassa olevat välit | ■ Huuhtelee vaihtolevyt vedellä ja tarvittaessa miedolla astianpesuaineella. Vaihtolevyt voidaan pestä myös astianpesukoneessa. |
| ■ Lämpöelementti 6 | ■ Rasvan ja nesteiden poistaminen: Puhdista talouspaperilla. |
| ■ Salpa 1 | ■ Kuivuneiden, palaneiden jäännösten poistaminen: Puhdista puulastalla tai pienillä puuvartaila. |

- Älä puhdistu tuotetta tai varusteita hankaavilla, voimakkailla pesuaineilla tai kovilla harjoilla.
- Puhdistuksen jälkeen ja ennen tuotteen uudelleenkäyttöä: Kuivaa kaikki osat huolellisesti.

● Vianmääritys

Ongelma	Ratkaisu
Tuote ei toimi.	■ Kytke virtajohto 4 sopivaan pistorasiaan.
Vohvelit/voileivät on liian ruskistuneita.	■ Lyhennä paistoaikaa.
Vohvelit/voileivät eivät ole kunnolla paistuneet.	■ Pidennä paistoaikaa.
Valmiiksi paistuneet vohvelit/voileivät on vaikea irrottaa tuotteesta.	■ Rasvaa vaihtolevyt 11 , 13 ennen paistamista. ■ Kokeile jotakin toista ruokaohjetta.

● Säilytys

VARO! Kuuma pinta! Älä laita tuotetta säilytykseen välittömästi käytön jälkeen.

Anna tuotteen ensin jäähtyä.

- Puhdistu tuote ennen säilytykseen laittoa.
- Kelaa virtajohto **4** johdon kelaukseen **5** tuotteen pohjaan.
- Säilytä tuotetta alkuperäispakkauksessa, kun sitä ei käytetä.
- Säilytä tuotetta kuivassa paikassa lasten ulottumattomissa.

● 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. Jos tuote on virheellinen, sinulla on ostajana lakisäätöiset oikeudet esittää vaatimuksia tuotteen myyjää kohtaan. Seuraavassa esitetty takuu ei rajoita lakisäätöisiä oikeuksiasi.

Tuotteelle myönnetty takuu on voimassa 3 vuotta ostopäivästä lukien. Takuun voimassaolo alkaa tuotteen ostopäivästä. Säilytä aina alkuperäinen kassakuitti. Se toimii todisteena tehdystä ostoksesta.

Jos 3 vuoden sisällä tuotteen ostopäivästä alkaen tuotteesta löytyy materiaali- tai valmistusvirhe, korjaamme tuotteen ilmaiseksi tai toimitamme tilalle uuden tuotteen harkintamme mukaan. Takuu raukeaa, jos tuote on vioittunut asiattoman käytön tai huollon vuoksi.

Takuu koskee materiaali- ja valmistusvirheitä. Takuu ei kata tuotteen osia, jotka kuluvat normaalissa käytössä ja siitä syystä pidetään kuluvina osina (esim. paristot) tai vaurioita särkyvissä osissa esim. kytkimessä, akuissa tai lasista valmistetuissa osissa.

● **Toimiminen takuutapauksessa**

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

Säilytä kassakuitti ja tuotenumero (IAN 389778_2201) 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**















FI **Huoltopalvelu Suomi**
Puhelin: 0800 913375
E-Mail: owim@lidl.fi



Varningar och symboler som används	Sidan	34
Inledning	Sidan	34
Avsedd användning	Sidan	35
Leverans	Sidan	35
Beskrivning av de olika delarna	Sidan	35
Tekniska data	Sidan	35
Säkerhetsanvisningar	Sidan	35
Före första användningen	Sidan	39
Montering	Sidan	39
Hantering	Sidan	39
Att grilla smörgåsar	Sidan	40
Grillning	Sidan	40
Grädda våfflor	Sidan	41
Recept	Sidan	41
Tonfisksandwich	Sidan	41
Kalkonsandwich	Sidan	42
Belgiska våfflor	Sidan	42
Blåbärsvåfflor	Sidan	42
Skinka-/ostvåfflor	Sidan	43
Belgiska brownie-våfflor	Sidan	43
Räkspett med plommon	Sidan	44
Rengöring och skötsel	Sidan	44
Felsökning	Sidan	45
Förvaring	Sidan	45
Avfallshantering	Sidan	45
Garanti	Sidan	46
Handläggning av garantianspråk	Sidan	46
Service	Sidan	46

Varningar och symboler som används

I denna bruksanvisning och på förpackningen används följande varningsanvisningar:

 <p>FARA! Denna symbol med signalordet "Fara" betecknar en riskkälla med en hög grad av risk som om den inte undviks kan leda till svåra skador eller döden.</p>	 Växelström/-spänning
	 Hertz (nätfrekvens)
	 Watt
 <p>VARNING! Denna symbol med signalordet "Varning" betecknar en riskkälla med en måttligt hög grad av risk som om den inte undviks kan leda till svåra skador eller dödsfall.</p>	 <p>HÄNVISNING: Denna symbol med signalordet "Hänvisning" innehåller ytterligare nyttig information.</p>
	 Använd endast produkten i torra inomhusrum.
 <p>VAR FÖRSIKTIG! Denna symbol med signalordet "Var försiktig" betecknar en riskkälla med en låg grad av risk som om den inte undviks kan leda till ringa eller måttligt svåra skador.</p>	 Fara - risk för elchock!
	 Var försiktig, heta ytor!
 Symbol för skyddsjord	 Matsäker Denna produkt har ingen negativ verkan på smak eller lukt.
 Plattorna 11 , 12 och 13 kan diskas i diskmaskin.	 CE-märket bekräftar konformiteten med de EU-direktiv, som gäller för produkten.

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 avsedd för gräddning av våfflor och grillning av smörgåsar och annat. Använd den inte för andra ändamål.

Produkten är uteslutande avsedd för användning i privata hushåll och inte för yrkesmässigt bruk.

Tillverkaren åtar sig inget ansvar för skador som uppstår på grund av felaktig användning.

● Leverans

Kontrollera vid upppackningen av produkten att leveransen är fullständig och att alla delar är i gott skick. Ta bort allt förpackningsmaterial före användning.

- 1x Smörgåsgrill
- 3x Utbytbara set av plattor
- 1x Bruksanvisning

● Beskrivning av de olika delarna

Vik före läsning ut den flik som innehåller bilderna. Informera dig om produktens alla funktioner.

Bild A

- 1 Spärr
- 2 Röda kontrollampa (elenergi)
- 3 Grön kontrollampa (upphettning)
- 4 Anslutningsledning med stickkontakt
- 5 Kabelhållare
- 6 Värmeelement
- 7 Stora spärrkrokar
- 8 Frikopplingsspak
- 9 Yttre spärrhake (liten)
- 10 Inre spärrhake (stor)
- 11 Smörgåsplatta (övre och undre platta)
- 12 Grillplatta (övre och undre platta)
- 13 Våffelpatta (övre och undre platta)

● Tekniska data

Ingående spänning: 220–240 V~,
50/60 Hz

Effektbehov: 750 W

Skyddsklass: I

Certifiering

HG07747 GS (TÜV SÜD)

HG07747-BS -

HG07747-CH -



Säkerhetsanvisningar

FÖRE DEN FÖRSTA ANVÄNDNINGEN AV PRODUKTEN LÄS ALLA BRUKS- OCH SÄKERHETSANVISNINGAR! OM DU ÖVERLÄMNAR PRODUKTEN TILL NÅGON ANNAN, ÖVERLÄMNA ÄVEN ALLA TILLHÖRANDE DOKUMENT!

Om det uppstår skador på grund av att du inte följt denna bruksanvisning upphör din garanti att gälla!

Vi åtar oss inget ansvar för följdskadorna! Vi åtar oss inget ansvar för skador som uppstår på grund av felaktig användning eller av att säkerhetsanvisningarna inte följts!

Barn och personer med funktionshinder

⚠ VARNING! LIVSFARA OCH OLYCKSRISK FÖR SPÄDBARN OCH SMÅ BARN!

Lämna aldrig barn ensamma med förpackningsmaterialet. Förpackningsmaterialet medför fara för kvävning.

Barn underskattar ofta denna fara. Håll alltid barn borta från förpackningsmaterial.

- Denna produkt kan endast användas av barn från och med 8 år samt av personer med nedsatt fysisk, motorisk eller mental förmåga eller med bristande erfarenhet och kunskap, om de hålls under uppsikt eller instruerats om en säker användning av produkten och om de förstår de faror som användningen kan medföra.
- Barn får inte leka med produkten.
- Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn, utom om de är äldre än 8 år och hålls under uppsikt.

- Barn som är under 8 års ålder får inte komma i närheten av produkten och anslutningskabeln.

Avsedd användning

- ⚠ **VARNING!** Felaktig användning kan leda till personskador. Använd produkten uteslutande enligt denna bruksanvisning. Försök aldrig själv att på något som helst sätt ändra på produkten.

Elsäkerhet

- ⚠ **FARA! Fara för elektrisk chock!** Försök aldrig att själv reparera produkten. Vid funktionsstörning får produkten endast repareras av kvalificerad personal.
- ⚠ **VARNING! Fara för elektrisk chock!** Låt aldrig produkten doppas i vatten eller andra vätskor. Håll aldrig produkten under rinnande vatten.

⚠ VARNING! Fara för elektrisk chock! Använd aldrig en produkt som skadats. Vid skada, skilj produkten från elnätet och kontakta leverantören.

- Produkten får inte användas om den fallit eller om den uppvisar synliga skador.
- Denna produkt är ständigt inkopplad så länge som den är ansluten till elnätet.
- Innan du ansluter produkten till elnätet, kontrollera om den nominella spänningen och strömmen motsvarar de elektriska data som anges på produktens typskylt.
- Kontrollera regelbundet stickkontakten och anslutningskabeln och säkerställ att de inte skadats. Om anslutningskabeln skadats måste den för att undvika skador ersättas av tillverkaren, dennes kundtjänst eller liknande kvalificerade personer.

- Skydda anslutningskabeln mot skador. Låt den inte hänga över skarpa kanter och kläm eller böj den inte. Håll strömkabeln borta från heta ytor eller öppen eld.

- ⚠ VAR FÖRSIKTIG! Het yta!** Produkten blir het under användningen. Rör aldrig vid produkten under eller omedelbart efter användandet.
- Var försiktig vid användningen, eftersom en låg värmeutveckling kan ske på handtaget.

Hantering

- Lämna aldrig produkten utan uppsikt när den är ansluten till elnätet.
- Flytta inte produkten om den är i drift.
- Använd inte produkten om du inte satt in plattorna.
- Ställ inte produkten på heta ytor (gasspis, elektrisk spis, ugn osv.).

- Arbeta med produkten på en jämn, stabil, ren, värmetålig och torr yta.
- Täck inte över produkten så länge den fortfarande är varm så länge den fortfarande är i bruk eller kort efter användningen.
- Se till att anslutningskabeln inte kläms mellan plattorna eller rör vid plattornas kanter.
- Vi rekommenderar inte användning av förlängningsladdar. Om det är nödvändigt att använda en förlängningskabel måste den vara avsedd för en strömstyrka på minst 10 A.
- Placera anslutnings- och förlängningsladdarna på så sätt att ingen kan snubbla över dem och inget kan komma till skada.
- Denna produkt är inte avsedd att drivas med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Ingen åtgärd från användarens sida krävs för att ställa in produkten för 50 eller 60 Hz. Produkten ställer in sig automatiskt för 50 resp. 60 Hz.

Rengöring och förvaring

⚠ VARNING! Risk för personskador! Skilj

- produkten från elnätet innan du rengör den eller när den inte används.
- Förvara inte den heta produkten i ett skåp eller i sin förpackning.
 - När du drar stickkontakten ur eluttaget, dra inte i anslutningskabeln.
 - Skydda produkten, anslutningskabeln och stickkontakten mot damm, direkt solljus, droppande och stänkande vatten.
 - Förvara produkten på en sval, torr plats, skyddad från fukt och utom räckhåll för barn.
 - Skydda produkten mot hetta. Placera inte produkten i närhet av öppen eld eller värmekällor som ugnar eller uppvärmningsapparater.

● Före första användningen

- Ta bort förpackningsmaterialet. Kontrollera att alla delar är intakta.
- Under produktionen har vissa delar täckts med ett tunt oljeskikt som skydd. Använd produkten före den första användningen utan livsmedel så att eventuella restprodukter kan förångas.
- Rengör produkten och tillbehören (se avsnittet "Rengöring och skötsel").

❗ HÄNVISNINGAR:

- Den första gången som produkten värms upp kan en svag lukt uppstå. Se till att ventilationen är tillräcklig i omgivningen.
- Avfallshandera den första satsen grillade eller bakade livsmedel.

● Montering

⚠ VARNING! Fara för elektrisk chock!

Innan du avlägsnar plattorna [11], [12], [13]:
Dra stickkontakten [4] ut ur eluttaget.

⚠ VAR FÖRSIKTIG! Het yta!

Plattorna [11], [12], [13] får inte bytas/tas ur omedelbart efter användning. Låt produkten först kyla ner.

Installera plattor

- Öppna spärren [1]. Öppna produkten.
- Haka på de inre spärrhakarna [10] i önskad platta i de stora spärrkrokarna [7].
- Tryck plattan neråt tills dess den hakar fast.
- Upprepa detta steg på produktens andra sida.

- ❗ **HÄNVISNING:** Sätt bara in plattor av samma slag.

Ta ur plattor

- Öppna spärren [1]. Öppna produkten.
- Dra i frikopplingsspakarna [8]. Ta ur plattan.
- Upprepa detta steg på produktens andra sida.

● Hantering

- **Förberedelse:** Fetta in den övre och den undre plattan [11], [12], [13] med lämplig matolja.
- Koppla till produkten: Sätt stickkontakten [4] i ett lämpligt eluttag. Den röda kontrollampen [2] lyser.
- Stäng av produkten: Dra ut stickkontakten ur eluttaget. Den röda kontrollampen [2] släcks.
- Låt produkten förbli stängd medan den hetas upp.
- Hetta upp produkten tills dess att den gröna kontrollampen [3] lyser.

Kontrollampa	Status
Röd kontrollampa [2] har kopplas in	Produkten är påkopplad
Röd kontrollampa [2] släckt	Produkten är avkopplad
Grön kontrollampa [3]	Produkten värms upp/ är varm på nytt.
Grön kontrollampa [3] har kopplats in	Gräddningstemperaturen har uppnåtts.

- ❗ **HÄNVISNING:** Under driften än tänds än släcks den gröna kontrollampen [3] då och då. Detta anger att produkten åter igen värms upp till drifttemperatur.

- Denna produkt är avsedd för gräddning av våfflor och grillning av smörgåsar och annat (se följande avsnitt).

Rekommenderade tider för gräddning/grillning

Smörgåsar	4 till 5 minuter
Grillning	4 till 9 minuter (kontrollera regelbundet tillagningen)
Våfflor (söta/salta)	8 minuter

Endast som referens (noggranna gräddningstider finner du under avsnittet "Recept")

● Att grilla smörgåsar

Lämplig för: Dubbla smörgåsar med söt eller salt fyllning

Plattor:

Smörgåsplattor (övre och undre platta) 11

- Öppna spärren 1. Öppna produkten.
- Lägg 2 förberedda smörgåsar på den undre smörgåsplattan 11.
- Stäng produkten. Stäng spärren 1. Nu tillagas smörgåsarna.

ⓘ HÄNVISNING: Tillagningen varar cirka 4 till 5 minuter. Allt eftersom smörgåsarna är små eller stora kan bakningstiden förkortas eller förlängas.

- Ta bort smörgåsarna: Använd en spade av plast eller trä (eller ett annat lämpligt verktyg som inte är av metall) för att förhindra att anti-stickskiktet på produkten skadas.
- Medan smörgåsarna tillagas släcks och tänds den gröna kontrollampen 3 med jämna mellanrum. Det visar att drifttemperaturen regleras.
- När gräddningen är färdig: Dra stickkontakten 4 ut ur eluttaget.

● Grillning

Lämplig för: Grillning av mindre köttstycken, korvar, grönsaker

Plattor:

Grillplattor (övre och undre platta) 12

- Öppna spärren 1. Öppna produkten.
- Placera livsmedlet som ska grillas på den undre grillplattan 12.
- Stäng produkten. Stäng spärren 1. Nu tillagas livsmedlet.

⚠ VAR FÖRSIKTIG! Fara för stänk!

Använd inte mat som är mycket våt. När du öppnar produkten, akta dig för fett som stänker och het ånga.

ⓘ HÄNVISNING: Grillningen varar cirka 4 till 9 minuter. Kontrollera regelbundet tillagningen.

- Ta bort livsmedlet: Använd en spade av plast eller trä (eller ett annat lämpligt verktyg som inte är av metall) för att förhindra att anti-stickskiktet på produkten skadas.
- Medan livsmedlet tillagas släcks och tänds den gröna kontrollampen 3 med jämna mellanrum. Det visar att drifttemperaturen regleras.
- När grillningen är klar: Dra stickkontakten 4 ut ur eluttaget.

● Grädda våfflor

Lämplig för: Söta eller salta våfflor

Plattor:

Våffelplattor (övre och undre platta) 13

- Öppna spärren 1. Öppna produkten.
- Använd en spade av trä eller värmetålig plast för att hälla smet på den undre våffelplattan 13. Använd inte redskap av metall eftersom sådana kan skada anti-stickbehandlingen på våffelplattan.
- Häll inte för mycket smet på den undre våffelplattan 13.
- Stäng produkten. Stäng spärren 1. Nu gräddas smeten.

i HÄNVISNING: Bakningen varar cirka 8 minuter. Beroende på hur hårt bakade du önskar att våfflorna ska bli, kan bakningstiden förkortas eller förlängas.

- Ta bort våfflorna: Använd en spade av plast eller trä (eller ett annat lämpligt verktyg som inte är av metall) för att förhindra att anti-sticksiktet på produkten skadas.
- Medan våfflorna gräddas släcks och tänds den gröna kontrollampen 3 med jämna mellanrum. Det visar att drifttemperaturen regleras.
- När gräddningen är färdig: Dra stickkontakten 4 ut ur eluttaget.

● Recept

● Tonfisksandwich

Plattor:

Smörgåsplattor (övre och undre platta) 11

Ingredienser:

4 skivor	Toastbröd
85 g	Tahini (sesampasta)
85 g	Mager grekisk yoghurt
80 g	Tonfisk
65 g	Färsk basilika
1	Pressad citron
14 ml	Olivolja
1 nypa	Salt
1 nypa	Peppar

Tillagning:

- Förvärm produkten.
- Rör ihop tahini, grekisk yoghurt och citronsaft och krydda med basilika, salt och peppar.
- Häll olivoljan i blandningen av tahini och yoghurt. Bred tahini-yoghurtsåsen på 2 toastskivor.
- Fördela därefter tonfisken som fått rinna av.
- Lägg på de övriga toastskivorna.
- Baka cirka 4 minuter.
- Servera genast.

● Kalkonsandwich

Plattor:

Smörgåsplattor (övre och undre platta) 11

Ingredienser:

4 skivor	Toastbröd
2 skivor	Omogen goudaost
50 g	Skivat kalkonbröst
10 g	Senap
½	Lök
1 nypa	Salt
1 nypa	Peppar

Tillagning:

- Förvärm produkten.
- Bred senap på toastskivornas insida.
- Skär löken i små bitar.
- Fördela kalkon och lök på 2 toastskivor.
- Krydda med salt och peppar.
- Lägg ostskivor ovanpå.
- Lägg på de övriga toastskivorna.
- Baka cirka 4 minuter.
- Servera genast.

● Belgiska våfflor

Plattor:

Våffelpattor (övre och undre platta) 13

Ingredienser:

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

Tillagning:

- Förvärm produkten.
- Blanda ägg, vaniljsocker, socker och smör i en mellanstor skål.
- Blanda sedan in bakpulvret, hälften av mjölet och hälften av mjölken in i skålen och rör om.
- Tillägg resten av mjölet och mjölken. Rör tills degen är krämig.
- Spraya båda plattor 13 med kokspray.
- Fördela degen regelbundet på den undre plattan. Baka i 8 minuter.

● Blåbärsvåfflor

Plattor:

Våffelpattor (övre och undre platta) 13

Ingredienser:

120 ml	Vegetabilisk olja
250 ml	Mjöl
2	Ägg
200 g	Socker
170 g	Vetemjöl
2,5 g	Bakpulver
130 g	Blåbär (färska eller frusna)

Tillagning:

- Förvärm produkten.
- Blanda i en stor skål olja, mjöl, ägg och socker. Sätt till mjöl och bakpulver. Rör om noga.
- Blanda i blåbären.
- Spraya båda avtagbara plattor 13 med kokspray.
- Fördela degen regelbundet på den undre plattan. Låt våfflorna bakas gyllenbruna i cirka 10 minuter.

● Skinka-/ostvåfflor

Plattor:

Våffelpattor (övre och undre platta) 13

Ingredienser:

570 g	Djupfryst röstipotatis
225 g	Schwarzwalddskinka i tärningar
200 g	Riven cheddarost
3	Stora ägg som vispats
2 klyftor	Vitlök (hackad)
2 tsk	Hackade färska persiljeblad
½ tsk	Torkad timjan
¼ tsk	Rökt paprika

Krydda med salt och nymalen svartpeppar

Tillagning:

- Tina upp röstipotatisen.
- Förvärm produkten.
- Spraya båda avtagbara plattor 13 med kokspray.
- Blanda i en stor skål rösti, skinka, ost, ägg, vitlök, persilja, timjan och paprika. Smaka av med salt och peppar.
- Fördela potatisblandningen regelbundet på den undre plattan. Låt våfflorna bakas gyllenbruna och knapriga i cirka 7 minuter.
- Servera genast.

● Belgiska brownie-våfflor

Plattor:

Våffelpattor (övre och undre platta) 13

Ingredienser:

180 g	Vetemjöl
65 g	Osötat kakaopulver
20 g	Strösocker
1 tsk	Bakpulver
1 tsk	Havssalt
10 msk	Smält smör, osaltat
2	Stora ägg
2 tsk	Vaniljsocker
60 ml	Vatten
120 g	Små bitar av choklad

- **Alternativa ingredienser:** Vaniljglass, chokladsås, florsocker

Tillagning:

- Förvärm produkten. Blanda i en stor skål mjöl, kakaopulver, socker, bakpulver och salt. Smält smöret, ställ åt sidan och låt svalna lite.
- Rör i en mindre skål ägg, vaniljextrakt och vatten. Tillsätt äggblandningen till den torra massan. Rör snabbt i det smälta smöret. Lägg till chokladen skuren i bitar.
- Spraya båda plattor 13 med kokspray.
- Fördela degen regelbundet på den undre plattan. Baka cirka 3 minuter.
- Lyft av locket för att kontrollera våfflorna. Våfflorna måste vara fullständigt genomgräddade men mjuka.
- Servera med pudersocker, vaniljglass eller chokladsås.

● Räkspett med plommon

Plattor:

Grillplattor (övre och undre platta) 12

Ingredienser:

- 2 msk Rapsolja
- 2 msk Koriander (färschhackad)
- 1 tsk Limeskal (färsrivet)
- 3 msk Limesaft
- ½ tsk Salt
- 12 Råa räkor (8 till 12 räkor per 500 g / skalade och urtagna)
- 3 Jalapenopaprikor (skurna på längden, urkärnade och skurna i fjärdedelar)
- 2 Plommon (urkärnade och delade i sex delar)


Tillagning:

- Förvärm produkten.
- Blanda i en stor skål rapsolja, koriander, limeskal, limesaft och salt.
- Lägg 3 matskedar av blandningen i en mindre skål och ställ åt sidan.
- Lägg räkor, jalapenopaprikor och plommon till blandningen. Blanda så att alla ingredienser täcks och marinera därefter.
- Fördela räkor, jalapenopaprikor och plommon regelbundet på 4 spett (25 cm). Häll av marinaden.
- Grilla spettet tills räkorna är genomstekta. Låt spettet grilla cirka 2 minuter på varje sida och vänd därefter.
- Droppa resten av marinaden på dem.


● Rengöring och skötsel

FARA! Fara för elektrisk chock!

Före rengöring: Koppla före rengöring bort produkten från strömförsörjningen.

-  **WARNING!** Doppa inte produktens elektriska delar i vatten eller andra vätskor. Håll aldrig produkten under rinnande vatten.

 **VAR FÖRSIKTIG! Het yta!** Rengör inte produkten omedelbart efter användningen. Låt produkten först kylas ner.

-  **HÄNVISNING:** Rengör produkten omedelbart efter det att den svalnat. När matrester torkat är de inte så lätta att ta bort.

Del	Rengöringsmetod
■ Smörgåsgrill	■ Torka av kåpan med en lätt fuktad trasa. Tillsätt litet rengöringsmedel vid behov.
	■ Låt det inte komma in vatten eller andra vätskor i produktens inre.
■ Plattor 11 , 12 , 13	■ Spola av plattorna med vatten och/eller ett mildt rengöringsmedel. Plattorna kan också rengöras i diskmaskin.
■ Mellanrummet på plattornas undersidor	■ Avlägsna fett och vätskor: Använd till detta kökspapper.
■ Värmeelement 6	■ Ta bort brända rester som fastnat: Använd en smörkniv av trä eller ett litet grillspett av trä.
■ Spärr 1	

- Använd inget avslipande, tärande rengöringsmedel eller hårda borstar för att rengöra produkten och dess tillbehör.
- Efter rengöringen och innan förnyad användning av produkten: Torka av alla delar noga.

● Felsökning

Problem	Åtgärd
Produkten fungerar inte.	■ Sätt anslutningskabeln 4 i ett lämpligt eluttag.
Våfflorna/smörgåsarna är för hårt gräddade.	■ Förkorta gräddningstiden.
Våfflorna/smörgåsarna är för lite bakade.	■ Förläng gräddningstiden.
De färdigbakade våfflorna/smörgåsarna är svåra att få loss från produkten.	■ Fetta in plattorna 11 , 13 lätt före tillagning. ■ Prova ett annat recept.

● Förvaring

- ⚠ VAR FÖRSIKTIG! Het yta!** Ställ inte undan produkten omedelbart efter användningen. Låt produkten först kylas ner.
- Rengör produkten före förvaringen.
 - Rulla upp anslutningskabeln **4** på kabelhållaren **5** på undersidan av produkten.
 - Förvara produkten i sin originalförpackning när den inte används.
 - Förvara produkten på en torr plats 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**

Denna produkt har tillverkats med omsorg enligt stränga kvalitetskrav och kontrollerats noggrant före leverans. Om fel uppstår på produkten gäller dina lagstadgade rättigheter gentemot säljaren. Dessa lagstadgade rättigheter begränsas inte av vår garanti, som redovisas nedan.

Du erhåller 3 års garanti på denna produkt från och med köpdatum. Garanti tiden börjar på inköpsdagen. Spara originalkvittot. Denna handling behövs som bevis för köpet.

Om ett material- eller tillverkningsfel uppstår på produkten inom 3 år från köpdatum, reparerar eller ersätter vi efter eget gottfinnande produkten utan extra kostnad. Denna garanti förfaller om produkten skadas, används på fel sätt eller inte underhålls.

Garantin gäller för material- eller tillverkningsfel. Denna garanti omfattar inte produktkomponenter som utsätts för normalt slitage och därför betraktas som slitdelar (t.ex. batterier). Uteslutna är även skador på ömtåliga delar, som t.ex. brytare, batteripack eller delar tillverkade 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 389778_2201) 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	48
Wstęp	Strona	48
Używać zgodnie z przeznaczeniem	Strona	49
Zakres dostawy	Strona	49
Opis części	Strona	49
Dane techniczne	Strona	49
Instrukcje bezpieczeństwa	Strona	49
Przed pierwszym użyciem	Strona	53
Montaż	Strona	53
Obsługa	Strona	53
Pieczenie tostów	Strona	54
Grillowanie	Strona	54
Pieczenie gofrów	Strona	55
Przepisy	Strona	55
Tost z tuńczykiem	Strona	55
Tost z indykiem	Strona	56
Gofry belgijskie	Strona	56
Gofry jagodowe	Strona	56
Gofry z szynką lub serem	Strona	57
Brązowe gofry belgijskie	Strona	57
Szaszłyki z krewetkami i śliwkami	Strona	58
Czyszczenie i konserwacja	Strona	58
Usuwanie usterek	Strona	59
Przechowywanie	Strona	59
Utylizacja	Strona	59
Gwarancja	Strona	60
Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej	Strona	60
Serwis	Strona	60

Używane ostrzeżenia i symbole

W tej instrukcji i na opakowaniu używane są poniższe ostrzeżenia:

 <p>NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ten symbol ze słowem „Niebezpieczeństwo” wskazuje na zagrożenie o wysokim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, spowoduje śmierć lub poważne obrażenia.</p>	 Prąd przemienny/napięcie przemiennie
	 Herc (częstotliwość sieciowa)
	 Wat
 <p>OSTRZEŻENIE! Ten symbol ze słowem „Ostrzeżenie” wskazuje na zagrożenie o średnim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, spowoduje śmierć lub poważne obrażenia.</p>	 RADA: Ten symbol ze słowem „Rada” zawiera dalsze użyteczne informacje.
	 Produkt stosować tylko w pomieszczeniach suchych.
 <p>OSTROŻNIE! Ten symbol ze słowem „Ostrożnie” wskazuje na zagrożenie o niskim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, spowoduje małe lub umiarkowane obrażenia.</p>	 Niebezpieczeństwo - ryzyko porażenia prądem!
	 Ostrożnie, gorąca powierzchnia!
 Symbol uziemienia ochronnego	 Bezpieczna żywność Ten produkt nie ma negatywnego wpływu na smak lub zapach.
 Płytki wymienne 11, 12 i 13 można myć w zmywarce.	 Znak CE potwierdza zgodność z dyrektywami UE mającymi zastosowanie do produktu.

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

Po rozpakowaniu produktu należy sprawdzić, czy dostawa jest kompletna i czy wszystkie części są w dobrym stanie. Przed użyciem usunąć wszystkie materiały pakunkowe.

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

● Opis części

Przed przeczytaniem rozłożyć złożoną stronę z rysunkami. Zapoznać się ze wszystkimi funkcjami tego produktu.

Rys. A

- 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 zaciski hakowe
- 8 Dźwignia zwalniająca
- 9 Zaczep zewnętrzny (mały)
- 10 Zaczep wewnętrzny (duży)
- 11 Płytki do kanapek (górną i dolną płytką)
- 12 Płytki do grillowania (górną i dolną płytką)
- 13 Płytki do wafli (górną i dolną płytką)

● Dane techniczne

Napięcie wejściowe:	220–240 V~, 50/60 Hz
Pobór mocy:	750 W
Stopień ochrony:	I

Certyfikat

HG07747	GS (TÜV SÜD)
HG07747-BS	-
HG07747-CH	-



Instrukcje bezpieczeństwa

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM PRODUKTU ZAPOZNAĆ SIĘ ZE WSZYSTKIMI INSTRUKCJAMI O BEZPIECZEŃSTWIE! PRZEKAZUJĄC PRODUKT INNYM OSOBOM, NALEŻY DOŁĄCZYĆ DO NIEGO PEŁNĄ DOKUMENTACJĘ!

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!

Dzieci i osoby z ograniczeniami

⚠️ OSTRZEŻENIE! RYZYKO WYPADKU I 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.
- Czyszczenia ani prac konserwacyjnych wykonywanych przez użytkownika nie mogą przeprowadzać dzieci, chyba że mają powyżej 8 lat i są nadzorowane.

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

Używać zgodnie z przeznaczeniem

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

Bezpieczeństwo elektryczne

⚠️ NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Ryzyko porażenia prądem!

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

⚠️ OSTRZEŻENIE! Ryzyko porażenia prądem!

Nie zanurzać produktu w wodzie ani w innych cieczach. Nigdy nie trzymać produktu pod bieżącą wodą.

⚠️ OSTRZEŻENIE! Ryzyko porażenia prądem!

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 korzystania należy zachować ostrożność, ponieważ na uchwycie może wydzielać się niewielka ilość ciepła.

Obsługa

- 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).

- Urządzenie należy ustawiać na stabilnej, płaskiej, czystej, suchej i odpornej na ciepło powierzchni.
- Nie przykrywać produktu podczas używania i gdy jest jeszcze ciepły.
- Upewnić się, że kabel zasilania nie jest przycięty wymiennymi płytkami ani że nie dotyka krawędzi tych wymiennych płytek.
- Używanie przedłużaczy nie jest zalecane.
W przypadku konieczności użycia przedłużacza należy stosować taki, który jest 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.

- Ze strony użytkownika nie jest wymagane żadne działanie, aby dostosować produkt do częstotliwości 50 lub 60 Hz. Produkt automatycznie dostosowuje się do częstotliwości 50 lub 60 Hz.

Czyszczenie i przechowywanie

⚠ OSTRZEŻENIE! Ryzyko zranienia!

- Wyłączyć produkt przed czyszczeniem lub gdy nie jest używany.
- Nie przechowywać gorącego produktu w szafce lub opakowaniu.
- 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.
- Produkt przechowywać w chłodnym, suchym miejscu, z dala od wilgoci i poza zasięgiem dzieci.
- Chronić produkt przed wysoką temperaturą. Nie umieszczać produktu w pobliżu otwartego ognia ani źródeł ciepła, takich jak piece lub grzejniki.

● Przed pierwszym użyciem

- Usunąć opakowanie. Upewnić się, że wszystkie elementy są dostępne.
- Podczas produkcji niektóre części są pokrywane cienką warstwą oleju w celu ich ochrony.

Przed pierwszym użyciem należy włączyć produkt bez żadnych składników, aby wszelkie pozostałości wyparowały.

- Wyczyścić produkt i akcesoria (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”).

❗ RADY:

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

● Montaż

⚠ OSTRZEŻENIE! Ryzyko porażenia prądem! Wkładanie i wyjmowanie płytek wymiennych [11], [12], [13]: Wtyczkę sieciową [4] wyjąć z gniazdka sieciowego.

⚠ OSTROŻNIE! Gorąca powierzchnia! Płytek wymiennych [11], [12], [13] nie wolno wymieniać i usuwać bezpośrednio po zakończeniu używania. Najpierw należy odczekać, aż produkt całkowicie ostygnie.

Wkładanie wymiennych płytki

- Otworzyć rygiel [1]. Otworzyć produkt.
- Zaczepy wewnętrzne [10] żądanej płytki wymiennej umieścić w dużych zaciskach hakowych [7].
- Następnie wcisnąć wymienną płytkę, aż zaskoczy.
- Powtórzyć ten krok z drugą płytką.

❗ **RADA:** Używać wymiennych płytek tylko tego samego typu.

Wyjmowanie wymiennych płytki

- Otworzyć rygiel [1]. Otworzyć produkt.
- Pociągnąć dźwignię zwalniającą [8]. Wyjąć wymienną płytkę.
- Powtórzyć ten krok z drugą płytką.

● Obsługa

- **Przygotowanie:** Górną i dolną płytkę wymienną [11], [12] lub [13] odpowiednim olejem kuchennym.
- Włączanie produktu: Wtyczkę sieciową kabla zasilania [4] podłączyć do gniazdka sieciowego. Zaświeci się czerwony wskaźnik [2].
- Wyłączanie produktu: Wtyczkę sieciową wyjąć z gniazdka sieciowego. Czerwony wskaźnik [2] zgaśnie.
- Podczas nagrzewania produkt musi być zamknięty.
- Podgrzewać produkt, aż zaświeci się zielony wskaźnik [3].

Wskaźnik	Status
Czerwony wskaźnik [2] świeci się	Produkt jest włączony się
Czerwony wskaźnik [2] nie świeci się	Produkt jest wyłączony
Zielony wskaźnik [3] nie świeci się	Produkt jest rozgrzewany lub podgrzewany.
Zielony wskaźnik [3] świeci się	Temperatura pieczenia została osiągnięta.

❗ **RADA:** 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 następane).

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”)

● Pieczenie tostów

Nadaje się do: Tosty kanapkowe z nadzieniem słodkim lub pikantnym

Płytki wymienne:

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

- Otworzyć rygiel **1**. Otworzyć produkt.
- 2 przygotowane kanapki umieścić na dolnej płytce do kanapek **11**.
- Zamknąć produkt. Zamknąć rygiel **1**. Tosty będą się teraz piekły.

i RADA: Proces pieczenia trwa ok. 4 do 5 minut. W zależności od tego, jak mocno przypieczone powinny być tosty, czas można skrócić lub wydłużyć.

- Wyjmowanie tostów: Używać szpatułki drewnianej lub z tworzywa sztucznego (lub innego odpowiedniego niemetalowego narzędzia), aby uniknąć uszkodzenia nieprzywierającej powłoki produktu.
- Podczas pieczenia tostów zielony wskaźnik **3** gaśnie i włącza się ponownie. Sygnalizuje to regulację wymaganej temperatury pracy.
- Po zakończeniu pieczenia: Wtyczkę sieciową **4** wyjąć z gniazdka sieciowego.

● Grillowanie

Nadaje się do: Grillowanie małych kawałków mięsa, kiełbasy i warzyw

Płytki wymienne:

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

- Otworzyć rygiel **1**. Otworzyć produkt.
- Potrawę do grillowania umieścić na dolnej płytce do grillowania **12**.
- Zamknąć produkt. Zamknąć rygiel **1**. Potrawa będzie teraz pieczona.

▲ **OSTROŻNIE! Ryzyko rozprysków!**

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

i RADA: Proces grillowania trwa ok. 4 do 9 minut. Regularnie sprawdzać stan potrawy.

- Wyjmowanie grillowanej potrawy: Używać szpatułki drewnianej lub z tworzywa sztucznego (lub innego odpowiedniego niemetalowego narzędzia), aby uniknąć uszkodzenia nieprzywierającej powłoki produktu.
- Podczas grillowania zielony wskaźnik **3** gaśnie i włącza się ponownie. Sygnalizuje to regulację wymaganej temperatury pracy.
- Po zakończeniu grillowania: Wtyczkę sieciową **4** wyjąć z gniazdka sieciowego.

● Pieczenie gofrów

Nadaje się do: Słodkich lub pikantnych gofrów

Płytki wymienne:

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

- Otworzyć rygiel **1**. Otworzyć produkt.
- 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 nieprzywierających płytek do wafli.
- Nie przepelniać dolnej płytki do wafli **13**.
- Zamknąć produkt. Zamknąć rygiel **1**. Teraz ciasto jest pieczone.

i RADA: Proces pieczenia trwa ok. 8 minuty. W zależności od tego, jak brązowe powinny być gofry, czas pieczenia można skrócić lub wydłużyć.

- Wyjmowanie gofrów: Używać szpatułki drewnianej lub z tworzywa sztucznego (lub innego odpowiedniego niemetalowego narzędzia), aby uniknąć uszkodzenia nieprzywierającej powłoki produktu.
- Podczas pieczenia gofrów zielony wskaźnik **3** gaśnie i włącza się ponownie. Sygnalizuje to regulację wymaganej temperatury pracy.
- Po zakończeniu pieczenia: Wtyczkę sieciową **4** wyjąć z gniazdka sieciowego.

● Przepisy

● Tost z tuńczykiem

Płytki wymienne:

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

Składniki:

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

Przygotowanie:

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

● Tost z indykiem

Płytki wymienne:

Płytki do kanapek (górna i dolna płytka) 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:

- Rozgrzać produkt.
- Musztardę rozsmarować na wewnętrznej stronie kromek chleba tostowego.
- Cebulę pokroić na małe kawałki.
- Pierś indyka i cebulę nałożyć na 2 kromki chleba tostowego.
- Posypać solą i pieprzem.
- Przykryć plastrami sera.
- Przykryć pozostałymi kromkami chleba tostowego.
- Piec przez ok. 4 minuty.
- 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:

- Rozgrzać produkt.
- W średniej wielkości misce wymieszać jajka, cukier waniliowy, cukier i masło.
- Wymieszać w misce proszek do pieczenia, około połowy mąki i połowę mleka.
- Dodać pozostałą mąkę i mleko. Mieszać, aż ciasto będzie mieć konsystencję kremu.
- Obie płytki wymienne 13 spryskać aerozolem do gotowania.
- Na dolnej wymiennej płytce rozłożyć równomiernie ciasto. Piec przez 8 minut.

● Gofry jagodowe

Płytki wymienne:

Płytki do wafli (górna i dolna płytka) 13

Składniki:

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

Przygotowanie:

- Rozgrzać produkt.
- W dużej misce wymieszać olej, mleko, jajka i cukier. Dodać mąkę i proszek do pieczenia. Dobrze wymieszać.
- Wrzucić borówki.
- Obydwie płytki wymienne 13 spryskać aerozolem do gotowania.
- Na dolnej wymiennej płytce rozłożyć równomiernie ciasto. Piec ok. 10 minut aż do uzyskania złotego koloru.

● Gofry z szynką lub serem

Płytki wymienne:

Płytki do wafli (górną i dolną płytką) 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:

- Rozmrozić placki Rösti.
- Rozgrzać produkt.
- Obydwie płytki wymienne 13 spryskać aerozolem do gotowania.
- W dużej misce połączyć ziemniaki, szynkę, ser, jajka, czosnek, pietruszkę, tymianek i paprykę. Doprawić solą i pieprzem.
- Rozłożyć mieszaninę równomiernie na dolnej wymiennej płytce. Piec ok. 7 minut aż do uzyskania złotobrzązowego koloru.
- Podawać natychmiast.

● Brązowe gofry belgijskie

Płytki wymienne:

Płytki do wafli (górną i dolną płytką) 13

Składniki:

180 g	Zwykłej mąki
65 g	Niestudzonego 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	Woda
120 g	Małych kawałków czekolady

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

Przygotowanie:

- Rozgrzać produkt. W dużej misce wymieszać mąkę, kakao w proszku, cukier, proszek do pieczenia i sól. Roztopić masło, odłożyć na bok do ostygnięcia.
- W małej miseczce wymieszać jajka, ekstrakt waniliowy i wodę. Mieszaninę jaj dodać do suchej mieszanki. Szybko rozmieszać z roztopionym masłem. Dodać kawałki czekolady.
- Obydwa płytki wymienne 13 spryskać aerozolem do gotowania.
- Na dolnej wymiennej płytce rozłożyć równomiernie ciasto. Piec przez ok. 3 minuty.
- Podnieść pokrywę, aby sprawdzić gofry. Gofr powinien być w pełni uformowany, ale miękki.
- 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 (wydriłowane i pocięte na sześć kawałków)


Przygotowanie:

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

● Czyszczenie i konserwacja


NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ryzyko

porażenia prądem! Przed czyszczeniem: Zawsze odłączać produkt od źródła zasilania.

-  **OSTRZEŻENIE!** Nie zanurzać części elektrycznych produktu w wodzie ani w innych płynach. Nigdy nie trzymać produktu pod bieżącą wodą.

OSTROŻNIE! Gorąca powierzchnia!

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

-  **RADA:** Produkt czyścić zaraz po ostudzeniu. Gdy resztki jedzenia zaschną, nie będą łatwe do usunięcia.

Część	Sposób czyszczenia
■ Opiekacz	■ Obudowę przecierać lekko wilgotną ściereczką. W razie potrzeby dodaj trochę detergentu.
	■ Nie pozwalać, aby woda lub inne płyny dostały się do wnętrza produktu.
■ Płytki wymienne 11 , 12 , 13	■ Płytki wymienne myć wodą i/lub łagodnym detergentem. Płytki wymienne można również czyścić w zmywarce.
■ Szczeliny na spodzie wymiennych płytek	■ Usuwanie tłuszczów i płynów: Kawałkiem papierowego ręcznika.
■ Element grzejny 6	■ Usuwanie przylegających, przypalonych resztek: Używać drewnianej szpatułki lub małych drewnianych szpikulców.
■ Rygiel 1	

- Do czyszczenia produktu i akcesoriów nie wolno używać szorstkich, agresywnych środków czyszczących ani twardych szczotek.
- Po czyszczeniu i przed ponownym użyciem produktu: Dokładnie wysuszyć wszystkie części.

● Usuwanie usterek

Problem	Rozwiązanie
Produkt nie działa.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kabel zasilania 4 podłączyć do odpowiedniego gniazdka sieciowego.
Gofry lub tosty są zbyt ciemne.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Skrócić czas pieczenia.
Gofry lub tosty są zbyt blade.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Wydłużyć czas pieczenia.
Gotowe gofry lub tosty trudno wyjąć z produktu.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Przed pieczeniem lekko natłuścić płytki wymienne 11, 13. ■ Zastosować inny przepis.

● Przechowywanie

OSTROŻNIE! Gorąca powierzchnia!

- Nie chować produktu bezpośrednio po użyciu. Najpierw należy odczekać, aż produkt całkowicie ostygnie.
- Wyczyścić produkt przed schowaniem.
 - Kabel zasilania **4** owinać wokół uchwytu na kabel zasilania **5** na spodzie produktu.
 - Produkt przechowywać w oryginalnym opakowaniu, gdy nie jest używany.
 - Produkt przechowywać w suchym, niedostępnym dla dzieci miejscu.

● Utylizacja

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



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



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.

● **Gwarancja**

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

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

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

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

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

● **Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej**

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

Przed skontaktowaniem się z działem serwisowym należy przygotować paragon i numer artykułu (IAN 389778_2201) jako dowód zakupu.

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

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

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

● **Serwis**

 **Serwis Polska**

Tel.: 008004911946













E-Mail: owim@lidl.pl



Naudojami išpėjamieji nurodymai ir simboliai	Psl	62
Ižanga	Psl	62
Naudojimas pagal paskirtį	Psl	63
Komplektas	Psl	63
Dalių aprašymas	Psl	63
Techniniai duomenys	Psl	63
Saugos nurodymai	Psl	63
Prieš pirmą kartą naudodami	Psl	67
Montavimas	Psl	67
Naudojimas	Psl	67
Sumuštinių kepimas	Psl	68
Mėsos kepimas ant kepsninės	Psl	68
Vaflių kepimas	Psl	69
Receptai	Psl	69
Tuno sumuštiniai	Psl	69
Turkiški sumuštiniai	Psl	70
Belgiški vafliai	Psl	70
Vafliai su mėlynėmis	Psl	70
Vafliai su kumpiu ir sūriu	Psl	71
Belgiški vafliai „Brownie“	Psl	71
Krevetės su slyvomis	Psl	72
Valymas ir priežiūra	Psl	72
Gedimų šalinimas	Psl	73
Laikymas	Psl	73
Išmetimas	Psl	73
Garantija	Psl	74
Veiksmai norint pasinaudoti garantija	Psl	74
Klientų aptarnavimas	Psl	74

Naudojami įspėjamieji nurodymai ir simboliai

Šioje naudojimo instrukcijoje ir ant pakuotės naudojami šie įspėjamieji nurodymai:

 <p>PAVOJUS! Šis simbolis su signaliniu žodžiu „Pavojus“ nurodo didelės rizikos pavojų, kurio neišvengus įvyks sunkus ar mirtinas sužalojimas.</p>		 Kintamoji srovė/įtampa
		Hz Hercas (tinklo dažnis)
		W Vatai
 <p>PERSPĖJIMAS! Šis simbolis su signaliniu žodžiu „Perspėjimas“ nurodo vidutinės rizikos pavojų, kurio neišvengus galimas sunkus ar mirtinas sužalojimas.</p>		 PASTABA: Šis simbolis su signaliniu žodžiu „Pastaba“ nurodo papildomą naudingą informaciją.
		 Naudokite produktą tik sausose patalpose.
 <p>ATSARGIAI! Šis simbolis su signaliniu žodžiu „Atsargiai“ nurodo mažos rizikos pavojų, kurio neišvengus galimas lengvas ar vidutinio sunkumo sužalojimas.</p>		 Pavojus – elektros šoko rizika!
		 Atsargiai, karštas paviršius!
 Apsauginio įžeminimo simbolis		 Saugus liestis su maistu Šis produktas nepaveikia maisto kvapo ar skonio.
 Nuimamas plokšteles 11 , 12 ir 13 galima plauti indaplovėje.		 CE ženklas patvirtina gaminiui galiojančių ES direktyvų atitikimą.

SUMUŠTINIŲ KEPTUVAS

● Įžanga

Sveikiname Jus įsigijus naują gaminį. Tai aukštos kokybės gaminy. Naudojimo instrukcija yra neatskiriama šio gaminio dalis. Joje yra svarbių nurodymų dėl saugos, naudojimo ir grąžinamojo perdavimo.

Prieš naudodami šį gaminį, gerai susipažinkite su visais jo naudojimo ir saugos nurodymais. Naudokite gaminį tik pagal aprašymą ir nurodytą paskirtį. Perduodami šį gaminį kitiems asmenims, kartu perduokite visus jo dokumentus.

● Naudojimas pagal paskirtį

Šis produktas yra skirtas kepti vaflius, sumuštinius ir mėsą. Nenaudokite jo kitiems tikslams.

Gaminys skirtas naudoti tik privačiai, o ne komerciniais tikslais.

Gamintojas neprisiima jokios atsakomybės už žalą, kuri atsirado dėl netinkamo naudojimo.

● Kompletas

Išpakavę produktą patikrinkite, ar kompletas pilnas ir ar visos dalys tinkamos būklės.

Prieš naudodami pašalinkite visas pakuotės medžiagas.

- 1x Sumuštinių keptuvas
- 3x Pakeičiamos plokštelės
- 1x Naudojimo instrukcija

● Dalių aprašymas

Prieš skaitydami išlankstykite puslapį su brėžiniais. Susipažinkite su visomis gaminio funkcijomis.

A pav.

- 1 Užraktas
- 2 Raudona kontrolinė lemputė (veikimo)
- 3 Žalia kontrolinė lemputė (parengimo)
- 4 Maitinimo laidas su kištuku
- 5 Maitinimo laido saugykla
- 6 Kaitinimo elementas
- 7 Didelė užkabinimo velkė
- 8 Atblokavimo svirtis
- 9 Išorinė sklęstis (maža)
- 10 Vidinė sklęstis (didelė)
- 11 Sumuštinių plokštelė (viršutinė ir apatinė plokštelė)
- 12 Kepsninės plokštelė (viršutinė ir apatinė plokštelė)
- 13 Vaflių plokštelė (viršutinė ir apatinė plokštelė)

● Techniniai duomenys

Iėjimo įtampa:	220–240 V~, 50/60 Hz
Energijos sąnaudos:	750 W
Apsaugos klasė:	I

Sertifikatas

HG07747	GS (TÜV SÜD)
HG07747-BS	-
HG07747-CH	-



Saugos nurodymai

**PRIEŠ PIRMĄ KARTĄ
NAUDODAMI GAMINĮ
SUSIPAŽINKITE SU VISOMIS
NAUDOJIMO IR SAUGOS
NUORODOMIS! JEI
PERDUOSITE GAMINĮ KITAM
ŽMOGUI, PERDUOKITE IR
VISUS DOKUMENTUS!**

Atsiradus žalai, kai nesilaikoma šios naudojimo instrukcijos, garantija nustoja galioti!

Garantija netaikoma pasekminei žalai! Jei materialinė žala patiriama ar asmenys sužalojami, nes netinkamai naudojama ar nesilaikoma saugos nuorodų, žala neatlyginama!

Vaikai ir neįgalūs asmenys

⚠ PERSPĖJIMAS!

PAVOJUS GYVYBEI IR NELAIMINGO ATSITIKIMO RIZIKA KŪDIKIAMS IR VAIKAMS!

Nepalikite vaikų su pakuotės medžiagomis be priežiūros. Pakuotės medžiagas kelia uždusimo pavojų.

Vaikai neįvertina su jomis susijusių pavojų. Laikykite pakuotės medžiagas toliau nuo vaikų.

- Šį gaminį gali naudoti vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys su fizine, jutimine ar psichine negalia ar neturintys patirties ir žinių, jei jie prižiūrimi arba buvo instruktuoti apie saugų gaminio naudojimą ir susijusius pavojus.
- Vaikai neturėtų žaisti su gaminiu.
- Nepatikėkite valymo ir priežiūros darbų vaikams, nebent jiems jau būtų suėję 8 metai ir jie būtų prižiūrimi.

- Jaunesniems nei 8 metų vaikams gaminys ir jo maitinimo laidas turi būti nepasiekiami.

Naudojimas pagal paskirtį

⚠ PERSPĖJIMAS!

Dėl naudojimo ne pagal paskirtį galimi sužalojimai. Naudokite gaminį tik pagal šią instrukciją. Nemėginkite modifikuoti gaminio.

Elektros sauga

⚠ PAVOJUS! Elektros

šoko pavojus! Niekada nemėginkite patys remontuoti gaminio. Gedimo atveju remonto darbus turi atlikti tik kvalifikuoti darbuotojai.

⚠ PERSPĖJIMAS! Elektros

šoko pavojus! Nenardinkite gaminio į vandenį arba kitą skystį.

Niekada nelaikykite gaminio po tekančiu vandeniu.

⚠ PERSPĖJIMAS! Elektros šoko pavojus! Nenaudokite pažeisto gaminio. Atjunkite gaminį nuo elektros tinklo ir, jei jis pažeistas, kreipkitės į savo prekybininką.

- Negalima naudoti gaminio, jei jis buvo nukritęs ar yra jo matomų pažeidimų.
- Gaminys visada maitinimas vos tik prijungiamas prie maitinimo tinklo.
- Prieš jungdami gaminį prie maitinimo tinklo, patikrinkite, ar įtampa ir esama srovė atitinka ant gaminio verčių etiketės nurodytą maitinimo tiekimo informaciją.
- Reguliariai tikrinkite kištuką ir maitinimo laidą, ar nepažeisti. Jei maitinimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, jo techninės priežiūros atstovas arba panašiai kvalifikuoti asmenys, kad būtų išvengta pavojaus.

- Saugokite maitinimo laidą nuo pažeidimų. Nepalikite jo kabėti ant aštrių kraštų ir nespauskite bei nelankstykite. Laikykite maitinimo laidą toliau nuo karštų paviršių ir atvirų liepsnų.

⚠ ATSARGIAI! Karštas paviršius! Naudojimo metu gaminys įkaista. Nelieskite naudojamo arba po naudojimo nespėjusio atvėsti gaminiui.

- Naudojant reikėtų būti atsargiems, kadangi rankena gali šiek tiek įkaisti.

Naudojimas

- Nepalikite gaminio be priežiūros, kol jis dar įjungtas į elektros tinklą.
- Nebandykite perkelti tuo metu veikiančio gaminio.
- Nenaudokite produkto be įstatytų plokštelių.
- Nestatykite gaminio ant įkaistančių paviršių (dujinės, elektrinės kaitlentės, orkaitės ir pan.).

- Naudokite gaminį padėję ant lygaus, stabilaus, švaraus, karščiui atsparaus ir sauso paviršiaus.
- Neapdenkite naudojamo arba po naudojimo nespėjusio atvėsti gaminio.
- Įsitikinkite, kad maitinimo laidas nepatektų į nuimamas plokšteles arba nelieštų nuimamų plokštelių kraštų.
- Nerekomenduojama naudoti ilginamųjų laidų. Jei reikia naudoti ilginamąjį laidą, jis turi būti tinkamas bent 10 A srovei.
- Jungiamuosius ir ilginamuosius laidus nutieskite taip, kad niekas negalėtų per juos apvirsti ir niekas nebūtų pažeista.
- Šio gaminio negalima naudoti su laikmačiu arba išorinio valdymo sistema.

- Naudotojams nereikia imtis jokių veiksmų norint gaminyje nustatyti 50 ar 60 Hz. Gaminys pats prisitaiko prie 50 ar 60 Hz.

Valymas ir laikymas

- ▲ **PERSPĖJIMAS! Pavojus susižeisti!** Prieš valydami arba nebenaudodami atjunkite produktą nuo maitinimo tinklo.
- Nedėkite įkaitusio gaminio į spintelę arba pakuotę.
- Netraukite kištuko iš kištukinio lizdo už maitinimo laido.
- Saugokite gaminį, maitinimo laidą ir kištuką nuo dulkių, tiesioginių saulės spindulių, vandens lašų ir purslų.
- Laikykite gaminį vėsioje, sausoje vaikams nepasiekiamoje vietoje, apsaugotoje nuo drėgmės.
- Saugokite gaminį nuo karščio. Nedėkite gaminio netoli atvirų liepsnų ar šilumos šaltinių, pvz., orkaitių ar šildytuvų.

● **Prieš pirmą kartą naudodami**

- Nuimkite pakuotės medžiagas. Patikrinkite, ar yra visos dalys.
- Gamybos metu kai kurios dalys apsaugos tikslais padengtos plona alyvos plėvele. Prieš naudodami gaminį pirmą kartą, jį įjunkite pakaitinti be maisto produktų, tai padės pašalinti galimus apsauginių medžiagų likučius.
- Gaminį ir priedus nuvalykite (žr. sk. „Valymas ir priežiūra“).

❗ **PASTABOS:**

- Pirmuosius kelis kartus įkaitęs gaminys gali skleisti neįžymų kvapą. Pasirūpinkite tinkamu vėdinimu.
- Išmeskite pirmąją iškepto ant grotelių arba iškepto maisto porciją.

● **Montavimas**

⚠ PERSPĖJIMAS! Elektros šoko pavojus! Prieš montuodami/šalindami nuimamas plokšteles [11], [12], [13]: ištraukite maitinimo kištuką [4] iš lizdo.

⚠ ATSARGIAI! Karštas paviršius! Nekeiskite/nešalinkite nuimamų plokštelių [11], [12], [13] iškart po naudojimo. Palaukite, kol gaminys atvės.

Nuimamų plokštelių įstatymas

- Pakelkite užraktą [1]. Atidarykite gaminį.
- Pasirinktos plokštelės vidinį skląstį [10] įkiškite į didelę užkabinimo velkę [7].
- Paspauskite plokštelę, kol ji užsifikuos.
- Pakartokite tą patį su kita gamtinio puse.

❗ **PASTABA:** Naudokite tik vienodų nuimamų plokštelių porą.

Nuimamų plokštelių nuėmimas

- Pakelkite užraktą [1]. Atidarykite gaminį.
- Patraukite atblokovimo svirtį [8]. Išimkite nuimamą plokštelę.
- Pakartokite tą patį su kita gamtinio puse.

● **Naudojimas**

- **Paruošimas:** Sutepkite viršutinę ir apatinę nuimamas plokšteles [11], [12], [13] tinkamu kepimo aliejumi.
- Įjunkite gaminį: Įkiškite maitinimo kištuką [4] į tinkamą kištukinį lizdą. Užsidega raudona kontrolinė lemputė [2].
- Išjunkite gaminį: Atjunkite maitinimo kištuką nuo maitinimo lizdo. Raudona kontrolinė lemputė [2] užgęsta.
- Kaitindami palikite gaminį uždarytą.
- Kaitinkite gaminį, kol užsidegs žalia kontrolinė lemputė [3].

Kontrolinė lemputė	Status
Raudona kontrolinė lemputė [2] dega	Prietaisas įjungtas
Raudona kontrolinė lemputė [2] užgęsta	Prietaisas išjungtas
Žalia kontrolinė lemputė [3] užgęsta	Produktas įkaitinamas / kaitinamas pakartotinai.
Žalia kontrolinė lemputė [3] dega	Pasiekta kepimo temperatūra.

❗ **PASTABA:** Prietaisui veikiant žalia kontrolinė lemputė [3] vis įsijungia ir išsijungia. Tai rodo, kad produktas yra įkaitęs iki darbinės temperatūros.

- Šis produktas yra skirtas kepti vaflius, sumuštinius ir mėsą (žr. toliau).

Rekomenduojamas kepimo laikas

Sumuštiniai	nuo 4 iki 5 min.
Mėsos kepimas ant kepsninės	Nuo 4 iki 9 min. (reguliariai tikrinkite, kaip kepa)
VafLIAI (saldūs / pikantiški)	8 minučių

Tik rekomendacija (apytiksliai kepimo laikai nurodomi skyrelyje „Receptai“)

● Sumuštinių kepimas

Tinka: Sumuštiniam su saldžiu arba pikantišku įdaru

Nuimamos plokštelės:

Sumuštinių plokštelė (viršutinė ir apatinė plokštelės) **11**

- Pakelkite užraktą **1**. Atidarykite gaminį.
- Dėkite 2 paruoštus sumuštinius ant apatinės sumuštinių plokštelės **11**.
- Uždarykite gaminį. Užfiksukite užraktą **1**. Sumuštiniai dabar kepami.

i PASTABA: Kepimo procesas užtrunka maždaug nuo 4 iki 5 minučių. Kepti galima ilgiau arba trumpiau, priklausomai nuo to, kiek apskrudusių sumuštinių pageidaujate.

- Sumuštinių išėmimas: Kad nepažeistumėte produkto nelimpančios dangos, naudokitės plastikine / medine mentele (ar kitu tinkamu nemetaliniu įrankiu).
- Kol sumuštiniai kepa, žalia kontrolinė lemputė **3** išsijungia ir po to vėl įsijungia. Taip yra dėl reikalingos darbinės temperatūros reguliavimo.
- Baigę kepti: Ištraukite maitinimo kištuką **4** iš lizdo.

● Mėsos kepimas ant kepsninės

Tinka: Kepti nedidelius mėsos gabaliukus, dešreles, daržoves

Nuimamos plokštelės:

Kepsninės plokštelė (viršutinė ir apatinė plokštelės) **12**

- Pakelkite užraktą **1**. Atidarykite gaminį.
- Dėkite maisto produktus ant apatinės kepsninės plokštelės **12**.
- Uždarykite gaminį. Užfiksukite užraktą **1**. Sudėtas maistas kepa.

⚠ **ATSARGIAI! Taškymosi pavojus!**

Nekepkite šlapių maisto produktų. Atidarydami prietaisą būkite atsargūs, nes gali pakilti garų arba ištykšti karšto skysčio.

i PASTABA: Kepimas ant kepsninės užtrunka maždaug nuo 4 iki 9 minučių. Reguliariai tikrinkite, kaip kepa.

- Iškepto maisto išėmimas: Kad nepažeistumėte produkto nelimpančios dangos, naudokitės plastikine / medine mentele (ar kitu tinkamu nemetaliniu įrankiu).
- Kol maistas kepa, žalia kontrolinė lemputė **3** išsijungia ir po to vėl įsijungia. Taip yra dėl reikalingos darbinės temperatūros reguliavimo.
- Kai baigiate kepti: Ištraukite maitinimo kištuką **4** iš lizdo.

● Vaflių kepimas

Tinka: Saldiems arba pikantiškiems vafliams

Nuimamos plokštelės:

Vaflių plokštelė (viršutinė ir apatinė plokštelės) **13**

- Pakelkite užraktą **1**. Atidarykite gaminį.
- Įpilkite tešlos ant apatinės vaflių plokštelės **13** ir paskirstykite medine arba plastikine mentele. Nenaudokite metalinių mentelių, nes ja galima subraižyti vaflių plokštelių paviršius.
- Nepilkite per daug tešlos ant apatinės vaflių plokštelės **13**.
- Uždarykite gaminį. Užfiksuokite užraktą **1**. Dabar tešla kepama.

i PASTABA: Kepimo procesas užtrunka maždaug iki 8 minučių. Priklausomai nuo to, kiek apskrudusius vaflius mėgstate, kepimo trukmę galima pailginti arba sutrumpinti.

- Vaflių išėmimas: Kad nepažeistumėte produkto nelimpančios dangos, naudokitės plastikine / medine mentele (ar kitu tinkamu nemetaliniu įrankiu).
- Kol vafliciai kepa, žalia kontrolinė lemputė **3** užgesinėja ir vėl užsideginėja. Taip yra dėl reikalingos darbinės temperatūros reguliavimo.
- Baigę kepti: Ištraukite maitinimo kištuką **4** iš lizdo.

● Receptai

● Tuno sumuštiniai

Nuimamos plokštelės:

Sumuštinio plokštelė (viršutinė ir apatinė plokštelės) **11**

Sudedamosios dalys:

4 riekės	Skrudinimo duonos
85 g	Tahini pastos
85 g	Lieso graikiško jogurto
80 g	Tuno
65 g	Šviežių bazilikų
1	Išspaustos citrinos sultys
14 ml	Alyvuogių aliejaus
1 žiupsnis	Druskos
1 žiupsnis	Pipirų

Paruošimas:

- Įkaitinkite gaminį.
- Maišykite tahinį, graikišką jogurtą ir citrinos sultis iki vientisos masės. Pagardinkite bazilikais, druska ir pipirais.
- Supilkite alyvų aliejų į tahini pastą su jogurtu. Tahini pastos-jogurto masę sutepkite 2 apatines skrudinimo duonos riekes.
- Ant viršaus paskleiskite tuno gabalėlius.
- Uždėkite likusias viršutines skrudinimo duonos riekes.
- Kepkite 4 minutes.
- Patiekite iš karto.

● Turkiški sumuštiniai

Nuimamos plokštelės:

Sumuštinų plokštelė (viršutinė ir apatinė plokštelės) **11**

Sudedamosios dalys:

4 riešės	Skrudinimo duonos
2 riešės	Šviežio Gouda sūrio
50 g	Riekėm pjaustytos kalakuto krūtinėlės
10 g	Garstyčių
½	Svogūno
1 žiupsnis	Druskos
1 žiupsnis	Pipirų

Paruošimas:

- Įkaitinkite gaminį.
- Garstyčiomis sutepkite vidines skrudinimo duonos riekes.
- Smulkiai sukapokite svogūnus.
- Sudėkite kalakuto krūtinėlę ir svogūnus ant 2 apatinių skrudinimo duonos riekių.
- Pabarstykite druska ir pipirais.
- Ant viršaus sudėkite sūrio riekes.
- Uždėkite likusias viršutines skrudinimo duonos riekes.
- Kepkite 4 minutes.
- Patiekite iš karto.

● Belgiški vafliai

Nuimamos plokštelės:

Vaflių plokštelė (viršutinė ir apatinė plokštelės) **13**

Sudedamosios dalys:

5	Kiaušiniai
250 g	Sviesto
200 g	Cukraus
400 ml	Pienas
500 g	Universalių miltų
2 pakeliai	Vanilinio cukraus
5 g	Kepimo miltelių

Paruošimas:

- Įkaitinkite gaminį.
- Sumaišykite kiaušinius, vanilinį cukrų, cukrų ir sviestą.
- Suberkite pusę kepimo miltelių į miltus, kitą pusę – į pieną inde, išmaišykite.
- Supilkite likusius miltus ir pieną. Išmaišykite, kol tešla taps kremenės konsistencijos.
- Išpurškite abi nuimamas plokšteles **13** kepimo aliejumi.
- Tolygiai paskirstykite tešlą ant apatinių nuimamos plokštelės. Kepkite 8 minutes.

● Vafliai su mėlynėmis

Nuimamos plokštelės:

Vaflių plokštelė (viršutinė ir apatinė plokštelės) **13**

Sudedamosios dalys:

120 ml	Augalinio aliejaus
250 ml	Pienas
2	Kiaušiniai
200 g	Cukraus
170 g	Universalių miltų
2,5 g	Kepimo miltelių
130 g	Mėlynių (šviežių arba šaldytų)

Paruošimas:

- Įkaitinkite gaminį.
- Dideliame dubenyje suplakite aliejų, pieną, kiaušinius ir cukrų. Subėrę išmaišykite miltus ir kepimo miltelius. Gerai išplakite.
- Įberkite mėlynių.
- Išpurškite abi nuimamas plokšteles **13** kepimo aliejumi.
- Tolygiai paskirstykite tešlą ant apatinių nuimamos plokštelės. Kepkite 10 minučių, kol apskrus.

● VafLIAI su kumpiu ir sūriu

Nuimamos plokštelės:

Vaflių plokštelė (viršutinė ir apatinė plokštelės) **13**

Sudedamosios dalys:

570 g	Pakuotė šaldytų tarkuotų bulvių
225 g	Juodojo miško kumpio, pjaustyto
200 g	Čederio sūrio, tarkuoto
3	Dideli kiaušiniai, suplakti
2 skiltelių	Česnako (smulkiai supjaustyto)
2 šaukšteliai	Kapotų petražolių lapelių
½ šaukštelio	Džiovinto čiobrelio
¼ šaukštelio	Rūkytos paprikos
Druskos ir šviežiai maltų pipirų – pagal skonį	

Paruošimas:

- Atšildykite bulvytes.
- Įkaitinkite gaminį.
- Išpurškite abi nuimamas plokšteles **13** kepimo aliejumi.
- Dideliame dubenyje sumaišykite bulves, sūrį, kiaušinius, česnaką, petražoles, čiobrelius ir papriką. Pagal skonį pagardinkite druska ir pipirais.
- Tolygiai paskirstykite bulvytes ant apatinės nuimamos plokštelės. Kepkite 7 minutes, kol apskrus ir taps traškūs.
- Patiekite iš karto.

● Belgiški vafLIAI „Brownie“

Nuimamos plokštelės:

Vaflių plokštelė (viršutinė ir apatinė plokštelės) **13**

Sudedamosios dalys:

180 g	Universalių miltų
65 g	Nesaldintos kakavos
20 g	Kristalinio cukraus
1 šaukštelis	Kepimo miltelių
1 šaukštelis	Jūros druskos
10 šaukštų	Ištirpdyto nedruskino sviesto
2	Didelis kiaušinis
2 šaukšteliai	Vanilės ekstrakto
60 ml	Vanduo
120 g	Nedidelių šokolado drožlių

- **Pasirenkami pagardai:** Vaniliniai ledais, karštu šokoladu, cukraus pudra

Paruošimas:

- Įkaitinkite gaminį. Dideliame dubenyje sumaišykite miltus, kakavą, cukrų, kepimo miltelius ir druską. Ištirpdykite sviestą ir atidėkite atvėsti.
- Į nedidelį dubenį įmuškite kiaušinius, įdėkite vanilės ekstrakto ir įpilkite vandens. Įmaišykite kiaušinių mišinį į sausą masę. Tada greitai įmaišykite į ištirpdytą sviestą. Įmaišykite šokolado drožles.
- Išpurškite abi nuimamas plokšteles **13** kepimo aliejumi.
- Tolygiai paskirstykite tešlą ant apatinės nuimamos plokštelės. Kepkite 3 minutes.
- Kilstėkite dangtį, kad patikrintumėte vaflių. Vafelis turi turėti savo formą ir būti minkštas.
- Patiekite pagardinę cukraus pudra, vanilinais ledais arba karštu šokoladu.

● Krevetės su slyvomis

Nuimamos plokštelės:

Kepsninės plokštelė (viršutinė ir apatinė plokštelės) 12

Sudedamosios dalys:

- 2 šaukštai Rapsų aliejaus
- 2 šaukštai Kalendros (šviežiai susmulkintos)
- 1 šaukštelis Laimo žievelių (šviežiai tarkuotų)
- 3 šaukštai Laimo sulčių
- ½ šaukštelio Druskos
- 12 Žalių krevečių (nuo 8 iki 12 krevečių 500 g / nuluptų ir paruoštų)
- 3 Chalapos paprikų (išėmus sėklas supjaustytų išilgai ir į keturias dalis)
- 2 Slyvų (be kauliukų ir kotelėlių)

Paruošimas:

- Įkaitinkite gaminį.
- Dideliame inde sumaišykite rapsų aliejų, kalendrą, laimo žievelės, laimo sultis ir druską.
- 3 valgomuosius šaukštus šio mišinio perpilkite į atskirą indelį ir pasidėkite.
- Įmaišykite krevetes, chalapos paprikas ir slyvas. Maišykite, kol visi ingredientai pasidengs padažu ir tinkamai pasimarinuos.
- Tolygiai paskirstykite krevetes, chalapos paprikas ir slyvas ant 4 iešmelių (25 cm). Išpilkite marinatą.
- Kepkite, kol krevetės iškeps. Iš kiekvienos pusės kepsnelį pakepkite po 2 minutes, po to apverskite.
- Apšlakstykite likusiu marinatu.

● Valymas ir priežiūra

⚠️ PAVOJUS! Elektros šoko pavojus!

Prieš valymą: Visada atjunkite gaminį nuo kištukinio lizdo.

- ⚠️ **PERSPĖJIMAS!** Nenardinkite elektrinių gaminio dalių į vandenį ar kitus skysčius. Niekada nelaikykite gaminio po tekančiu vandeniu.

⚠️ **ATSARGIAI! Karštas paviršius!**

Nevalykite gaminio iš karto po naudojimo. Palaukite, kol gaminys atvės.

- ❗ **PASTABA:** Valykite gaminį iš karto jam atvėsus. Pridžiuvusius maisto likučius sunku nuvalyti.

Dalis

Valymo būdas

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">■ Sumuštinį keptuvą | <ul style="list-style-type: none">■ Valykite korpusą šiek tiek sudrėkinta šluoste. Jei reikia, naudokite šiek tiek ploviklio.■ Neleiskite, kad į gaminio vidų patektų vandens ar kitų skysčių. |
| <ul style="list-style-type: none">■ Nuimamos plokštelės 11, 12, 13 | <ul style="list-style-type: none">■ Nuimamas plokštelės praskalaukite vandeniu su švelniu plovikliu. Nuimamas plokštelės galima plauti ir indaplovėje. |
| <ul style="list-style-type: none">■ Tarpas ant nuimamų plokštelių iš kitos pusės■ Kaitinimo elementas 6■ Užraktas 1 | <ul style="list-style-type: none">■ Riebalų ir skysčių valymas: Nuvalykite popieriniu rankšluosčiu.■ Prisvilusių likučių valymas: Nugrandykite medine mentele arba mažais mediniais iešmukais. |

- Valydami gaminį arba priedus nenaudokite abrazyvinių, agresyvių valymo priemonių ar kietų šepetėlių.
- Po valymo ir prieš vėl naudojant gaminį: rūpestingai nusauskite visas dalis.

● Gedimų šalinimas

Problema	Šalinimas
Produktas neveikia.	■ Prijunkite maitinimo laidą 4 prie tinkamo lizdo.
VafLIAI / sumuštiniai per tamsūs.	■ Kepkite trumpiau.
VafLIAI / sumuštiniai per šviesūs.	■ Kepkite ilgiau.
Iškeptus vaflius/ sumuštinius sunku išimti iš produkto.	■ Prieš kepdami šiek tiek sutepkite nuimamas plokšteles 11 , 13 . ■ Išbandykite kitą receptą.

● Laikymas

ATSARGIAI! Karštas paviršius!

- Nedėkite gaminio į savo vietą iš karto po naudojimo. Palaukite, kol gaminyje atvės.
- Prieš padedami laikyti nuvalykite.
 - Suvyniokite maitinimo laidą **4** ant maitinimo laido saugyklos **5** produkto apačioje.
 - Laikykite gaminį originalioje pakuotėje, kai nenaudojate.
 - Laikykite gaminį sausoje, vaikams nepasiekiamoje vietoje.

● Išmetimas

Pakuotė pagaminta iš aplinkai nekenksmingu medžiagu, kurias galite išmesti įprastose grąžinamojo perdirbimo vietose.



Rūšiuodami atliekas, atkreipkite dėmesį į pakuočių ženklinius, kurių sudaro santrumpos (a) ir skaičiai (b), reiškiantys: 1–7: plastikai / 20–22: popierius ir kartonas / 80–98: kombinuotosios pakuotės.



Daugiau informacijos apie nebetinkamo naudoti gaminio išmetimą sužinosite savo savivaldybės ar miesto administracijoje.



Aplinkos apsaugos sumetimais neišmeskite nebetinkamo naudoti gaminio kartu su buitineis atliekomis; pristatykite jį į nurodytus surinkimo punktus. Informacijos apie surinkimo punktus ir jų darbo laiką suteiks vietos kompetentingos institucijos.

● **Garantija**

Šis gaminys buvo kruopščiai pagamintas laikantis griežtų kokybės reikalavimų ir prieš tiekiant sąžiningai patikrintas. Aptikę šio gaminio defektą, galite kreiptis į jo pardavėją ir pasinaudoti įstatymais apibrėžtomis jūsų teisėmis. Šių teisių neapriboja toliau aprašyta mūsų teikiama garantija.

Suteikiame šio gaminio 3 metų garantiją nuo pirkimo dienos. Garantinis laikotarpis įsigalioja pirkimo dieną. Prašome išsaugoti originalų pirkimo čekį. Jo gali prireikti pirkimui įrodyti.

Jei per 3 metus nuo pirkimo dienos aptiksite šio gaminio medžiagų ar gamybos defektą, jis bus nemokamai jums sutaisytas ar pakeistas (mūsų pasirinkimu). Ši garantija netenka galios, jei gaminys buvo pažeistas, netinkamai naudojamas ar prižiūrimas.

Garantija apima medžiagų ar gamybos defektus. Ši garantija negalioja gaminio dalimis, kurios įprastai susidėvi (pvz., baterijoms), todėl laikomos susidėvinčiomis dalimis, ar lūžtančių dalių, pvz., jungiklių, akumuliatorių ar iš stiklo pagamintų detalių, pažeidimams.

● **Veiksmai norint pasinaudoti garantija**

Kad galėtume greitai apdoroti jūsų prašymą, vadovaukitės toliau pateikiamais nurodymais:

Kreipdamiesi kokiu nors klausimu dėl produkto, kaip pirkimo dokumentą turėkite kasos čekį ir žinokite gaminio numerį (IAN 389778_2201).

Gaminio numerį rasite produkto duomenų lentelėje, išgraviruotą, ant naudojimo instrukcijos viršelio (apačioje kairėje) arba užklijuotą produkto užpakalinėje pusėje ar apačioje.

Jei išryškėtų produkto veikimo ar kitokių trūkumų, pirmiausia telefonu arba elektroniniu paštu kreipkitės į toliau nurodytą klientų aptarnavimo skyrių.

Tada sugedusiu pripažintą produktą, pridėję pirkimo dokumentą (kasos čekį) ir nurodę trūkumą bei jo atsiradimo laiką, nemokamai galėsite išsiųsti nurodytu techninės priežiūros tarnybos adresu.

● **Klientų aptarnavimas**

LT Klientų aptarnavimo tarnyba Lietuva

Tel.: 880033500












El. paštas: owim@lidl.lt



Kasutatud hoiatused ja sümbolid	Lehekülg	76
Sissejuhatus	Lehekülg	76
Otstarbekohane kasutamine	Lehekülg	77
Tarnekomplekt	Lehekülg	77
Osade kirjeldus	Lehekülg	77
Tehnilised andmed	Lehekülg	77
Ohutusjuhised	Lehekülg	77
Enne esmakordset kasutamist	Lehekülg	81
Paigaldamine	Lehekülg	81
Kasutamine	Lehekülg	81
Võileibade küpsetamine	Lehekülg	82
Grillimine	Lehekülg	82
Vahvlite küpsetamine	Lehekülg	83
Retseptid	Lehekülg	83
Tuunikalaga võileib	Lehekülg	83
Kalkunivõileib	Lehekülg	84
Belgia vahvlid	Lehekülg	84
Mustikavahvlid	Lehekülg	84
Singi-/juustuvahvlid	Lehekülg	85
Belgia Brownie-vahvlid	Lehekülg	85
Krevetivardad ploomidega	Lehekülg	86
Puhastamine ja hooldus	Lehekülg	86
Tõrgete kõrvaldamine	Lehekülg	87
Hoiustamine	Lehekülg	87
Jäätmekäitlus	Lehekülg	87
Garantii	Lehekülg	88
Garantii käsitlemine	Lehekülg	88
Teenindus	Lehekülg	88

Kasutatud hoiatused ja sümbolid

Selles kasutusjuhendis ja pakendil kasutatakse järgmisi hoiatusi:

 <p>OHT! See sümbol koos sõnaga „Oht“ tähistab suure riskiteguriga ohtu, mille tagajärjeks on vältimata jätmise korral raske vigastus või surm.</p>	 <p>Vahelduvvool/-pinge</p>
	<p>Hz Hertsid (võrgusagedus)</p>
 <p>HOIATUS! See sümbol koos sõnaga „Hoiatus“ tähistab keskmise riskiteguriga ohtu, mille tagajärjeks võib vältimata jätmise korral olla raske vigastus või surm.</p>	<p>W Vatid</p>
	 <p>MÄRKUS: See sümbol koos tunnussõnaga „Märkus“ pakub kasulikku lisateavet.</p>
 <p>ETTEVAATUST! See sümbol koos tunnussõnaga „Ettevaatust“ tähistab väikese riskiteguriga ohtu, mille tagajärg võib vältimata jätmise korral olla kerge või keskmise raskusega vigastus.</p>	 <p>Kasutage toodet ainult kuivades siseruumides.</p>
	 <p>Elektrilöögi oht!</p>
 <p>Maanduskaitse sümbol</p>	 <p>Ettevaatust, pind on kuum!</p>
	 <p>Sobib kasutamiseks toiduainetega See toode ei mõjuta negatiivselt toiduainete maitset ega lõhna.</p>
 <p>Vahetatavad plaadid 11, 12 ja 13 sobivad nõudepesumasinas puhastamiseks.</p>	<p>CE CE-märgis kinnitab, et seade vastab asjakohastele ELi direktiividele.</p>

VÕILEIVAGRILL

● Sissejuhatus

Õnitleme teid selle uue toote ostu puhul! Olete endale saanud kõrgekvaliteedilise toote. Kasutusjuhend kuulub toote juurde. Selles on olulisi juhiseid ohutuse, kasutamise ja jäätmekäitluse kohta.

Enne toote kasutamist tutvuge selle kohta antud kasutus- ja ohutuse alaste juhistega. Kasutage toodet üksnes kirjeldatud viisil ja otstarbel. Toote edasiandmisel kolmandatele isikutele andke kaasa ka kõik toote dokumendid.

● Otstarbekohane kasutamine

Seda toodet kasutatakse vahvlite ja võileibade valmistamiseks ning grillimiseks. Ärge kasutage seda muul otstarbel.

Toode on ette nähtud ainult eramajapidamises kasutamiseks ja mitte kommertseemärgil.

Tootja ei vastuta mittesihipärasest kasutamisest tekkinud kahjustuste eest.

● Tarnekomplekt

Kontrollige pärast toote lahtipakkimist, kas tarnekomplekt on terviklik ja kas kõik detailid on nõuetekohases seisukorras. Eemaldage enne kasutamist kõik pakendiosad.

- 1x Võileivagrill
- 3x Vahetatavad plaadikomplektid
- 1x Kasutusjuhend

● Osade kirjeldus

Enne lugemist voltige joonistega lehekülg lahti. Tutvuge toote kõikide funktsioonidega.

Joon. A

- 1 Lukk
- 2 Punane märgutuli (töö)
- 3 Roheline märgutuli (kuumutus)
- 4 Pistikuga toitejuhe
- 5 Juhtmehoidik
- 6 Kuumutuselement
- 7 Suured klambrid
- 8 Avamishoob
- 9 Välimised kinnitusnagad (väike)
- 10 Sisemised kinnitusnagad (suur)
- 11 Võileivaplaat (ülemine ja alumine plaat)
- 12 Grilliplaat (ülemine ja alumine plaat)
- 13 Vahvliplaat (ülemine ja alumine plaat)

● Tehnilised andmed

Sisendpinge:	220–240 V~, 50/60 Hz
Võimsustarve:	750 W
Kaitseklass:	I
Sertifikaat	
HG07747	GS (TÜV SÜD)
HG07747-BS	-
HG07747-CH	-



Ohutusjuhised

LUGEGE ENNE TOOTE KASUTAMIST KÕIK OHUTUS- JA KASUTUSJUHISED LÄBI! KUI ANNATE SELLE TOOTE TEISTELE EDASI, ANDKE KA KÕIK DOKUMENDID KAASA!

Kui esineb kahjustusi, mis tulenevad selle kasutusjuhendi eiramisest, muutub garantii kehtetuks!

Tootja ei vastuta kaasnevate kahjude eest! Me ei vastuta varalise kahju või vigastuste puhul, mis tulenevad kasutamavigadest või ohutusjuhiste eiramisest!

Lapsed ja piiratud teovõimega isikud

⚠ **HOIATUS!**

ELUOHTLIKKUS- JA ÕNNETUSRISK IMIKUTE JA LASTE PUHUL!

Ärge jätke pakendit järelevalveta laste käeulatusse. Nad võivad pakendi tõttu lämbuda.

Sageli ei oska lapsed sellega seotud ohtusid õigesti hinnata. Ärge lubage lapsi pakendite juurde.

- Lapsed alates 8. eluaastast ning inimesed, kelle füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed on piiratud või kellel on liiga vähe kogemusi või teadmisi, tohivad seda toodet kasutada juhul, kui nad teevad seda järelevalve all või kui neid õpetatakse toodet ohutult kasutama ja nad mõistavad kasutamisega seonduvaid ohtusid.
- Lapsed ei tohi tootega mängida.
- Lapsed ei tohi puhastada ega hooldada, kui nad pole just vanemad kui 8 aastat ja teevad seda järelevalve all.

- Lapsed, kes on nooremad kui 8 aastat, ei tohi toote ja toitejuhtme juures viibida.

Otstarbekohane kasutamine

⚠ **HOIATUS!** Oskamatu kasutamine võib põhjustada vigastusi. Kasutage toodet ainult juhendis ettenähtud viisil. Ärge üritage toodet vähimalgi määral muuta.

Elektriohutus

⚠ **OHT! Elektrilöögi oht!**

Ärge üritage toodet ise parandada. Talitlushäire korral laske seadet remontida üksnes kvalifitseeritud personalil.

⚠ **HOIATUS! Elektrilöögi**

oht! Ärge kastke toodet vette ega teistesse vedelikesse. Ärge kunagi hoidke toodet voolava vee all.

⚠ HOIATUS! Elektrilöögi

oht! Ärge kasutage toodet, kui see on kahjustatud. Kui toode on kahjustatud, lahutage see vooluvõrgust ja võtke ühendust edasimüüjaga.

- Toodet ei tohi kasutada, kui see on maha kukkunud või kui see on nähtavalt kahjustatud.
- Vooluvõrku ühendatud toode on alati sisse lülitatud.
- Enne, kui ühendate toote vooluvõrku, kontrollige, kas vooluvõrgu pinge ja nimivool sobivad toote tüübisildil olevate vooluvarustuse andmetega.
- Kontrollige pistiku ja toitejuhtme seisundit regulaarselt.
Kui toitejuhe on kahjustatud, tuleb see ohtude vältimiseks välja vahetada. Seda peab tegema tootja, tema klienditeenindus või muu sarnaselt kvalifitseeritud isik.

- Kaitske toitejuhet kahjustuste eest. Ärge laske sellel rippuda üle teravate servade ning ärge muljuge ega painutage seda. Toitejuhe ei tohi olla kuumade pindade ega lahtise leegi lähedal.

⚠ ETTEVAATUST! Kuum pind!

Toode kuumeneb kasutamise ajal. Ärge puudutage toodet kasutamise ajal või vahetult pärast seda.

- Kasutamisel tuleb olla ettevaatlik, kuna käepideme võib veidi soojeneda.

Kasutamine

- Ärge jätke vooluvõrku ühendatud toodet järelevalveta.
- Ärge liigutage töötavat toodet.
- Ärge kasutage toodet, kui vahetatavad plaadid on paigaldamata.
- Ärge asetage toodet kuumadele pindadele (gaasipliit, elektripliit, ahi jne).

- Kasutage toodet tasapinnalisel, stabiilsel, puhtal, kuumakindlal ja kuival pinnal.
- Ärge katke toodet kinni kasutamise ajal või vahetult pärast kasutamist; laske sel eelnevalt jahtuda.
- Jälgige, et toitejuhe ei jääks vahetatavate plaatide vahele ega puudutaks vahetatavate plaatide servasid.
- Pikendusjuhtmete kasutamisest tuleks hoiduda.
Kui pikendusjuhtme kasutamine peaks olema siiski vajalik, peab see sobima vähemalt 10 A voolu jaoks.
- Paigaldage ühendus- ja pikendusjuhtmed selliselt, et keegi ei saaks nende otsa komistada ega midagi saaks kahjustada.
- Toode ei sobi kasutamiseks välise taimeriga ega ka eraldi kaugjuhtimissüsteemiga.

- Kasutaja ei pea midagi tegema, et toodet 50 või 60 Hz peale ümber seada. Toode seadistab end ise automaatselt 50 ja 60 Hz vahel.

Puhastamine ja hoistamine

⚠ HOIATUS! Vigastuste oht!

- Kui asute toodet puhastama või kui te seda ei kasuta, lahutage toode vooluvõrgust.
- Ärge hoidke kuuma toodet kapis ega pakendis.
- Kui lahutate pistiku pistikupesast, ärge tõmmake seda toitejuhtmest.
- Kaitske toodet, toitejuhet ja pistiku tolmu, otsese päikesevalguse ning veetilkade ja veepritsmete eest.
- Hoidke toodet jahedas ja kuivas kohas ning kaitstuna niiskuse eest ja lastele ligipääsmatult.
- Kaitske toodet kuumuse eest. Ärge pange toodet lahtiste leekide ega soojusallikate lähedusse, nt ahjud või kütteseadmed.

● Enne esmakordset kasutamist

- Eemaldage pakendid. Kontrollige, kas kõik osad on olemas.
- Tootmise ajal kaetakse mõned osad õhukese õlikihiga.
Enne esmakordset kasutamist laske tootel koostisosadeta töötada, et jäägid saaksid aurustuda.
- Puhastage toodet ja tarvikuid (vt jaotist „Puhastamine ja hooldus“).

❗ MÄRKUSED:

- Tootte esimeste kuumutamiste ajal võite tunda õrna lõhna. Tagage ümbruses piisav õhutus.
- Visake esimene ports grillitud või küpsetatud toitu minema.

● Paigaldamine

⚠ **HOIATUS! Elektrilöögi oht!** Enne kui vahetatavaid plaate [11], [12], [13] paigaldate/eemaldate: Lahutage pistik [4] pistikupesast.

⚠ **ETTEVAATUST! Kuum pind!**
Vahetatavaid plaate [11], [12], [13] ei tohi vahetada/eemaldada vahetult pärast kasutamist. Laske tootel enne jahtuda.

Vahetatavate plaatide paigaldamine

- Avage lukk [1]. Avage toode.
- Asetage soovitud vahetatava plaadi sisemised kinnitusnagad [10] suurtesse klambritesse [7].
- Suruge vahetatav plaat alla, kuni see kinnitub.
- Korrake seda sammu toote teisel poolel.

❗ **MÄRKUS:** Paigaldage ainult sama liiki vahetatavad plaadid.

Vahetatavate plaatide eemaldamine

- Avage lukk [1]. Avage toode.
- Tõmmake avamishoobadest [8]. Eemaldage vahetatav plaat.
- Korrake seda sammu toote teisel poolel.

● Kasutamine

- **Ettevalmistamine:** Määrige ülemine ja alumine vahetatav plaat [11], [12], [13] sobiva toiduõliga sisse.
- Tootte sisselülitamine: Ühendage pistik [4] sobivasse pistikupesasse. Punane märgutuli [2] süttib.
- Tootte väljalülitamine: Lahutage pistik pistikupesast. Punane märgutuli [2] kustub.
- Hoidke toode kuumenemise aja suletuna.
- Kuumutage toodet kuni rohelise märgutule [3] süttimiseni.

Märgutuli	Olek
Punane märgutuli [2]	Toode on sisse lülitatud põleb
Punane märgutuli [2]	Toode on välja lülitatud ei põle
Roheline märgutuli [3] ei põle	Toode kuumeneb.
Roheline märgutuli [3] põleb	Küpsetustemperatuur on saavutatud.

❗ **MÄRKUS:** Töö ajal lülitub roheline märgutuli [3] aeg-ajalt sisse ja välja. See näitab, et toode kuumeneb seadistatud töötemperatuurile tagasi.

- Seda toodet kasutatakse vahvlite ja võileibade valmistamiseks ning grillimiseks (vt järgmisi lõike).

Soovitatud küpsetamis-/grillimisajad

Võileivad	4 kuni 5 minutit
Grillimine	4 kuni 9 minutit (kontrollige regulaarselt küpsusastet)
Vahvlid (magusad/ soolased)	8 minutit

Ainult orientiiriks (hinnangulised küpsetamisajad leiata jaotisest „Retseptid“)

● Võileibade küpsetamine

Sobib kasutamiseks: Magusa või soolase täidisega võileivataskud

Vahetatavad plaadid:

Võileivaplaadid (ülemine ja alumine plaat) 11

- Avage lukk 1. Avage toode.
- Asetage 2 ettevalmistatud võileiba alumisele võileivaplaadile 11.
- Sulgege toode. Sulgege lukk 1. Võileibu küpsetatakse.

ⓘ MÄRKUS: Küpsetamine kestab umbes 4 kuni 5 minutit. Olenevalt sellest, kui krõbedad peavad võileivad olema, võib küpsetamisaega lühendada või pikendada.

- Võileibade eemaldamine: Kasutage plastist/puidust labidat (või muud sobivat mittemetallist tööriista), et vältida toote nakkumist takistava kihi kahjustamist.
- Võileibade küpsetamise ajal lülitub roheline märgutuli 3 välja ja uuesti sisse. See annab märku vajaliku töötemperatuuri reguleerimisest.
- Kui küpsetamine on lõpetatud: Lahutage pistik 4 pistikupesast.

● Grillimine

Sobib kasutamiseks: Väiksemate lihatükkide, vorstikeste, köögivilja grillimine

Vahetatavad plaadid:

Grillplaadid (ülemine ja alumine plaat) 12

- Avage lukk 1. Avage toode.
- Asetage grillitav toit alumisele grillplaadile 12.
- Sulgege toode. Sulgege lukk 1. Grillitavat toitu kuumtöödeldakse.

⚠ ETTEVAATUST! Pritsimisoht! Ärge kasutage tilkuvat, märga grillitavat toitu. Pöörake toote avamisel tähelepanu rasvapritsetele ja tõusvatele aurudele.

ⓘ MÄRKUS: Grillimine kestab umbes 4 kuni 9 minutit. Kontrollige regulaarselt küpsusastet.

- Grillitava toidu eemaldamine: Kasutage plastist/puidust labidat (või muud sobivat mittemetallist tööriista), et vältida toote nakkumist takistava kihi kahjustamist.
- Grillitava toidu kuumtöötlemise ajal lülitub roheline märgutuli 3 välja ja uuesti sisse. See annab märku vajaliku töötemperatuuri reguleerimisest.
- Kui grillimine on lõpetatud: Lahutage pistik 4 pistikupesast.

● Vahvlite küpsetamine

Sobib kasutamiseks: Magusad või soolased vahvlid

Vahetatavad plaadid:

Vahvliplaadid (ülemine ja alumine plaat) 13

- Avage lukk 1. Avage toode.
- Kasutage puidust või kuumakindlast plastist kulpi, et kallata tainas alumisele vahvliplaadile 13. Ärge kasutage metallist kulpi, kuna see võib kahjustada vahvliplaatide nakkumist takistavat pinda.
- Ärge täitke alumist vahvliplaati 13 üle.
- Sulgege toode. Sulgege lukk 1. Tainast küpsetatakse.

i MÄRKUS: Küpsetamine kestab umbes 8 minutit. Olenevalt sellest, kui pruunid peavad vahvlid olema, võib küpsetamisega lühendada või pikendada.

- Vahvlite eemaldamine: Kasutage plastist/puidust labidat (või muud sobivat mittemetallist tööriista), et vältida toote nakkumist takistava kihi kahjustamist.
- Vahvlite küpsetamise ajal lülitub roheline märgutuli 3 välja ja uuesti sisse. See annab märku vajaliku töötemperatuuri reguleerimisest.
- Kui küpsetamine on lõpetatud: Lahutage pistik 4 pistikupesast.

● Retseptid

● Tuunikalaga võileib

Vahetatavad plaadid:

Võileivaplaadid (ülemine ja alumine plaat) 11

Koostisained:

4 viilu	Rõstsaia
85 g	Tahiinit
85 g	Madala rasvasisaldusega kreeka jogurtit
80 g	Tuunikala
65 g	Värsket basiilikut
1	Pressitud sidruni mahl
14 ml	Oliivõli
1 näpuotsatäis	Soola
1 näpuotsatäis	Pipart

Valmistamine:

- Kuumutage toodet.
- Segage kokku tahiini, kreeka jogurt ja sidrunimahl ning maitsestage basiiliku, soola ja pipraga.
- Lisage oliivõli tahiini-jogurtikastmesse. Jaotage tahiini-jogurtikaste kahele röstsaiaviilule.
- Jaotage peale nõrutatud tuunikala.
- Asetage peale ülejäänud röstsaiaviilud.
- Küpsetage umbes 4 minutit.
- Serveerige kohe.

● Kalkunivõileib

Vahetatavad plaadid:

Võileivaplaadid (ülemine ja alumine plaat) 11

Koostisained:

4 viilu	Röstsaia
2 viilu	Noort Gouda juustu
50 g	Lõigatud kalkunirinda
10 g	Sinepit
½	Sibulat
1 näpuotsatäis	Soola
1 näpuotsatäis	Pipart

Valmistamine:

- Kuumutage toodet.
- Jaotage sinep röstsaiaviilude siseküljele.
- Tükeldage sibul.
- Jaotage kalkunirind ja sibul kahele röstsaiaviilule.
- Puistake üle soola ja pipraga.
- Asetage peale juustuviilud.
- Asetage peale ülejäänud röstsaiaviilud.
- Küpsetage umbes 4 minutit.
- Serveerige kohe.

● Belgia vahvlid

Vahetatavad plaadid:

Vahvliplaadid (ülemine ja alumine plaat) 13

Koostisained:

5	Muna
250 g	Võid
200 g	Suhkrut
400 ml	Piim
500 g	Tavajahu
2 pakk	Vanillisuhkrut
5 g	Küpsetuspulbrit

Valmistamine:

- Kuumutage toodet.
- Segage munad, vanillisuhkur, suhkur ja või keskmise suurusega kausis segamini.
- Lisage kaussi küpsetuspulber, umbes pool jahust ja pool piimast ning segage läbi.
- Lisage ülejäänud jahu ja piim. Segage, kuni tainas on kreemjas.
- Pihustage mõlemale vahetatavale plaadile 13 küpsetusõli.
- Jaotage tainas ühtlaselt alumisele vahetatavale plaadile. Küpsetage 8 minutit.

● Mustikavahvlid

Vahetatavad plaadid:

Vahvliplaadid (ülemine ja alumine plaat) 13

Koostisained:

120 ml	Taimeõli
250 ml	Piim
2	Muna
200 g	Suhkrut
170 g	Tavajahu
2,5 g	Küpsetuspulbrit
130 g	Mustikaid (värsked või külmutatud)

Valmistamine:

- Kuumutage toodet.
- Segage suures kausis omavahel õli, piim, munad ja suhkur. Lisage jahu ja küpsetuspulber. Segage korralikult läbi.
- Lisage segades mustikad.
- Pihustage mõlemale eemaldatavale vahetatavale plaadile 13 küpsetusõli.
- Jaotage tainas ühtlaselt alumisele vahetatavale plaadile. Küpsetage umbes 10 minutit kuldpruuniks.

● Singi-/juustuvahvlid

Vahetatavad plaadid:

Vahvliplaadid (ülemine ja alumine plaat) 13

Koostisained:

570 g	Külmutatud riivkartulikooge
225 g	„Schwarzwälder“ sinki, kuubikutena
200 g	Riivitud Cheddari juustu
3	Suurt muna, lahti klopitud
2 küünt	Küüslauku (hakitud)
2 tl	Hakitud värsked petersellilehti
½ tl	Kuivatatud tüümiani
¼ tl	Suitsutatud paprikat

Maitsestage soola ja värskelt jahvatatud musta pipraga

Valmistamine:

- Sulatage külmutatud riivkartulikoogid üles.
- Kuumutage toodet.
- Pihustage mõlemale eemaldatavale vahetatavale plaadile 13 küpsetusõli.
- Segage suures kausis riivkartulikoogid, sink, juust, munad, küüslauk, petersell, tüümian ja paprika. Maitsestage soola ja pipraga.
- Jaotage kartulisegu ühtlaselt alumisele vahetatavale plaadile. Küpsetage umbes 7 minutit kuldpruuniks ja krõbedaks.
- Serveerige kohe.

● Belgia Brownie-vahvlid

Vahetatavad plaadid:

Vahvliplaadid (ülemine ja alumine plaat) 13

Koostisained:

180 g	Tavajahu
65 g	Magustamata kakaopulbrit
20 g	Kristallsuhkrut
1 tl	Küpsetuspulbrit
1 tl	Meresoola
10 spl	Sulatatud võid, soolata
2	Suurt muna
2 tl	Vaniljeekstrakti
60 ml	Vesi
120 g	Väikeseid šokolaaditükke

- **Valikulised koostisosad:** Vanillijäätis, šokolaadikaste, tuhksuhkur

Valmistamine:

- Kuumutage toodet. Segage jahu, kakaopulber, suhkur, küpsetuspulber ja sool suures kausis segamini. Sulatage või, pange kõrvale ja laske veidi jahtuda.
- Segage munad, vanilliekstrakt ja vesi väikeses kausis läbi. Lisage munasegu kuivmassi hulka. Segage sulatatud või kiiresti sisse. Lisage šokolaaditükid.
- Pihustage mõlemale vahetatavale plaadile 13 küpsetusõli.
- Jaotage tainas ühtlaselt alumisele vahetatavale plaadile. Küpsetage umbes 3 minutit.
- Tõstke kaas üles, et vahvliit kontrollida. Vahvel peaks olema täielikult vormitud, kuid pehme.
- Serveerige tuhksuhkru, vanillijäätise või šokolaadikastmega.

● Krevetivardad ploomidega

Vahetatavad plaadid:

Grillplaadid (ülemine ja alumine plaat) 12

Koostisained:

- 2 spl Rapsiõli
- 2 spl Koriandrit (värskelt hakitud)
- 1 tl Laimikoort (värskelt riivitud)
- 3 spl Laimimahla
- ½ tl Soola
- 12 Toorest krevetti (8 kuni 12 krevetti 500 g kohta / kooritud ja soolikad välja võetud)
- 3 Jalapenot (pikuti neljaks lõigatud, seemnetest puhastatud)
- 2 Ploomi (kivideta ja kuueks osaks lõigatud)

Valmistamine:

- Kuumutage toodet.
- Segage suures kausis omavahel rapsiõli, koriander, laimikoort, laimimahl ja sool.
- Pange 3 supilusikatäit segu väikesesse kausi ja asetage kõrvale.
- Lisage segule krevetid, jalapenod ja ploomid. Segage, et katta kõik koostisosad ja seejärel marineerige.
- Jaotage krevetid, jalapenod ja ploomid ühtlaselt 4 vardale (25 cm). Visake marinaad ära.
- Grillige vardaid, kuni krevetid on läbiküpsetatud. Grillige vardaid igast küljest umbes 2 minutit ja seejärel pöörake.
- Piserdage ülejäänud marinaadiga.

● Puhastamine ja hooldus

⚠ OHT! Elektrilöögi oht! Enne puhastamist: Lahutage toode alati vooluvõrgust.

⚠ HOIATUS! Ärge kastke toote elektrikomponente vette ega muudesse vedelikesse. Ärge kunagi hoidke toodet voolava vee all.

⚠ ETTEVAATUST! Kuum pind! Ärge puhastage toodet vahetult pärast kasutamist. Laske tootel enne jahtuda.

❗ MÄRKUS: Puhastage toodet kohe pärast jahutamist. Kui toiduainete jäägid on kuivanud, on neid palju raskem eemaldada.

Osa	Puhastusmeetod
■ Võileivagrill	■ Pühkige korpus kergelt niisutatud lapiga. Vajaduse korral lisage veidi puhastusvahendit.
■ Vahetatavad plaadid 11 , 12 , 13	■ Jälgige, et toote sisemusse ei satuks vett ega muid vedelikke.
■ Vahetatava- te plaatide alumistel külgedel olevad vaheruumid	■ Loputage vahetatavaid plaate vee ja/ või õrnatoimelise puhastusvahendiga. Vahetatavaid plaate võib puhastada ka nõudepesumasinas.
■ Kuumutusele- ment 6	■ Rasva ja vedelike eemaldamine: Kasutage majapidamispaperit.
■ Lukk 1	■ Tugevamate, kõrbenud jääkide eemaldamine: Kasutage puidust labidat või väikesi puidust tikke.

- Ärge puhastage toodet või tarvikuid abrasiivsete või agressiivsete puhastusvahenditega ega kõvade harjadega.
- Pärast puhastamist ja enne toote uuesti kasutamist: Kuivatage kõiki osi hoolikalt.

● Tõrgete kõrvaldamine

Probleem	Lahendus
Toode ei tööta.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ühendage toitejuhe 4 sobivasse pistikupesasse.
Vahvlid/võileivad on liiga tumedad.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Lühendage küpsetamisaega.
Vahvlid/võileivad on liiga heledad.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Pikendage küpsetamisaega.
Valmis küpsetatud vahvlid/võileibu saab ainult raskesti tootelt eemaldada.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Määrige vahetatavad plaadid 11, 13 enne küpsetamist kergelt sisse. ■ Proovige mõnda muud retsepti.

● Hoiustamine

- ⚠ ETTEVAATUST! Kuum pind!** Ärge pange toodet seisma kohe pärast kasutamist. Laske tootel enne jahtuda.
- Puhastage toodet enne hoiustamist.
 - Kerige toitejuhe **4** toote alumisel küljel juhtmeheidiku **5** ümber.
 - Kui te toodet ei kasuta, hoidke seda originaalpakendis.
 - Hoidke toodet kuivas kohas, kus lapsed sellele ligi ei pääse.

● Jäätmekäitlus

Pakend koosneb keskkonnoõbralikest materjalidest, mida saab käidelda kohalikes ringlussevõtu keskustes.



Jälgige prügi sorteerimisel pakkematerjalide tähistusi, mis koosnevad lühenditest (a) ja numbritest (b) ning nende tähendused on järgmised: 1–7: plastik / 20–22: paber ja papp / 80–98: liitmaterjalid.



Küsi vana toote käitlemise võimaluste kohta oma valla- või linnavalitsusest.



Ärge visake oma vana toodet keskkonna kaitsmise huvides olmeprügi hulka, käideldge see nõuetekohaselt. Kogumispunktide ja nende lahtioleku aegade kohta saate teavet asjakohasest haldusasutusest.

● **Garantii**

Toode on valmistatud rängeid kvaliteedinõudeid järgides ja on enne tarnimist hoolikalt üle kontrollitud. Kui sellel tootel esineb puudusi, on teil seaduslik õigus nende lahendamiseks müüja poole pöörduda. Neid seadusega ettenähtud õigusi ei piira meie allpool esitatud garantiitingimused.

Sellel tootel on 3-aastane garantii alates selle ostuhetkest. Garantii hakkab kehtima ostukuupäevast. Palun hoidke originaal-kaastšekk alles. See dokument tõestab ostu sooritamist.

Kui tootel ilmneb 3 aasta jooksul materjali- või tootmisvigu, parandame või asendame (meie enda valikul) toote teie jaoks tasuta. Garantii ei kehti, kui toodet on kahjustatud, valesti kasutatud või hooldatud.

Garantii kehtib materjali- ja tootmisvigade korral. See garantii ei laiene tooteosadele, mis tavalisel kasutamisel kuluvad (nt patareid) ja mida seetõttu käsitletakse kuluosadena ning kergesti purunevate osade kahjustustele, nt lülitiitele, akudele või klaasist valmistatud osadele.

● **Garantii käsitlemine**

Selleks et teie mureküsimus saaks kiire lahenduse, järgige palun alltoodud juhiseid:

Kõikide päringute jaoks hoidke oma ostu tõendamiseks alles kassatšekk ja toote number (IAN 389778_2201).

Toote numbril leiate tüübisildilt, graveeringult, oma kasutusjuhendi tiitellehelt (all vasakul) või toote taga- või allosas olevalt kleebiselt.

Toote toimivusvigade või muude puuduste korral võtke kõigepealt telefoni või e-posti teel ühendust alltoodud teenindusosakonnaga.

Lisades defektsele tootele ostudokumendi (kassatšeki), kirjelduse toote puuduste kohta ja andmed selle kohta, millal need ilmsid, saate selle tasuta saata teile teadaantud teeninduse aadressile.

● **Teenindus**

Teenindus Eestis

Tel: 8000049117

E-posti aadress: owim@lidl.ee



Izmantotie brīdinājumi un simboli	Lpp.	90
Ievads	Lpp.	90
Paredzētais lietojums	Lpp.	91
Piegādes komplekts	Lpp.	91
Daļu apraksts	Lpp.	91
Tehniskie parametri	Lpp.	91
Drošības norādes	Lpp.	91
Pirms pirmās lietošanas	Lpp.	95
Montāža	Lpp.	95
Lietošana	Lpp.	95
Sendviču cepšana	Lpp.	96
Grilēšana	Lpp.	96
Vafeļu cepšana	Lpp.	97
Receptes	Lpp.	97
Tunča sendvičs	Lpp.	97
Tītara sendvičs	Lpp.	98
Beļģijas vafeles	Lpp.	98
Melleņu vafeles	Lpp.	98
Šķiņķa/siera vafeles	Lpp.	99
Beļģijas brownie vafeles	Lpp.	99
Garneļu iesmi ar plūmēm	Lpp.	100
Tīrīšana un kopšana	Lpp.	100
Kļūdu novēršana	Lpp.	101
Glabāšana	Lpp.	101
Utilizācija	Lpp.	101
Garantija	Lpp.	102
Rīcība garantijas gadījumā	Lpp.	102
Serviss	Lpp.	102

● Paredzētais lietojums

Šis produkts ir paredzēts vafeļu, sendviču gatavošanai, kā arī grilēšanai. Neizmantojiet to citiem mērķiem.

Izstrādājumu paredzēts lietot tikai privātajās mājstāšanās, bet ne komerciāliem nolūkiem.

Ražotājs neatbild par zaudējumiem, kas radušies nepareizas lietošanas dēļ.

● Piegādes komplekts

Pēc izstrādājuma izņemšanas no iepakojuma pārbaudiet, vai ir piegādātas visas daļas un vai tās nav bojātas. Pirms lietošanas noņemiet visus iepakojuma materiālus.

- 1x Sviestmaižu tosteris
- 3x Maināmi plāksņu komplekti
- 1x Lietošanas pamācība

● Detaļu apraksts

Pirms lasīšanas atveriet salocīto lapu ar attēliem. Iepazīstieties ar visām izstrādājuma funkcijām.

A att.

- 1 Fiksators
- 2 Sarkanā indikatora lampiņa (darbība)
- 3 Zaļā indikatora lampiņa (sildīšana)
- 4 Pieslēguma vads ar kontaktdakšu
- 5 Kabeļa tinējs
- 6 Sildelements
- 7 Lielas āķu skavas
- 8 Atbloķēšanas sviras
- 9 Ārējie fiksācijas cilpas (mazie)
- 10 Iekšējās fiksācijas cilpas (lielas)
- 11 Sendviču plāksne (augšējā un apakšējā plāksne)
- 12 Grila plāksne (augšējā un apakšējā plāksne)
- 13 Vafeļu plāksne (augšējā un apakšējā plāksne)

● Tehniskie parametri

Ieejas spriegums: 220–240 V~,
50/60 Hz

Enerģijas patēriņš: 750 W

Aizsargklase: I

Sertifikāts

HG07747	GS (TÜV SÜD)
HG07747-BS	-
HG07747-CH	-



Drošības norādes

**PIRMS IZSTRĀDĀJUMA
LIETOŠANAS IEPAZĪSTIETIES
AR VISĀM DROŠĪBAS UN
LIETOŠANAS NORĀDĒM!
JA NODODAT ŠO
IZSTRĀDĀJUMU CITIEM,
NODODIET ARĪ VISUS
DOKUMENTUS!**

Lietošanas pamācības
nieievērošanas dēļ radušos
zaudējumu gadījumā tiek
zaudētas garantijas tiesības!

Ražotājs neatbild par turpmākiem
zaudējumiem! Ražotājs
neatbild par materiālajiem
zaudējumiem vai personai
nodarītiem kaitējumiem, kas
radušies neatbilstošas lietošanas
vai drošības norādījumu
nieievērošanas dēļ!

Bērni un personas ar ierobežotām spējām

⚠️ BRĪDINĀJUMS! DZĪVĪBAS APDRAUDĒJUMS UN NELAIMES GADĪJUMU RISKS ZĪDAIŅIEM UN MAZIEM BĒRNIEM!

Neatstājiet bērnus bez uzraudzības, ja tiem ir pieejams iepakojuma materiāls. Iepakojuma materiāls rada nosmakšanas risku.

Bērni bieži nenovērtē ar to saistītos riskus. Uzglabājiet iepakojuma materiālus bērniem nepieejamā vietā.

- Izstrādājumu var lietot bērni no 8 gadu vecuma un personas ar ierobežotām fiziskajām, sensorajām vai garīgajām spējām vai kam ir nepietiekama pieredze un zināšanas, ja viņas tiek uzraudzītas vai ir instruētas par to, kā droši lietot izstrādājumu, un saprot ar izstrādājuma lietošanu saistītos riskus.
- Bērni nedrīkst rotaļāties ar izstrādājumu.
- Tīrīšanu un apkopi, kas jāveic lietotājam, nedrīkst veikt bērni, ja tie nav sasnieguši 8 gadu vecumu un netiek uzraudzīti.

- Bērni, kas jaunāki par 8 gadiem, nedrīkst izmantot izstrādājumu un pieslēguma vadu.

Paredzētais lietojums

⚠️ BRĪDINĀJUMS!

Nelietpratīgas lietošanas dēļ var rasties savainojumi. Izstrādājumu lietojiet tikai saskaņā ar šo pamācību. Nemēģiniet pārveidot izstrādājumu nekādā veidā.

Elektrodrošība

⚠️ BĪSTAMI! Elektriskās strāvas trieciena risks!

Nekad nemēģiniet remontēt izstrādājumu pašu spēkiem. Darbības traucējuma gadījumā izstrādājumu drīkst remontēt tikai kvalificēts personāls.

⚠️ BRĪDINĀJUMS!

Elektriskās strāvas trieciena risks!

Neiegremdējiet izstrādājumu ūdenī vai citos šķidrumos. Nekad neturiet izstrādājumu zem tekoša ūdens.

⚠️ BRĪDINĀJUMS!

Elektriskās strāvas

trieciena risks! Nelietojiet bojātu izstrādājumu. Ja izstrādājums ir bojāts, atvienojiet to no elektrotīkla un vērsieties pie tirgotāja.

- Aizliegts lietot izstrādājumu, ja tas ir nokritis vai tam ir redzami bojājumi.
- Ja šis izstrādājums ir pieslēgts strāvas tīklam, tas pastāvīgi ir ieslēgts.
- Pirms pievienojat izstrādājumu barošanas avotam, pārliedzinieties, vai avota spriegums un nominālā strāva atbilst izstrādājuma datu plāksnītē norādītajai energoapgādes informācijai.
- Regulāri pārbaudiet, vai kontaktdakša un pieslēguma vads nav bojāti.

Ja pieslēguma vads ir bojāts, lai novērstu iespējamus riskus, tā nomaiņa ir jāveic ražotājam, tā klientu dienestam vai līdzīgi kvalificētiem speciālistiem.

- Sargājiet pieslēguma vadu no bojājumiem. Raugieties, lai tas neatrastos uz asām malām, netiktu saspiests vai saliekts. Raugieties, lai pieslēguma vads neatrastos karstu virsmu un atklātas liesmas tuvumā.

⚠️ PIESARDZĪBU! Karsta

virsmā!

Izstrādājums izmantošanas laikā kļūst karsts. Nepieskarieties izstrādājumam izmantošanas laikā vai tūlīt pēc tās.

- Lietošanas laikā uzmanieties, jo rokturis var nedaudz sakarst.

Lietošana

- Ja izstrādājums ir pieslēgts strāvas tīklam, neatstājiet to bez uzraudzības.
- Nekustiniet izstrādājumu, kamēr tas darbojas.
- Nelietojiet izstrādājumu bez ievietotām noņemamām plāksnēm.
- Nenovietojiet izstrādājumu uz karstām virsmām (gāzes plīts, elektriskās plīts, krāsns u. c.).

- Lietojiet izstrādājumu uz līdzenas, stabilas, tīras, karstumizturīgas un sausas virsmas.
- Neapklājiet izstrādājumu, kamēr tas tiek lietots, vai neilgi pēc lietošanas, kad tas vēl ir silts.
- Pārlicinieties, vai pieslēguma vads nav saspiests ar noņemamajām plāksnēm vai pieskaras noņemamo plāksņu malām.
- Nav ieteicams izmantot pagarinātājus. Taču, ja no pagarinātāja lietošanas nav iespējams izvairīties, tad tam jābūt paredzētam vismaz 10 A strāvas plūsmai.
- Pieslēguma vadu un pagarinātāju novietojiet tā, lai aiz tiem nevarētu paklupt un netiktu radīti bojājumi vai savainojumi.
- Izstrādājums nav paredzēts lietošanai ar ārēju taimeru vai atsevišķu attālinātas darbības sistēmu.

- Lai izstrādājumu iestatītu uz 50 vai 60 Hz, lietotājam nav jāveic nekādas papildu darbības. Izstrādājums automātiski tiek iestatīts uz 50 vai 60 Hz.

Tīrīšana un glabāšana

- ▲ **BRĪDINĀJUMS! Traumu risks!** Atvienojiet izstrādājumu no strāvas tīkla pirms tīrīšanas vai tad, kad tas vairs netiek lietots.
- Neuzglabājiet karstu izstrādājumu skapī vai iepakojumā.
- Nevelciet kontaktdakšu aiz pieslēguma vada, lai to atvienotu no kontaktligzdas.
- Sargājiet izstrādājumu, pieslēguma vadu un kontaktdakšu no putekļiem, tiešiem saules stariem, pilieniem un šļakatām.
- Glabājiet izstrādājumu vēsā, sausā vietā, kas pasargāta no mitruma un kurai nevar piekļūt bērni.
- Sargājiet izstrādājumu no karstuma. Nenovietojiet izstrādājumu atklātas liesmas vai siltuma avotu, piemēram, krāsns vai sildierīču, tuvumā.

● Pirms pirmās lietošanas

- Noņemiet iepakojumu. Pārbaudiet, vai ir pieejamas visas daļas un vai tās ir pilnīgas.
- Ražošanas laikā dažas daļas aizsardzības nolūkā tiek pārklātas ar plānu eļļas kārtiņu. Pirms izstrādājuma pirmās lietošanas reizes to darbiniet bez sastāvdaļām, lai iztvaikotu visas atliekas.
- Notīriet izstrādājumu un piederumus (skat. nodaļu "Tīrīšana un kopšana").

❗ **NORĀDES:**

- Pirmo reizi karsējot izstrādājumu, var būt neliela smaka. Nodrošiniet atbilstošu ventilāciju šajā vietā.
- Izmetiet pirmo grilēto vai cepto pārtiku.

● Montāža

⚠️ BRĪDINĀJUMS! Elektriskās strāvas trieciena risks! Pirms noņemamo plāksņu [11], [12], [13] ievietošanas/ noņemšanas: Atvienojiet kontaktdakšu [4] no kontaktligzdas.

⚠️ PIESARDZĪBU! Karsta virsma! Noņemamās plāksnes [11], [12], [13] nedrīkst mainīt/ noņemt tūlīt pēc darbības. Vispirms ļaujiet izstrādājumam atdzist.

levietojiet noņemamās plāksnes

- Atveriet fiksatoru [1]. Atveriet izstrādājumu.
 - Novietojiet vēlamās noņemamās plāksnes iekšējās fiksācijas cilpas [10] lielajās āķa skavās [7].
 - Nospiediet noņemamo plāksni uz leju, līdz tā nofiksējas savā vietā.
 - Atkārtojiet šo darbību izstrādājuma otrā pusē.
- ❗ **NORĀDE:** Izmantojiet tikai tāda paša veida noņemamās plāksnes.

Noņemiet noņemamās plāksnes

- Atveriet fiksatoru [1]. Atveriet izstrādājumu.
- Pavelciet atbloķēšanas sviras [8]. Noņemiet noņemamo plāksni.
- Atkārtojiet šo darbību izstrādājuma otrā pusē.

● Lietošana

- **Sagatavošana:** Ieeļļojiet augšējo un apakšējo noņemamo plāksni [11], [12], [13] ar piemērotu cepamo eļļu.
- Izstrādājuma ieslēgšana: Pieslēdziet kontaktdakšu [4] piemērotai kontaktligzdai. Deg sarkanā indikatora lampiņa [2].
- Izstrādājuma izslēgšana: Atvienojiet kontaktdakšu no kontaktligzdas. Sarkanā indikatora lampiņa [2] nodziest.
- Atstājiet izstrādājumu aizvērtu, kamēr tas uzkarst.
- Uzkaršējiet izstrādājumu, līdz iedegas zaļā indikatora lampiņa [3].

Indikatora lampiņa	Statuss
Sarkanā indikatora lampiņa [2] deg	Izstrādājums ieslēgts
Sarkanā indikatora lampiņa [2] nedeg	Izstrādājums izslēgts
Zaļā indikatora lampiņa [3] nedeg	Izstrādājums tiek uzkaršēts/karsēts no jauna.
Zaļā indikatora lampiņa [3] deg	Tika sasniegta cepšanas temperatūra.

- ❗ **NORĀDE:** Darbības laikā zaļā indikatora lampiņa [3] pārmaiņus tiek ieslēgta un izslēgta. Tas norāda, ka izstrādājums atkal ir sakarsis līdz darba temperatūrai.

- Šis produkts ir paredzēts vafeļu, sendviču gatavošanai, kā arī grilēšanai (skat. nākamās sadaļas).

Ieteicamais cepšanas/grilēšanas laiks

Sendviči	No 4 līdz 5 minūtes
Grilēšana	No 4 līdz 9 minūtes (regulāri pārbaudiet gatavošanas stāvokli)
Vafeles (saldas/ pikantas)	8 minūtes

Tikai informatīvi (paredzētie cepšanas laiki norādīti nodaļā "Receptes")

● Sendviču cepšana

Piemērota: Sendviču maisiņi ar saldu vai pikantu pildījumu

Noņemamās plāksnes:

Sendviču plāksnes (augšējā un apakšējā plāksne) **[11]**

- Atveriet fiksatoru **[1]**. Atveriet izstrādājumu.
- Novietojiet 2 sagatavotos sendvičus uz apakšējās sendviču plāksnes **[11]**.
- Aizveriet izstrādājumu. Aizveriet fiksatoru **[1]**. Sendviči tagad tiek cepti.

[i] NORĀDE: Cepšanas process ilgst apmēram 4 līdz 5 minūtes. Atkarībā no tā, cik sendvičiem jābūt kraukšķīgām, cepšanas laiku var saīsināt vai pagarināt.

- Noņemiet sendvičus: Izmantojiet plastmasas/ koka lāpstiņu (vai citu piemērotu nemetālisku instrumentu), lai nesabojātu izstrādājuma nelipīgo pārklājumu.
- Kamēr sendviči cepās, zaļā indikatora lampiņa **[3]** izslēdzas un atkal ieslēdzas. Tas norāda nepieciešamās darba temperatūras regulēšanu.
- Kad cepšanas process ir noslēdzies: Atvienojiet kontaktdakšu **[4]** no kontaktligzdas.

● Grilēšana

Piemērota: Grilējiet mazākus gaļas gabalus, desas, dārzeņus

Noņemamās plāksnes:

Grila plāksnes (augšējā un apakšējā plāksne) **[12]**

- Atveriet fiksatoru **[1]**. Atveriet izstrādājumu.
- Novietojiet grilējamo ēdienu uz apakšējās grila plāksnes **[12]**.
- Aizveriet izstrādājumu. Aizveriet fiksatoru **[1]**. Ēdiens ir pagatavots.

[!] PIESARDZĪBU! Šļakatu risks!

Nelietojiet mitru pārtiku, kas pil. Atverot izstrādājumu, pievērsiet uzmanību tauku šļakatām un izplūstošajiem tvaikiem.

[i] NORĀDE: Grilēšana ilgst apmēram 4 līdz 9 minūtes. Regulāri pārbaudiet gatavošanas stāvokli.

- Ēdiena izņemšana: Izmantojiet plastmasas/ koka lāpstiņu (vai citu piemērotu nemetālisku instrumentu), lai nesabojātu izstrādājuma nelipīgo pārklājumu.
- Kamēr ēdiens gatavojas, zaļā indikatora lampiņa **[3]** izslēdzas un atkal ieslēdzas. Tas norāda nepieciešamās darba temperatūras regulēšanu.
- Kad grilēšana ir pabeigta: Atvienojiet kontaktdakšu **[4]** no kontaktligzdas.

● Vafeļu cepšana

Piemērota: Saldo vai pikanto vafeļu gatavošanai

Noņemamās plāksnes:

Vafeļu plāksnes (augšējā un apakšējā plāksne) **13**

- Atveriet fiksatoru **1**. Atveriet izstrādājumu.
- Ar koka vai karstumizturīgu špakteļlāpstiņu mīklu leļiet uz apakšējās vafeļu plāksnes **13**. Nelietojiet metāla špakteļlāpstiņu, jo tā var sabojāt nelipīgo pārklājumu uz vafeļu plāksnēm.
- Nepārpildiet apakšējo vafeles plāksni **13**.
- Aizveriet izstrādājumu. Aizveriet fiksatoru **1**. Tagad mīkla cepās.

i **NORĀDE:** Cepšanas process ilgst apmēram 8 minūtes. Atkarībā no tā, cik brūnas vafeles vēlaties iegūt, cepšanas laiku var saīsināt vai pagarināt.

- Izņemiet vafeles: Izmantojiet plastmasas/koka lāpstiņu (vai citu piemērotu nemetālisku instrumentu), lai nesabojātu izstrādājuma nelipīgo pārklājumu.
- Kamēr vafeles cepās, zaļā indikatora lampa **3** izslēdzas un atkal ieslēdzas. Tas norāda nepieciešamās darba temperatūras regulēšanu.
- Kad cepšanas process ir noslēdzies: Atvienojiet kontaktdakšu **4** no kontaktligzdas.

● Receptes

● Tunča sendvičs

Noņemamās plāksnes:

Sendviču plāksnes (augšējā un apakšējā plāksne) **11**

Sastāvdaļas:

4 šķēles	Graudzēta maize
85 g	Tahini
85 g	Grieķu jogurts ar zemu tauku saturu
80 g	Tunci
65 g	Svaigs baziliks
1	Izspiests citronš
14 ml	Oliveļļas
1 šķipsna	Sāls
1 šķipsna	Pipari

Pagatavošana:

- Iepriekš uzkaršē izstrādājumu.
- Sajauciet tahini, grieķu jogurtu un citronu sulu un pievienojiet baziliku, sāli un piparus.
- Pievienojiet oliveļļu tahini jogurta mērcei. Izklājiet tahini jogurta mērci uz 2 grauzdiņu šķēlēm.
- Vīrsū izklājiet nosusinātu tunci.
- Pārklājiet ar otru grauzdiņa šķēli.
- Cepiet apmēram 4 minūtes.
- Pasniedziet nekavējoties.

● Titara sendvičs

Noņemamās plāksnes:

Sendviču plāksnes (augšējā un apakšējā plāksne) 11

Sastāvdaļas:

4 šķēles	Graudzēta maize
2 šķēles	Jaunais Gouda siers
50 g	Sagriezta fitara krūtiņa
10 g	Sinepes
½	Sīpols
1 šķipsna	Sāls
1 šķipsna	Pipari

Pagatavošana:

- Iepriekš uzkaršē izstrādājumu.
- Uzklājiet sinepes grauzdiņu šķēļu iekšpusē.
- Sagrieziet sīpolu mazos gabaliņos.
- Uzlieciet fitara krūtiņu un sīpolu uz 2 grauzdiņa šķēlēm.
- Uzkaisiet sāli un piparus.
- Virsū uzklājiet siera šķēles.
- Pārklājiet ar otru grauzdiņa šķēli.
- Cepiet apmēram 4 minūtes.
- Pasniedziet nekavējoties.

● Beļģijas vafeles

Noņemamās plāksnes:

Vafeļu plāksnes (augšējā un apakšējā plāksne) 13

Sastāvdaļas:

5	Olas
250 g	Sviests
200 g	Cukurs
400 ml	Piens
500 g	Universālie milti
2 paciņa	Vaniļas cukura
5 g	Cepamā pulvera

Pagatavošana:

- Iepriekš uzkaršē izstrādājumu.
- Vidēja izmēra bļodiņā saputojiet olas, vaniļas cukuru, cukuru un sviestu.
- Pievienojiet cepamo pulveri, apmēram pusi miltu un pusi piena un samaisiet.
- Pievienojiet atlikušos miltus un pienu. Samaisiet, līdz mikla ir krēmīga.
- Apsmidziniet abas noņemamās plāksnes 13 ar vārīšanas aerosolu.
- Vienmērīgi uzklājiet miklu uz apakšējās noņemamās plāksnes. Cepiet aptuveni 8 minūtes.

● Melleņu vafeles

Noņemamās plāksnes:

Vafeļu plāksnes (augšējā un apakšējā plāksne) 13

Sastāvdaļas:

120 ml	Augu eļļas
250 ml	Piens
2	Olas
200 g	Cukurs
170 g	Universālie milti
2,5 g	Cepamā pulvera
130 g	Mellenes (svaigas vai saldētas)

Pagatavošana:

- Iepriekš uzkaršē izstrādājumu.
- Lielā bļodā saputojiet eļļu, pienu, olas un cukuru. Pievienojiet miltus un cepamo pulveri. Labi samaisa.
- Pievieno mellenes.
- Apsmidziniet abas noņemamās plāksnes 13 ar gatavošanas aerosolu.
- Vienmērīgi uzklājiet miklu uz apakšējās noņemamās plāksnes. Cepiet apmēram 10 minūtes, līdz redzat zeltaini brūnu krāsu.

● Šķinča/siera vafeles

Noņemamās plāksnes:

Vafeļu plāksnes (augšējā un apakšējā plāksne) 13

Sastāvdaļas:

570 g	Saldēti rosti kartupeļi
	Melnā meža šķinčis, sagriezts
225 g	kubiņos
200 g	Rivēts Čedaras siers
3	Lielas olas, saputotas
2 daiviņas	Ķiploks (sasmalcināts)
	Sasmalcinātas svaigas
2 tējkarote	pētersīļu lapas
½ tējkarotes	Žāvēts timiāns
¼ tējkarotes	Kūpināti pipari

Pievienojiet sāli un svaigi maltus melnos piparus

Pagatavošana:

- Atsaldējiet rosti kartupeļus.
- Iepriekš uzksē izstrādājumu.
- Apsmidziniet abas noņemamās plāksnes 13 ar gatavošanas aerosolu.
- Lielā bļodā sajauciet rosti, šķinči, sieru, olas, ķiplokus, pētersīļus, timiānu un papriku. Pievienojiet sāli un piparus.
- Vienmērīgi uzklājiet kartupeļu maisījumu uz apakšējās noņemamās plāksnes. Cepiet apmēram 7 minūtes, līdz redzat zeltaini brūnu krāsu un sacepums kļūst kraukšķīgs.
- Pasniedziet nekavējoties.

● Beļģijas brownie vafeles

Noņemamās plāksnes:

Vafeļu plāksnes (augšējā un apakšējā plāksne) 13

Sastāvdaļas:

180 g	Universālie milti
65 g	Nesaldināts kakao pulveris
20 g	Cukura
1 tējkarote	Cepamā pulvera
1 tējkarote	Jūras sāls
10 ēdamkarotes	Kausēts sviests, nesālīts
2	Liela ola
2 tējkarote	Vaniļas ekstrakta
60 ml	Ūdens
120 g	Nelieli šokolādes gabaliņi

- **Papildu sastāvdaļas:** Vaniļas saldējums, šokolādes mērce, pūdercukurs

Pagatavošana:

- Iepriekš uzksē izstrādājumu. Lielā bļodā sajauciet miltus, kakao pulveri, cukuru, cepamo pulveri un sāli. Izkausējiet sviestu, nolieciet malā un ļaujiet tam nedaudz atdzist.
- Mazā bļodiņā saputojiet olas, vaniļas ekstraktu un ūdeni. Pievienojiet olu maisījumu sausajai masai. Ātri iemaisiet izkausētu sviestu. Pievienojiet šokolādes gabaliņus.
- Apsmidziniet abas noņemamās plāksnes 13 ar vārišanas aerosolu.
- Vienmērīgi uzklājiet mīklu uz apakšējās noņemamās plāksnes. Cepiet apmēram 3 minūtes.
- Paceliet vāku, lai pārbaudītu vafeles. Vafelei jābūt pilnībā izveidotai, bet mīkstai.
- Pasniedz ar pūdercukuru, vaniļas saldējumu vai šokolādes mērci.

● **Garneļu iesmi ar plūmēm**

Noņemamās plāksnes:

Grila plāksnes (augšējā un apakšējā plāksne) **12**

Sastāvdaļas:

- 2 ēdamkarotes Rapšu eļļas
- 2 ēdamkarotes Koriandrs (svaigi sasmalcināts)
- 1 tējkarote Laima miza (svaigi sarīvēta)
- 3 ēdamkarotes Laima sulas
- ½ tējkarotes Sāls
- 12 Svaigas garneles (no 8 līdz 12 garnelēm uz 500 g/ nomizotu un izķidātu)
- 3 Jalapeño pipari (sagriezti gareniski un ceturtdaļās, bez sēkliņām)
- 2 Plūmes (bez kauliņiem un nomizotas)

Pagatavošana:

- Iepriekš uzkaršē izstrādājumu.
- Lielā bļodā saputojiet rapšu eļļu, koriandru, laima mizu, laima sulu un sāli.
- Nelielā bļodā ielieciet 3 ēdamkarotes maisījuma un atlieciet malā.
- Pievienojiet maisījumam garneles, jalapeños un plūmes. Sajauciet, lai pārklātu visas sastāvdaļas, un pēc tam marinējiet.
- Vienmērīgi sadaliet garneles, jalapeños un plūmes uz 4 iesmiem (25 cm). Izlejiet marinādi.
- Grilējiet iesmus, līdz garneles ir gatavas. Grilējiet iesmus katrā pusē apmēram 2 minūtes un pēc tam pagrieziet.
- Uzpilniet pārējo marinādi.

● **Tīršana un kopšana**

⚠ BĪSTAMI! Elektriskās strāvas trieciena risks! Pirms tīršanas: Vienmēr atvienojiet izstrādājumu no energoapgādes.

- ⚠ BRĪDINĀJUMS!** Neiegremdējiet izstrādājuma elektriskās daļas ūdenī vai citos šķidrumos. Nekad neturiet izstrādājumu zem tekoša ūdens.

⚠ PIESARDZĪBU! Karsta virsma! Nefīriet izstrādājumu uzreiz pēc lietošanas. Vispirms ļaujiet izstrādājumam atdzist.

- ⓘ NORĀDE:** Tīriet izstrādājumu uzreiz pēc tā atdzišanas. Tiklīdz pārtikas paliekas ir piekaltušas, tās nav viegli noņemt.

Daļa	Tīršanas metode
■ Sviestmaižu tosteris	■ Noslaukiet korpusu ar nedaudz samitrinātu drānu. Ja nepieciešams, pievienojiet nedaudz mazgāšanas līdzekļa.
■ Noņemamās plāksnes 11, 12, 13	■ Nepieļaujiet ūdens vai citu šķidrumu iekļūšanu izstrādājuma iekšpusē.
■ Spraugas noņemamo plākšņu apakšpusēs	■ Noskalojiet noņemamās plāksnes ar ūdeni un/vai maigu mazgāšanas līdzekli. Noņemamās plāksnes var tīrīt arī trauku mazgājamajā mašīnā.
■ Sildelements 6	■ Tauku un šķidrumu noņemšana: Izmantojiet papīra dvieļa loksni.
■ Fiksators 1	■ Pielipušu, piedegušu atlieku noņemšana: Izmantojiet koka lāpstiņu vai mazus koka iesmus.

- Izstrādājuma vai piederumu tīrīšanai nelietojiet abrazīvus, agresīvus tīrīšanas līdzekļus vai cietas suku.
- Pēc tīrīšanas un pirms produkta atkārtotas lietošanas: Rūpīgi nosusiniet visas detaļas.

● Kļūdu novēršana

Problēmas	Novēršana
Izstrādājums nedarbojas.	■ Pievienojiet pieslēguma vadu 4 piemērotajai kontaktligzdai.
Vafeles/sendviči ir pārāk tumši.	■ Saīsiniet cepšanas laiku.
Vafeles/sendviči ir pārāk gaiši.	■ Pagariniet cepšanas laiku.
Apceptas vafeles/sendviči ir grūti noņemami no izstrādājuma.	■ Pirms cepšanas viegli ieeļļojiet noņemamās plāksnes 11 , 13 . ■ Izmēģiniet citu recepti.

● Glabāšana

PIESARDZĪBU! Karsta virsma!

- Nenovietojiet izstrādājumu glabāšanai uzreiz pēc lietošanas. Vispirms ļaujiet izstrādājumam atdzist.
- Pirms glabāšanas noīriet izstrādājumu.
 - Aptiniet pieslēguma vadu **4** ap kabeļa tinēju **5** izstrādājuma apakšpusē.
 - Kamēr nelietojat izstrādājumu, glabājiet to oriģinālajā iepakojumā.
 - Glabājiet izstrādājumu sausā, bērniem nepieejamā vietā.

● Utilizācija

Iepakojums ražots no videi draudzīgiem materiāliem, kurus varat utilizēt vietējās atkritumu pārstrādes iestādēs.



Šķirojot atkritumus, ievērojiet marķējumus uz iepakojuma materiāliem, kas ir apzīmēti ar saīsinājumiem (a) un numuriem (b) ar šādu nozīmi: 1–7: plastmasas / 20–22: papīrs un kartons / 80–98: saistvielas.



Informāciju par nolietotā izstrādājuma utilizāciju varat saņemt savā novada vai pilsētas pašvaldībā.



Kad izstrādājums ir nolietots, vides aizsardzības nolūkā neizmetiet to sadzīves atkritumos, bet gan veiciet pienācīgu utilizāciju. Informāciju par atkritumu nodošanas vietām un to darbalaikiem varat saņemt savā pašvaldībā.

● **Garantija**

Izstrādājums ir rūpīgi ražots saskaņā ar stingrām kvalitātes prasībām un pirms piegādes atbilstoši pārbaudīts. Ja izstrādājumam ir trūkumi, jums ir likumīgas tiesības iesniegt sūdzības izstrādājuma pārdevējam. Turpmāk sniegtie garantijas nosacījumi neierobežo šīs jūsu likumīgās tiesības.

Izstrādājumam tiek piemērota 3 gadu garantija kopš pirkuma datuma. Garantijas termiņš sākas ar pirkuma izdarīšanas datumu. Lūdzu, uzglabājiēt oriģinālo kases čeku drošā vietā. Šis dokuments ir nepieciešams kā pirkuma apliecinājums.

Ja 3 gadu laikā kopš izstrādājuma pirkuma datuma rodas materiāla vai ražošanas trūkums, izstrādājums tiks – pēc mūsu izvēles – bez maksas salabots vai nomainīts. Garantija zaudē spēku, ja izstrādājums ir sabojāts, tiek izmantots vai apkopts nepiemērotā veidā.

Garantijas atbildība attiecas uz materiāla vai ražošanas kļūdām. Garantija neattiecas uz izstrādājuma daļām, kas normālos apstākļos ar laiku nolietojas (piemēram, baterijas) vai ir dilstošas daļas, kā arī uz plīstošu daļu bojājumiem (piemēram, slēdži, akumulatori vai daļas, kas ražotas no stikla).

● **Rīcība garantijas gadījumā**

Lai Jūsu prasība tiktu ātrāk apstrādāta, lūdzu, ievērojiet tālāk sniegtās norādes.

Jebkādu prasību apstrādei kā pirkuma apliecinājumu, lūdzu, uzglabājiēt kases čeku un izstrādājuma numuru (IAN 389778_2201).

Izstrādājuma numurs norādīts tipa plāksnītē, gravējumā, lietošanas instrukcijas titullapā (apakšā, kreisajā pusē) vai kā uzlīme iepakojuma aizmugurē vai apakšā.

Ja izstrādājums darbojas kļūdaini vai tam ir citi trūkumi, lūdzu, vispirms sazinieties ar tālāk norādīto servisa daļu pa tālruni vai e-pastu.

Pēc tam izstrādājumu, kam konstatēts defekts, varat nosūtīt bez maksas uz Jums norādīto servisa adresi, pievienojot pirkuma apliecinājumu (kases čeku) un norādi par attiecīgo defektu un tā rašanās laiku.

● **Service**












 **Service Latvija**
Tāl.: 80005811
E-pasts: owim@lidl.lv



Verwendete Warnhinweise und Symbole	Seite 104
Einleitung	Seite 104
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	Seite 105
Lieferumfang	Seite 105
Teilebeschreibung	Seite 105
Technische Daten	Seite 105
Sicherheitshinweise	Seite 105
Vor der ersten Verwendung	Seite 109
Montage	Seite 109
Bedienung	Seite 109
Sandwiches backen	Seite 110
Grillen	Seite 110
Waffeln backen	Seite 111
Rezepte	Seite 111
Thunfisch-Sandwich	Seite 111
Truthahn-Sandwich	Seite 112
Belgische Waffeln	Seite 112
Blaubeer-Waffeln	Seite 112
Schinken-/Käsewaffeln	Seite 113
Belgische Brownie-Waffeln	Seite 113
Garnelenspieße mit Pflaumen	Seite 114
Reinigung und Pflege	Seite 114
Fehlerbehebung	Seite 115
Lagerung	Seite 115
Entsorgung	Seite 115
Garantie	Seite 116
Abwicklung im Garantiefall	Seite 116
Service	Seite 116

Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

	<p>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.</p>	 Wechselstrom/-spannung
		<p>Hz Hertz (Netzfrequenz)</p>
		<p>W Watt</p>
	<p>WARNUNG! Dieses Symbol mit dem Signalwort „Warnung“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine schwere Verletzung oder den Tod zur Folge haben kann.</p>	 HINWEIS: Dieses Symbol mit dem Signalwort „Hinweis“ bietet weitere nützliche Informationen.
		 Verwenden Sie das Produkt nur in trockenen Innenräumen.
	<p>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.</p>	 Gefahr – Risiko eines Stromschlags!
		 Vorsicht, heiße Oberfläche!
	<p>Symbol für Schutzterde</p>	 <p>Lebensmittelecht Dieses Produkt hat keine negativen Auswirkungen auf Geschmack oder Geruch.</p>
	<p>Die Wechselplatten 11, 12 und 13 sind für die Reinigung in der Geschirrspülmaschine geeignet.</p>	<p>CE Das CE-Zeichen bestätigt Konformität mit den für das Produkt zutreffenden EU-Richtlinien.</p>

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

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

- 1x Sandwichmaker
- 3x Austauschbare Wechsellattensets
- 1x Bedienungsanleitung

● Teilebeschreibung

Falten Sie vor dem Lesen die Ausklappseite mit den Zeichnungen aus. Machen Sie sich mit allen Funktionen des Produkts vertraut.

Abb. A

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

● Technische Daten

Eingangsspannung:	220–240 V~, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme:	750 W
Schutzklasse:	I

Zertifizierung

HG07747	GS (TÜV SÜD)
HG07747-BS	-
HG07747-CH	-



Sicherheitshinweise

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

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

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

Kinder und Personen mit Einschränkungen

⚠️ WARNUNG! LEBENS- UND UNFALLGEFAHR 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 Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder 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.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Elektrische Sicherheit

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

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

⚠️ WARNUNG!

Stromschlagrisiko!

Verwenden Sie kein beschädigtes Produkt. Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz und wenden Sie sich an Ihren Händler, wenn es beschädigt ist.

- Das Produkt darf nicht verwendet werden, wenn es fallen gelassen wurde oder wenn es sichtbare Schäden aufweist.
- Dieses Produkt ist ständig eingeschaltet, wenn es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Bevor Sie das Produkt mit dem Stromnetz verbinden, überprüfen Sie, ob die Spannung und der Nennstrom den am Typenschild des Produktes angegebenen Details zur Stromversorgung entsprechen.
- Überprüfen Sie den Netzstecker und die Anschlussleitung regelmäßig auf Schäden. Wenn die Anschlussleitung beschädigt ist, muss sie vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

- Schützen Sie die Anschlussleitung vor Schäden. Lassen Sie sie nicht über scharfe Kanten hängen und quetschen oder biegen Sie sie nicht. Halten Sie die Anschlussleitung von heißen Oberflächen und offenen Flammen fern.

⚠️ VORSICHT! Heiße Oberfläche!

Das Produkt wird während der Verwendung heiß. Berühren Sie das Produkt nicht während oder unmittelbar nach der Verwendung.

- Bei der Verwendung ist Vorsicht geboten, da am Griff eine geringe Wärmeentwicklung auftreten kann.

Bedienung

- Lassen Sie das Produkt nicht unbeaufsichtigt, wenn es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Bewegen Sie das Produkt nicht, wenn es in Betrieb ist.
- Verwenden Sie das Produkt nicht ohne eingesetzte Wechselplatten.
- Stellen Sie das Produkt nicht auf heißen Oberflächen (Gasherd, Elektroherd, Ofen usw.) ab.

- Bedienen Sie das Produkt auf einer flachen, stabilen, sauberen, hitzebeständigen und trockenen Oberfläche.
- Decken Sie das Produkt nicht ab, solange es in Gebrauch ist oder kurz nach dem Gebrauch, solange es noch warm ist.
- Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht von den Wechselplatten eingeklemmt wird oder die Kanten der Wechselplatten berührt.
- Die Verwendung von Verlängerungsleitungen wird nicht empfohlen. Falls der Einsatz einer Verlängerungsleitung erforderlich sein sollte, muss sie für einen Stromfluss von mindestens 10 A vorgesehen sein.
- Verlegen Sie Anschluss- und Verlängerungsleitungen so, dass niemand darüber stolpern und nichts beschädigt werden kann.
- Dieses Produkt ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- Es sind keine Maßnahmen seitens der Anwender erforderlich, um das Produkt auf 50 oder 60 Hz einzustellen. Das Produkt stellt sich automatisch auf 50 bzw. auf 60 Hz ein.

Reinigung und Aufbewahrung

- ⚠ **WARNUNG! Verletzungsrisiko!** Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz, bevor Sie es reinigen oder wenn es nicht in Verwendung ist.
- Bewahren Sie das heiße Produkt nicht in einem Schrank oder in der Verpackung auf.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose.
- Schützen Sie das Produkt, die Anschlussleitung und den Netzstecker vor Staub, direkter Sonneneinstrahlung, Tropf- und Spritzwasser.
- Bewahren Sie das Produkt an einem kühlen, trockenen Ort auf, geschützt vor Feuchtigkeit und außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Schützen Sie das Produkt vor Hitze. Positionieren Sie das Produkt nicht in der Nähe von offenen Flammen oder Wärmequellen wie Öfen oder Heizgeräten.

● Vor der ersten Verwendung

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

ⓘ HINWEISE:

- 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.

● Montage

⚠ WARNUNG! Stromschlagrisiko!

Bevor Sie die Wechselplatten **11**, **12**, **13** einsetzen/entfernen: Ziehen Sie den Netzstecker **4** aus der Steckdose.

- ⚠ **VORSICHT! Heiße Oberfläche!** Die Wechselplatten **11**, **12**, **13** dürfen nicht unmittelbar nach dem Betrieb gewechselt/entfernt werden. Lassen Sie das Produkt zunächst abkühlen.

Wechselplatten einsetzen

- Öffnen Sie die Verriegelung **1**. Öffnen Sie das Produkt.
- Positionieren Sie die inneren Rastnasen **10** der gewünschten Wechselplatte in den großen Hakenklemmen **7**.
- Drücken Sie die Wechselplatte nach unten, bis sie einrastet.
- Wiederholen Sie diesen Schritt auf der anderen Seite des Produkts.

- ⓘ **HINWEIS:** Setzen Sie nur Wechselplatten derselben Art ein.

Wechselplatten entfernen

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

● Bedienung

- **Vorbereitung:** Fetten Sie die obere und untere Wechselplatte **11**, **12**, **13** mit geeignetem Speiseöl ein.
- Produkt einschalten: Verbinden Sie den Netzstecker **4** mit einer geeigneten Steckdose. Die rote Kontrollleuchte **2** leuchtet.
- Produkt ausschalten: Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Die rote Kontrollleuchte **2** erlischt.
- Lassen Sie das Produkt geschlossen, während es aufheizt.
- Heizen Sie das Produkt auf, bis die grüne Kontrollleuchte **3** leuchtet.

Kontrollleuchte Status

Rote Kontrollleuchte 2 ein	Produkt eingeschaltet
Rote Kontrollleuchte 2 aus	Produkt ausgeschaltet
Grüne Kontrollleuchte 3 aus	Produkt wird aufgeheizt/heizt erneut.
Grüne Kontrollleuchte 3 ein	Backtemperatur wurde erreicht.

- ⓘ **HINWEIS:** 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“)

● Sandwiches backen

Geeignet für: Sandwich-Taschen mit süßer oder herzhafter Füllung

Wechselplatten:

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

- Öffnen Sie die Verriegelung **1**. Öffnen Sie das Produkt.
- Platzieren Sie 2 vorbereitete Sandwiches auf der unteren Sandwich-Platte **11**.
- Schließen Sie das Produkt. Schließen Sie die Verriegelung **1**. Die Sandwiches werden nun gebacken.

i HINWEIS: Der Backvorgang dauert ca. 4 bis 5 Minuten. Je nachdem, wie kross die Sandwiches sein sollen, kann die Backzeit verkürzt oder verlängert werden.

- Sandwiches entfernen: Verwenden Sie einen Kunststoff-/Holzspatel (oder ein anderes geeignetes nichtmetallisches Werkzeug), um eine Beschädigung der Antihafbeschichtung des Produkts zu vermeiden.
- Während die Sandwiches backen, schaltet sich die grüne Kontrollleuchte **3** aus und wieder ein. Dies zeigt die Regulierung der erforderlichen Betriebstemperatur an.
- Wenn der Backvorgang abgeschlossen ist: Ziehen Sie den Netzstecker **4** aus der Steckdose.

● Grillen

Geeignet für: Grillen von kleineren Fleischstücken, Würstchen, Gemüse

Wechselplatten:

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

- Öffnen Sie die Verriegelung **1**. Öffnen Sie das Produkt.
- Geben Sie das Grillgut auf die untere Grill-Platte **12**.
- Schließen Sie das Produkt. Schließen Sie die Verriegelung **1**. Das Grillgut wird nun gegart.

⚠ VORSICHT! Spritzgefahr! Verwenden Sie kein tropfnasses Grillgut. Achten Sie beim Öffnen des Produkts auf Fettspritzer und aufsteigende Dämpfe.

i HINWEIS: Das Grillen dauert ca. 4 bis 9 Minuten. Prüfen Sie regelmäßig den Garzustand.

- Grillgut entfernen: Verwenden Sie einen Kunststoff-/Holzspatel (oder ein anderes geeignetes nichtmetallisches Werkzeug), um eine Beschädigung der Antihafbeschichtung des Produkts zu vermeiden.
- Während das Grillgut gart, schaltet sich die grüne Kontrollleuchte **3** aus und wieder ein. Dies zeigt die Regulierung der erforderlichen Betriebstemperatur an.
- Wenn der Grillvorgang abgeschlossen ist: Ziehen Sie den Netzstecker **4** aus der Steckdose.

● Waffeln backen

Geeignet für: Süße oder herzhaftes Waffeln

Wechselplatten:

Waffel-Platten (obere und untere Platte) 13

- Öffnen Sie die Verriegelung 1. Öffnen Sie das Produkt.
- 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 13 nicht.
- Schließen Sie das Produkt. Schließen Sie die Verriegelung 1. Der Teig wird nun gebacken.

ⓘ HINWEIS: Der Backvorgang dauert ca. 8 Minuten. Je nachdem, wie braun die Waffeln sein sollen, kann die Backzeit verkürzt oder verlängert werden.

- Waffeln entfernen: Verwenden Sie einen Kunststoff-/Holzspatel (oder ein anderes geeignetes nichtmetallisches Werkzeug), um eine Beschädigung der Antihafbeschichtung des Produkts zu vermeiden.
- Während die Waffeln backen, schaltet sich die grüne Kontrollleuchte 3 aus und wieder ein. Dies zeigt die Regulierung der erforderlichen Betriebstemperatur an.
- Wenn der Backvorgang abgeschlossen ist: Ziehen Sie den Netzstecker 4 aus der Steckdose.

● Rezepte

● Thunfisch-Sandwich

Wechselplatten:

Sandwich-Platten (obere und untere Platte) 11

Zutaten:

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

Zubereitung:

- Produkt vorheizen.
- Tahini, griechischen Joghurt und Zitronensaft verrühren und mit Basilikum, Salz und Pfeffer würzen.
- Olivenöl in die Tahini-Joghurtsoße geben. Tahini-Joghurtsoße auf 2 ToastbrotscHEIBEN verteilen.
- Abgetropften Thunfisch darauf verteilen.
- Mit den restlichen ToastbrotscHEIBEN belegen.
- Ca. 4 Minuten lang backen.
- 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:

- Produkt vorheizen.
- Senf auf der Innenseite der Toastbrotsscheiben verteilen.
- Zwiebel klein schneiden.
- Putenbrust und Zwiebel auf 2 Toastbrotsscheiben verteilen.
- Mit Salz und Pfeffer bestreuen.
- Käsescheiben darauf verteilen.
- Mit den restlichen Toastbrotsscheiben belegen.
- Ca. 4 Minuten lang backen.
- 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:

- Produkt vorheizen.
- In einer mittelgroßen Schüssel Eier, Vanillezucker, Zucker und Butter vermischen.
- Backpulver, etwa die Hälfte des Mehls und die Hälfte der Milch in die Schüssel geben und umrühren.
- Restliche/s Mehl und Milch zugeben. Rühren, bis der Teig cremig ist.
- Beide Wechselplatten 13 mit Kochspray einsprühen.
- Teig gleichmäßig auf der unteren Wechselplatte verteilen. 8 Minuten lang backen.

● Blaubeer-Waffeln

Wechselplatten:

Waffel-Platten (obere und untere Platte) 13

Zutaten:

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

Zubereitung:

- Produkt vorheizen.
- In einer großen Schüssel Öl, Milch, Eier und Zucker verquirlen. Mehl und Backpulver hinzufügen. Gut verrühren.
- Blaubeeren unterheben.
- Beide abnehmbaren Wechselplatten 13 mit Kochspray einsprühen.
- Teig gleichmäßig auf der unteren Wechselplatte verteilen. Ca. 10 Minuten lang goldbraun backen.

● 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:

- Rösti-Kartoffeln auftauen.
- Produkt vorheizen.
- Beide abnehmbaren Wechselplatten 13 mit Kochspray einsprühen.
- In einer großen Schüssel Rösti, Schinken, Käse, Eier, Knoblauch, Petersilie, Thymian und Paprika mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Kartoffelmischung gleichmäßig auf der unteren Wechselplatte verteilen. Ca. 7 Minuten lang goldbraun und knusprig backen.
- 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:

- Produkt vorheizen. In einer großen Schüssel Mehl, Kakaopulver, Zucker, Backpulver und Salz vermischen. Butter schmelzen, beiseite stellen und ein wenig abkühlen lassen.
- In einer kleinen Schüssel Eier, Vanilleextrakt und Wasser verrühren. Die Eiermischung in die trockene Masse geben. Geschmolzene Butter schnell einrühren. Schokoladenstückchen zugeben.
- Beide Wechselplatten 13 mit Kochspray einsprühen.
- Teig gleichmäßig auf der unteren Wechselplatte verteilen. Ca. 3 Minuten lang backen.
- Deckel anheben, um die Waffel zu überprüfen. Die Waffel sollte vollständig geformt, aber weich sein.
- 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 entdarnt)
- 3 Jalapeño-Paprikaschoten (längs geschnitten, entkernt und geviertelt)
- 2 Pflaumen (entsteint und gesechelt)

Zubereitung:

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

● Reinigung und Pflege

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

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

⚠️ VORSICHT! Heiße Oberfläche!

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

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

Teil	Reinigungsmethode
■ Sandwichmaker	■ Wischen Sie das Gehäuse mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Fügen Sie, falls notwendig, ein wenig Reinigungsmittel zu.
■ Wechselplatten 11 , 12 , 13	■ Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Innere des Produkts gelangen.
■ Zwischenräume an den Unterseiten der Wechselplatten	■ Spülen Sie die Wechselplatten mit Wasser und/oder einem milden Reinigungsmittel. Die Wechselplatten können auch in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.
■ Heizelement 6	■ Fett und Flüssigkeiten entfernen: Verwenden Sie ein Blatt Küchenpapier.
■ Verriegelung 1	■ Anhaftende, angebrannte Rückstände entfernen: Verwenden Sie einen Holzspatel oder kleine Holzspieße.

- Verwenden Sie keine scheuernden, aggressiven Reinigungsmittel oder harte Bürsten, um das Produkt oder die Zubehörteile zu reinigen.
- Nach der Reinigung und vor der erneuten Verwendung des Produkts: Trocknen Sie alle Teile sorgfältig.

● 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 Backzeit.
Die Waffeln/Sandwiches sind zu hell.	■ Verlängern Sie die Backzeit.
Die fertig gebackenen Waffeln/Sandwiches lassen sich nur schwer vom Produkt entfernen.	■ Fetten Sie die Wechselplatten 11 , 13 vor dem Backen leicht ein. ■ Probieren Sie ein anderes Rezept aus.

● Lagerung

- ⚠ VORSICHT! Heiße Oberfläche!** Lagern Sie das Produkt nicht unmittelbar nach dem Betrieb. Lassen Sie das Produkt zunächst abkühlen.
- 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 sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

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

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

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

● Abwicklung im Garantiefall

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

Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbonn und die Artikelnummer (IAN 389778_2201) als Nachweis für den Kauf bereit.

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

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

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

● Service

DE Service Deutschland
Tel.: 0800 5435 111

AT Service Österreich
Tel.: 0800 292726
E-Mail: owim@lidl.at

CH Service Schweiz
Tel.: 0800562153
E-Mail: owim@lidl.ch



OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG07747

Version: 06/2022

IAN 389778_2201

